

Ugo Gabriele Becciani

**Gli artefici della cucina e del buon servizio a tavola**  
in epoca medioevale e rinascimentale.



Continuando nello studio e nell'analisi della servitù che operava, a vari livelli, nella casa di un nobile o di un alto prelato, questo saggio sarà dedicato a coloro che lavoravano per la sussistenza giornaliera del padrone, sia nel servizio a tavola, sia nel preparare per lui convitti e lussuosi banchetti.

La letteratura, in proposito, è vastissima: si sarebbe potuto scegliere come testo di studio l' "Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte del cucinare, con la quale si può ammaestrare qualsivoglia cuoco, scalco, trinciante, o maestro di casa... ", 1610; oppure "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado, 1793; o, ancora l'"Eputario" di Giovanni Roselli", 1596; "Pratica e scalcara d'Antonio Frugoli lucchese", 1631; "il Trinciante... ampliato et ridotto a perfettione dal Cavalier Reale Fusorito da Narni... ", 1610, ecc.

Questi notevoli testi, tuttavia, dedicano maggior spazio ai cibi, spiegando dove e quando trovarli in natura, come cucinarli, drogarli, tagliarli, ecc. Per questo la nostra scelta è caduta, in via prioritaria, su "Il Panonto, dottrina singolare di M. Domenico Romoli, nel qual si tratta: dell'officio dello scalco; del condimento di ogni vivanda; delle stagioni d'ogni animale, sì di uccelli come di pesci, et la dichiarazione della qualità delle carni loro; del far banchetti d'ogni tempo a' prencipi; con un breve trattato del regimento della sanità..." - In Venetia, MDCXXXVII, presso G. Battista Combi. Questo libro, infatti, pur dedicando parecchi capitoli ai cibi, è abbastanza esauriente sulle varie professioni servili che ci interessano.

Domenico Romoli era un importante scalco dell'epoca, e questo manuale gli fu commissionato dal "Nobile Messere Francesco Rodolfi", il quale, giovanetto, era stato messo al servizio di un cardinale. Il soprannome Panonto è un toscanismo indicante il pane arrostito che si metteva sotto le parti di maiale cotte alla griglia (costolette, salicce, pancetta, guancia), per raccoglierne il grasso, secondo il principio che, in cucina, nulla si butta; questo pane arrostito si serviva poi a tavola a contorno delle carni.

L'opera si articola in dodici libri più un'appendice.

Il primo libro è quello che qui interessa di più. Esso è diviso in quindici capitoli:

1°. "In che modo (ci) si debba governare volendo essercitar l'ufficio di scalco secreto, di qual Prencipe sia".

2°. "Dello spenditore".

3°. "Del cuoco secreto".

4°. "Del credenziere".

5°. "Del bottiglierie".

6°. "Del dispensiere"

7°. "Del panettiere".

8°. "Del soprastante del piatto". "Alli gentilhuomini & camerieri".

9°. "La diligenza dello scalco verso i fornitori de i convitati".

10°. "Si mostra allo scalco il servitio, che si dee fare nella tavola ordinaria del suo padrone".

11°. "Le facende de gli scudieri & paggi, nel mangiar ordinario del padrone".

12°. "Del coppiere".

13°. "Del trinciante".

14°. "Si mostra allo scalco in che modo habbia a servire un par di nobilissime nozze, o convito di gentilhuomini per cinquanta convitati in tavola".

15°. "Si mostra al scalco come & in che modo sarebbe possibile di levare i tumulti ne i gran convitti".

Mentre il libro 2° e 3° sono dedicati alla scelta della migliore stagione per i vari tipi di carne, compresa la cacciagione, il pesce, i molluschi, la tartaruga, i funghi, i tartufi, e qualche particolare ortaggio, il 4° è un vero calendario gastronomico per i pranzi ordinari giornalieri del padrone.

Nel libro 5° si tratta inizialmente delle spezie e dei condimenti, dopo di che si riportano vari piatti di carne, rigaglie, cervella, uova, ecc. Nel 6° e nel 7°, le ricette di pesce, contorni vari, paste, torte salate e dolci, dessert. Dall'8° fino all'11° libro si esaminano i cibi che ci fornisce la

natura, come verdure, legumi, frutta, in funzione delle loro proprietà benefiche o nocive sul corpo umano, una sorte di prolusione all'appendice, un breve trattatello sulla sanità corporea. Il 12° descrive ancora spezie, sapa, aceto, bevande, come il vino, zucchero, miele.

Dopo aver preso in esame "Il Panonto", per completezza, si riporterà qualche parte dell'"Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte di cucinare", per la parte che riguarda in trinciante (in appendice all'opera si trova "Il trinciante" di V. Cervio), altra importante figura nell'economia della famiglia medievale e rinascimentale, e per alcune illustrazioni relative alla cucina ed ai suoi utensili; e qualche pagina de "Il cuoco galante" di V. Corrado, soprattutto in riferimento alla parte introduttiva generale e all'esempio figurato di come s'imbandisce un tavolo ovale .

Per completare l'analisi del servizio di cucina nel passato (e dei collaboratori familiari in genere), sarebbe stato interessante avere qualche notizia in più sul coppiere, il bottiglieri, il cantiniere (e, parimenti sugli addetti alla stalla), ma la letteratura relativa è assai scarsa - unico riferimento valido "Il cortegiano" di Baldassarre Castiglione, ma come afferma lo stesso Romoli, le sue notizie in merito sono estrapolate da quel testo - per cui lo studio terminerà con questo saggio. In ogni caso i capitoli XI e XII de "Il Panonto" ci danno alcune delucidazioni sul coppiere, altro importante servitore di rango dell'epoca, e su alcuni paggi che coadiuvavano costui, il trinciante e lo scalco.



*Dello ammaestramento del famoso scalco detto il Panonto.*

*Libro primo*

^^^^

*Cap. I. Come si debba essercitar l'officio d'un scalco  
di qual si voglia Prencipe.*

L'opera si apre con la dedica al Nobile Messere Francesco Rodolfi, il quale diede commessa a Domenico Romoli, noto professionista dell'epoca, di scrivere un manuale sull'ufficio dello scalco, e di tutti coloro che lo aiutano nella professione di preparare e servire al meglio i cibi nel nobile padrone o prelato, sia nel quotidiano, che in occasione di banchetti, convivi.

Hora in quel modo che disponendovi voi ad amare una bella e leggiadra donna fareste atto a venire alla perfettione del vostro amore, così, lasciando hora queste fantasie da parte, & dandovi con dilettazone a questo officio, farete per riuscire molto mirabile, perché la dilettazone è quella che fa l'opra perfetta.

Il primo capitolo è di carattere etico. In esso si tratta dell'integrità morale che lo scalco e i suoi collaboratori devono possedere, e dei rapporti buoni che debbono intercorrere con il padrone, i superiori e gli inferiori in servizio, sempre con riguardo alle rispettive competenze o al posto che ognuno occupa nella scala sociale.

In particolare, il padrone dovrà aver rispetto e stima dei suoi servitori, se fedeli e capaci, e trattarli al meglio; costoro, per la loro parte dovranno servire nella maniera migliore. Un'attenzione speciale si pone su un vizio assai deleterio in questo campo, l'avarizia, che non dovrà mai limitare le azioni del padrone e di questi servitori nella scelta dei cibi e delle bevande. Importante anche l'abito che scalco e collaboratori devono indossare, prima di tutto elegante ma dignitoso se si serve

un religioso; allo stesso tempo l'abito non deve essere logoro o povero.

Pur avendolo descritto nei precedenti saggi sulle professioni servili del Medioevo, sembra qui doveroso ricordare che lo scalco (il cui nome inizialmente era sinonimo di trinciante, vale a dire colui che disossava le carni e allestiva ogni porzione) rivestì presto una grande importanza per essere il maggiore responsabile della cucina e del servizio a tavola: in pratica egli rivestiva assieme, le funzioni di chef e di maître di sala.

Il primo documento che vo darvi, è che gli ufficiali che eleggerete sotto il vostro offitio di scalco, sieno da voi humanamente trattati, & non con superbia, accioche vi amino, & honorino, & restino di voi contenti, che si deano con debito modo tener da voi in festa, & alcune volte ragunarvi con loro, tenendo però sempre ferma la dignità del vostro officio.

Non è di poca importanza fare la buona elettione de gli ufficiali sotto questo officio, perché, se saranno sufficienti & fedeli, sarà lo scalco reputato prudente, oltre che a lui faranno honore nel loro essercitio: che quando gli elegga altrimenti non si può far di lui buon giuditio, viene a far uno errore da distrugger tutta la sufficienza sua. Non vogliate, messer Francesco mio, tor questi ufficiali mai a compiacenza di persona alcuna, ancor che fosse quasi, non vo dire, del vostro Reverendissimo Padrone, se prima non havete buona informatione dei casi loro, ma trovatigli poi obbedienti & fedeli, convien che gli sappiate conoscere, col fargli bene & carezzarli.

Quando un scalco pensi più a se stesso che al padrone, pensando il suo utile particolare in tutte le cose, non sarà mai buono, perché, havendo la vita del suo signore in mano, non dee mai pensare a se medesimo, ma al debito & alla importanza del suo officio, e per questa cagione deve il signor suo mantenerselo



buono & fidato, honorarlo e farlo ricco, accioche non habbia a porsi in desiderio di acquistare altre ricchezze, né honori.

Convieni che facciate elettione di tre officiali almeno (massimamente essendo voi novitio), che sieno pratici & sufficienti, che sono cuoco, credenziere e spenditore, & havendogli voi a comandare, è di bisogno, con l'aiuto loro & mio esempio, imparare & e fare ottimamente tutte le lor facende. Quando gli havrete trovati, convieni che, nel comandargli, voi vi portate con loro in modo che 'l comandar vostro paia piuttosto priego che comandamento, senza parole ingiuriose o che dispiacciano e senza affettamenti, importunità & bravarie, ma con modestia. Non vogliate imitare voi in ciò certi scalchi, che io saprei ben nominare, che vogliono parer di saper, col gridare, far tutte le cose, perché quando saran da voi così bravati, faranno assai meno. State sempre obediente a vostri maggiori, modesto con gli uguali & piacevole con gli inferiori. Et perché i vostri officiali possino con miglior animo servire e ubbidire, essendo comandati da voi che gli venite a esser padre & padrone, non gli dovete mancare nelle lor lecite richieste, ma essergli procuratore verso il vostro comun Signore, sapendo voi massimamente quanto sia grato presso Iddio l'ufficio della carità, favorendogli col lodargli, & condur alla sua presenza quando l'uno & quando l'altro, intercedendo che sieno ben trattati & beneficiati, & e gli sieno fatti buoni avisi<sup>1</sup>, & buone parole con migliori fatti, così venirete a servir in un medesimo tempo Iddio, il vostro padrone & i vostri officiali, & ne verrete ad esser amato non solo da loro, ma dalla famiglia di casa & quei di fuori, & farete cagione che, essendo gli officiali buoni, diventino migliori, quando si vedran beneficiati & honorati, oltre che ne avverrà un altro bene, che essi ascendendo al grado di scalchi col tempo, col vostro buono esempio, faranno verso de gli altri le medesime opre buone. Convien che voi stiate avvertito e siate

---

<sup>1</sup> Richiami, ammonimenti.

diligente in riveder tutte quelle cose che serviranno per la bocca del vostro padrone e, sopra tutte le altre cose, ordinerete che la cucina, credenza & dispensa secreta si tenghino in quel modo che tiene uno avaro il suo tesoro; né vi pratici alcuno fino che voi non habbiate servito, mattina & sera, il vostro Signore, eccetto i vostri ministri aitanti & garzoni.

Ho mostratovi in questo ragionamento in che modo doviat governarvi & mantenervi non solo i vostri ufficiali, ma tutto il restante de i familiari del vostro Signore. Hora mi bisogna dimostrarvi in che modo, & per qual via, ciascuno di essi ufficiali debba servire nel suo officio, similmente in che tempo & in che modo vi debbano servire & ubbidire i gentilhuomini di casa, i camerieri, coppieri, trincianti, scudieri & paggi, quando per ordine del Signor vostro vi toccherà di servire un convito nobile. Ma prima bisogna dire come vi habbiate voi a governare nel vostro honorato e costumato vestire. Convieni che voi siate (del)la istessa politezza, con le mani sempre bianche & delicate, senza scabbia, o altra spetie di rognà, dovendo spesso voi maneggiare le vivande della bocca del vostro Signore nel far le solite credenze<sup>2</sup>... Dico che, ancora che non siate, né vogliate

---

<sup>2</sup> Il termine 'credenza' aveva innumerevoli significati, e ci è di grande aiuto il "Vocabolario dell'Accademia della Crusca": oltre agli ovvi di 'fede', 'fiducia', 'credito' (anche di denaro) e quindi 'interesse', 'credenziale', 'conoscenza' quindi esperienza, nel nostro caso le accezioni più importanti sono le seguenti. 1. "L'armario dove si pongono le cose da mangiare e vi si dispongono sopra i piattelli per lo servizio della tavola; e nelle case de' grandi la stanza medesima." 2. "Dicesi oggi credenza anche quella tavola che s'apparecchiava per porvi su i piatti, ed altro vasellamento per uso della mensa." 3. "L'assortimento di vasellamenti e piatteria per servizio della tavola e della credenza." 4. "L'assaggiare che fanno gli scalchi e i coppieri delle vivande e delle vivande prima di servirne il loro Signore", detta praegustatio in latino; questo assaggio secondo la credenza del tempo (ecco un altro significato) era fatto anche per garantire il signore e gli ospiti illustri da eventuali avvelenamenti. 5. Portate di credenza erano poi dette quelle, diremmo ai nostri giorni, a lunga conservazione, come frutta secca, salumi, formaggi stagiona-

essere, huomo di Chiesa, dovete usare (servendo Cardinali, come hora servite) abiti lunghi, se non in tutto almeno in parte costumati, di bellissimoi drappi la state e il verno, & sopra tutto quando servite il vostro Reverendissimo, & con la berretta da Prete, i quali abiti non sieno colorati, né fregiati, o ricamati, accioche non veniste ad imitare Rosso buffone, o papa Simio<sup>3</sup>, ovvero qualche altro scalco che io ho veduti, che servendo sì gran prelati, se ne vanno vestiti con certi saietti spelati, che a fatica gli cuopron mezzo culo, ovvero si attraversano una cap-petta alla spalla con uno pennacchino in una berrettina di velluto spelato. E per questo arderei dire che niuno si dovrebbe mettere a far quest'honorato officio, o giovane, o vecchio che sia, se non ha il modo da mantenersi in questo grado di vestire...

---

ti, biscotti dolci o salati, ecc. 6. Con 'fare credenza' s'intendeva poi una sorta di rito con cui scalco, trinciante, coppiere, mostravano ai commensali le vivande, in tutta la loro magnificenza.

<sup>3</sup> I due soprannomi con cui si chiamarono due famosi scalchi del passato, si ritrovano citati in alcuni testi. Del Rosso Buffone, che naturalmente nasce dalla veste sgargiante, in cui predominava il color rosso, dei giullari, si legge: "Quanto al Rosso introdotto dall'Aretino nella sua commedia, egli è probabilmente tutt'uno con un Rosso Buffone, ricordato dallo stesso Aretino nel capitolo <Al Principe> nel <Ragionamento delle corti>. Dice di lui Or-tensio Landi: <Il Rosso Buffone, mentre servì Ippolito, Cardinale de' Medici, acquistò e facultà e fama grande, e ben viverà immortalmente> (<Sette libri de' cataloghi a varie cose appartenenti>, Venezia, 1552 - libro VI, pag 501). Non è fuor del probabile che anche il Rosso abbia frequentata la corte di Leone X". ("Attraverso il Cinquecento" di Arturo Graf. Elibron.com, 1926).

Papa Simio è invece citato negli "Scritti capricciosi di Pietro Fanfani. Stamperia sulle Logge del Grano a Firenze, 1864, opera che a sua volta riporta un brano tratto dagli scritti del Piovano Arlotto: "Ma fortuna che sappiamo tutti doversi fare de' giudizi come dei discorsi di Papa Simio, che quando diceva *risuscitare* s'aveva a intendere *morire*, e quando diceva *angeli* voleva dir *diavoli*".

Dunque, qualità del buon scalco dovevano essere principalmente sobrietà nel vestire e controllo nel parlare.

eccetto se il suo Reverendissimo padrone non gli desse il modo per qualche via. In questo ponete ben mente, che l'avaritia non vi faccia acquistar vituperio...

Con il secondo capitolo si cominciano ad analizzare tutti i servitori che devono ruotare attorno allo scalco, partendo dallo spenditore. Il problema principale che si poteva verificare con lo spenditore, non era tanto la pratica, che acquisiva in fretta, frequentando giornalmente botteghe e mercati, ma la sua possibile disonestà. Poiché egli era trattato con i guanti dai venditori, ben lieti di avere come cliente un'intera corte, un vescovo, o un nobile, se non agiva onestamente, poteva fare facilmente la cresta sulla spesa, avviare scambi illeciti con i commercianti o, arricchitosi, dare denaro ad usura, in cambio di gioielli in pegno.

Lo stesso spenditore onesto doveva essere accorto nella scelta di chi portava a casa la spesa da lui acquistata, per non cadere nelle mani di ladri: meglio servirsi di maestranze della casa<sup>4</sup>.

Era poi necessario che lo spenditore non fosse analfabeta, poiché doveva tener di conto. In collaborazione con il dispensiere e il credenziere, doveva poi essere in grado di fare spese oculate, per evitare che le vettovaglie andassero a male.

## *Cap. II. Dello spenditore.*

Havete da sapere che... proviene gran parte a voi del vostro onore (se) questo ufficiale (é) valente nel suo officio, & volendo saper la causa donde proceda la sofficienza sua puntualmente... dico che, secondo il giudizio mio, bisogna ch'egli nasca &

---

<sup>4</sup> Si fa riferimento agli sportaioli, dei dipendenti della casa che aiutavano lo spenditore con il portare la merce acquistata. Costoro poi, in casa, avevano la mansione di facchino e di uomo tuttofare.

si allievi leccardo<sup>5</sup> pulito & non porco, che (con) questa ghiotta politezza (deve) venir' a comprare tutte le sue cose buone; essendo novitio, convien che sia piacevole, cortese, liberale, fedele, & sollecito, cercando di far pratica con alcuni di quei vecchi & pratici spenditori, e con loro se ne vada su per le piazze, mercati & botteghe, & col suo buon ingegno potrà imparare. Faranlo sufficiente anco questi pollaroli, pizzicaroli, beccari<sup>6</sup> & fruttaroli che (per) l'avidità che hanno di servir le corti di nobili, non mancheranno a servir divinissimamente solo di gelosia di non perdere quella corte. Come poi sia dottorato, non voglio io che faccia come han fatto & fanno alcuni di loro molte vergogne in rubbare, che questi tali son di lor natura ladri, & l'avaritia per il maneggiare di danaro gli scanna, come gli scannerebbe una fune se fossero appiccati per la gola, che non bastan le ghiottonerie & assassinamenti che fanno, che vogliono anco da coloro da chi comprano, la propina, come se fossero Auditori di Rota<sup>7</sup>. Non dico dei riavanzi che fanno dell'ordinario del loro spendere, né del cambio dell'oro a quattrini. Ma il tempo della loro maggior rubbaria sarà quando vi occorrerà di ordinare un convito, o banchetto grande, che se ne i pasti ordinarij robbano a decine, in quel tempo robbano a centinaia. Non dico già questo nel generale, essendovene de i buo-

---

<sup>5</sup> La leccarda era il recipiente che si usava sotto il grill per raccogliere il grasso delle carni. Mentre con il termine leccardo s'intendeva un uomo goloso ghiotto; ma in questo caso va inteso come aggettivo di pulito, vale a dire un individuo ben conscio delle ghiottonerie che doveva comprare, senza essere uno smodato mangiatore (porco).

<sup>6</sup> "Beccaio, quegli che uccide e macella animali quadrupedi per uso di mangiare", in contrapposizione al pollaiolo, e al pizzicagnolo, che trattava, in genere insaccati, spezie, ecc.

<sup>7</sup> Propina era detta una "porzione di danaro, che si distribuisce a' dottori da chi prende la laurea dottorale", quindi una sorta di tassa di goliardica ammissione alla professione. Nel nostro caso una bustarella agli avvocati della Sacra Rota. "Credo che (la sentenza) sarà tenuta così giusta, che la propina, che mi avete mandata, non doverà dar sospetto di corruttela...".

ni, amatori dell'honor proprio & dell'anima loro. Voi vedrete questi tali (parlo degli sciagurati), che quando con simili rubberie avranno accumulato & messo insieme cento o ducento scudi, subito si fan compagni con alcuni de i detti artigiani, ovvero pigliaranno amicitia con qualche una di queste vecchie scaltrite, & le forniranno di galline, capponi, pollastri, piccioni, papari & conigli, né gli mancheranno al tempo gabbie o camerini<sup>8</sup> pieni di tortore & altri uccellami, & in questo modo si paga la robba il doppio. Non vi maravigliate se in questo mi son riscaldato troppo, perché di questi assassinamenti se ne fanno molti, & non vorrei che a voi vi intravenisse di havere spenditori tali, & perciò aprite gli occhi & l'orecchie. Le robbe che si portano a casa (dico queste coselline comprate per la bocca del vostro Signore) operate che si portino a casa in questi canestri coperchiati, polito, né vi manchino le lor chiavette: portandoli (come molte volte avviene), furfanti o sguattari. Vorrei che con questo spenditore andasse a portar la robba qualche garzone di casa. Vuole essere lo spenditore giovane, polito & pratico, che sappia leggere & scrivere, né se gli manchi di buona provisione, facendo egli quasi tutte le facende. Farete che questo spenditore vi tenga in ogni tempo la dispensa fornita divitosamente, & che vi si mantengano le carni, o pollarie frolle & non fracide, che vedendo che alcuna cosa non potesse durare, habbiate voi l'occhio, col dispensiere insieme, che non si lascino guastare, ma si dia nella dispensa commune, godendola la famiglia, e quando voi havrete trovato il spenditore sofficiente (che questo è la prima importanza in una corte), comportategli che vi stropicci & non vi morda.

---

<sup>8</sup> Più diffuso come camerotto, s'intendeva con questi termini una prigione angusta. Per gli uccelli si trattava di una gabbietta, coperta da un cencio, perché entrasse poca luce, allo scopo di non fare cantare gli uccelli da richiamo ivi contenuti, fino a che non si toglieva la copertura.

### *Cap. III. Del cuoco secreto.*

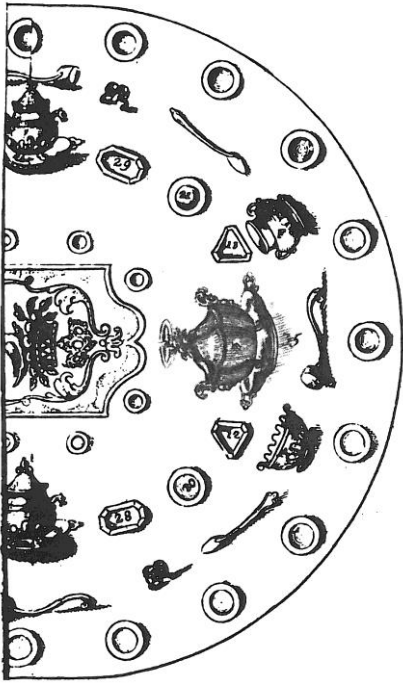
Nonostante lo stesso autore sottolinei l'importanza, vitale per il padrone, del suo cuoco personale, non viene dato qui molto spazio a questa figura. Il testo si limita a richiedere per costui e i suoi collaboratori la sobrietà, la pulizia, una buona salute e un modo di vestire semplice ma decoroso.

La seconda parte del capitolo è invece dedicata ai compiti dello scalco, soprattutto per ciò che riguarda il controllo, la programmazione giornaliera degli addetti alla cucina, e la conoscenza, essenziale, dei gusti del padrone.

Come si è detto, maggiori notizie sul cuoco, si trovano nei capitoli riportati più avanti de "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado.

Vado qualche volta considerando da me stesso di quanta importanza sia un ufficiale secreto di questi nobilissimi Precipi, poi che con tanti pericoli gli mettono le lor vite nelle mani; fra gli altri principali il cuoco ne è uno, & mi spaventava quando io essercitavo questo officio che voi desiderate di essercitare, & hora ne ringrazio sommamente Idio che mi habbia fatto uscirne con honore. Veramente è questo uno de i fastidiosi officij che possano (far) pensare che vi conviene di star di continuo con gli occhi aperti, volendo far il debito vostro & che non vi occorra qualche disgratia; pensate sempre nel pericolo in che s(i)ete, & per far bene convien che voi vi armate di una corazza copiosa di carità, di fede & diligenza. Hor per tornare al ragionamento nostro, dico che dopo l'haver trovato lo spenditore è necessario che vi provvediate di un buon cuoco, & valente, il quale bisogna che sia simile a un medico vecchio, invecchiato nell'arte. Sopra tutto non vi impacciate con embriachi se ben fossero i più eccellenti mastri in cucinar del mondo, che havendovi a servir per fare cuocere la robba, primo sarebbero cotti essi che gli antipasti. Vi do questo avvertimento, perché è a

*Tavola qui si dimostra in figura ovale*



me spesse volte avvenuto: guardatevene adunque. Son le facende di una cucina nobili, grandi faticose & rincrescevoli, & però un vecchio non le potendo molto durare, conviene se gli dia un giovane disposto creato da lui, o da altri suoi pari, per sottocucco; gli aiutanti sieno pratici, & (i) garzoni politici, & col vostro ammaestramento gli farete voi star così politici e netti. Gli fornirete largamente di tovaglie, grembiali & canovacci. Gli farete di continuo tener rase le barbe, & così i capegli,

che abbiano questi lor grembiali di botta<sup>9</sup>, con le loro camicie bianche, col vestito corto, polito e stretto; guardatevi di non gli pigliar pieni di gomme, o gambaracce<sup>10</sup>; che siano piacevoli, ubbidienti, humani, allegri, & quando possibil fosse, italiani, & non tramontani<sup>11</sup>. Sì, quando le lor vivande saranno in ordine & vogliate dar principio a servirle, fategli apparecchiare la lor ta-

<sup>9</sup> Sta per scelti, accurati.

<sup>10</sup> Secondo il Vocabolario della Crusca 'gomma' sta per "sorta di mal francese", ma spesso s'intendeva con questo termine anche una generica dermatite o piaga. Gamberaccia era invece detta una gamba ulcerata: "Per non cacciar dalle gamberacce de' poveri cittadini le mosche già ripiene e satolle, per rimettervi le vote, affamate" (Lemmario dell'Accademia della Crusca).

<sup>11</sup> Stranieri provenienti dal nord.



voletta polita, dove si imbandiranno, fornita di tutte le cose necessarie che mattina e sera vi bisogni come limoni, melangoli<sup>12</sup>, formaggi & zuccari, con la cassetta di speciarie secrete<sup>13</sup>, & suoi coltelli, & la vostra salvietta col polito pane, accomodata per le solite credenze delle minestre & saporì, & una forchetta di ferro mezzana. Sopra tutto dovete tener questo cuoco allegro...

Dopo che avrete la sera cenato, fatevi venire in camera il vostro cuoco, & spenditore, & di compagnia radunerete quelle vivande che havranno a servir per la mattina; & così lo spenditore a buon hora le porterà in dispensa, & perché non havrà trovato forse tutte quelle cose che haveva in commissione, è necessario che a buonissima hora vi levate, & lasciando ogni altra faccenda ve ne andate a vederle, & di quel che havrà portato, ordinar di nuovo le vostre vivande, mandando a cercare quel che manca. Finito che avrete il servizio del desinar del padrone, ve ne tornerete alla cucina, ordinando la cena, perché molte volte la mattina avanzano alcune cosette o regalie, che così fredde possono servir per la cena; vorrei che usaste diligenza, insieme col vostro cuoco, di sapere intieramente conoscere il gusto del vostro signore, perché sì come si vede, ad alcuni non piacciono specierie, o cascio<sup>14</sup>, o cose dolci, o brusche. Similmente conviene che conosciate l'ora deputata e solita (del) mangiar di esso la mattina & la sera; ben è vero che gli appetiti de i signori sono difficili a conoscere, perché per il più di essi sono a fantasia, ma bisogna di usarvi quelle industrie che potete, che a questo essercitio conviene che l'huomo sia prima indovino che scalco, e per non si poter queste loro hore osservare, non è maraviglia poi se sono mal serviti, perché le vivande & antipasti,

---

<sup>12</sup> Melangolo, o cedrangolo, era detto l'arancio amaro.

<sup>13</sup> Le pregiate spezie a disposizione per il pasto del padrone e dei suoi invitati.

<sup>14</sup> Cacio.

si seccano, gli intingoli & minestre si guastano, gli allessi<sup>15</sup> si raffreddano, & gli arrosti nelle conserve si stillano<sup>16</sup>; ma ben vi dico che sapendosi l'ora deputata, non si manchi a cosa alcuna: voi haverete usar diligenza ne gli antipasti minuti, che ivi non va molta cocitura, che mentre voi farete apparecchiare la tavola, (e) saranno cotti i grossi arrosti, si tratteneranno ne gli spiedi fino al servizio, & al padrone darà buon gusto la bontà di tutte le vostre vivande, quando da quel valente cuoco saran ben condite...

#### *Cap. IV. Del credenziere.*

Nessun commento su questa pur importantissima figura professionale, per la quale si rimanda al nostro precedente saggio "Il credenziere".

... Hora dico che quando havrete la mattina visitata la cucina, avete da visitar subito la credenza, ordinando tutte quelle cose che havranno a servire per il desinare, come frutti & altre simili, sollecitandolo a esser presto in apparecchiare nell'ora datagli ordinariamente, & avere all'ordine la sua credenza pubblica, & fornirsi di tutte quelle cose che gli saran state da voi ordinate, né può nuocere a far che apparecchi la credenza un poco prima del dovere, rallegrando la vista (a) i ghiotti, & ordinari delle tavole del padrone, & a molti forestieri che per i loro negotij vanno innanzi & in dietro, & allora che vi sarà fatto intendere la voglia del padrone, subito farete apparecchiare, parare & fornire la tavola di tutte le cose necessarie...

---

<sup>15</sup> Bolliti, carni lessate.

<sup>16</sup> Divengono troppo asciutti, e stilla dopo stilla perdono il loro umore.

## *Cap. V. Del bottigliere.*

Il bottigliere rivestiva un ruolo interessante, intermedio fra il cantiniere, o canevaro, ed il coppiere. Ovvie le mansioni del cantiniere, mentre il coppiere era addetto al servizio in tavola delle bevande alle persone altolocate. Il bottigliere, oltre a curare l'apparecchiatura di bicchieri, calici, coppe, caraffe, sul tavolo di servizio, doveva avere un'ottima conoscenza dei vari vini, anche in funzione dei gusti del padrone e dei convitati. Come ci dice l'autore, doveva quindi essere un bevitore ma non un beone; in pratica una sorta di sommelier.

Non vorrei io ricever biasmo in voler dimostrarvi quanto il bottigliere vi habbia a servire, dipendendo il suo officio dal coppiere, per dir cose così sapute da ogniuno, pur vo' dirvi che, quando per ordine vostro sarà servito alcun convito ad istanza del vostro Signore, all'hora gli comandarete & ordinerete le quantità de i vini, & le sorti di essi, rossi, bianchi, dolci & bruschì, facendoli sapere qual prima, & poi egli habbia a servire. Il primo essendovi meloni o insalata sarà un Greco o Salerno bianco; l'invernata, Malvagia, Toscanello, o Vernaccia; in su gli antipasti & alessi, vini bianchi & piccolini; in su gli arrostiti, vino rossi & mordenti; ne' frutti Ippocrasso, Magnaguerra o Salerno rosso, & dolce<sup>17</sup>. Di tutto questo vi havrà a servire il bot-

---

<sup>17</sup> I vini citati, soprattutto Malvasia, Toscanello, Vernaccia, sono assai noti per farne una lunga dissertazione. Tuttavia si daranno qui alcune notizie. Del vino Salerno esistono una trentina di tipi, bianchi, rossi, liquorosi, ecc. Del Greco, vitigno proveniente dalla Tessaglia, sono particolarmente famosi il Greco di tufo dell'Avellinese e il passito calabrese. Il Toscanello è un vino tipico di Pontassieve, mentre con il vitigno Malvasia si producono vini un po' in tutta Italia. Della Vernaccia sono particolarmente note tre qualità, quella toscana di San Gimignano, quella sarda di Oristano, quella marchigiana di Serrapetrona; il vitigno, introdotto dalla Grecia nel XIII secolo, fu decantato dal Redi; fatto coltivare da Lorenzo il Magnifico, e il vino é de-

tigliere; nientedimeno bisogna che in quell'ora che 'l credenziere apparecchierà, parata la sua credenza, gli apparecchi & pari la sua tovaglietta bianca, coperta di fiori & di verdure, facendo mostra di tutti i suoi bicchieretti & caraffine polite, & altri vasi di cristallo & di argento, aspettando l'ora del suo servizio. Della coppa, bicchiere & altri vasi che servono per la bocca del vostro padrone non se ne faccia mostra fino a tanto che egli si sia posto a tavola... Così come a un coppiero, e bottigliere, è necessario di haver gusto, sapore & odore, & che essi sien bevitori & non bomboni<sup>18</sup>, voi saprete in ciò usar sopra tutto buona diligenza, accioche possiate conoscer tutti i difetti che potesse haver quel vino che più piacerà al vostro padrone...

### *Cap. VI. Del dispensiere.*

Interessanti qui le distinzioni fra la dispensa secreta, riservata ai cibi del padrone, e quella pubblica, che serviva per tutta la famiglia e servitù. Peculiarità essenziali erano: 1° che il dispensiere non abbandonasse la credenza; 2° che questa fosse frequentata il meno possibile da estranei: compito del credenziere, oltre che mantenere la credenza fornita, era infatti di salvaguardare l'integrità delle derrate da eventuali manomissioni, sofisticazioni, furti, avvelenamenti.

---

scritto da Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III Farnese. Mangiaguerra o Magnaguerra è vino campano.

L'Ippocrasso è un'antica bevanda di origine greca a base di vino rosso caldo e numerose spezie; era detto anche vino ippocratico, vino d'erbe, o vino all'assenzio, e più tardi venne preparato anche con vermouth. Se ne riporta la ricetta: vino rosso non molto tannico, o rosé, 1 litro/ miele g 100/ 3 bastoncini di cannella/ un cucchiaino di zenzero/ 5 bacche di cardamomo/ 3-4 chiodi di garofano/ un pizzico di noce moscata. Far macerare le droghe cotuse per 24 ore nel vino poi filtrare per tela.

<sup>18</sup> Beoni. Il termine deriva da 'bumba', parola popolare infantile che indica il latte che i poppanti succhiano avidamente.

È messo in usanza in queste corti, ancora che di Signori ricchi & grandi, che un dispensiere serva & habbia cura così della dispensa publica come della secreta, anzi farla tutt'una, il che io non biasimo né laudo, ma dico che honesta cosa sarebbe che un solo fosse quello che custodisse & maneggiasse le sole cose che han da servire per la bocca del vostro Signore, ma poi che non si può fare a mio modo, si deve almeno cercare che poi che non si ha se non un solo dispensiere, sia in essa dispensa comune un lochetto, o fonteghetto fresco<sup>19</sup> & non humido, bianco & aereo, accomodato di armarij, palchette, rastelli & tavole<sup>20</sup>, sì come un valente e buon dispensiere saprà accomodare; in esso si conservino tutte le cose secrete; & quel che havra tal carico bisogna che sia molto fidato, piacevole, discreto e assiduo, perché è solito di intervenire, che (se) mentre lo scalco serve manca qualche cosa non pensata per la cucina, o credenza, & non havendo il credenziere chi lasciare in suo scambio, ne nasce che sendo serrata la credenza in quel tempo, bisogna di romper la porta di essa, il che a me è intervenuto. Non piace a me che il dispensiere vada a portare in cucina, o in credenza la robba che al cuoco o al credenziere bisogni, ma sì bene che essi le vadino a pigliare in dispensa. Quando il vostro padrone è presentato, userete diligenza insieme col vostro maestro di casa di far custodire in essa dispensa secreta, tutto quello che di esso presente potrà servir per la tavola di esso Signore.

---

<sup>19</sup> Piccolo locale o fondaco. All'origine il termine fondaco indicava la "bottega dove si vendono a ritaglio panni e drappi". In seguito assunse il significato di magazzino per le vettovaglie. "Aveva tirato in sé tutte le vettovaglie della città: delle quali fatti fondachi publici, e vendendole in nome suo, cavava i danari" (Francesco Guicciardini in "Storia d'Italia").

<sup>20</sup> Armadi, impalcature (dette anche palcora), rastrelliere, e tavolacci per sistemare le vettovaglie al fresco ma lontano dall'umidità.

## *Cap. VII. Del panattiere.*

La panificazione domestica rivestiva una grande importanza, perché, oltre a sfruttare a pieno la propria produzione di cereali, garantiva il vitto di molte maestranze ad un prezzo più contenuto.

Comprare il pane giornaliero ai forni aveva un costo molto alto, ed anche la convenzione che si poteva fare con i fornai esterni consegnando tutto il grano al raccolto e ricevendo una certa quantità di coppie di pane a peso fisso, giornalmente (pane a decime), presentava lo svantaggio che il fornaio potesse utilizzare qualunque tipo di grano di cui disponesse.

Le torte salate, le schiacciate, i dolcetti, le ciambelle, ecc. di cui si parla in questo capitolo erano una produzione secondaria che il proprio fornaio faceva per sfruttare al massimo il calore del forno dopo che era stato tolto il pane.

Questo ufficio, o stanza del panattiere non darà noia che sia segreto o palese, per le poche faccende sue. Ma ben dico che, quando nella panetteria non fosse un fondachetto, vi si ordini un bonissimo armaio con le sue chiavette, & in esso con l'ordine vostro si conservi non solo il pane ordinario del padrone, ma in ogni tempo molte coselline appetitose, come schiacciatine di fiori di sambuco con butirro e zuccaro, con pepe, sale, olive, fichi, uva secca, noci, zaffarano, finocchio; ciambelle, biscotti, bracciatelli con anisi, biscotti di farina di orzo, ciambellette con ova e zuccaro, zucchetтини & berlingozzi<sup>21</sup>; & ogni giorno ne

---

<sup>21</sup> Bracciatello, indicava all'origine una ciambella di una certa dimensione (brazadéla in dialetto bolognese), poi fu il nome caratteristico di ciambelline simili per la forma a bracciali. "Facciamo ancor de' bracciatelli e ignocchi, non grati all'occhio, anzi pieni di bernocchi" (Voc. Acc. Cr.). Zuccherino era il nome di una "pasta azzima intrisa con uova e zucchero, tirata a guisa di vermicelli e ingratolata insieme".

farete accompagnare il servizio del pane di esse cose secondo il mese & l'anno: & vi ricordo che, ancora che queste cose sieno di poco momento, piacciono nondimeno assai a gli svogliati.

*Cap. VIII. Del soprastante il piatto.*

Poiché lo scalco doveva svolgere i suoi compiti, oltre che nella sala da pranzo, anche in cucina, occorreva lui un collaboratore diretto che, in sala, svolgesse le funzioni di controllo, se lui fosse assente, un aiuto - maître, diremmo noi. Le mansioni principali di costui erano di controllare che l'apparecchiatura fosse consona e comoda per tutti i commensali, che tutte le vivande e bevande fossero servite alla temperatura richiesta, di curare ogni particolare, ad esempio nella scelta di piccoli cibi extra, contorni, frutta, ecc. tenendo conto anche del seguito degli ospiti, da trattare con riguardo.

Si propone qui il servizio per il pranzo alla francese, un metodo semplice e moderno che evitava l'uso di tavoli di servizio come quelli del credenziero o del bottiglierie; solo gli utensili dei trincianti potevano essere sistemati ai due capi del tavolo, perché esso doveva essere facilmente raggiungibile in ogni parte. Il tavolo era coperto da un tappeto e da due tovaglie di misura diverse, in maniera che tutti e tre fossero visibili. Il tappeto, oltre che per una funzione decorativa, era utilizzato per servirvi sopra i dessert finali, la frutta secca e fredda, verdure in pinzimonio come ad esempio i finocchi, crudi, gli stuzzicadenti. Sulla prima tovaglia si faceva l'abluzione finale delle mani da parte dei commensali. Alcuni tovaglioli dovevano poi ricoprire il pane, gli utensili del trinciante e le eventuali ciambelline di antipasto. A decorazione del tavolo solo eleganti saliere e un bruciapfumi.

Il sovrastante al piatto, oltre che collaborare con scalco e trinciante nel servire in tavola, aveva il compito di controllare che gli avanzi dei

---

Berlingozzo era chiamato un "cibo di farina intrisa coll'uova, in forma rotonda a spicchi", ma anche una ciambella a pasta dura ed una sorta di croccante.

vassoi fossero riportati in dispensa in maniera idonea, per poter essere serviti nella cena frugale del giorno stesso, generalmente freddi, o per i pasti del resto della servitù.

Il servizio alla francese prevedeva varie portate assieme e i vassoi, disposti casualmente sul tavolo, erano passati ai convitati lontani da quelli che li avevano vicino, cosa questa che non avveniva in Italia. Questa pratica infatti non incontrò molto nelle corti italiani dove si preferiva mettere un vassoio ogni quattro convitati, in modo che costoro si potessero servire senza spostamenti.

A me non accaderebbe di voler mostrarvi le facende che si convengono al soprastante del piatto, facendosi ingiuria all'ufficio del maestro di casa, perché ogni volta che le vivande saran state levate di tavole del padrone, & sieno in sua mano, voi non vi havete più che fare, &... havendo voi a servire un convito nobile per commissione del vostro padrone, per rispetto di servitori forastieri che haverete da honorare, toccherà spesso a voi haver l'assonto del tutto, ordinando a questo soprastante che, levate le prime vivande, tutte queste cose che saran men tocche & più intiere le mandi subito alla cucina a farle mantener calde, ovvero in alcun'altro luogo che vi stiano a vostra requisizione, accioche non andassero in bocca a gli ros(p)i, & per compiacer ad alcuno, egli non mandi presenti, né tocchi nulla senza vostra licenza.

Si ha a disegnar l'apparecchio & servizio di un convito nobile alla Francese per la mattina. In questo vi mostrerò in che modo vi haverete a governare: havendo a servire dodici honorati Signori, o Cardinali, conviene che sia da voi, in questo, usata grandissima diligenza, né in conto veruno mancate di quanto vi si mostra...

Prima che diamo principio al convito, convien che noi vediamo dove, & in che modo, si debba accomodar la tavola de i convitati. Si ha principalmente ad haver riguardo che ella sia capace



per tutti, & non vi habbiano da star scomodate le vivande, & senza durar altra fatica, pigliarete la foggia della tavola pubblica del vostro commune padrone, & dove la farà apparecchiata, servirla (in) una sala molto al proposito senza impedimento di altre tavole per la credenza o bottiglieria: & essendo il nostro convito ordinato per il mese di marzo, vuol essere (il)uogo illuminato<sup>22</sup> fresco & non freddo, ponendo la tavola in parte che largamente si possa servire da ogni banda, coperta di un bellissimo tapeto, che intorno intorno tocchi la terra, & quel polito credenziera l'apparechierà con la prima tovaglia profumata e piegata a quadretti ordinarij: sì vorrà che scuopra il tapeto da piè due dita per tutto, & sopra di questa spiegherà l'altra con tutte quelle foggie che piacerà a lui, scuoprendo l'altra da piè quattro dita. Qui ponerete prima quattro saliere nobili, & dovendo porvisi in quest'hora il pane, non vorrei che si imitassero certi mal pratici, che per mostrar il lor sapere van pone(ndo) salviette lavorate in quei tanti modi, havendo a servir per le bocche di tanti nobilissimi prelati, ma per questo primo servizio deono essere piegate & profumate per l'ordinario, & quando il pane, ciambelle & il coltello saran nel tondo<sup>23</sup>, questa si poserà di sopra, & per coperta di questo servizio, un'altra delle honorate<sup>24</sup> in qual modo si sia; & quando il credenzier l'havrà fornita di tutte cose necessarie, non vi manchi di por sopra un bellissimo profumiere<sup>25</sup> con soavissimo odore, & di ogni testa di essa il servizio di coltelli de i trincianti, ancora che alla francese non si costumi.

Ciò fatto farete fornir la tavola divitiosamente di tutte le prime vivande che voi troverete dell'ordine di questo convito, riservando il condimento di quelle insalatine... I conviti nobili che

---

<sup>22</sup> Illuminato.

<sup>23</sup> Vassoio da portata.

<sup>24</sup> Salviette pregiate, che rendono onore alla tavola imbandita.

<sup>25</sup> Brucia - essenze.

son serviti in Francia son bellissimoi, né vi si può opporre in cosa alcuna, ma in questa corte romana non si osserva, né si può osservare il servizio nel modo loro, essendo le lor vivande un numero grande alla volta, & senza diligenza alcuna nel posarle, se ne empie la tavola, non guardando qual sia da piè o da capo, ma gli è tanta la cortesia di questi nobili convitati, che la fanno esser per tutti presentandosi l'un l'altro dove ogn'un di loro le vede & gusta tutte; però in questo modo sono, i conviti alla francese nobili e ben serviti, ma non si osservando questa creanza così nobile in questa nostra corte, bisogna per forza imbastardire questi nostri conviti alla francese, & ordinar tante vivande alla volta, che facilmente si possano servir tutte, infra quattro convitati per ogni servizio di esse. Imperò nel nostro convito sono ordinate otto alla volta, & le saran di loro tre piatti, che sarà il numero di tutte ventiquattro alla volta in tavola. Nientedimeno vi si aggiongerà pur qualche cosellina di credenza. A voi bisogna (per esser nel convito dodici reverendissimi Cardinali), avere avvertenza, come si è detto, di porre fra quattro un piatto delle otto vivande variate, & essendo fornita e piena del tutto, quel valente credenziere avrà piegata un'altra tovaglietta, mostrando in questo tutta la sua maestria, tanto larga e lunga che, a fatica, la cuopra la tavola & le sue vivande: quando sarà fornita, così coperta, & essendo le vivande di cucina in punto, voi darete ordine a gentilhuomini & camerieri di quanto vi havrete a servire, similmente a coppieri, trincianti, scudieri & paggi, dimostrando a ciascun cortesemente quanto habbiano a fare, & in prima.

*Alli gentilhuomini, & camerieri.*

I più elevati tramiti fra la servitù alta e il padrone, o il prelado, o i nobili invitati, erano sempre di un certo lignaggio, e spettava loro servire direttamente costoro, in qualunque occasione: in camera, a tavola, du-

rante i viaggi. Non a caso il termine cameriere, ora svilito, stava ad indicare inizialmente l'assistente di camera, anch'esso scelto fra la nobiltà. Persino i paggi e gli scudieri a diretto contatto con il padrone erano di nobile casato e il loro servizio valeva come una sorta di scuola di buona società.

Ogni gentiluomo doveva curarsi, in un convitto, di quattro invitati, e, mentre lui si occupava della portata del commensale aveva a disposizione un paggio che lo aiutava per altre eventuali cose che mancassero a tavola, come bacili per lavare le mani, tovaglioli e salviette per detergerle o asciugarle, acqua profumata, ecc.

Nel capitolo si descrive poi il prosieguo del pranzo, e si spiegano alcune mansioni di scalco, trincianti, credenziere.

Prima che io vi mostra altro, bisogna, la prima cosa, che voi ordinate una lista di tutte le vivande di cucina, qual prima, & qual dopo si habbia a servire, & dar ordine a un pratico servitore che, quando voi sarete partito con le prime vivande di cucina, che legga la lista, & subito faran imbandire su le tavole di cucina le seconde vivande, seguitando quest'ordine fino all'ultimo, accioche ritornando voi per le altre, non si duri fatica, né si farà strepito alcuno; & il simile farete delle cose di credenza, & i credenzieri da loro stesso, leggendo, le imbandiranno su l'altre lor tavole poste dinanzi a loro; essendo i convitati così nobili, bisogna servirsi di tutti i gentiluomini & camerieri per il servitio loro.

Dovendosi servir, come si è detto, di continovo tre piatti con otto vivande variate, per ciascuna sarà necessario che voi deputate vintiquattro di loro per questo servizio, facendo di essi tre più pratici, & come scalchi, a cui serviran tutti, osservandosi quattro dei convitati per uno, con li altri sette compagni, ordinarate a sei de i vostri costumati scudieri o paggi ammaestrati & ben creati, che servino alle cose che alla tavola potessero in tanto mancare. Questi medesimi piglieranno in quest'ora dalla

credenza due salviette, o mantiletti<sup>26</sup> profumati & alquanto grossetti, per il servizio delle mani de i convitati, per (ogn)uno, riserrati fra due tondi polito, & ordinerete sei delli soprascritti gentilhuomini che piglino un bacile per uno con acqua odorifera, & perché quando son questi tali personaggi, sempre menan con loro i loro coppieri, bottiglieri & alcuni altri gentilhuomini, quando vorrete servire al servizio dell'acqua a(lle) mani, quei polito vostri scudieri presenteranno a i loro coppieri una salvietta per uno, usando la cerimonia della credenza. Et in questo punto si ha da dimostrare la vostra persona ben vestita & polita, e vi presenterete, con la vostra bacchettina in mano, al vostro Reverendissimo Padrone, a farli intender l'hora dell'andare a tavola. Quando saran quelli Reverendissimi convitati comparsi fuor per ire a mangiare, compariscano questi leggiadri gentilhuomini con i loro bacili elevati, & fatta la credenza dell'acqua, daranno l'acqua alle mani, lavandosi duo di convitati in un bacile, & i loro coppieri serviranno di una salvietta per uno. In questo punto compariranno duo gentili trincianti, & fermandosi l'uno da un capo & l'altro da piè della tavola, i quali, lavati che saranno i convitati, leveranno a un tempo medesimo quelle tovaglie che noi habbiamo detto che serve per coperta della tavola, mostrando in un tratto quello ordine così nobile di quelle pubbliche vivande, fermandosi ne i medesimi modi. Quivi i trincianti faranno il loro servizio del trinciare, ancora che sia poco, che smembreranno o trincieranno qualche grande o grossa pollina<sup>27</sup>, qualche alessa o arrosto minuto, e voi ordinerete dodici de i vostri gentil'huomini, che ciascuno serva il servizio delle sedie e posti a tavola; quel polito credenziere haverà con-

---

<sup>26</sup> Sebbene il Vocabolario della Crusca definisca il mantile come "tovaglia grossa dozzinale", si tratta qui di tovaglioli fini che servivano per asciugarsi le mani.

<sup>27</sup> Nonostante la definizione unica del Lemmario della crusca di sterco di volatili, qui per pollina si intende una gallina.

dite quelle insalatine delicate, & con li vostri gentilhuomini con una salvietta per uno li servirete, & con i medesimi ve ne andere-  
rete alla cucina a servir le vostre prime vivande, trovandole  
imbandite & apparecchiate, e di ogn'uno de i tre piatti farete far  
al cuoco buona credenza, & per non vi avvilluppare, quando sa-  
rà il primo piatto con le otto vivande su le braccia dei genti-  
lhuomini, se ne usciranno di cucina, il simile nel secondo servi-  
tio & il terzo, ve ne anderete allegramente a portar in tavola, &  
inanzi al vostro Reverendissimo Padrone farete segno di rive-  
renza, & quei sei scudieri ammaestrati levaranno subito le pri-  
me vivande di tavola, & i tre praticchi gentilhuomini poseranno  
in esse l'altre, ciascun di loro innanzi quattro lor deputati convi-  
tati, & posate queste, con le medesime ve ne anderete, & servi-  
rete quelle di credenza. Ma prima che altro vi dica, intendo di  
darvi un buon ricordo. Bisogna che usate una mediocrità in  
questi conviti, che non gli affrettate troppo in servirgli, né  
manco tardare tanto che teniate i convitati a disagio, ma ben è  
vero che questi tali conviti così nobili vogliono esser serviti,  
più tosto più adagio che con troppa fretta, volendo che sien re-  
putati ben serviti, perché nelle prime & seconde vivande i con-  
vitati si satiano, & in tutto il resto si trastullano, & dove non  
sono trattenimenti di belle dame, si può più affrettare, ma es-  
sendovi trattenimenti tali, non importerà troppo. Et volendo poi  
trastullarli al finocchio<sup>28</sup>, quei politi scudieri levaranno tutto il  
restante delle frutte, quattro de i vostri gentilhuomini con un  
tondo per uno levaranno le quattro salviette, dodici simili leve-  
ranno il servizio del pane, & i due trincianti leveranno la prima  
tovaglia, & in su l'altra si darà l'acqua alle mani con l'ordine  
sopradetti; & lavati e asciugati, si levi l'altra tovaglia per i me-

---

<sup>28</sup> Il finocchio crudo era un ingrediente ritenuto indispensabile nel servizio di tovaglia finale di un convitto, perché ritenuto digestivo, carminativo, e per l'aroma forte che purifica l'alito. Solitamente era accompagnato da mandorle verdi, pistacchi e carciofi, anch'essi crudi.

desimi trincianti. Voi potete all'ora servire il servizio de' stecchi a denti, con tutte quelle coselline nobili, che vi si mostrano nell'ultimo di questi conviti di marzo, in su il tappeto. Questo finito, vi bisogna usar diligenza molto grande per honorare i servitori dei convitati...

*Cap. IX. La diligenza dello scalco verso i servitori dei convitati.*

Una buona corte o un'eccellente famiglia doveva essere in grado di ospitare allo stesso modo dei loro padroni i servitori degli ospiti, molti dei quali di nobili casate, sia per quanto riguardava l'alloggio, sia nel cibo e nella maniera di servirlo loro, sia in quelle che ora chiameremmo pubbliche relazioni, perché tutto ciò andava ad onore del nobile, prelado o signore della casa ospitante.

Egli è stato poca fatica l'haver voi condotto a buon fine il nostro honorato convito, rispetto a quella che vi conviene di fare per honorare i gentilhuomini de i convitati & altri servitori, volendovi acquistar nome di scalco sofficiente... umilmente farete che non manchiate di fornir largamente la tavola de i palafrenieri pe'l vostro padrone di tutte quelle cose che gli possono far honoratamente trionfare i lor compagni forastieri nelle loro camere, & darete ordine a uno de i vostri pratici scudieri, che come scalco di essi habbia in ciò cura, dandogli alcuni altri accomunati servitori & paggi, mostrandogli dove, & in che modo, si possano accomodare honoratamente, & non mettergli ne i publici tinelli questa volta, ma sì bene si potrebbon metter in un secreto tinello honorato, dove il credenziere non ha da mancargli di accomodargli di tovaglie & salviette in varie pieghe, d'insalate & frutti, & altre cose necessarie, & di tanta argenteria che basti, né vi manchi bottigliera con bellissimi bicchieri, caraffine, e buonissimi vini in abbondanza, e la tavola ha da esser fornita di quelle prime vivandette nel modo tenuto nella prima,

e darete ordine al cuoco che la provveda d'alcune cose straordinarie, come di torte, pasticci, crostate, e altre cose che vadano intiere e calde a tavola. Hora essendo questa tavola in ordine, voi, finito il convito, ve ne andrete insieme col cameriere secreto, coppiere e trinciante, & sei dei più nobili & graduati gentiluomini del vostro Reverendissimo Padrone, dimostrando senza riputazione l'umanità & cortesia vostra a convitare i servitori de i convitati, mostrando loro quanto a voi sia caro di havere a servirgli. Giunti al luogo apparecchiato, lo scudiere deputato darà lor l'acqua alle mani, lavandosi ciascuno di voi con esso loro, & avvertire che non si ponga a tavola con essi tutti la casa, & voi non vi mettere a tavola prima che non l'abbiate provista, mirando ben per tutto se nulla vi manca. Ciò fatto vi porrete a capo della tavola, non già per vostra ricreatione, ma per trattenimento loro, ragionando di cose allegre, hor l'uno, hor l'altro presentando, havendo però sempre l'occhio alla tavola per veder se nulla vi manca, e mancandovi destramente rimediarsi, che vedendo quei variati gentiluomini, forse di nation diversa, questa tanta cortesia & provvedimento vostro, vi daran lode infinite, & per esse ne acquisterà honore il padron vostro. Certificandovi che in simili conviti non meno rispettivamente si deve ben trattar i servitori de i convitati, che i proprij convitati, perciocché i padroni non handeran bandendo, né publicando la eccellenza del convito, & i buoni o cattivi trattamenti, ma sì bene i servitori che parlano spesso con loro & con gli altri.

*Cap. X. Si mostra allo scalco il servitio che si dee fare nella tavola ordinaria del suo padrone.*

Lo scalco doveva, alla stessa maniera che per i conviti e banchetti, curare il servizio della tavola del padrone per i pranzi giornalieri.

Habbiamo lasciato a dietro, ma non già dimenticato, il documento che vi si conviene nel servire la tavola ordinaria del Signor vostro, mattina & sera, sopra di che diremo come dovete ordinare che gli ufficiali habbiano a servire, & che essi servano, coppieri, trincianti, scudieri & paggi. Voi, quando il padrone vi farà intendere che vuol mangiare per alcuno di suoi paggi o camarieri, mandarete alla cucina quello argento che bisognerà per le vivande, facendo intendere al maestro cuoco l'ora del suo servitio.

*Cap. XI. Le facende de gli scudieri & paggi  
nel mangiar ordinario del padrone.*

Ai paggi al servizio diretto del padrone era consentita una certa carriera, perché, con la pratica divenivano, nella maturità, trincianti, coppieri, scalchi. I tre migliori, scelti fra costoro, servivano, in pubblico, le prime portate al signore, ed erano i suoi camerieri personali, quando egli mangiava in privato.

È cosa solita in queste onorate & gran corti, che havendo i paggi servito qualche tempo per paggi i lor Signori, quando hanno appreso bene la lunga pratica (per) il servir della tavola, & sono usciti di paggi<sup>29</sup>, son tirati a servire per scudieri nel servizio del mangiare del Signore. Questi tali son quelli che, essendo nobili & di buon ingegno, divengono con la pratica poi scalchi eccellenti, & coppieri, & trincianti. Voi cercarete di questi farne tre di quei che più vi paion a proposito, chiamandoli, come si è detto, scudieri segreti, & l'uno di essi servirà le prime vivande del padrone, il secondo il piatto di alessato, & il terzo del salame... Gli altri scudieri & paggi potran servir il restante della tavola. Ve ne andarete alla cucina con questi vostri

---

<sup>29</sup> Quando avranno raggiunto la maggiore età e non svolgeranno più il servizio di paggio.



tre scudieri, con una salvietta per uno, e gli altri senza, entrandovi voi solo con i detti tre scudieri, & quando voi havrete fatto imbandire e servire, & fatte le solite credenze delle vivande secrete, & coperte e prese in mano, ve ne uscirete con esso loro fuori, & facendo entrar poi tutti gli altri per le altre vivande che il gentil cuoco vi darà per gli altri della tavola; entrato che sarete, farete intendere al coppiere le sue facende.

### *Cap. XII. Del coppiere.*

Poiché il coppiere era a diretto contatto con il padrone e i convitati più importanti che egli aveva accanto, durante il banchetto, la sua scelta richiedeva una particolare cura: egli doveva essere bello, di media corporatura ed età, educato, vestito secondo canoni fissati, e con un andamento sicuro e non goffo.

Il capitolo riporta alla fine il cerimoniale richiesto per il servizio dell'acqua e del vino.

Bisogna che prima che io vi mostri qual sia l'ufficio del coppiere & come debba essercitarlo, vi dico come debba essere questo tale, essendo questo ufficio così nobile, & per descriverlo non so come farlo più brevemente, che formarlo tale qual il Conte Baldassarre pone per formare il suo Cortigiano<sup>30</sup>: egli, oltre la galanteria della sua persona, bada esser tutto fede, giovane & non vecchio, disposto & non sgarbato, non guercio, né cieco, mezzano & non troppo picciolo, né troppo grande, bello di viso & non brutto, allegro & non melanconico, costumato & discreto, & che habbia le mani bianche & delicate, portando nell'uno delle sue dita una gioietta di valuta & bella, che sia il vestir suo honesto & costumato, di habito di ricchi drappi, lunghi & non corti, maggiormente le sue maniche, & per cosa del mondo non faccia mostra di quelle larghe lattugaccio delle sue

---

<sup>30</sup> Come si è visto, ci si riferisce a "Il cortigiano" di Baldassarre Castiglione.

camischie<sup>31</sup> dalle braccia lavorate di mille colori come le vostre sgualdrine; doveria portare berrette da preti, calze di scarlatta, scarpe di velluto nero & non rosso, che non lo richiede la grandezza del suo officio, havendo in sua balia la vita di quel nobilissimo Cardinale suo padrone, o altro Prencipe; quando egli anderà a pigliar la coppa o bicchiere, accomodi la sua berretta, & domandi al bottigliere la qualità del vino che vorrà servire per il primo bere, & fatta la sua credenza al bottigliere grossamente del vino & acqua, lo pigli, & pensi in che maniera & galanteria debba portare in mano questo servitio. Parea molto polito quel portare in una tazza d'oro, almeno dorata, bicchier coperto, & la sua caraffina d'acqua portando rilevata, senza timidità o pusillanimità, come fan molti per la dappocaggine loro, che han sempre paura di intropicciar co' piedi<sup>32</sup>, & gli occhi di continuo fitti in terra, & come insensati van tremolando quel servizio della tazza, che facilmente a quel suono si farebbe un tempo di moresca<sup>33</sup>, non sapendo ciò che si peschino<sup>34</sup>, ma facendo al nostro modo, lo porterà elevato, & fermo di braccia, caminando, & mostrando la sua faccia allegra, & comparso innanzi al suo Signore con la mano destra scuopra il bicchiere, & si butti destramente un poco di vino nella tazza, porgendolo in mano del padrone, & al simile un poco d'acqua; & fatta la credenza e inacquato il vino, ponga sotto il bicchiere la tazza. Questa cerimonia farà presto, cicalando con il Reverendissimo della qualità del vino infino che avrà bevuto, & con atto leggiadro starà basso, & non chinato; ripigliato il bicchiere se ne

---

<sup>31</sup> I 'volant', o gale, balze, che ornavano le camicie, dovevano essere contenute e non sporgere come fossero ampie foglie di lattuga.

<sup>32</sup> Inciampare.

<sup>33</sup> Antica danza di origine araba di carattere grottesco, fu introdotta in Spagna con le invasioni saracene e di lì si diffuse in tutta Europa, sovrapponendosi ad altri balli popolari. In Inghilterra prese il nome di Morris Dance.

<sup>34</sup> Trovino.

tornerà alla bottiglieria, aspettando a sua comodità l'altro ritorno.

### *Cap. XIII. Del trinciante.*

Altrettanto importante la scelta dei trincianti, anch'essi a contatto diretto con i nobili convitati. Essi oltre al taglio delle carni o altre vivande, prendevano parte attiva al lavaggio delle mani, prima e dopo il desinare, al servizio degli stuzzicadenti, alle cerimonie del bacio della tovaglia<sup>35</sup>, del prosit e dell'inchino. Il capitolo termina con alcune norme di galateo che gli astanti al convitto e gli invitati dovevano osservare. A detta dell'autore, questo cerimoniale traeva le origini dalla Spagna.

Come si è già detto, notizie più ampie ci verranno fornite più avanti nei capitoli riportati de "Il trinciante" di Vincenzo Cervio.

Sarà fatto l'ufficio del trinciante per un giovane disposto, destro & polito, ghiotto per altri & non per sé, & volendo mostrarvi in che modo & da che parte egli habbia a cominciare a servire, non lo so, & sapendolo non posso, ma havendo voi alle mani un novizio, convien che stia di continuo appresso a un valente trinciante quando lavora, havendo avvertenza a una cosa sola alla volta che quel trinciante farà, come uno smembrare, un trinciar minuto, un tagliar un tordo, o un trinciar de' frutti, & la fermi nella sua memoria, & tonando alla sua stanza ne farà la pruova, & non havendo comodità di carne di bue, polli, o simil cose, pigli una rapa, un pane grosso duro & scorticato, overo un cavolo cappuccio ben stretto: questi saranno al proposito per imparare a trinciar minuto. E volendo imparare a smembrare, faccia amicitia con uno di questi valenti trincianti, portando

---

<sup>35</sup> Il rito del bacio alla tovaglia è di origine religiosa: all'inizio della messa il sacerdote bacia il lino che ricopre l'altare, ad indicare la sacralità del desco in cui si celebrerà l'Eucarestia, e per ringraziamento a Dio per quel cibo di vino.

con esso seco di buoni capponi, o fagiani, provedendosi sopra tutto di quei cortelli che hoggi si costumano. Ma tornando al nostro primo proposito, dico che, essendo noi già comparso con le vivande prime, questo vostro trinciante se ne anderà alla credenza a pigliar, dove sarà rinchiuso, il servitio de i suoi coltelli, & il tondo del servigio del pane del padrone, riserrato e coperto di quelle bellissime salviette lavorate, & subito che il Signore si havrà lavate le mani, & (si sarà) posto in mensa, si presenti con il lavoro a tavola, lasciando il padrone a man dritta, & sopra tutto non farete sopra di esso porre a tavola huomo del mondo, se già non fosse un altro cardinale, ovvero altro gran personaggio; & per non ci scordare, ritorneremo al coppiere, che già per vostra commissione havrà preso il bacile & il boccale con l'acqua per le mani del padrone, & quel discreto scudiere, la salvietta riserrata fra due tondi, presenterà al primo prelato servitor di casa, se non al maestro di casa, o primo gentilhuomo che vi sia. Il coppiere laverà così le mani al suo padrone, & un polito cameriere piglierà la sedia, & posto a sedere, per altri scudieri & paggi si serva il servigio dell'acqua alle mani, & pongasi a sedere gli ordinarij che seco mangiano a tavola, & in quest'hora il trinciante dinanzi a sé distenderà di quella salvietta che serve per coperta al suo servitio, & con la man dritta piglierà il tondo del servitio del pane, levando con la stanca<sup>36</sup> quel tondo che serve per coperta, vi porrà a bocca<sup>37</sup>, posando (lo) con la diritta, il pane dinanzi al Principe, presso alla man dritta, rassettando con la sua salvietta polita... & in quest'hora compariscano i tre scudieri con i primi antipasti, & gli presentino in tavola appresso la man manca del trinciante, dando egli a loro le solite credenze, & con le medesime servirete quelle (portate) di credenza, osservando quest'ordine fino al-

---

<sup>36</sup> La mano sinistra, così detta per il fatto che lavora meno dell'altra. "Vollgemmo e discendemmo a mano stanca". (Dante. Inf. 19).

<sup>37</sup> Accanto.

le frutta: & satio, o trastullandosi a quest'ora il vostro padrone, si leveran da gli scudieri tutti i frutti & altre cose che serviranno al padrone, & i paggi leveranno l'altre. Il trinciante, sì come gli ha presentato il primo servitio del pane, in quest'ora lo lievi, & con un altro tondo netto spazzi la tavola dinanzi al padrone, e con la solita cerimonia ricuopra l'uno & l'altro servigio, consignandolo a un altro scudiere che lo riporti, usando la sua grata riverenza, & a quest'ora ha da venire il coppiere, & nel modo di prima diasi l'acqua alle mani. Lavati & asciugati tutti, il trinciante piglierà la tovaglia da questa resta<sup>38</sup> che risede il padrone, & basciandola la leverà, & da piè della tavola, per uno scudiere secreto presenterà il servitio dello stecco a' denti al trinciante, e fatta la cerimonia alla credenza, lo servirà. In quest'ora mostrerete quanto vi sia stato grato lo haver servito con diligenza il vostro officio con quella costumata persona, & (con) bella riverenza, la vostra berretta in mano, & (con) sommessata voce, presso il padrone, gli direte: "Prosit!".

Io non voglio invilupparvi il cervello per dimostrarvi quante, & in quanti modi, & in varie di queste sorti nobili, si costumi di molte cerimonie in questo servitio di tavola di questi Reverendissimi Cardinali, che essendo per la maggior parte cerimonie spagnuole, ne dirò solo tre o quattro, che veramente a me par che se gli convengano, & a me molto piacciono. Quando il vostro Reverendissimo si lava le mani, prima & dopo, tutti i circostanti devono star lontani dalla tavola, & senza berretta in capo, & quel Prelato che innanzi havrà servito di salvietta, se fosse a sedere perché avesse mangiato alla tavola del Reverendissimo, si deve levare in piedi; & ripigliando la salvietta, di nuovo servirla; & ripresa & ritornatala a gli scudieri, si potrà riporre a sedere al suo luogo, levandosi poi insieme con gli altri, & dicovi anco che il mio parere è che honesta cosa sia che quando il Cardinale così si leva, tutti i convitati, & altri ordina-

---

<sup>38</sup> Sta per parte.

ri si debbono levare in piè, & che fin che il padrone non è levato & rasciugato, non si debbano riporre a sedere, ma star così con la berretta in mano. L'altra, che quando il Cardinale le sera beve, non havendo il trinciante altro che fare, deve pigliare il più propinquo candelliere con il suo lume, & appressandolo & alzandolo di sopra al bicchiere, venendo il coppiere, over alcun cameriere, o gentilhuomo, lo tenga fermo infino all'ultimo del bere. Quest'altra è di maggiore importanza, & è che bisogna con la vostra buona grazia far stare i circostanti cicaloni<sup>39</sup> di queste tavole nobili tanto lontani, che voi possiate senza disturbo loro servire il vostro officio: il che sarà difficile, essendovi a divitia di gran presuntuosi, che non si vergognano punto non solo di ficcarsi tutti a canto al padrone, ma la maggior parte di essi stan di continuo appoggiati alla sua sedia; & una gran vergogna tocchi... che venendo il coppiere a far l'officio suo, non può servire, bisognandoli di aggirar un'hora per ritrovar la via; ma di questo io ve ne ragionerò più a pieno quando faremo su l'ordine un bellissimo par di nozze.

*Cap. XIV. Si mostra allo scalco in che modo habbia da servire un par<sup>40</sup> di nobilissime nozze, o convito di gentilhuomini per cinquanta convitati in tavola.*

Il pranzo di nozze o il banchetto ufficiale con numerosi partecipanti non presentava particolari differenze rispetto ad un normale convitto con illustri invitati, salvo che il personale di servizio era moltiplicato enormemente fino a raggiungere il rapporto di circa un servitore per ogni commensale. Uniche differenze sostanziali, un salone molto grande, per evitare di dover separare uomini e donne, cosa che avven-

---

<sup>39</sup> Toscanismo per indicare coloro che favellano troppo.

<sup>40</sup> Da questo nome inusuale, che sta ad indicare un convitto importante, derivano i termini parata, apparato, apparecchiare, pari (i convenuti dalla stessa dignità), parure (fr.).

niva là dove non tutti potevano essere serviti nella solita sala da pranzo, e una sorta di anticamera nella quale gli invitati erano intrattenuti con musiche o giochi di società, in attesa che il pranzo fosse servito; in ogni caso le donne erano seguite, nel cerimoniale, da una nobile e un nobile deputati a questo scopo. Un palco con musicisti era presente anche nella sala da pranzo. Numerose naturalmente le portate che solitamente erano divise in cinque serie di sei piatti ciascuna. molta importanza si dava anche all'illuminazione, che ordinariamente era scarsa. Particolarmente interessante l'omaggio porto dallo scalco agli sposi, alla gentildonna e al gentiluomo che li accompagnavano nel corteo che portava a tavola, con paggi muniti di torce e musiche.

Dovendo voi ordinare & servire un convito di nobilissime nozze, bisogna che, dopo che havrete con essaminar i servitij pensato molto bene all'honor vostro, pensate alla gioia & buono trattenimento che di esse nozze hanno a pigliare i convitati. Servendole come si costuma in Roma, sarà difficile, né a me piace punto, il voler separare la tavola degli huomini da quella delle donne, & non essendo la stanza capace per tutti [...] per gli huomini separatamente, o per le donne in un altro (luogo) si apparecchi: non saria possibile che le nozze in questo modo sien ben servite, né i convitati ben soddisfatti, perciocché la principal gioia che sia nelle nozze è la conversazione honesta, & la dolce vista che gli huomini hanno delle donne, & quella che ricevon le donne con l'esser trattenute da gl'huomini, il che non può farsi essendo così separati nelle tavole. I servitori delle donne trionfano, & quei de gli huomini stentano, & molte volte, lasciando la tavola de gli huomini, se ne vanno al servizio delle donne, dove lo scalco patisce una gran pena, né sa dove si dar del capo, & se pur vi saranno nobili, non saranno allegri, né piacevoli; ma mi giova che voi osserviate il costume delle nobili nozze dei nostri cittadini fiorentini, & quest'ordine osservandosi, bisogna la prima cosa trovare un salone tanto grande

che facilmente riceva tutte le tavole che vi bisogneranno agiatamente, & ben vorrei che l'apparato di esse fosse per le mani di alcuni de i nostri divini ingegni fiorentini di quei che io ne ho veduti miracolosi. Et dove si fa questo apparato o apparecchio, procurate che non entri huomo del mondo infino all'hora dello entrare a tavola, salvo coloro che ne han cura. Ricordovi a far in oltre apparare altre stanze presso a questo salone, ove si possano, innanzi il convito, agiatamente trattenere quelle nobilissime donne & gentilhuomini convitati con infiniti instrumenti di variate musiche, & altri piacevoli trattenimenti. Nel salone de i convitati si apparecchieranno due tavole di lungo il muro, che dalla banda di dentro facilmente vi stieno a sedere, lasciando dall'una e l'altra tavola uno spazio, che agiatamente vi possano passare quelle nobilissime donne, accompagnate ciascuna dal suo marito o propinquo parente, & non essendo l'uno né l'altro, quei nobilissimi convitati. Ben vi dico, che l'ufficio di por le donne a tavola non deve esser vostro, ma di una donna qualificata, che con un altro gentilhuomo domestico o parente dell'uno o dell'altro sposo havrà questa cura; & essendo l'apparato bellissimo, il vostro sofficiente credenziere lo farà honorevole, se egli in una testa della sala vi apparecchierà una credenza di mostra, cominciando i gradi di essa presso il palco, venendo a finire in su una tavola alta al petto di uno uomo [...] restando largo il suo piano quattro palmi, & che sia fornita di vasi d'oro o dorati, & di argenti bellissimi, & altri variati al simile, cose tutte di mostra, & quanto sarà più ricca, sia meglio. Il piano della tavola potrà servir per tutte le confettioni per il servizio dei convitati, & di questa ne saran guardiani due pratici e ben fidati servitori. Dall'altra testa dirimpetto a questa, vi si apparecchierà la tavola della bottiglieria, che largamente vi stia tutto il servizio di essa, tanto discosto dal muro che agiatamente i bottiglieri la possano servire. Dirimpetto alla tavola de i convitati si apparecchierà la credenza publica per il servizio di es-



sa, & dinanzi a quella tavola una magnifica<sup>41</sup>, dove i credenzieri, stando tra l'una e l'altra, facilmente vi possono imbandire & servire tutte le loro vivande... Voi havete di sopra la tavola della bottiglieria a piantare nel muro un tavolino a modo di un pergamo<sup>42</sup>, tanto largo che facilmente vi stieno tutte le musiche con quelli suoni alla lombarda<sup>43</sup>. Hora bisogna che, sì come io vi ho mostrato l'apparecchio della tavola alla francese, vi dimostri di questa col servizio di essa. Essendo le due tavole di questi convitati prima coperte di due nobilissimi tapeti, il credenziere le apparecchierà con due tovaglie per una, lavorate & imbizzarrite a suo modo<sup>44</sup>, & per ciascuna cinque bellissime saliere, con sei candelieri di argento, il servizio del pane in un tondo con cacchiatele & pane alla fiorentina, coltello e forchetta, ciambellette, biscotti & morselletti di Napoli<sup>45</sup>, & il numero de i trincianti sarà cinque; bisogna che quel discreto credenziere comparisca, & vi posi il servizio dei loro coltelli in modo e ne i luoghi loro, che ciascuna possa servire dieci convitati. Non sarà

---

<sup>41</sup> Un'esposizione.

<sup>42</sup> Originariamente il pergamo era il "luogo rilevato, fatto di legname, o di pietra, dove si sta a far dicerie, proprio de' predicatori". Più tardi assunse anche il significato di palco. "Nel qual sarà in pergamo interdetto alle sfacciate donne fiorentine l'andar mostrando con le poppe il petto" (Dante. Purg. 23).

<sup>43</sup> La musica rinascimentale nata fra il Quattrocento e il Cinquecento, che ci riporta alla scuola franco - fiamminga, a alle composizioni di Pierluigi da Palestrina. Si concluse idealmente con la definizione della polifonia ("De institutiones harmonicae" di Gioseffo Zarlino), e con lo sviluppo del melodramma i cui primi rappresentanti furono J. Peri e C. Monteverdi.

<sup>44</sup> Decorate a suo gusto.

<sup>45</sup> Cacchiatella era detto una sorta di pane bianco di forma piccolissima, che si faceva a picce, vale a dire, in due o più file attaccate assieme da un lato. Pane alla fiorentina era detto quello senza sale fatto con la farina del Mugello, in forma di filone allargato e di schiacciata (ciabatta, o bozza). I morselletti napoletani sono dolcetti alle mandorle di cui si fornisce la ricetta. Zucchero, farina, nocciole tostate ana g 300/ 3 uova, lievito. Si impastano dei filoncini stretti, che, lievitati si cuociono in forno. I filoni si tagliano poi a bocconi, da cui il nome.

fuor di proposito di haver due bellissimi profumieri. In quest'ora il credenziere servirà di tutte quelle coltelline che vanno per accompagnatura dell'insalata, & innanzi al servizio de i coltelli de' trincianti un piatto di capponi salpamentati<sup>46</sup>, & un piatto di pasticci di capriolo freddi... Io vorrei accomodarvi tanti lumi che bastassino, & si vedesse il tutto; né so da che parte mi cominciare: ma essendone piena la credenza di mostra, & la bottiglieria, & il palco de' musichi, con la tavola de i convitati, potran forse essere a sufficienza: ma quando vediate pur che non bastino, appichisi al palco una di quelle lumiere con tanti bellissimi lavori, & candel(i)ere(t)ti di ottone, che veramente danno gran lume & paion di oro; in essi siano falcole<sup>47</sup> grossette di cera bianca. Et questo lume sarà più odorevole che quello delle torcie appiccate con fili di ferro al palco, che oltre che fan poco lume, empiono la sala di fumo. Ma per venire alla conclusione di quel che più importa, dico che vi bisogna ricordarvi delle due liste alla cucina & credenza, ch'io vi mostrai esser necessario quando vi descrissi il convito alla francese. Dico poi, che per le faccende grandi de i cuochi, convien che la cucina in questo tempo sia bene illuminata & senza fumo, che il soprastante di essa sia un uomo molto pratico & diligente: & avendo voi a servire cinque piatti con sei vivande variate per ciascuno, voglio che habbiate cinque prattichissimi scudieri, con cinque altri paggi o servitori politi & onorevoli, ciascun di essi comme scalchi, con i loro cinque aiutanti, (che) osserveranno il lor trinciante come lor principe, servando quest'ordine dal principio al fine. Il vostro pratico soprastante farà imbandire & apparecchiare ogni piatto da sé con tutte le vivande variate, essendovi apparecchiate tavole in cucina per lo bandire sufficienti, & perché il numero è grande di questi scudieri & servi-

---

<sup>46</sup> Un refuso del testo. Salpamentare è un antico sinonimo di salpare. Qui invece si parla di cibi salsamentati, cioè resi piccanti, con spezie, sale e salse.

<sup>47</sup> Forma arcaica dialettale per fiaccole.

tori, bisognavi fare una elettione d'un pratico sottoscalco, accioche, quando voi havrete fatto porre & servire le vivande di cucina e credenza, questi scudieri se ne ritornino alla cucina, trovando quel sottoscalco, & con esso se ne entreranno ad uno ad uno in cucina, pigliandosi il primo piatto che li troveranno ordinato, & prese le vivande se ne torneranno fuora; rientrando (così) il secondo, il terzo, & il quarto, fino al quinto, aspettandosi l'un l'altro. In questo mezo voi vedrete e custodirete la tavola, se nulla vi mancasse, & allhora che a voi parerà ve ne tornarete alla cucina, tornati i vostri scudieri... & quando sarete al servizio delle minestre e saporì, suppliranno parte de i servitori ordinati per la tavola, de' quali ne ordinarate due praticchi per ciascuno de i trincianti, l'uno che lo tenga fornito di tondi d'argento, l'altro che, quando sarà trinciato un tondo, lo vada a presentar a qualch'invitato... con diligenza. Questi levaranno tutti quei piatti che il trinciante havrà forniti lasciandone uno di continovo per ciascuno, infino che l'altre vivande compariscano, dandogli in buona custodia alli soprastanti del piatto, & al servizio de porgere del bere, o voler dir coppieri: bastaranno dieci giovani nobili, e per rifornir la tavola sei, che faranno in tutto quarantasei, e per maggiore allegrezza in ogni venuta che voi farete con le vivande di cucina, gli istrumenti alla lombarda dien dentro, sonando infino che l'havrete servite & poste in tavola. In quest'hora si fermeranno, ricominciando altre musiche più dolci. Hormai non pare a me che si habbia a mandar altro, salvo il dar l'acqua alle mani, & porsi a tavola. Per questo ordinarate cinque baccili & cinque boccali con acqua profumata, facendogli pigliare in mano a cinque di quei politì coppieri, & a diece altri di quei nobili giovani un mantiletto per uno profumato per il servizio delle mani, facendo che ogni baccile serva a duo convitati alla volta, & essendo questi in ordine, chiamarete cinque paggi con cinque torcie bianche, & ve ne andrete a convitar lo sposo e la sposa, e quella deputata gentildonna & genti-

l'huomo che si è detto, accoppierà huomo & donna insieme per andare a sedere a tavola, & farete che nel muoversi sia apparecchiato un paggio con la sua torcia accesa per ogni dieci coppie, & voi andate innanzi, facendo spalancar la porta della sala parata... con strepito grande di quelli allegri suoni, e d'altre varie musiche... Posti a tavola, compariranno quei cinque trincianti politi, ponendosi dove sarà il servitio de i loro coltelli, facendo il loro officio, & voi vedendo che le prime vivande habbiano servito, ve ne andate con cinque paggi con la torcia alla cucina, trovando i vostri scudieri in ordine, come si è detto, ordinando un paggio con la torcia per ciascuno de i primi scudieri, & l'altro dinanzi, & voi continuando questo ordine fin all'ultima portata, darete fine al vostro convito, & nello sparecchiar la tavola si terrà l'ordine che si disse nel servir la tavola alla francese; & il medesimo si farà nel servitio in su il tappeto...

*Cap. XV. Si mostra al scalco come, & in che modo, sarebbon possibile di levare tumulti, ne i gran conviti.*

Le grandi case non erano affatto esenti da inconvenienti. Uno di questi era che molti servitori e gentiluomini facevano entrare abusivamente, in occasioni di grandi banchetti, amici o conoscenti, per avere, naturalmente, in cambio dei favori. Ciò era un rischio per il buon andamento del convivio e per la stessa casa, nella quale si aprivano alcole improvvisate, si verificavano risse, rumori, fastidi alle donne, ecc. Consiglio di Domenico Romoli quello di assecondare questi individui, fornendo loro un po' di cibo e da bere, se già entrati, e di fare entrare, a desinare finito, coloro (in genere plebei) che si assiepavano alle porte e alle finestre del palazzo, per ottenere gli avanzi del pasto. E pur di ottenere una buona riuscita del convivio, lo scalco dovrà sopportare pure qualche eventuale avance che si facesse alla propria moglie.

Perché è costume ordinario de i popoli, che dove si fa qualche allegro spettacolo di giuochi, o nozze, o simili altre feste piacevoli, il concorrervi gente, (ed) è cosa difficile voler espressamente vietargli quella entrata, maggiormente dove sia numero di belle donne, non trovo altro rimedio a fuggire questo rumore, che ordinare che nella casa o palazzo dove si faran le nozze, non sia se non una sola entrata, & quella si guardi per una guardia, che facilmente possa resistergli per ogni grosso sforzo, altrimenti i rimedij sono scarsi. Ma perché molte volte nasce questo disordine per colpa de i servitori, o gentilhuomini di casa, che di nascoso cercano introdurvi gli amici, vi bisogna ordinare, che non sia niuno di essi che dia ricetto, o conviti alcuno, se ben fosse suo fratello, onde si vengono a empire le camere loro de' forastieri, cortigiani, & numero di mascare, facendo infiniti banchetti per le camere, come in questa nostra corte si costuma, & di qui nasce la rovina del convito, perché havendo voi servito le prime vivande, non più presto son levate che son sparite, & ogni cosa messo a sacco, volendo con questa trattenere & honorare i loro amici, & quando han poi bene empita la pancia, si vanno a cacciare a riempir la sala del convito senza rispetto alcuno, facendo quella Ninfa, & quell'altro Ganimede, l'uno in mascara, & l'altro incamuffato, questo fa l'amore, e quell'altro mostra lo anmmartellato<sup>48</sup>, quello si mette in prospettiva per far veder la persona sua disposta alle donne che pensa s'invagiscano di lui. Altri bravi e presuntuosi si ficcano addosso alla tavola, che non solo lo scalco non può servire, ma né anco i coppieri, né trincianti... Vi do questo per uno degli utili avvertimenti che io possa darvi, & se lo dimenticaste per mala sorte, voi troverete che vi averrà ciò che vi ho detto. Et se per sorte avvenendovi, né voi vi poteste dare altro rimedio, ricorrete con cortesia a quei che vi disturbano, & a quelli ancora

---

<sup>48</sup> Termine popolare figurato che sta ad indicare il pene, per la durezza simile al ferro (marte) e perché pulsante (da martellare).

che conoscerete esser gentilhuomini più qualificati, tirandogli da parte, & invitandogli mentre il convito si serve in quelle stanze, dove i convitati si trattennero innanzi la cena, o altrove, & quivi tirati, trattenergli o per dir meglio, facendo che sieno trattenuti, quando a voi non avanzi tempo a farlo, con far dar loro da bere, & con qualche frutto, finché sia il vostro convito fornito, promettendogli ogni cortesia, & pregandoli poi a tardarvi alquanto, finché si suoni a ballare, & con questa cortesia, se questi tali non son più che afini<sup>49</sup>, non solo offeriranno di stare a obediienza con le loro persone, ma anco faranno volentieri stare a dietro gli altri plebei, né vi fate beffa di questa diligenza, poi che io l'ho più volte provata. Ma ben vi dico, che quando sia il convito finito, & sparecchiate le tavole, & riposti gli argenti, con strepito grande di suoni, operate che si lievino tute le tavole, & si spalanchino le porte, & se alla turba desiderosa di entrare non bastan le porte, lasciatela pur entrar per le finestre, né voi curate punto, se ben vi fosse la vostra dama, & quella fosse vagheggiata & motteggiata, bastandovi solo di haver condotto a buon fine il vostro convito

Poiché non si vuole qui proporre un ricettario di cucina, un saggio su consigli culinari, la presentazione del testo termina fondamentalmente qui. Tuttavia, per meglio far comprendere l'impostazione dell'opera, di ogni capitolo si proporrà qualche breve brano, per mostrare come e cosa si mangiasse in passato, rilevando che grande attenzione fu posta, nel vergare il libro, alle proprietà dei vari alimenti, in particolare nel capitolo XII e con il trattatello sulla sanità proposto in appendice, perché si riteneva che un buono scalco dovesse conoscere le più elementari proprietà sanitarie dei cibi, per potersi meglio regolare nella scelta delle vivande.

---

<sup>49</sup> I parenti, gli intimi, gli invitati di pari rango, del padrone.

**Libro secondo.**  
**La vera stagione delle carni.**

*Cap. XXV. La stagione de gli ... uccelli piccioli. ...* Gli stornelli, perché il Diavolo non ne vole alle sue nozze, saranno da me tacciuti, ma se pur ci fosse qualche svogliato, la loro stagione sarebbe quando l'uva è matura, & durano tutto ottobre.

*Cap. XXVII. La stagione degli... aironi & altri uccellacci. ...* Saranno buoni quando fa maggior freddo, né darà noia riserbargli morti quindeci di almeno; ma i giovani saran molto migliori che i vecchi, massimamente le grue e gli aironi.

*Cap. XXVIII. La stagione della carne di corvo & di capriolo.* Perché il corvo vecchio s'ingrassa alla spiga, la sua stagione dovrebbe essere d'agosto, nondimeno, essendo la carne sua frolla, non è buona; ma essendo grassa, l'invernata sarà migliore. I corvi giovani cominciano di novembre a esser buoni, & durerà la bontà di essi fino a carnevale. Comincia la bontà della carne del capriolo del mese di dicembre, & dura similmente fino al carnevale. Il giovane lattinato<sup>50</sup> comincia a esser buono d'agosto, & dura infino al novembre. Et questi se sian pelati & arrostiti come le porchette, saran migliori che scorticati.

*Cap. XXIX. La stagione del... porco spinoso<sup>51</sup>, & ghiri.* Il porco spinoso, quando sarà vecchio (benché poco vaglia) sarà buono di dicembre e per tutto gennaio. Et le porchette piccoline son buone d'agosto... Gli schiratti, ovvero ghiri, a chi piacciono, saran buoni nel mangiar (quando è il) freddo dell'anno, maggiormente dove sarà gran quantità di neve... Al mio gusto, saran buoni, con del pan unto, quando sarà messo sotto i loro arrosti.

---

<sup>50</sup> Giovane animale di latte.

<sup>51</sup> Porcospino, mentre le porchette piccoline di cui si parla poco dopo sono, naturalmente, le femmine giovani.

**Libro terzo.**  
***Della stagione del mangiar i pesci.***

*Cap. XLIV. La stagione delle anguille delle lumache, de i granchi, & ranocchi.* La bontà delle anguille comincia quando dall'agresto<sup>52</sup> si può cavare il succo... La stagione delle lumache sarà di settembre, & di ottobre, massimamente per quelle che sono prese per le vigne, o sopra i gambi di finocchi, ma guardisi ogn'uno di non pigliarne di sopra la ginestra, maggiormente quando è fiorita, perché saranno velenose. La stagione de i granchi... sarà particolarmente di mezo luglio, perché all'hora mutano la scorza, & son tutti teneri, & durano per tutta la luna piena di settembre, & quei che havran la scorza dura saran pieni di latte. La stagione dei ranocchi sarà quando quella che habbiamo detto delle anguille.

*Cap. XLV. La stagione delle tartarughe.* Perché le tartarughe al tempo della spiga si empiono la pancia, & si fan grasse, saranno buone di agosto e di settembre.

*Cap. XLVI. La stagione di diversi fonghi.* Per non perder tempo in dir le lodi, che quanto al gusto dell'huomo meritano e si posan dare a i fonghi prugnuoli, non dirò altro, se non che, per quel poco tempo che durano, non si vorrebbe mancare di non haverne mattina e sera... Le lingue di castagna, detti spinaroli, son buoni di marzo e aprile; nondimeno in questa Roma de i funghi prataioli se ne trovano tutto l'anno<sup>53</sup> trovan certe pietre che, sotterrate, generano eccellenti fonghi<sup>54</sup> ...

---

<sup>52</sup> Un'imprecisione: agresto era detto il succo, impiegato come condimento, che si otteneva dall'uva agresta, vale a dire non giunta a maturazione completa, per cui il prodotto ottenuto aveva sempre un certo grado d'acidità.

<sup>53</sup> Prugnolo: *Clipilus prunulus* - Agaricacee, dall'odore di farina, comune ai bordi dei campi.

Lingua di castagna o spinarolo: *Fistulina buglossoides* o *hepatica* (Fistulinacee), nota anche come lingua di bue o quercina, boleto epatico, melina. Col nome di spinarolo, in alcune regioni italiane si indica anche la *Calocybe*



*La stagione de' tartuffi, uova di ferule, sparigi, lupoli, pescencaneto & pastinache.* Ogni volta che de' tartuffi se ne può avere, habbiatene, che sempre son buoni, ma l'invernata son neri, sugosi & migliori; la state per rispetto del caldo & del secco son bianchi & aridi. L'uova di ferole, sparagi, lup(p)oli, pescencaneto son buoni di marzo, aprile e maggio. Le pastinache domestiche e selvatiche sono migliori l'inverno<sup>55</sup> ...

---

gambosa, o *Tricholoma Georgi* una sorte di prugnolo che la tradizione popolare vuole maturi il 23 aprile, ricorrenza di S Giorgio.

Prataiolo: *Agaricus campestris*, facilmente coltivabile (champignon).

<sup>54</sup> Pietra fungaia è detta popolarmente un insieme di frammenti rocciosi misti a terreno vegetale, che il micelio del fungo *Polyporus tuberaster* congloba. Se questo terriccio è conservato in luogo umido e buio serve per la riproduzione del fungo. In realtà l'humus che fa crescere il fungo è la parte vegetale, in quanto questo miceto è un saprofito.

<sup>55</sup> Il genere di piante *Ferule* ebbe in passato un'importanza notevole in vari campi. Da esse si estraevano numerose gommoresine, utilizzate in farmacia, nell'industria; il legno era arso in riti apotropaici come quello pagano di rinnovamento, che passato al cattolicesimo si praticava in Sardegna. Con il legno si fabbricavano pure bastoni da pastore, ed è per questo che il pastorale del vescovo è detto *ferula*. Con i rami più sottili si facevano le sferze che i maestri usavano per punizioni corporali agli scolari riottosi.

Le *ferule* non sono commestibili ma un'antica tradizione che si trova riportata nell' "Herbario nuovo" di Castor Durante (1585) dove si legge: "Cavano i pastori alle *ferole* quasi nel primo nascimento un cero cuore simile ad un tuorlo d'uovo duro, il quale, cotto sotto cenere calda bene involto in carta o in pezza bagnata, et mangiato poscia con pepe e sale, è veramente gratissimo cibo, et è convenevole assai per fortificare i venerei appetiti". Ecco le 'uova di *ferula*'.

*Pescencaneto* era uno dei nomi popolari del gattuccio o pescecane (*Schylorhinus* o *Scyllium canicula*, il comune squalo del Mediterraneo ("Studi di lessicografia italiana" vol. 6, pagina 137 dove è definito <*Pescencaneto*, *canicula*: il pesce con la medesima struttura del palombo>).

La *Pastinaca sativa* è un'Ombrellifera con la radice bianca giallastra, del tutto simile alla carota, ma più dolciastra.

*Libro quarto.*  
*Del mangiare ordinario d'ogni giorno.*

La presentazione, fatta qui, del calendario dei pasti comprende alcuni menù ordinari di grasso e di magro, scelti nelle quattro stagioni; inoltre si riportano ricchi conviti particolari, e il menù di un sontuoso pranzo di nozze.

Poiché, come si è già detto, non si vuole, qui, commentare un ricettario, ma solo mostrare come mangiavano i ricchi in passato, si omettono commento e note, anche perché quasi tutte le portate, descritte in lingua seicentesca, richiederebbero uno studio particolare per ciascuna. I più significativi termini poco noti sono comunque compresi nel glossario in appendice.

*CONVITO ALLA FRANCESE DEL MESE DI MARZO,  
PER I GIORNI DI MAGRO.*

Servizio di credenza posto in tavola: istiacciatine con polvere di ramerino, olio, pepe & sale, morselletti di Napoli, gengiovo verde confetto, prune damaschine stufate, insalata di agrume di lattuca, tartarettine di mangiar bianco fredde, ombrina salpamentata, trotte marinate, & frittelle di monache. Antipasti di cucina: latte di fegato di storione stufato, crostate di dattili, pomi, pignoli & zibibi, lamprede alla portoghese, pasticci di prugnoli, porcellette in graticola coperte di peverone, linguatte marinate di agresto e petrose-molo calde, torta di anguille, carpioni carpionati, tonno in ginestrata, & piselli alla fiamenga. A lesso: anguilla grossa in pasticcio alla francese, testa di storione coperta di mangiar bianco semplice con granella di melagrane forte sopra, leccie di fiume lattinate coperte di erbe, e fiori con savor di noci, trotte saliprese con aceto rosato e pepe, mi-rausto di pancia di storione, lampredozze coperte di ginestrata, torte di gamberi, riso marinato, gielo di color ambra in bocco-

ne, & pasticci di tartarughe alla francese. Fritto: aligoste ripiene, rombi e linguatte confette di cedro, con fette condite di budelorbi, & pesciolini con salsa verde, calamaretti di latte, e gamberetti con limoni trinciati, anguilla arrosta con uva fresca, teste di dentali in gelatina schiavona, ostreghe alla tedesca, spinacci alla fiorentina, torte di prugnuoli, & olive. Tortarie: vermicelli di ricotta di latte di mandole, melangoli ripieni di prunedamaschine & zibibbi stufati, pasticci di pere cotogne, torte di spinacci e melerose, frutta di Sardegna piene di pasta, marzapani, pasticetti di fegati di ranocchi, visciole stufate con le suppe, ostriche in bragia e melanzane di Genova. Fruttarie: mandole monde, pignuoli freschi con acqua rosa e zucchero, noci monde con vino rosso e sale, carcioffi, cardi, tartuffi interi asciutti con pepe e sale, mandole verdi, palmetti, pistacchi, & finocchio fiorentino abbrusciato. Sevizio su'l tapeto: salviette con stecchi, cime di salvia e fiori, tazze con granella di melagrande dolci e forti, insieme con zucchero di sopra, e due cocchiari per ciascuna tazza di cialdoncini; tazze di zuccherini di monache, tazze di coriandoli mondati, bicchieretti di visciole in gelo di zucchero, frutta in forma alla tedesca, crespelli alla fiorentina, finocchio confetto, & bicchieretti di cotognata.

E nonostante questo menù che non trascurava nessun ben d'Iddio, era soddisfatta la pia regola religiosa di far vigilia!!!

*CONVITO DI APRILE PER I GIORNI GRASSI,  
ALLA FRANCESE.*

Primi antipasti posti in tavola: Schiacciatine di butirro e fior di sambuco, fragole con zucchero, melangoli dolci con zucchero, trotte rifatte, frittelle di monache con fior di sambuco, salciccioni bolognesi trinciati, pasticci di vitella freddi, & presciutto sfilato. Antipasti di cucina: pan dorato con rignonata di vitella,

cervella trinciate, animelle di capretto stufate, pulcinelli con aceto rosato, cannella e zucchero, anatrotti ripieni, testicoli di capretto dorati, crostate di piccioni, pasticci, sfogliate di animelle di pollastri, capretto arrosto, & limoni trinciati. A lessò: capponi ricoperti di mangiar bianco semplice con granella di melagrane forti di sopra, spicchi di petto di vitella, petti di capretto in ginestrata, budelle di vitella ripiene alla lombarda, croce di trippa di vitella alla fiorentina, paperi stufati alla pollacca, salami, minestra di [agnoletti?] di carne, & savor bianco. Arrosto: gielo di color d'ambra, pollastra alla catellana, capponi con fette di cedro, lingue di vitella coperte di peverone, polpe di vitella alla romana, capretti ripieni, pasticcio di vitella alla francese, lonza di vitella, limoni trinciati & olive. Torte e frutte: latteroli in coppo, pasticcio di pere cotogne, melangole ripiene, frutta di Sardegna ripiene, herbolati alla fiorentina, melerose, carcioffi & finocchi. Servitio su'l tappeto: salviette, stecchi e fiori, cialdoncini, zambelette, cotognate & varie confettioni.

#### *CENA PER IL DETTO MESE ALLA FRANCESE.*

Primo servizio in tavola: capi di latte, insalata di grumi di lattuca, fiori e mescolanza, radici tenerine, insalata di sparigi con uva passera, capponi salpamenti, sommata in fette con fiori di sopra, lonza di vitella arrosta, fredda e trinciata, con fette di limone di sopra; lingue di bue salate, tagliate in fette sottili, tartarete di pasta di marzapane e capperini. Antipasti di cucina: tomasella di fegato con rete di capretto, pasticci sfogliati di animelle, piccioni arrostiti alla fiorentina, conigli insalmonati, capretto stufato alla pollacca, petti di vitella in potaggio alla francese, piccioni stufati con piselli, con le guscie di sopra, mortadelle ferraresi, torta di carne alla fiorentina, pappardelle alla romana, mirausto di lingue di vitella, pasticcio di pollastri

alla francese. Arrostò: gelatina con polpe di capponi, pollastri alla catellana, anatrotti ripieni, pere in forma di carne di vitella, teste di vitella dorate, pasticcio impotta, spallette di capretto ripiene alla francese, herbolati alla fiorentina, olive e capperata. Torte e frutti: pasticci di prugnoli, fritelle di uova e cascio con fior di sambuco, torta grattafura alla genovese, cascio passo di guaiume, scafi, carcioffi e finocchio. Servitio su'l tapeto: salviette, stecchi, salvia e fiori, schiuma di latte, cialdolcini, pignuoli freschi con acqua rosa e zuccaro, zuccherini di monache, fulignati, visciole in gelo di zuccaro, cotognate.

*CONVITO DI LUGLIO PER LA SERA ALLA FRANCESE, &  
COLLATIONE PER LA MATTINA POSTA IN TAVOLA.*

(Colazione) - Fichi brigioti, prune damaschine, persiche in vin Greco, forato con pan unto, piccioni in coppo alla fiorentina, pollanche d'India infagiante con sugo di melangoli forti, zuccaro, cannella & garofani; cascio parmigiano, pere & finocchio di vigna.

Cena - Primo servitio posto in tavola: melloni rossi & bianchi, insalata di latuga, mescolanza, fiori & cappari, radici tenere, insalata di piedi di vitella, lingue di bue salate [...] capponi arrostiti freddi, pasticci freddi di vitella camporeccia, gelatina di polpe di capponi, presciutto sfilato. Antipasti: beccafichi con pan unto, pasticci sfogliati di castriche, quaglie e leprotti, con savor di visciole, uva moscata, torta di carne alla fiorentina, polianche infagiante con salsa reale, lonza di vitella, fette di cedro, visciole, & olive. A lessò: piccioni torregiani stufati con savor verde, capponi coperti di ginestrata, petti di vitella in po-taggio reale, pasticci di vacca alla francese, budelle ripiene in graticola, lingue di vitella stufate alla pollacca, salami e suppa dorata. Arrostò: gelatina in forma di più colori, paperi ripieni con savor di visciole, mirausto di piccioni, crostate di animelle

alla catelana, spalle di castrato ripiene, polpe alla romana, mortadelle alla ferrarese. Torte e frutti: frittelle di cervella, frutta di Sardegna, pasticci di pere, torte di meloni, pere (alla) francese, persiche in vino greco, noci in vino rosso, mandole schiacciate, & finocchio. Servitio su'l tapeto: salviette, stecchi e fiori, cialdoncini, schiuma di latte, pignuoli con acqua rosa & zucchero, fulignati, azerole, gielo di visciole cotognate & granella di meloni per trastullo.

*CONVITO DI VENERE & SABATO ALLA FRANCESE  
(DI LUGLIO), COLLATIONE PER LA MATTINA  
POSTA IN TAVOLA...*

(Colazione) - Ciambelle tonde, schiacciatine fresche, fichi brijiotti, melangoli dolci, prune damaschine, trotte marinate, fegati di ombrina, ranocchi fritti, pasticci di tartarughe, uova ripiene asciutte, tocchetto di pesciolini & finocchio di vigna.

Cena - Primo servitio posto in tavola: peponi rossi e bianchi, insalata di cicorea tenerina, scalognetti con aceto rosato & sale, insalata di fagiuoli con la guscia, bottarga trinciata, cefali marinati & capperini con uva passera. Antipasti: granchi teneri, triglie in graticola, frittelle di pesci ignudi, citrioli ripieni, herbolati alla fiorentina, ravioli alla lombarda, anguilla di fiume arrosto, & torte di visciole. A lesso: testa di tonno stufata, cefali grossi con savor bianco, pancia di storione in ginestrata, gambari alla tedesca, calamari nel suo adobbo, carabazzata di meloni alla spagnuola, & trotte carpionate. Fritto: gelatina di gambari, granchi ripieni, ranocchi con agresta, lumache con salsa verde, calamaretti di latte, porcellette in graticola, anguille ciriole, ghiozzi, aligosti con aceto rosato, pepe, visciole & limoni trinciati. Torte e frutti: Vermicelli di butirro, frittelle tonde di uova & cascio, frutta sfogliate di pasta, pasticci di pere, torte di meloni, ciambellette, pere, azerole, pistacchi, & finoc-

chio. Servitio su'l tapeto: L'ordinario delle salviette & stecchi, coriandoli moscati, visciole in gielo di zuccharo, & cotognate.

*CONVITO DEL MESE DI SETTEMBRE PER LA SERA,  
ALLA FRANCESE.*

*Colazione per la mattina posta in tavola.* Ciambellette e schiacciatine con butirro, prune fimiane, persiche gialle in vin Greco, schiena di vitella fredda, presciutto stufato alla fiorentina, fegato in picchapotte, salciccioni bolognesi, uva pizzutella, & finocchio di vigna.

*Cena.* Primo servito posto in tavola: capi di latte, insalata di crispigne, cipolle gattane, insalata di piedi di vitella, sommata in fette, capponi salpamentati, testa di rossolato fredda, & gelatina con pancia di rossolato. Antipasti: frittelle di cervella con uva, quaglie con cavoli strifolati, fagianotti con salsa verde, tartaretto di bianco mangiare, pasticci sfogliati di animelle, piedi di vitella dorati, porchetta lattinata arrosta, fette di cedro condite. A lesso: pancia di rossolato in brodo lardiere, pollanche d'India stufate con savor di verzure, cappone, coperti di anolini, schinelli di anudine, schiena di cerviatto salipresa, trippe alla fiorentina, salami, minestra di lasagnetti, & savor di noci. Arrostato: gielo di color di ambra in bocconi, pasticci di castriche alla francese, piccioni in coppo alla fiorentina, pollanche alla catelana, conigli in salmonea, caprioletti di latte ripieni, torte di carne alla fiorentina, polpe alla romana, & olive. Torte e frutte: pasticci di pere cotogne, frittelle di uova & cascio, torte bianche & ciambellette, torte alla bolognese, mele appie, cascio ravigiolo & pere bergamotte, tartuffi stufati, & finocchio. Servitio su'l tapeto: salviette, stecchi & fiori, tazze di melangoli di mezo sapore con zuccharo, con due cocchiari per ciascuna tazza di giugiole, tazze di cialdoncini, tazze di pignoli freschi con

acqua rosa e zucchero, tazze di seme comune confetto, tazze di pistacchi freschi, & bicchieretti di visciole in gielo di zucchero.

*CONVITO PER IL MESE DI NOVEMBRE,  
PER LA MATTINA, ALLA FRANCESE.*

Primo servitio posto in tavola: biscotti pisani, morselletti di Napoli, bericoccoli di Siena, frutta sfogliate ripiene, polpe di melone arrostitiate fredde, fette di cedro condite, sommata [...] & testa di rossolato fredda. Antipasti: fegati di vitella intieri con rete di porco, beccaccie alla francese con pan' unto, lumbi di lepri con pitartina, anadrotti alla francese, lumbi di caprioli in peverata gialla, pasticci di venagioni freddi, cervella di poco dorate, tartarette di carne alla fiorentina. A lessò: pancia di cinghiale in brodo lardiere, anatre, lepre seccaticcia, presciutto, minestra di cavolo torzuto, savor di mirausto, palombi di ghianda stufati alla pollacca, [...], mortadella ferrarese, & rape[...]. Arrosto: gelatina con fette di testa di rossolato, pasticcio impotta, polpe di rossolato con pitartina alla romana, sommata fresca alla fiorentina, cossetti di caprioli alla francese, lonza di porco salvatico (con) pere cotogne e cipolle cotte sotto l'arrosto, schiena di vitella con fette di limone sopra, & olive di Spagna. Torte & frutta: pappardelle alla Romana, frittelle di uova e cascio fritte in forma alla tedesca, migliacci bianchi alla fiorentina, ciambellette con zucchero, pasticci di pere cotogne, cascio ravigiolo, pere caravelle, & finocchio fiorentino bagnato nel vin Greco & abbrusciato. Su'l tapeto: salviette profumate con foglie di salvia, stecchi con acqua rosa, spighi di melagrane dolci, cialdoncini con Magnaguerra, nespole grosse, coriandoli moscati, cannella e garofoli confetti, & cotognate.



*UN BELLISSIMO PAR DI NOZZE & NOBILI, SERVITE CON  
I TRINCIANTI PER CINQUANTA CONVITATI IN TAVOLA.*

Primo servizio di credenza posto in tavola: 25 piattelletti d'insalata di grumi d'indivia, grumi di maceroni, capperini & pepe. 25 piattelletti d'insalata cotta di barbe di preti, o barbe di maceroni con uva passera. 25 piattelletti di piè di vitella dorati con aceto rosato, zucchero & cannella. 5 piatti di capponi salpamentati. 5 piatti di pasticci di caprio freddi. 50 piattelletti di mortido alla fiorentina. 50 piattelletti di lingua di bue salate, in fette. Antipasti di cucina: 5 piatti di allodole con salciccia di petti di pavoni, o capponi. 25 tazze di uva fresca. 5 piatti di pasticci di animelle alla francese. 5 piatti di starne alla pollacca. 5 piatti di fagiani con sugo di melangoli forti, zucchero e cannella. 5 piatti di pavoni d'India, con 25 piattelletti di savor di pavo. Antipasti: 5 piatti di tartarete di mangiar bianco alla catelana. 5 piatti di fegatelli di animelle dorati. 5 piatti di beccaccie alla francese con pan'unto. 5 piatti di lepree in peverone con pignoli freschi di sopra. 5 piatti di lombi di caprij con pitartina. 25 piattelletti di limoni trinciati. A lessò: 50 piattelletti di cappettottata alla napoletana. 50 piattelletti di pancia di cinghiale in brodo di lardiere. 5 piatti di capponi coperti di mangiar semplice con granelle di melagrani forti di sopra. 5 piatti di lepree con le pappardelle alla fiorentina. 50 piattelletti con sapore di pevere. 5 piatti di salami di più forti. Arrosto sottile: 50 piattelletti di gelo in forma di più colori, & in varie forme. 5 piatti di piccioni arrostiti alla fiorentina. 25 piattelletti di fette di cedro condite. 5 piatti di fagiani coperti di mirausto. 5 piatti di conigli in salmonea. 5 piatti di capretti intieri con salsa verde. Arrosto grosso: 5 piatti di cappone con salsa verde. 5 piatti di cossetti di capriolo alla francese. 5 piatti di lingua di vitella dorata. 5 piatti di lonza di cinghiale con pere cotogne, & cipolle cotte sotto il suo arrosto. 5 piatti di schiena di vitella. 25 piattelletti di olive (alla) bolo-

gnese. Torte: 25 piattelletti di vermicelli di butirro. 5 piatti di pasticci di pere cotogne. 5 piatti di schiacciate fogliate alla fiorentina. 5 piatti di migliacci bianchi alla fiorentina. 5 piatti di mele appie. 25 piatti di zucarini di monache. Frutte: 50 piattelletti di pere [...] alla fiorentina con fulignati di sopra. 5 piatti di pasticci di tartuffi. 5 piatti di cascio marzolino. 5 piatti di mele-rose. 50 piattelletti di marroni in bragia. 5 piatti di cardi. 25 piattelletti di finocchio fiorentino, bagnato nel Trebbiano abruscato. Su'l tapeto: 50 piattelletti con salviette profumate, stecchi & [...]. 25 tazze di melegrane con zucchero e con un cucchiaio di giugiole per ciascuna. 25 tazze di cialdoncini con uva [...] in tavola. 50 piattelletti con pignoli freschi con [...] & zucchero. 25 tazze di coriandoli moscati. 25 tazze con bicchieretti di cotognata. & vino di visciole con gielo di zucchero, con due coltelli per ciascuna.

*Libro quinto.*  
*Del condimento de i cibi.*

Havendo, signor Francesco mio, come non molto pratico nocchiere, condotta la mia fragilina barchetta presso al porto, mi conviene di haver ora grande avvertimento in procurare che non si affondi in un bicchier di acqua che gli resta da navigare. Et per questa cagione, ben che sieno da dire molte cose intorno a questo ministerio, per non parvi prosuntuoso, venirò dicendovi di alcune di esse, che mi pare che sieno più necessarie a sapersi da voi che vi volerete essercitare in questo gentile officio, circa il cuocere in bona parte le vivande, & il condire, le quali vi ho mostrato di servire i giorni di tutto l'anno intiero, & particolarmente ne i conviti di ogni mese. E questo che io vi mostro sia certo che io l'ho havuto in pratica e provato... oltre l'haver udito e veduto condirle e cucinarle da molti eccellenti

cuochi. Non toccherò le... cose sottili & leggiere, lasciando del resto la cura di farsi diligenza a cuochi...

Inizia qui il ricettario vero e proprio, per il quale argomento si possono approfondire anche i testi già citati nella premessa.

Pur omettendo qui, per scelta, quasi tutte le ricette, si riportano: un intingolo di animelle di pollo, il paracuore in potaggio - che dalle nostre parti è detto tegamaccio - e una prelibatezza che, per fortuna, è rimasta nella tradizione popolare toscana, i migliacci di sangue di maiale.

### *Intingolo di coratella di polli (cap. I).*

Pigliarete qual coratella di volatili domestici che vorrete, & levisigli il fele, poi lavasi con vino, & nettasi in una cazz(er)uola, overo tegame polito, & mettavisi tanto strutto, che non se ne habbia a cavare, poi le farete soffriggere tanto che sieno mezze cotte; pigliate poi dell'uva passa polita, & mettasi a bollire con sugo di melarance forti, ovvero aceto, & mosto cotto, & un pezzo di zucchero fino, e farete bollire ogni cosa insieme una mezza hora adagio adagio, & poi prendete due o tre coratelle cotte su la bragia, cavisi l'uva passa, e postasi insieme con le dette coratelle cotte su la bragia, diligentemente poi passisi col brodo di detta uva passa, & vedrete che sarà la passatura un poco trita; poi mettasi sopra le coratelle soffritte, & rimescolarete spesso.

### *Un paracuore in potaggio (cap. XLII).*

Questa vivanda sarà brutta et buona, né per nobili si costuma. Quando il porco sarà stato morto tanto che il sangue sia corso al cuore, et ghiacciandovisi si spaccherà il porco, cavandogli prima le trippe politamente, pigliate poi un vaso polito, et ta-

gliate tutto il restante del fegato, polmone, et cuore, grassoli, animellette, gangole<sup>56</sup>, et sangue, et mettete ogni cosa sanguinosa in quel vaso. Levate il fegato dal polmone et vi lasciate le punte, et quelle sue alette. Lavate ogni cosa con vino bianco et acqua, con la medesima lavatura con tutto il sangue, se viene, farà del ripreso, et quanto più sanguinoso sarà, sarà migliore. Mettete ogni cosa a bollire con la medesima lavatura in una pignatta di terra; come la schiuma sarà ingrossata, si lievi questa sola volta; lasciatelo cuocere (per i due terzi); cavatelo su la tavola polita, & tagliate ogni cosa insieme grossamente. Pigliate de' porri bianchi, & tagliategli similmente alla grossa, & fategli soffriggere da per sé, & tanto che sieno quasi cotti, mettete il paracuore nel tegame... con il fondo del suo brodo più sanguinoso, che a fatica sia coperto. Mettetevi poi i porri soffritti, herbe odorifere tagliate, & pepe acciaccato, che ne senta, lasciandolo fornir di cuocere, & farete i vostri piattelli con specie dolci di sopra.

*Migliacci di sangue di porco (cap. XLIII).*

Se vorrete i migliacci al modo nostro, & che sieno ghiotti, bisogna che sieno sottili & non grossi, unti e non grassi, rosolati & non abbruciati; però è necessario che quando il porco è morto, subito si riceva quel sangue così caldo in un vaso di terra polito; e perché non vi entrasse alcuna delle sue setole, mettete sopra del vaso un staccio, o stamegna rada, mettetevi alquanto di fior di farina, pepe & sale; mettendovi di due rossi d'uova non saran cattivi. Lavarete le mani polite, & con esse mesticare col sangue ogni cosa, rompendo tutto quel sangue quagliato, levando tutte le sue pellicine; lasciate star il vaso in luogo caldo un'ora, pigliate poi dell'assugna del porco fresca, battetela minutamente, & fate del strutto vergine. Pigliate una padella da

---

<sup>56</sup> Ghiandole: erano così detti i reni.

torta piana, & ben stagnata, mettetela su il trepiedino con buona bragia sotto, mettetevi del detto strutto assai honestamente, & quando bolle, pigliate un ramaietto, & con esso stendete il sangue per tutta la padella, sottile, rimescolando prima il sangue a sufficienza, mettasi poi di sopra subito il coperchio col fuoco recente e vedasi spesso perché si gonfia, & vengasi dispiccando allo intorno della padella. Lasciatelo rosolare & cuocere di sotto. Se vi sarà troppo strutto, cavatene, non lo lasciate raffreddare. Pigliate qui piatto piano, e mettetevi delle ciocche verdi dello alloro, e sopra di esse metterete il migliaccio, e di sopra del pepe e salina bianca, et sopra tutto mangisi caldo.

A pagina 252 dell'opera (libro V) viene sospesa la descrizione delle ricette e *"seguita un sommario di tutte le cose che si possono adoperare in un banchetto picciolo, o grande, per alfabeto"*. Quel lungo elenco termina a pagina 279, mentre, successivamente, è posta una nuova serie di ricette (da XCI fino a CXXXII), che riguardano i pesci. Queste ricette, poiché a pagina 300 inizia il libro VI - 2.a parte, dovrebbero costituire il libro VI - parte 1.a, mentre nell'indice generale compare due volte il libro V.

Tutto questo fa ipotizzare che la prima stesura del libro finisse con il quinto libro, e che, in seguito sia stata fatta un'aggiunta, il che è confermato anche dal fatto che con il libro successivo si cominciano a considerare anche le proprietà dei cibi, e degli animali e piante di cui sono composti, sotto un profilo sanitario, e si forniscono in merito considerazioni su come comportarsi con il cibo.

Il sopra scritto sommario de i variati condimenti di cibi e vivande, si è fatto, messer Francesco mio, a fine che se tal hora voi, o altro discreto scalco, volesse fare un pranzo, o una cena improvvisa, per ordine del vostro Signore, & non volesse seguitar in tutto l'ordine che si è descritto de i variati banchetti secondo i mesi, possiate, senza lambiccar il cervello, sapere in

una occhiata tutte le vivande che sono in uso, che io sappia o mi ricordi, per poter sceglierne quelle che più vi parerà al proposito, quando non vogliate seguir, in tutto e per tutto, come ho detto, l'ordine che si è dato di quei banchetti in tutti i tempi dell'anno, acciò non paia che, senza esservi insegnato di vivanda in vivanda, voi non foste atto a saper variare...

*Libro sesto - parte seconda.*

*Ove si tratta delle carni, particolarmente di animali, & come devono essere condite le qualità di esse, con la natura di essi animali, & se son buoni, o cattivi circa la sanità.*

Parmi, Messer Francesco mio, havermi a bastanza detto del modo di cucinare e servire al vostro signore, o ad altri, in mangiare ordinario e in banchetti di tutto l'anno, & ancora che più assai intorno a questo servizio della gola si potrebbe dire, per due cose non mi stendo più oltre, prima perché con la vostra discrezione potrete accomodarvi da voi stesso col diversificare, poiché avete già in regola le cose principali: & poi, perché havendo io determinato di dirvi in questo libro cose di maggior dilettazone a sapere a gli animi gentili, & di più utilità al mondo, ho voluto abbreviare quello che poco importa, per poter essere più lungo in questa parte, che tratterà materia... di utilità grande; oltre che io esaltandovela, si veniranno a dir cose che anco serviranno all'ufficio particolare della vostra scalcheria.

Quello che si conterrà in questo libro parerà forse ad alcuno che io esca de i limiti dell'ufficio dello scalco, e del cucinare, ma perché intendo che poi non habiate ad esser uno scalco da carlini<sup>57</sup>, ma che sappiate più degli altri scalchi ordinarij di

---

<sup>57</sup> Di poco valore, come poco valeva il carlino a quei tempi. Il carlino, inizialmente era una moneta d'oro coniata da Carlo I d'Angiò, re di Sicilia, nel 1278. Con il tempo divenne d'argento e anche di metalli più vili, perdendo di valore.

questa corte, & forse di molt'altre, acciò che co'l sapere più siate famoso, & più vi segnalate di tutte, ho risoluto di trattarvi della natura degli animali, le cui carni mangiamo, & la qualità di esse carni, & come si hanno a mangiare perché sieno più sane, parimente della natura & qualità de gli uccelli che si mangiano, & come deono essere tutti conditi & mangiati, & il medesimo si verrà a dire de i pesci. Né giudicate che questa sia materia inconveniente al vostro officio: perciocché il vero scalco, oltre che deve saper render ragione di quel che fa, è ritenuto anco intender qualche cosa del reggimento della sanità; perché trovandosi il suo Signore tal'hora mal disposto, o fastidito, sappia giudicare qual pasto gli potrebbe più convenire per non incorrere in malattia, perciocché i Prencipi e gran Signori mangiano per la maggior parte quel che da i scalchi è loro presentato, eccetto che non sien di lor natura tanto gelosi che, stando col pensier sempre a quel che habbian da mangiar, sera e mattina, se l'ordinaria da loro stessi: che in un Principe non è cosa più obbrobriosa. Questo sesto libro sarà diviso in più parti, perché in via si tratterà de gli animali commestibili, & delle loro carni; nell'altra degli uccelli, & lor qualità, nella terza de i pesci, & poi de i frutti, & ultimamente del resto che appartiene all'huomo di sapere circa il reggimento che ha da havere in se per conservarsi sano, in che troverete utilità tanta, & tanta ne prenderanno anco altri che leggeranno questo libro, che giudicheranno che la mia fatica sia ben impiegata.

Questo argomento fu molto trattato in passato, ed esistono testi molto più autorevoli in materia, fra tutti "Il tesoro della sanità di Castor Durante da Gualdo, medico & cittadino romano, nel qual s'insegna il modo di conservar la sanità, & prolungar la vita, et si tratta della natura de' cibi, & de' rimedij de' nocumento loro" in Bergamo, per Comino Ventura, 1588, che si è commentato in un precedente saggio. Si limiterà quindi la presentazione al capitolo V, e alle monografie di animali

particolari, come riccio, cammello, struzzo, gru e simili uccelli, rimandando, per maggiori notizie, alla suddetta opera. Rammentiamo solo, per chi volesse approfondire lo studio, che nel testo il capitolo I, occupante ben otto pagine, riporta un *"Discorso generale sopra gli animali"*, e che il capitolo II è dedicato al pane mentre il III tratta delle carni animali più specificamente. Dal capitolo XXVI al capitolo XXVIII si trovano trattati i seguenti argomenti: *"Quali parti si deono elegger migliori delle carni de gli animali, per mangiare"*, *"Delle carni, & membra degli animali molto carnose, & quali sieno migliori"*, *"Delle parti lodate delle membra de gli uccelli"*, mentre dal capitolo XXIX, al capitolo XXXVII si descrivono le caratteristiche e proprietà di parti meno nobili, come cervella, midollo, occhi, lingua, pelle, gola, naso, orecchie, cartilagini, cuore, polmone, fegato, milza, testicoli, rognoni, mammelle, zampe, code, sangue, grasso, parti, ahimè, spesso trascurate della cucina odierna, per la lunga preparazione che richiedono i piatti che le contengono, a scapito di cibi gustosissimi e unici.

*Cap. V. Quel che si deve mangiare nel principio della cena,  
o pranzo.*

L'uso moderno del mangiar varia, & discrepa molto dalla sua ragione, perché acciò che la digestione nello stomaco possa farsi con il debito ordine, convien di mangiar prima i frutti chiamati da' medici *horarij*, così chiamati, perché non duran più di un'hora a non corrompersi: questi tal frutti, come sono ciriegie, arbicocoli, fichi, melloni... hanno da esser mangiati innanzi pasto la mattina, tutti, da i fichi in fuori, che... si mangiano... la mattina... e la sera; accioche pigliando(li), & entrando nel forno dello stomaco... quivi presto sien digeriti, innanzi (se fosse possibile) che vi sopragiongesse altro cibo, perché essendo questi frutti così corruttibili, non corrompano gli altri cibi, che il mangiarli dopo pasto è contra la sanità. Con questi



frutti conviene (lasciate alcuni opinioni aperte, & massimamente quella di Avicenna, che col mellone si beve acqua) che si debba bere buon vino, & perfetto, & è la ragione (senza dirne di più) che essendo i frutti frigidi, & humidi, vengono col buono e gagliardo vino a temperarsi quella frigidità & humidità che hanno. Dopo si hanno a mangiare cose liquide come minestrine, uova da bere, & altre cose di presta digestione, & di poco e piacevole nodrimento, & parimente la sera si ha da mangiar le insalate, & ciò che, cotto o crudo, si mangia con aceto per incitar lo appetito.

*Cap. XIV. Della carne del riccio di terra.*

Il riccio, non essendo simile alla natura humana è di pessimo nodrimento: ma più presto deve essere adoperato per medicina, perché la sua carne ha forza di seccare et dissolvere, conforta lo stomaco, et solve il ventre, muove l'urina, & è utile a chi patisce infirmità elefantiaica; conferisce allo spasmo & al mal di reni, fa utile a chi ha la idropisia carnosa, & al paralitico, et al leproso, massimamente se si cuoce, et secca, et se si beve la sua polvere<sup>58</sup>.

*Cap. XV. Del camelo, & sua qualità, e della sua carne.*

La significazione del nome del camelo viene dal vocabolo greco *chama*, che vuol dire humile, ovvero da *camur*, che vuol dire curvo, piegato, et puossi dir l'uno et l'altro, perché è humile in

---

<sup>58</sup> Singolare che si attribuisse alla carne di riccio la proprietà di curare l'elefantiasi - un ispessimento patologico del derma e del tessuto sottocutaneo particolarmente degli arti inferiori, che assumono un aspetto massiccio e cilindrico -, o l'idropisia carnosa - raccolta di liquidi di tipo ematico nelle cavità sierose o nel tessuto sottocutaneo, dovuta a formazioni cistiche o tumorali -. Ancor più incredibile che essa potesse giovare nella paralisi o nella lebbra.

sottoporsi al peso, & si incurva, et piega perché si possa caricare. Sono i cameli di due sorti, l'uno che nasce in Arabia, che ha solamente una gobba sopra la schiena, et l'altro nasce in Batria<sup>59</sup>, che ne ha due, l'una nella schiena, & l'altra nel petto. Rumina questo animale come fa il bue, & non ha denti di sopra, & non fessa l'unghia, & nondimeno non ha corna; è nimico del cavallo, et vive cinquanta anni, et è sì paziente della sete, che la sopporta quattro giorni. Non bee acqua se non è torbida, e se non è per grande bisogno, et non trovandola torbida, esso la intorbida con i piedi. Questo animale si castra come il cavallo, accioche sia più umile, più forte, et più veloce, che il castrare questo animale giova molto a questi effetti. Ha per valenza nel muoversi di muover prima il piè destro, come il leone, & ha i piedi fessi come l'orso, e fra le fessure ha pelle come è il piede dell'oca; i piedi di questo animale son debili, et carnosì, et perciò se gli lavano i piedi spesso, et ne i lunghi viaggi se li fan le scarpe come a gli huomini, & a i cani che son condotti a lungo camino. La camela è molto servente al coito, che per il desiderio grande che ne ha, se inclina, e va sopra le ginocchia, et dove è stata montata una volta, desidera il medesimo; porta il feto dodici mesi, et non viene al coito innanzi tre anni, et quando è stata montata, si riposa così per un anno; ha due tette, nelle quali nascono quattro papille. Il camelo non monta la madre, onde recita Aristotele, che volendo uno ingannarlo, gli mise sotto la madre coperta, ma conosciuta da lui per naturale istinto, se la tolse da dosso, et uccise colui. Solo il camelo e lo struzzo fra gli animali diventano calvi. Il camelo non ha fele

---

<sup>59</sup> Località situata al di là del Caucaso, come si evince da "Il dittamondo" di Fazio degli Uberti, 1826: "Or qui passo Caucaso per trovare i Seres, gli Attaceni, e anco Batria, che Ocus bagna ed Oxo li si pare. Scizia di sopra, e l'una e l'altra patria". L'autore in nota asserisce che le stesse notizie si trovano in Solino e in Plinio.

distinto come lo elefante, et perciò disse Anassagora<sup>60</sup>, che questa è la cagione che vive sì lungo tempo, perché gli animali che hanno poco fele, possono vivere lungo tempo, come è il cervo, che può viver cento anni, lo elefante trecento... perciò come egli vuole il fele è la cagione di tutte le infirmità, et la cagione perché non ha fele, è perché ha il fegato et il sangue sanissimo. Narra Pietro di Alfonso<sup>61</sup>, nel suo trattato del camello, che è così sociabile, & tanto ama la compagnia, che quando sono affratellati molti insieme, sempre vogliono mangiare di compagnia, né san mangiar soli, et se avviene che l'un non voglia mangiare, o non possa, tutti si mettono a digiunare, & a non voler mangiare, & però se l'un di essa compagnia si inferma, convien al padron di questo gregge levarlo dal consortio de gli altri, altrimenti gli altri perirebbero di melanconia, & di fame. È il camello di complessione caldo, & secco, & magro, il cui latte è acuto, sottile & incisivo de i grossi humori; la sua carne non ha niuna bontà in fè, se non perché provoca l'urina, genera l'humore melanconico e grosso, come la carne dell'asino, che si digerisce con difficoltà grande, nuoce allo stomaco, e fa vomito...

*Cap. XVI. De' volatili, & loro qualità, & prima, della comparation di essi con la carne de gli animali.*

Se vogliamo, Messer Francesco mio, comparare le carni dei volatili alle carni dei precedenti animali, conviene dire che gli uccelli universalmente fanno con le loro carni minor nodrimen-

---

<sup>60</sup> Filosofo e scienziato greco del V secolo a. C. autore del "De natura".

<sup>61</sup> Dotto ebreo spagnolo (1062-1140), battezzato a Huesca il giorno di San Pietro del 1106, padrino re Alfonso di Spagna, da cui il nome e il patronimico che sostituirono il precedente nome Mosè. Suoi, scritti religiosi e una preziosa raccolta di novelle, leggende, favole di estrazione orientale, che contengono ammonimenti e consigli sul buon vivere.

to: ma al digerire sono più sottili, & più facili, & la carne de gli uccelli di maggior siccità, che la carne degli animali generalmente...

*Cap. XXIV. Dello struzzo, & grua, & altri simili uccelli,  
& lor proprietà.*

Lo struzzo ha le penne come uccello: ma è di gran corpo, che le sue penne non sono bastanti ad elevarlo in aere, massimamente che... son così sottili come i peli, & non son habili da volare; ha più penne sopra il corpo che sotto; ha due piedi, ma fessi a modo de gli animali quadrupedi. È uccello di poca memoria, tanto che pone le sue uova nella sabbia, & si dimentica del luogo, ma quando vede... che i suoi polli sono fatti simili... gli riconosce, gli ama, & nutrisce. È di sì fervente & calda natura che digerisce il ferro, che è pur cosa grande a dire. Ha lo struzzo due ossa, l'uno nel petto, che usa in luogo di scudo, & l'altro sotto l'ali, col quale, quando è provocato ad ira, l'usa in luogo di speroni, in modo che con un osso si suol difendere, & con l'altro simularsi al combattere. Et a guisa della pernice, che quando ha ascoso il capo, pensa di haver nascoso tutto il resto del corpo, con un occhio guarda il cielo, & con l'altro in terra: sono alcuni che dicono, che col sol guardare l'ova le cova.

Le grue volando ordinariamente eleggono nel volare un capo, & un che guidi, &, secondo Solino<sup>62</sup>, sempre la decima parte di esse fa la guardia & e veglia per le altre. Quella che conduce costringe l'altre al dritto volare, così col suo gridare, come per lo esempio del suo dritto andare; & se quella per lo troppo guidare vien rauca subito, si sostituisce un'altra in suo luogo. Quella grua alza spesso il capo, accioche vedendo cosa alcuna

---

<sup>62</sup> Gaio Giulio Solino, scrittore romano del III secolo d. C. che si dedicò allo studio dei territori, sotto il profilo storico, geografico, dell'ambiente, faunistico.

nociva, l'altre col gridare possa destare; sta sopra un sol piede, & nell'altro tiene un sasso col piede sospeso da terra, accioche, se per caso si fosse adormentata, dal cader di quel sassetto habbia a svegliarsi. Le grue... quando son giovani, son di colore berettino<sup>63</sup>, & quando son vecchie, son di colore nero... Quando vedono gli uccelli di rapina che son per nuocerli, subito col becco elevato in alto si armano contro di esso; nel volar vicino a terra è segno di conoscere futura tempesta, & quando vanno in alto bene, dan segno di serenità... Il medesimo Solino e Plinio dicono che, quando son per voler passar il mare, accioche non sien trasportate da i venti, per più pesare si mettono in bocca della arena assai, & i sassi ne i piedi... Dicono ancora che le grue delle montagne orientali inghiottiscono le arene d'oro, & di qua poi le vomitano<sup>64</sup>.

Ma venendo alla qualità delle carni loro, dico che la carne dello struzzo è la peggiore che si possa mangiare, & che più stracchi lo stomaco, & però non si dee mangiare. La carne della gru è fredda, & secca, dura a digerire, e genera mal sangue, & humor melanconico, & se pur se ne vuol mangiare, conviene che la sua carne sia preparata ben prima, & ben condita, come... la carne del pavone: è carne muscolosa, & bisogna che si lasci star molti dì morta prima che se ne mangi. Il medesimo ha da dirsi della carne delle cicogne, & de i cigni, i quali uccelli habitano per la maggior parte in laghi & luoghi paludosi, & perciò non son così buone come gli uccelli che habitano in luoghi terrestri. Et i medici dan per regola universale, che tutti gli uccelli che conversano in acqua habbiano carne nervosa, dura a digerire, e molto grossa: ma è ben vero che, quando è digesta è molto

---

<sup>63</sup> Il colore marrone - bigio.

<sup>64</sup> La leggenda che le gru trasportassero terre contenenti oro da zone dove questo minerale è diffuso, ai paesi come l'Italia che ne sono poveri, deriva dal fatto che pietruzze e sabbia si trovavano facilmente nel gozzo di questi animali, quando questi venivano uccisi.

nutritiva. Deve avvertirsi che non si mangino sì vecchi che passino un anno... Se avvien che questi tali uccelli si possano prender vivi, non si deono subito ammazzare, ma stracciarli un pezzo & faticargli prima, che così le carni dure si inteneriscono, & dopo che son morti, sian battuti molto, & (in) fin salate con porgergli anco del timo, & si caccian nell'acqua, & vi si tengan per un pezzo, & così al fine molto ben lavate, cuocansi.

*Il fine del sesto libro.*

Questo è quanto ho voluto dirvi, Messer Francesco mio, intorno al fatto delle carni per la sanità, tratte da valentissimi huomini, il che non dovete disprezzar di sapere. Ben vi dico io che l'osservazione di queste regole che vi ho date, è perché ve ne potiate prevalere ne i bisogni: ma non voglio io già, che se il vostro padrone che servirete, essendo di buona complessione e di gagliardo stomaco, e non sottoposto ad infirmità, habbiate a regolarlo secondo che io scrivo puntualmente, anzi che seguite in dargli a mangiare di ogni cosa che gli piace fin che è sano, pur che non sia il pasto di una cosa proibita, sì eccessivo che possa causar danno, e temperato anco il pasto delle cose che son lodate; & lasciate pur dir chi vuole che le dottrine che son scritte per conservatione della sanità son per i mal complessionati, o che declinino alla vecchiaia, o che sieno infermi, o che si levino dal male, che a sani nodrisce quel che gli fa buono, pur che sia mangiato temperatamente, & con misura. Et questa regola che vi do hora, non solo intendo che vi serva per quel che vi ho detto delle carni & lor condimenti per la sanità... Et quanto a voi, se vi sentite gagliarda complessione, stomaco buono & saldo, guardate di non vi sottoporre a regola nel mangiare con fuggire cibi men utili et sani per paura di male, e lasciate pur dire a medici, che danno ad altri consigli senza volerli per loro. Perché ho io veduto per sperienza, che havendo

un mio Signore (che era da picciolo allevato in mangiar cibi grossi, di ogni cosa) voluto regolarsi per tema di ammalare, & darsi a regole di medici, si infermò, & venne a morte, in quel modo che ho anco conosciuto uno che essendo sano, & volendo purgarsi per consiglio de i medici, temendo che la state che venne non gli apportasse infirmità, perché si trovava sano e prosperoso, & non solito di far simili purgationi, prese una cassia<sup>65</sup>, se gli alteraron gli humori che erano quieti, in modo che se ne morì poi. In quel modo che le leggi sono fatte per gli scelerati, et non per i buoni, così le regole del viver per la sanità son fatte per i mal complessionati, o infermi, come vi ho detto. Se havete un buon vino che vi sappia buono, che vi conferisca allo stomaco, che non sia sì grande che vi faccia andare i suoi fumi alla testa, ove ve ne sentiate male, bevetene allegramente sopra di me con quel temperamento d'acqua che il vostro stomaco sopporta. Se lo stomaco vostro non patisce per mangiar carne grossa, mangiatene allegramente, lasciando le regole mie da parte. Se il pesce mangiato temperatamente non vi affanna lo stomaco, mangiatene una volta il dì nel giorno di magro, interponendovi anco qualche giorno, per esser così humido et nocivo. Se i buoni melloni vi piacciono, e parimente gli altri frutti, mangiatene, che il buon pro vi faccia, pur che sia temperatamente, bevendovi buon vino: ma se vedrete che alterin punto lo stomaco, lasciategli stare. Et io vi dico, che quanto alla regola dl vivere, niuno è miglior medico che noi stessi... Gli animali ci hanno insegnato il vivere et medicarci, perché niuno è che conoscendo una cosa che nel mangiar gli faccia male, ne voglia assaggiare; & se per far qualche accidente si sentono ripieni, chi si aiuta co'l vomito, come il cane; chi col farsi cristieri come la cicogna, e chi con altre vie di dieta cercano evacuarci & far astinenza. Come si può pensare, che se il vostro Signore

---

<sup>65</sup> Cassia è un genere di piante delle Papilionacee, dal quale si ottiene un lassativo molto usato, specialmente in passato, la senna, o sena.

fosse huomo robusto & di grande exercitio, potesse fargli bene per la sanità, dargli cibi delicati, di poco nutrimento, & di facilissima digestione, o, pe'l contrario, essendo di stomaco debole, non uscendo mai dalla sua camera, gli (si) volesse dar cibi grossi di ogni sorte di mangiare...

*Libro settimo.*

*Nel quale si tratta della natura de i latticinij, de i pesci,  
& de i frutti, & delle herbe che si adoprano  
ne i condimenti delle vivande.*

Di particolare interesse i capitoli XXXVIII e XXXIX relativi alle uova, i capitoli XL-XLII sul latte, i capitoli XLIV-XLVII sui latticini, in particolare quelli sui formaggi.

*Cap. XXXVIII. Delle qualità dell'uovo,  
de i loro nodrimenti et utilità.*

L'uovo è quello degli animali volatili, che il sangue et la sperma degli animali che caminano: che si come il sangue e la sperma derivano dalla materia, et nodrimento de gli animali che caminano, così l'uova derivano dalla materia et nodrimento de i volatili; & però son l'uova di presto et grande nodrimento...

*Cap. XXXIX. Quali uova deono esser scelte, e come cucinare.*

L'uova ha da havere queste condizioni. La prima che sia nato di lodati volatili, pernici e galline giovani, & che habbiano maschio come si è detto, nato similmente di pollo grasso... L'uova delle anitre par che seguitino in bontà queste... benché dieno mal nodrimento; le peggior di tutte sono l'uova dello struzzo, che sono di grave odore, & gravi e dure alla digestione. Han da esser fresche, perché nelle fresche è il lor calore naturale più



forte... Le uova cotte in acqua sono migliori, & più laudabili di quelle che son poste sopra i carboni... Et perché si arrostitiscono l'uova in due modi sopra i carboni et la cenere, le peggiori son dichiarate quelle che son sotto la cenere, & la ragion, che il caldo del fuoco, venendo a circondarle tutte, (si) ritiene che non possa uscir la lor fumosità fuori; ma quelle che si cuocono su i carboni mandan la fumosità fuori, & ne vengono a rimanere nette. Si lessano parimente in due modi, con la coccia<sup>66</sup>, e senza, quando si gittan, tratte da essa, sopra l'acqua calda. Quelle che son lessate con la coccia son peggiori dell'altre...

*Cap. XL. La natura del latte, qual sia il suo nodrimento,  
& quali sieno le utilità di esso.*

Il latte non è altro che il sangue due volte cotto, il bianco lo acquista dalle poppe, & similmente il sapore & la humidità... Il latte è laudato da i medici... Il latte eletto & buono convien che habbia in sé quattro qualità: colore bianchissimo & chiaro, che non habbia né colore che tiri al citrino, né al rosso, né al livido; odore odorifero alieno dall'horrore e dalla gravezza, liquore che sia in mezzo fra il sottile e il grosso, che se una goccia di esso si mette sopra un unghia, o altro membro, solida non si sparga, ma rimanga larga da baffo & di sopra aguzza; sapore grato, libero dall'amaritudine, dal salso, & dall'acetoso...

*Cap. XLIV. Della natura, & qualità di alcuni latticinij,  
capi di latte, butirro, & simil cose.*

Il latte strutto genera gravezza nello stomaco, & manda fumosità alla testa, onde nasce suffocattione spesso; è duro per la sua grossezza a digerirsi, & peggior d'ogni altra sorte di latte genera grossi humori, & non provoca l'appetito, come il cascio; per-

---

<sup>66</sup> Il guscio.

ciò, ( per) chi ne vuol mangiare sia quel che l'huomo chiama capi di latte, o pur latte strutto, o fiorita<sup>67</sup>, come si voglia, si deve mangiare innanzi a tutte l'altre cose, & non mai dopo, perché nel fin del pranzo mangiandosi tutto quel di buono che l'huomo ha pigliato, confonde, altera, e corrompe. Il butirro parimenti è detestato da' medici, quanto sia al mangiare, perché è la parte del cascio più calda, & più onta, & per la sua calidità e leggerezza si muta in fumosità, massimamente se troverà uno stomaco ad esso simile. Il butirro cotto debilita lo stomaco, mollificando le cose dure, & chi si assuefa a mangiarne, patirà infermità flemmatiche, quanto più è cattivo, dunque se è crudo... La ricotta è men nociva allo stomaco, che non è il cascio nuovo, & pasce et nutrisce molto... & quella del latte vaccino è migliore, e non nuoce all'huomo sano, ma se lo stomaco fosse di frigida complessione, non la potrebbe digerire, perché la ricotta infredda forte, reprime la col(l)era & la sete, però è tassato<sup>68</sup> il Platina<sup>69</sup>, quando disse che la ricotta era calda.

*Cap. XLV. La natura del cascio non salato,  
e di quello che si salava un poco.*

Il cascio fresco senza sale è frigido in terzo grado, et è nutritivo, e ingrassa, ma è cattivo allo stomaco, ancora che Dioscoride voglia che sia buono...

---

<sup>67</sup> Tre sinonimi di panna.

<sup>68</sup> Censurato.

<sup>69</sup> Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1481), umanista, prefetto della Biblioteca Vaticana, con una cultura che spaziò in ogni campo della scienza.

*Cap. XLVI. La natura del cascio salato vecchio,  
& del vecchio non salato.*

In quel modo che da gli antichi è laudato il cascio fresco che habbia un pochetto di sale, così per il contrario è vituperato il cascio vecchio, o che sia salato, perché... il cascio vecchio, che ha in sé molto sale, diventa secco, morde il stomaco, & accende il sangue, genera melanconia, perché è caldo...

*Cap. XLVII. Qual cascio debba eleggersi,  
& quel che si debba mirare nel mangiarlo.*

Il miglior cascio a mangiare per la sanità è quello che si allontana da gli estremi viziosi, & si accosta al temperato, & questo è quello che è fra il nuovo e il vecchio, fatto di poca acetosità... deve essere eletto quello che ha del dolce, & del grato, che non rimane molto nelle viscere. Ancora che il cascio pecorino sia più terrestre<sup>70</sup> del vaccino, nel resto poi è più sano che il vaccino, perché è di miglior odore, sapore, & di gusto più proporzionato... Il latte per far cascio, fatto nel mese di maggio è più laudabile... Da i golosi si dice che meschiandosi il latte della vacca con il latte della pecora ne viene un cascio più eccellente al gusto, ponendovisi due testi<sup>71</sup> di pecorino et uno di vaccino... Il cascio di capra ancor che sia fatto di latte più temperato, è nondimeno il più cattivo... perciò subito si dissecca, e diventa terrestre, e si spezza subito: solo per il primo dì par che possa esser lodato, & non più...

---

<sup>70</sup> Concreto, compatto.

<sup>71</sup> Con la parola testo non si indicava soltanto l'utensile necessario per preparare piadine, tigelle, castagnacci, ma anche una semplice teglia di terracotta usata in cucina, o un vaso da fiori.

Di minore interesse i capitoli riguardanti le proprietà dei pesci, considerati in ogni caso alimenti di poco valore. Si riporta fra questi la lampreda, quasi scomparsa dalla nostra cucina.

*Cap. LX. Della lampreda, & sua cucina.*

La lampreda è simile d'aspetto all'anguilla, ma alquanto più picciola, ha forami sotto l'una e l'altra orecchia, buona al gusto, & tenuta in grande eccellenza, non è così cattiva un gran pezzo come l'anguilla, perché è di carne più soda, massimamente mangiandosi con i suoi propri & naturali condimenti. Vuol essergli cavati i denti e la lingua, & con un picciol ferro lungo se gli deono cavare le intestine; vuol esser lavata bene in acqua calda. Il sangue che le uscirà... vuol essere serbato & raccolto diligentemente per quei buchi, & per la bocca, se gli ha da mettere garofoli, & se si vuol, anco cannella. Posta allo spiedo si ha da cuocere a fuoco lento, & piglisi quel sangue trattogli, e con aceto, zuccaro e sale, & si metta sotto lo spiedo una picciola ghiotta<sup>72</sup>, ove habbia il grasso di essa a colare. Spesso, con una penna venir humettandola con quello intingolo del suo sangue; e quando è cotta, si ha da metter in tavola con esso intingolo rovesciatogli sopra. Questo è il miglior modo del suo condimento, & il più sano, quantunque vi sieno altri modi pur degni di saper da i golosi...

---

<sup>72</sup> Sinonimo di leccarda, il recipiente già visto, per raccogliere il grasso dalle carni cotte allo spiedo.

*Libro ottavo.*

*Nel qual si contiene la qualità de ' cibi grossi, & sottili,  
& quai siano, con la qualità de i diversi sapori,  
il mangiar della state, & anco de gli altri tempi accomodati.*

*Cap. LXII. Quai siano i cibi grossi, che a' delicati, & a quei  
che fanno essercitio non si convengano.*

Habbiamo, M. Francesco mio, ragionato assai de i cibi buoni & cattivi de gli animali terrestri, de lacticinij, de i volatili, e de i pesci; restaci di dir qualche cosa nel fatto dell'herbe che noi sogliamo mangiare, così insalate, come in condimento di minestre e de i frutti; ma prima che andiamo più oltre ho disegnato di ragionarvi de i cibi proportionati a noi, considerato lo stato, le complessioni<sup>73</sup>, i tempi, & gli essercitij nostri, & primiera-

---

<sup>73</sup> Le costituzioni e i temperamenti secondo la teoria medico-filosofica ideata da Ippocrate di Co. Questa teoria nasce dalla filosofia di Anassimene di Mileto (VI secolo a. C.), il quale introdusse l'idea dei quattro elementi fondamentali: acqua, aria, fuoco, terra; un secolo dopo Empedocle aggiunse la caratteristica di ogni elemento che chiamò radice, per cui il fuoco è caldo e secco, l'acqua fredda e umida, la terra fredda e secca, l'aria calda e umida. Ippocrate, nel tentativo di applicare questi concetti alla natura umana e alla medicina, definì i quattro umori peculiari dell'uomo: la flemma, che ha sede nel cervello, corrispondente all'acqua, il sangue con sede nel cuore e riferibile all'aria, la bile gialla secreta dal fegato e paragonabile al fuoco, la bile nera o atrabile, che si trova nella milza ed è riconducibile alla terra... Ad ognuno di questi umori collegava i temperamenti, o costituzioni dell'uomo (flemmatico, melanconico, collerico, sanguigno), quattro qualità elementari (freddo, caldo, secco, umido), le quattro stagioni dell'anno, e i quattro tempi della vita umana (infanzia, gioventù, maturità, vecchiaia). L'equilibrio di tutte queste cose, secondo Ippocrate dava la salute (eucrasia), mentre il prevalere di una sull'altro portava alla malattia o discrasia. Inoltre, i quattro umori definivano anche la personalità: il malinconico, con eccesso di bile nera è magro, debole, pallido, triste, avaro; il collerico, con eccesso di bile gialla, è magro, asciutto, ben colorito, irascibile, permaloso, furbo, genero-

mente parlarvi a chi convengano i cibi grossi, & a chi siano novizi, quali s'intendano grossi così da esser rifiutati da chi sta in quiete, e quali i sottili. Saperete prima che i cibi grossi, quando trovano il corpo molto caldo, molto essercitato, & con gran sonno dopo il cibo, si digeriscono bene, & nutriscono il corpo di gran nutrimento, & lo confortano, & gli fan pro. Questi cibi grossi si devono usare più tosto nel tempo dell'invernata, che in altra stagione, perché in questo tempo si unisce più il calor naturale nelle parti interiori nel corpo, & anco per la lunghezza del sonno. Ma se questi che gli mangieranno non sentiranno che gli digeriscano, & sono usi a mangiargli, non gli consiglio a volere assuefarvisi, perché Galeno consiglia il contrario, dicendo che se alcuno mangia cibi grossi, & nel suo stomaco sia poco caldo e poca fatica innanzi il cibo, e havra poco sonno, non finirà la digestione: ma nel corpo se gli genera humore di essi cibo grosso e troppo crudo da indurre oppilatione nel fegato e nella milza. Le cose che nomina egli per grossi cibi sono lenticchie, fave arrostate, funghi, fegato, lepri, ove dure o lesse, o arroste, o fritte che siano, & tutto quel che sia fritto de i nominati cibi, o altri simili, latte cotto, vin cotto, massimamente se è di uva grossa di sua natura, perché (con) il caldo nel cuocerlo ha acquistato siccità, & densità; come di cervo, di becco & di bue, ventri di animali, & intestine... Similmente nomina lupini, rape, & fagioli, pan duro e stantivo, o troppo cotto, o poco cotto; le cervella de gli animali sono in questo numero, focaccine nella cenere, pesci duri & viscosi, cascio grosso, teste, orecchie, & simili estremità del corpo dell'animale. Si genera

---

so, superbo; il flemmatico è beato lento, pigro, sereno, talentuoso; il sanguigno, rubicondo, gioviale, allegro, goloso, dedito al sesso.

Tuttavia, poiché, il freddo non è necessariamente umido, o il caldo sempre secco, questa teoria occorreva di una correzione, per cui Ippocrate definì ogni cosa della natura in più gradi, per cui una cosa poteva essere fredda in primo grado e secca in secondo, oppure calda in 1° e umida in 2°, e così via.

ancora accidentalmente (con) i cibi frigidissimi humor grosso per la debilità del caldo del corpo e sua digestione, come avviene per il mangiare dei frutti prima che sieno maturi, e similmente del mangiare dei citrioli, cucumeri, & latte acetoso<sup>74</sup>. Non deono mangiarsi cibi molto calidi, perciocché per la maggior parte son secchi... eccetto se non fosse il corpo troppo freddo, in invernata, e region fredda, che Galeno proprio dice che i cibi calidi conferiscono a colui che è dominato dalla frigidità, & in tempi e regioni fredde; e questi tali cibi calidi deono fuggire tutti coloro che son di calda complessione in tempi calidi, come sono frumento cotto, ceci, dattili, senape, uva dolce, apio, ruta, rafano, o ramolaccio<sup>75</sup>, pastinache, agli, cipolle, porri, cascio vecchio, vin dolce caldo & vin vecchio citrino<sup>76</sup>. Et è da avvertire, che non solo si deono fuggire i cibi che sono troppo calidi in virtù & in potenza, ma anco i temperatissimi, quando (si) pi-

---

<sup>74</sup> Pensavano diversamente i medici inglesi, che usavano il siero di latte acidificato per numerose patologie, abbinandolo a sostanze diverse (vedi la "Pharmacopœia Extemporanea" di T. Fuller). Inoltre il latte caldo acidificato con vino (posset drink) era una bevanda consueta e assai diffusa nella popolazione anglosassone.

<sup>75</sup> Sotto il nome comune di apio si comprendevano varie Ombrellifere come il sedano, il levistico o sedano montano, oltre alla mela apiola, che però non riguarda questo caso.

La Ruta graveolens (o R. silvestris major) - Rutacee era un'erba molto impiegata, oltre che in farmacia, in cucina, nonostante l'aroma forte.

Il ramolaccio è il Raphanus raphanistrum - Crucifere, detto anche, dal nome latino, armoracia: se ne usava la radice per il sapore piccante. Il generico 'rafano' si usava per più piante consimili, come la landra, il ravanello, ecc.

<sup>76</sup> In origine per vino citrino s'intendeva il vino bianco da tavola, amabile, fatto con uve codega larinhao, viosinho, rabigato, coltivate nella regione del fiume Douro; pestate a piede nel tradizionale lugares di pietra, questi vitigni davano un vino dal colore simile a quello dell'omonimo quarzo. Questo prodotto venne poi prodotto a Oporto e Madera, dove assumeva però un colore più ambrato. In seguito s'indicò col nome di vino citrino qualsiasi vino di colore giallo ambrato come il Malvasia o il Greco: afferma ciò Antonio Frugoli in "Pratica e Scalaria".

gliassero attualmente molto caldi, dicendo Razis<sup>77</sup>, che l'huomo si deve astenere da i cibi calidissimi quai son quelli che si mangiano subito levati dal fuoco, non intendendo perciò che debbano esser mangiati tepidi, ma più caldi che tepidi, ma non calidissimi, perché il tepido è mollificativo, & risolve la virtù. Parimente (non) si deono mangiar cibi che siano nel mangiare troppo freddi in atto, o potenza, perché la sua freddezza è contraria alla natura humana, dicendo Isaac<sup>78</sup> nelle sue diete: le cose fredde son da esser molto fuggite, perché sebbene ne i corpi de i giovani non appare nocumento alcuno, nondimeno vien la malitia di esse radunandosi a poco a poco, benché essi no'l sentino; ma nell'uscir della gioventù, & nell'entrar della vecchiaia, si sottomettono a molte infirmità che sono incurabili, le quali lungo tempo rimangono ferme nelle viscere, nelle giunture, ne i nervi, perciòché le cose frigide sempre percuotono le membra dei corpi più deboli & molto sensibili, dicendo ne' suoi aforismi Hippocrate, che il freddo è inimico a i nervi, all'ossa, a i denti, al cervello & alle midolla, onde conviene che noi ce ne guardiamo anco nel tempo della state. Però non ci entri ne i corpi nostri niuna cosa troppo fredda, eccetto per via di medicina, che la vita nostra è nella calidità e l'augmento nella humidità. Sieno adunque i cibi non molto secchi, né troppo freddi, ma temperati, & nel mangiarli, manginsi le vivande calde, ma non che cuocano, & le cose frigide non si mangino troppo fredde.

---

<sup>77</sup> Abu Bakr Muhāmmad, detto Zakariya ar-Razi, dalla città persiana dove nacque nell'anno 865 ca. Fu uno dei grandi medici della tradizione araba. Ci ha lasciato quasi 150 opere di filosofia naturale e medicina, fra cui va ricordato il testo "Kitāb Mansūri".

<sup>78</sup> Isaac Ben Solomon il Vecchio, vissuto fra la metà del IX e metà del X secolo, medico egiziano di origine ebraica. Nel suo secolo, e forse più, di vita scrisse numerosi trattati, fra cui ricordiamo "Kitāb al-Adwiya al-Mufrada al-Aghdhiya", testo che Costantino l'Africano tradusse in latino sotto il titolo di "Diætæ particulares".



Essendo ormai, l'autore, entrato pienamente, nel campo della medicina, prosegue con le seguenti dissertazioni.

*"Che per la conservation della sanità deono esser considerati i sapori de i cibi. Et prima della dolcezza, & sue qualità". "Del sapore, & cibi amari, & delle lor proprietà, & giovamenti, & nocumenti". "La natura del saper salso, & nocumenti, & giovamenti di esso". "Del sapore acuto, E de i mali, e danni de gli cibi che hanno acutezza". "Delle cose ontuose, & loro nocumenti, & parimente delle cose insipide". "Delle cose acetose, & le proprietà di esse, & il nocumento, & il danno che fanno". "Della complessione, virtù nocumenti del sapore stittico, & pungitivo". "Quanto faccian per la conservatione della sanità il bere & il cibo, dilettevoli e buoni". "Quale deve essere la quantità di quel che si ha da mangiare, & il danno che nasce per la superflua". "Che nuoce molto il mangiare diversi cibi, & il bere diversi vini, in una mensa". "L'ordine nel mangiare, & quai cibi son da esser messi prima, e quali sieno gli ultimi". "Che i cibi & il bere devon esser eletti proportionati alla complessione, & alla consuetudine". "Come si debbano eleggere i cibi secondo la qualità & fortezza dell'esercitio". "Quai corpi non si debbano essercitar, e che hanno da far in luogo d'esercitio quei che non si possono muovere". "Quel che l'huomo ha da fare, prima che si muova all'essercitio". "Che l'huomo non deve entrare a far exercitio vacuo di cibo, né in hora che sia ripieno". "Documento dell'hora debita d'entrare allo exercitio alli suoi segni.". "Quale essercitio convenga a ciascuna complessione, età, & sesso". "Che termine & che misura debba avere l'essercitio di ciascuno". (Capitoli LXIII-LXXXII).*

Interessavano direttamente, in modo particolare, la professione dello scalco i seguenti brani.

*Cap. LXXIII. Che nuoce molto il mangiare diversi cibi,  
E il bere diversi vini in una mensa.*

Senza l'autorità de i medici, Salomone ne i suoi Ecclesiastici ci insegna che non si deve esser ingordo di mangiar molte cose, dicendo: "Non voler esser avido d'ogni mangiare, & non ti dare ad ogni cibo, perché nelle molte vivande sarà l'infermità. Le cose composte di varie cose, son di più presta corrutione che le cose composte di poche. Niuna cosa è più perniciosa che mescolar nello stomaco molti cibi insieme, dopo lo star lungo tempo a tavola mangiando, perché quando vi sarà messo l'ultimo cibo, il primo comincerà a digerirsi"... Gli antichi ben regolati, coloro che si essercitavano, si guardavano da questo errore, perché si contentavano di mangiar la mattina solamente carne, & la sera solamente pane. Et per questo si deve l'huomo ritenere d'andar a conviti de i potenti ricchi huomini, che con le loro splendide cene & sontuosi conviti, per la diversità di cibi, l'huomo nel mangiargli fa un strano mescuglio, nel suo corpo, & però vediamo che le infermità gli assaltano, & con la brevità della vita.

*Cap. LXXIV. L'ordine nel mangiare,  
& quai cibi son da esser messi prima, e quali sieno gli ultimi.*

Quando pur si voglia nella mensa haver diversità di vivande, per men male osservarsi almen quest'altra regola, che se pur non torrà a fatto il nocumento della diversità, gioverà almeno molto... Deve osservarsi che sempre i cibi lubrici, liquidi sottili & presto penetrabili, frutti umidi molto, & acquosi sieno messi prima a mangiare che i grossi & di dura digestione, accioché i

sottili sieno digeriti, & non habbiano impedimento al pasto grosso & duro, perché digerendosi, & volendo passare, & non potendo per rispetto de i cibi grossi che stan di sotto, restano & si mutano, & convertono in fumosità... acetosità... putredine.

Della elezione de i cibi... deve avvertirsi, che quei che sono i più proportionati cibi, che più si accostano di lor natura alla quantità del sangue, come il vino, vitelli di uova<sup>79</sup>, acqua, carne e pane, & più particolarmente e propriamente, capretti, vitelli piccioli lattanti, agnelli annali, & le cose dolci... Che il vino habbia buono odore e buono sapore; queste cose a quei di mediocre essercitio par che convengano, & tutte quelle altre carni di volatili... & anche de i pesci de i fiumi petrosi, & anche de i marini conditi... e per completergli tutti in uno, tutti quei cibi che son di buona e facile digestione, & generano buon sangue: perché come vuole Galeno, quei cibi che si digeriscono bene, fan migliori humori, & che sien mangiati con appetito, & senza pensieri calamitosi, che molto gustino a chi il mangia... (e) far elezione di quel che più l'huomo appetisce. Ricordandosi l'huomo che i cibi cattivi non possono generare sangue buono.

*Cap. LXXXIII. Che i cibi che si pigliano di eccessiva qualità (si) possono temperar con cose contrarie.*

Poi che si è detto della qualità de i cibi che si mangiano quali siano freddi, quali caldi eccessivamente, & quali temperati, et come per la salute humana l'huomo deve mangiar i buoni et temperati, et fuggir i contrarij, perché non può ogn'uno trovare i cibi tai quali sono descritti buoni, o perché la borsa gli lo impedisca, o perché si truova talhora l'huomo in luogo ove non può haverne come vorrebbe, ben così che si insegni qualche modo con che l'huomo possa, al meglio che si può in simili casi d'impossibilità, provvedere alla sua sanità; perciò dice che è be-

---

<sup>79</sup> I tuorli.

ne che si temperi il cibo cattivo con i rimedij contrarij, che se l'huomo mangia la carne di secca complessione molto... deve cercar di condirla con minestre & potaggi che siano humidi. Come sarebbe anco a dir che se l'homo mangia de' cocomeri, o delle zucche, che sono frigide & humide, siano i lor condimenti temperati con porri, agli e simili cose calde & secche; se si mangieran cose oppilative<sup>80</sup>, manginsi con esse cose che siano aperitive. Quando veda l'huomo potergli nuocere i cibi mangiati troppo dolci, beva bevanda che habbia dell'acetoso, & chi havrà mangiata cosa acetosa, & considererà che, sendo (che) la sua complessione possa nuocergli, bevaci cosa dolce, & oltre che la ragione fisica e naturale ce lo dimostri senza allegar autore, vedasi che Avicenna<sup>81</sup> ce lo insegna senza veder niun'altro, quando dice; "I cibi deono essere misticati con gli humidi, con cose secche, i dolci con le acetose, e i freddi con le calde. Alle cose stittiche diansi cosa humida & lubrica, & discorrendo temperar i cibi contrari con i suoi contrari, & se si mangierà cosa grassa, onde l'huomo si habbia da stomacare, & temere che gli ne habbia nascer cattiva digestione, mestavisi sale assai, over cose acute, che queste cose giovan ad assotigliar quel che è grosso".

La carne, calda di sua complessione, deve essere mangiata con agresta, o con pomi aranci, o cedro, o limoni, o pomi granati, se la complessione di colui che la mangia sarà secca, adopri aceto, succo di cocozza<sup>82</sup>, & succo di cedri, & di lattuche, che vengono a temperare il calor loro; questa sia regola & precetto fermo, che (sia) considerata la sostanza et la qualità dei cibi in se stessa, & la qualità & complessione di chi gli riceve.

---

<sup>80</sup> Difficili, lenti da digerire.

<sup>81</sup> Nome attribuito in Europa a Ibu Sina (980-1037), filosofo e medico persiano. Importante il suo codice di medicina.

<sup>82</sup> Zucca.

E con questa regola ippocratica si giustificavano gli assurdi banchetti di decine di portate!

*Libro nono.*

*Della natura delle herbe che si adoprano in insalate & in condimenti di vivande.*

*Cap. LXXXIV. Come si possa conoscer l'hodore & sapore, la qualità & complessione dell'herbe.*

Perché non fu l'intention mia, Messer Francesco mio caro, di voler hora trattar in questo libro della natura di tutte l'herbe, ma solo de i cibi, de i condimenti di essi, dell'apparecchio che deve farsi conveniente all'officio della scalcaria, & ultimamente del modo di usargli quanto alla sanità, & alcune altre cose del reggimento di essa, non voglio estendermi in altro circa l'herbe, se non in quelle che si usano per insalate, & per condimento de i cibi, che solo queste fanno al proposito del mio libro. Chi vuole poi sapere la qualità & natura di tutte le altre particolarmente legga Dioscoride, con la bella interpretazione del Mattiolo<sup>83</sup>, che quivi troverà quel che vuole. Non dovete disprezzar di intendere di queste herbe, che io m'apparecchio a parlarvi, le qualità & le complessioni, perché a voi sarà molto utile, & a tutti gli altri che leggerà questo libro, che non possono sempre haver i medici attaccati alla cintola ne' bisogni. La regola universale da conoscere se un'herba è calida o frigida, o humida, o secca, senza domandarne parere a' medici, da noi stessi possiamo giudicarlo con la regola di annasarla, che se la sentiremo di grande odore & acuto, massimamente diremo assolutamente

---

<sup>83</sup> Pietro Andrea Mattioli (1501-1578), senese che esercitò la medicina a Venezia. L'opera principale, cui fa riferimento il nostro autore, e il commento dell'opera "Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo, libri V della historia et materia medicinale...".

essere calda... Quanto poi saranno odorifere, tanto più diremo esser calide, perché gli odori nascono da una certa, benché non assoluta, calidità, come è l'odore della maggiorana, menta, basilico & simili herbe. Ma questo segno dell'odore non è bastan- te a farci far giudizio che sia calda, se all'odore non si congiunge il sapore, che quando quest'herba odorifera la troveremo insipida & come acqua, zucca, lattuca & simili, diremo all'hora liberamente esser quella cosa frigida, & che la sua complessio- ne o è di mezzo, o inclina al frigido. Se il sapore di quest'herba lo sentiremo dolce, diremo all'hora che è calda & humida con egualità, & se sarà amara, diremo che è calda e secca in terzo grado; e se salsa, diremo esser calda & secca nel secondo, & se sia di sapore acuto, diremo che è fredda & secca nel secondo grado, & pontica, o stittica<sup>84</sup>, diremo esser fredda & secca nel terzo, in quel modo che si è detto de i sapori...

*Cap. LXXXV. Che si dee fugir, in quanto si può,  
il mangiare delle herbe, & massimamente le salvatiche.*

Per la conservation della sanità, né frutti, né herbe deve l'huo- mo usar molto per cibo, perché humettano gli humori, & non dan nutrimento. Dice Averroes<sup>85</sup>, che tutte le herbe di sua natu- ra tendono a humore melanconico, eccetto la lattuca & la bugo- lossa<sup>86</sup>. Si può bene, non per via di nutrimento, ma di medicina, mangiar le herbe insalata, o in altro modo la state per rinfrescar

---

<sup>84</sup> Pontico è un particolare aggettivo sinonimo di amarognolo, che deriva dall'omonimo vino del Ponto (Turchia) e dal rapontico, nome popolare del rabarbaro, con cui alcuni monaci conventuali preparavano il prodotto erbo- ristico digestivo detto pontico dei frati. Vino stittico era detto comunemente quello agro, o troppo astringente per una presenza eccessiva di tannini.

<sup>85</sup> Ibu Rushd (1126-1198), filosofo e scienziato arabo - spagnolo, detto in Europa Averroé, famoso per un'enciclopedia medica, oltre che per i suoi commenti su Aristotele.

<sup>86</sup> Anchusa azurea o italica - Borraginee, detta popolarmente lingua di bue.

& estinguer la sete, come lattuca, indivia, & procaccia, o porzellana<sup>87</sup>; ma nella invernata non deve usarsi. Et questa sia la regola, che generalmente le herbe son di poco nutrimento, & però son deputate a mangiarle al tempo del digiuno & dell'astinenza; ma quelle son men nocive a mangiare, che sono de gli horti domestici, che le salvatiche sono assai peggiori, dicendo Isaac nelle sue Diete, che l'herbe nate in luoghi humidi, & in terra grassa, sono più facili a digerirsi & a penetrar le vene: e per rispetto della humidità... il sangue che generano è sottile, acquoso, & il nutrimento di essa è picciolo & illaudabile. Ma le salvatiche par che facciano contrario effetto, che son più secche in comparatione delle domestiche, & però più durano (a) digerirsi, ma più tarde a penetrar le vene, son cattive al nutrimento dalla fortezza del suo acume, & della sua siccità, & questo avviene perché l'herbe & tutte l'altre cose che nascono in luoghi secchi & caldi, son di secco nutrimento, & dure a digerirsi.

Un esempio di come sono impostate le singole monografie, che seguono pienamente la teoria ippocratica. Solo un paio d'osservazioni: rosmarino e salvia, considerati veri toccasana per la salute, sono trattate molto più ampiamente delle altre erbe, in particolare il primo; il finocchio, giustamente considerato un vero e proprio digestivo, era usato spesso come portata da tappeto, dopo il dessert.

*Cap. LXXXVI. Dell'herba acetosa, & sue proprietà.*

L'acetosa domestica, che sogliamo adoperare spesso nell'insalate de gli horti, è fredda in primo grado, & secca nel secondo, stringe il ventre, esaspera lo stomaco, estingue la col(l)era rossa, & la sete; è buona al flusso del ventre, & incita lo appetito.

---

<sup>87</sup> *Portulaca oleracea* - Portulacacee. Il nome dal latino volgare 'porcillaca', da cui con successive storpiature dialettali, venne anche procaccia.

Il suo humore non è laudabile, & quella che non è di gran grossezza, più nutrisce.

*Libro decimo.*

*Nel qual si contiene la qualità de i legumi, e lor proprietà.*

*Cap. CIX. Delle condizioni de i legumi,  
& lor proprietà in genere.*

Sarà bene, prima che si venga alla specialità de i legumi, che diciamo qualche cosa di essi, particolarmente toccando quali condizioni deono havere, perché si possan mangiare. I legumi dunque, & tutti gli altri grani, come farro & riso... non vogliono esser colti di fresco, né esser vecchi ma havere uno stato di mezo, perché innanzi i sette mesi son di nutrimento grosso e viscoso, & duri a levarsi dallo stomaco, ma quando son poi ben digeriti, danno gran nutrimento. I legumi & i grani da i sette mesi in su sono migliori in nutrimento, & sono più facili a disciogliersi dalle membra, però son meglio circa la sanità che per la confortatione delle membra. I vecchi poi sono illaudabili & più cattivi che non bisognerebbero. Quando si debbono chiamare invecchiati è quando la loro naturale humidità sarà desiccata e finita, & allora mettendosi a molle in acqua mai si mollificano, ma sempre stan duri, & se non cocivi e mollificativi, ancora che non siano vecchi, si deono lasciar stare, perché son come i vecchi di lor natura. Dice Isaac a questo proposito, che se questi grani o altre cose secche vorranno esser sperimentate, se son veramente secche, devono esser poste a molle in acqua, & che se presto si gonfiano, & perdono la loro durezza, son più lodevoli, perché quel trasmutarsi presto è segno di perfetta attione del lor naturale nella lor cottura & digestion... Deono haver parimente questa conditione per esser sani, cioè



che non habbiano odore o sapor cattivo, & che siano ben qualificati, & non corrotti, o guasti.

Curioso che, per le conoscenze botaniche del tempo, alcuni semi, e frutti come quelli di anice o cumino, e cereali diversi dal grano, come melica o sorgo, farro, riso, fossero considerati alla maniera dei legumi.

*Cap. CX. Del cece bianco, & rosso,  
& per lor propriet  per il mangiare.*

I ceci son di lor natura salsi, con i quali la terra si guasta, & di sostanza molto, il che causa anco che le radici lievan con s  il grasso & il miglior della terra. Et che il sale faccia della terra questo effetto, ce lo dimostra il salmo quando dice: "Posta la terra loro fruttifera in salsedine, si vede che la terra che tien del salato sempre   sterile & senza herba". E di qua nasce che a un traditore, o ribello, si d  per punitione di gittargli a terra la casa, facendovi sopra seminare il sale in segno di sterilit , accioche in essa non possa pi  nascer cosa alcuna, come si legge nel nono capitolo del libro de i Giudici. Et per questo... che i legumi... prima che si seminino si metton a molle in acqua dolce per un giorno, che oltre che perdon quel sapore, vengono a nascer pi  presto, & sono pi  grossi, pi  teneri & pi  cocivi. Sono i ceci di tre sorti, rossi, bianchi, e neri, ma poco desta la complessione dell'una sorte dall'altra, anzi   quasi una medesima cosa. Sono temperatamente caldi & humidi, eccetto il bianco...

*Cap. CXVIII. Del riso, & sue qualit , & come debba condirsi.*

La natura del riso   calida, nel primo grado, & secca nel secondo; la sua siccit    pi  nota che la sua calidit . Perch  dia maggior nutrimento, si deve cuocere con latte & olio di mandorle, che, oltre il dar nutrimento maggiore, se gli rimuove quella es-

siccatione & constritione c'ha in sé; & maggiormente se per una notte si lascia stare nell'acqua della semola a molle, aumenta anche lo sperma<sup>88</sup>, se si cuoce con il latte. Si suol macinar qualche volta, & mangiato così in farina rimedia alla morificatione che l'huomo ha nello stomaco<sup>89</sup>, & nelle intestine; & quello che si cuoce intiero vale contra la col(l)era. Se si lavan... con la sua acqua, le lentiggini le leva, & mondifica la pelle; nuoce a chi patisce dolori colici, da se stesso non esce molto presto dalle intestine, se non è cotto con carne, o altra cosa di ontuosità, o zuccharo; é di maggior nutrimento che non la melica, il miglio; & (a) coloro che son di calida complessione, perché gli enfia... si deve dare a mangiar più tosto a (tempi) frigidì. Prima si deve ben lavare il suo grano, & cuocerlo con latte fresco, senza il quale vale assai meno.

***Libro undecimo.***  
***Nel qual si tratta de i frutti de gli alberi.***

*Cap. CXIX. Et prima dell'essere & natura di essi in generale.*

Coloro che han lo stomaco freddo e humido, non sono offesi tanto da i frutti secchi, quanto da gli humidi. La ragion è che i frutti freddi e humidi, come sono quasi tutti i frutti freschi... entrando nello stomaco frigido e humido, e trovatolo ripieno d'humori flemmatici si vengono a convertire nella loro simile natura; ma i frutti più secchi non si convertono così presto, contrastando con l'humido. Dice Isaac nelle sue Diete, che i frutti che sono di dure scorze, grosse e secche, sono peggiori di quei che habbino le scorze molli e tenere, a quei che son cole-rici & adulti, perché la durezza & grossezza delle scorze mostrano sostanza grossa e terrestre, & ne gli stomachi loro son

---

<sup>88</sup> Il seme.

<sup>89</sup> Lo spasmo che provocano gastriti, coliti, ulcere.

duri a far digestione. Ogni frutto di grossa scorza ha dell'onto e dell'olio naturalmente qualche poco, & la ontuosità e oliosità sono inclinate a convertir in fumosità e in putredine. Et conclude che quei frutti che han la scorza dura son di peggior nutrimento, come sono le mandole, noci, avellane, e simili, massimamente se son salvatici... Questa regola deve essere avvertita da ciascuno che vuol mangiare frutti, di considerar ben la sua complessione & mangino frutti humidi, o secchi, secondo che han caldo e freddo lo stomaco: se lo han freddo e humido, mangin frutti calidi et secchi, et se han lo stomaco caldo... mangino i frutti frigidi et humidi.

Nonostante questa regola, fra i frutti più usati vi erano quelli secchi, che si impiegavano sia nei piatti, che come dopo - dessert, nel servizio di tovaglia. Naturalmente molto importanti erano le castagne, che per la popolazione povera era uno dei cibi predominanti per la sussistenza, l'uva, e le olive, di cui si riportano i metodi di concia usuali in passato.

### ***Libro duodecimo.***

#### ***Nel qual si tratta delle cose aromatic(h)e & la loro qualità.***

Parmi, Messer Francesco mio, di havervi già detto molto circa i cibi che generalmente si mangiano, & che voi havete da operare nella vostra scalcheria, accioche siate utile al vostro Signore, quanto al gusto e quanto al conservargli la sanità: ma mi par anco di non haver fatto cosa alcuna in questa mia fatica, se prima non vi ho specificato delle cose aromatic(h)e, zuccari, & altre cose che per condimenti adoperate...

Riguardo alle spezie, va detto che facevano la parte del leone chiodi di garofano, cannella, noce moscata; per il resto, come ai giorni nostri, pepe, sale, zafferano, coriandolo, zenzero. Molto in uso, anche per

secondi piatti, il miele, a volte lo zucchero, e un condimento che ora si va riscoprendo, la sapa, che si affiancava all'aceto e all'agresto, che è riportato in questo testo, genericamente, come vino agrestino.

*Cap. CXXVI. Varij modi del conciar delle olive.*

Si conciano le olive in più modi, ma di tre sorti dirò hora, che son le principali. Bisogna pigliar le olive quando son ben verdi, prima che mostrin segno alcuno (di) voler arrossire o venir nere, e tengasi a molle diece o dodici dì in acqua chiara: alcuni dicono esser migliore quella di fiume, ma al mio parer poco importa che sia di altra sorte, pur che sia chiara e di buon sapore, & mutasegli l'acqua ogni terzo giorno per un buco di sotto, senza metter mano dentro dove sono; poi piglisi sale bianco, netto e bene asciutto, & poi si metta a molle finché si disfaccia tutto, poi (si) coli quella salamora per un colatoio, & gittisi in tanta acqua quanta copre le olive... Et sia la salamora tale che quasi in essa possa nuotare un uovo<sup>90</sup>, & quivi si metterà dopo le olive, & sia la salamora così forte, & non più di quanto la possa ben sopportar la lingua con buon sapore. Quivi se gli metta il suo aceto, perciocché il sale e lo aceto le mantengono fresche, verdi e dure... Il medesimo si fa se da principio si taglia, e poi se gli metta su la concia. È buono mettervi dentro anco l'agro de i limoni, di cedri, e di naranci, & l'aceto sia bianco, con foglie di limoni, di cedri, di lauri, & altre foglie odorifere, e ramicelli di olivi e di sambuchi, che le aiutano a mantenersi fresche, verdi, & dure: non se gli mettano in conto alcune foglie di mirto, che le fan rancide; ma vi dicono bene in cambio ramicelli di finocchi, & di anici, che gli daran gentil sapore e odore. Ma questa ricetta è per quelle olive che si han da mangiar subito, & non per quelle che han da conservarsi più

---

<sup>90</sup> Il galleggiamento dell'uovo dava il segno della raggiunta concentrazione salina della salamoia.

oltre, perché essendo queste frondi che vi si mettono di lor natura calide, aiutano a corrompere. Per quelle dunque che si han da conservar per il tempo della state, non si ricerca altro che semplice salamora con qualche cosa forte, & guardisi che niuno vi metta se non mani di donne... Per ogni sorta di conciaturatione sempre è bene che quando si voglion mangiare si presentino con alquanto di origano, che oltre il dargli buon sapore farà più sana la oliva, né lascierà tanto aspra la lingua.

Un'altra sorte di conciarle è questa. Bisognano tagliarle leggermente in modo che non si venga a tagliar punto l'osso, & poi gittarle nell'acqua, lasciandovele stare per quattro o cinque giorni, mutandogli l'acqua una volta il dì, & dopo stringerle alquanto, perché si scola a fatto l'acqua che ha dentro, & dopo dargli la concia che ho detto sopra, che queste non son così dannose et cattive per i denti come son quelle di sopra da mettersi intiere...

Si conservan verdi, se, quando voglion cominciare a venir nere, son colte dalla pianta, & messe in buono olio; & da lì a uno anno si cavarán così verdi & fresche... Et quando si voglion presentar per mangiare, non si ha da fare altro, se non nettarle dall'olio, & gittarvi del sale.

Parimente si conserveranno nel medesimo modo verdi, colte & messe nel mele, & quando si vorran cavare, chi non le vorrà oprare per mangiare, ne potrà far olio... In questo modo è opinione che non solo le olive, ma che si potrebbe conservare ogni sorte de frutti che sieno sani & buoni come pere, mele cotogne, & simili, levandogli prima il peduccio dove è attaccato il picciuolo, perché da questa banda si corrompono e putrefanno...

*Cap. CLIV. Della sapa, & delle proprietà di essa.*

La sapa, o mosto cotto, come altri lo chiamano, si fa al rientrar che fa il vino che si cuoce per la metà: é calda e secca nel se-

condo grado, è di dura digestione, enfiativa; nutrisce molto, è buona per chi patisce nel petto & nel polmone, & ha qualche ulcerazione ne i rognoni & nella vescica... Mitiga i dolori se di essa (é) fatto empiastro con semola di frumento e sale vi si pone sopra. Se si digerisce dà molto nutrimento, & perciò noi la possiamo usare per condir qualche cibo, & addolcir qualche vivanda in poca quantità, massimamente in voler mitigare l'acribità e frigidità dello aceto nelle insalate...

*Cap. CLXIX. La natura & qualità del vino agrestino, di quel che picca, e dello stittico.*

Il vino stittico è di poca calidità in comparatione de gli altri vini, & non provoca orina, & conferisce molto a chi ha il fegato infiammato, &... similmente a coloro che han lo stomaco abbruciato, e molto caldo; & il medesimo fa il vino agrestino, perché il rimuove la sete e rinfresca. Il vino sottile e che pende alla stitticità importa poco che sia misticato: per la sua acquosità fa penetrare il cibo, vivifica la virtù, & scusa l'huomo del bere per cavarsi la sete; l'acqua fredda fa l'huomo di sua natura attristare e adirare per il suo freddo. Dice Isaac... che il vino che ha del pontico o dello acerbo, é più duro e più grave, e che si digerisce più tardi, e che penetra e passa le vene con assai più difficoltà che il dolce, perché il dolce è caldo, e ha più accettabile sapore. Il pontico par che habbia del terrestre, & ha poco sapore onde è più tardo a penetrare... Con tutto ciò conforta il ventre e gli intestini. I vini austeri infrigidano apertamente...

Il libro XII prosegue poi con una dissertazione sull'acqua (Capitoli CLVIII-CLXII): "*Delle acque e sue proprietà*", "*Quali acque sieno migliore per bere*", "*Della malignità dell'acque che non corrono*", "*Che l'acqua piovana (è) miglior di tutte alla sanità*", "*Il*

*danno che nasce all'huomo per bere l'acqua troppo fredda",  
"Che l'acqua naturale si dee bere calda".*

Un vero trattatello ciò che segue sul vino (capitoli CLXII-CLXXIII):  
*"Dell'eccellenza del vino", "Che non a tutti si ha a dare il vino  
buono temperato", "Del vino picciolo chiamato da' medici ac-  
quoso", "Della proprietà & natura del vino agrestino", "Della  
qualità del vino odorifero", "Che il vino vecchio molto non è  
della eccellenza del nuovo", "Come si debba conservare il vino  
perché sia buono, & non si guasti", "I segnali del buon vino  
con alcuni altri avisi".*

Il testo prosegue poi con alcune norme sul bere in genere, ai pasti e fuori di essi, sullo stress, l'allegria, sugli abusi del cibo e sul riposo, il sonno, che deve essere sempre a stomaco vuoto.

La chiosa *"Il fine degli avvertimenti del Panonto"* separa il testo del libro dall'appendice: *"Un breve, e notabil, trattato del regimento della sanità, ridotto dalla sostanza della medicina da Roberto Gropetio, & aggiuntovi altre cose notabili"*. Questo testo è uno degli innumerevoli manuali d'igiene quotidiana, secondo le teorie ippocratiche e le filosofie in auge nel Seicento. Poiché queste opere sono facilmente reperibili, non si riporta la nostra appendice, ma se ne citano i capitoli, per rendere più comprensibile il contenuto.

*Cap. I. "Della eccellenza dello essercitio, & quel che porti nel farlo".*

*Cap. II. "Dell'ordine che si ha a tenere ne i cibi".*

*Cap. III. "Delle carni de gli animali che si mangiano".*

*Cap. IV. "De i pesci".*

*Cap. V. "Delle uova, latte, cascio, & butirro".*

*Cap. VI. "De i frutti, & del mangiar di essi".*

*Cap. VII. "Della natura del vino, e del modo di beberlo".*

*Cap. VIII. "Del dormire e del vegghiare".*

*Cap. IX. "Del sonno e de i sogni".*

*Cap. X. "Del movimento e del riposo".*

- Cap. XI. *"Delle passioni dell'animo"*.  
 Cap. XII. *"Della repletion, & il fastidio che l'huomo ha di mangiar"*.  
 Cap. XIII. *"Dell'anchilatione<sup>91</sup> & astinenza mediocre"*.  
 Cap. XIV. *"Del buon aere"*.  
 Cap. XV. *"Dell'acqua"*.  
 Cap. XVI. *"Del fuoco"*.  
 Cap. XVII. *"Della terra"*.  
 Cap. XVIII. *"Delle quattro età"*.  
 Cap. XIX. *"Dei quattro tempi dell'anno"*.  
 Cap. XX. *"Delle quattro complessioni"*.  
 Cap. XXI. *"Del capo, cervello, stomaco, fegato, polmone, milza, intestino"*.  
 Cap. XXII. *"Della quantità del cibo ne gli infermi"*.  
 Cap. XXIII. *"Del pranzo e della cena"*.

E, presentando gli ultimi due capitoli, si conclude questa analisi de "Il Panonto".

*Cap. XXII. Della quantità del cibo ne gl'infermi.*

Vogliono esser gli infermi nutriti ogni giorno di minor cibo da principio fino allo stato (della malattia), et dopo la purgatione, che cominciano a racquistar la sanità sempre se gli ha a poco a poco a multiplicare. In modo che, quanto più l'infermo è affamato, tanto meno ha da mangiare, et quanto più viene racquistando la sanità, tanto più dee venir mangiando. Nell'augumento del male non se gli vuol dare a mangiare, né nello stato, accioche la natura si occupi a digerir quel cibo, ma attenda a combattere gli humori cattivi che causano l'infirmità... et però deono esser nutriti nell'hora della maggior quiete, et quando la

---

<sup>91</sup> La riduzione dei movimenti articolari poteva essere diminuita con un'alimentazione limitata. Ciò valeva in modo particolare per la gotta.



febre affligge meno, dandosegli da mangiare per quattro hore inanzi il parasismo<sup>92</sup>.

*Cap. XXIII. Del pranzo & della cena.*

La cena (eccettuati quei che son oppressi da catarrhi o infirmità della notte) deve esser più piena che il pranzo, ma a questi tali ha da darsi il contrario; ma chi ha preso per consuetudine di far l'opposito, non si deve mutargliela. La ragione è perché si dice dover esser ne i sani la cena più abbondante del pranzo, è che l'eccellente frigidità della notte fa andare il calor naturale al fondo dello stomaco, & così necessariamente nel sonno si patisce meglio<sup>93</sup>.

***IL FINE***

---

<sup>92</sup> Parossismo, acme della febbre, che in genere è più alta alla fine della giornata.

<sup>93</sup> Si digerisce meglio, quindi si patisce meno.

**"IL TRINCIANTE"**  
*di*  
**M. Vincenzo Cervio,**  
*ampliato e ridotto a perfezione dal*  
**Cavalier Reale Fusorito da Narni,**  
*Trinciante dell'Illustriss.*  
**& Reverendiss. Sig. Cardinal Farnese.**

**RAGIONAMENTO ... FATTO SOPRA L'UFFICIO DEL**  
**TRINCIANTE**  
**AD UN SUO CREATO.**

I consigli generali che Vincenzo Cervio fornisce ad un suo allievo sono presenti nei primi dieci capitoli di questo trattato.

Nel capitolo I si analizza il diverso collocamento professionale del trinciante in corti straniere come la francese o la tedesca, rispetto alla corte papale romana, e si fa l'elogio di alcuni illustri personaggi che tenevano in gran conto questo gentiluomo al loro servizio, dimostrando la loro riconoscenza in vari modi: i cardinali Ippolito de' Medici e Alessandro Farnese, i papi Leone X, Paolo III e Giulio III, il re Alfonso I di Napoli. Il capitolo si conclude affermando come ogni gentiluomo debba conoscere ed imparare la nobile arte di trinciare, per essere all'altezza del suo rango, e fare una bella figura in occasione di una cena galante con una dama.

Il capitolo II riporta le caratteristiche essenziali di ogni trinciante: essere nato in famiglia altolocata e onorata, conoscere la buona educazione, tenere un bell'aspetto, sia nel corpo che nell'abito. La costituzione fisica è importante: il trinciante dev'essere di altezza media, non grasso e non presentare difetti evidenti come la zoppia o la mancanza dell'uso di un occhio; deve esser cauto nel parlare durante il convitto, controllato nei movimenti durante il servizio e, allo stesso tempo, deve essere in grado di affrontare con coraggio e competenza il suo difficile lavoro, per non essere dileggiato dai presenti, in caso di un goffo erro-

re. Infine, il trinciante deve ben conoscere i gusti del padrone, per poterlo servire al meglio.

Nel III capitolo si esaminano i difetti che un buon trinciante non deve avere, e si cominciano a dispensare i consigli preliminari su come comportarsi nel servizio, condannando quei trincianti che non si attengono alle regole canoniche, cosa abbastanza diffusa nel Nord Italia, ma anche in famiglie della stessa Roma.

Mentre nel IV si parla delle doti e pregi necessari per svolgere al meglio l'arte del trinciare, particolarmente sulla maniera, in voga in Italia, di trinciare tenendo il pezzo sulla forcina, in alto sul capo, e di far cadere le fette sul vassoio da portata.

Il V, VI, VII capitolo trattano dei criteri con cui scegliere forcine e coltelli, e di come questi utensili debbano essere temprati, arrotati, puliti e tenuti in ordine.

Nel capitolo VIII si viene a descrivere nei particolari, l'arte del trinciare, partendo dalla credenza e taglio del pane.

Nel IX si analizzano i compiti preliminari del trinciante, che debbono essere messi in atto prima che il padrone si segga alla tavola, mentre nel X si continuano a descrivere le manovre del trinciante durante il convitto, fino alla fine dello stesso.

Come dice lo stesso autore, con il capitolo XI, inizia la parte specifica, dove si insegna a trinciare ogni tipo di vivanda. Ad unico esempio, si riporterà la maniera di trinciare un tordo (cap. XXVII), o "li coppiottoni di vitella o di altre carni" (cap. XXXVIII).

*Cap. I. Quanto l'ufficio del trinciante sia honorato  
tra tutti i Prencipi, e gran Signori.*

Havendo io promesso di voler ragionare sopra l'ufficio del trinciante, ragionevole cosa mi pare ancora che prima tu sappi quanto questo ufficio sia honorato fra tutti i Prencipi grandi. Dico adunque, che tre sono gli ufficij honorati, che sogliono

dare li Precipi grandi per la cura della bocca loro, cioè del scalco, del coppiero e del trinciante, e ognuno di questi non si suol dare se non a persone molto nobili, fidate, e domestiche... In Francia e in Alemagna (dove si tien tanto conto della nobiltà), i Precipi grandi non sogliono dare quest'ufficio del trinciante se non al più nobile, e fidato servitore che habbino nella corte loro. Et se bene questo officio hoggidì è venuto in così poco conto, e particolarmente nella corte di Roma, tutto è preceduto dalla miseria di certi prelati, li quali non si vergognano di voler dar quindici o vinti giulij il mese a un trinciante, che nientedimeno si dà a un famiglio di stalla. Et di qui vien che non si trova più gentil'huomo che si degni di voler fare questo offitio tanto honorato, e non solo si smarriscono della poca provisione, ma della gran strettezza che hoggidì regna, da non poter sperar co'l tempo entrate altre remunerazioni conformi alla riputatione & honoranza di detto officio; e che sia vero, io ne ho conosciuti al tempo mio infiniti, sufficienti in questa professione (a quali non voglio dar nome, per non scoprir la miseria de' lor padroni) i quali hanno pur servito lungo tempo con molta fede e pure tutto dì si sono morti di fame. Abenché in questo si potria dar anco la colpa della mala fortuna a loro & non a lor padroni, quali hanno pur donato e donano largamente ad altri, che forse havranno meritato assai meno di loro. Ma questi tali Precipi dovriano imitare quel gran Re Alfonso, con la prova di due forzieri<sup>94</sup>, e così verriano a levarsi infamia d'intorno, & a rompere la mala fortuna di quel buon servitore; overo dovriano imitare il Cardinale Hippolito de' Medici<sup>95</sup>, il quale in poco di

---

<sup>94</sup> Ci si riferisce ad Alfonso IV d'Aragona, Sicilia e Sardegna (1396-1458), poi Alfonso I come re di Napoli, detto il Magnanimo: il primo forziere era quello per l'amministrazione ordinaria, mentre il secondo era impiegato per regalie a servitori, sudditi, artisti, particolarmente meritevoli.

<sup>95</sup> Ippolito de' Medici (1511-1535), figlio illegittimo di Giuliano, avviato alla carriera ecclesiastica dallo zio Leone X, creato cardinale da Clemente VII (1529), assassinato dal parente e rivale Alessandro, duca di Firenze.

tempo donò ad un suo trinciante portoghese più di mille ducati di entrata. Io non dirò di Iacomo Brusco sufficiente trinciante, il quale hebbe d'entrata più di mila ducati, abenché questo servì a Papa Leone<sup>96</sup>, il quale ogn'uno sa quanto donò largamente ad ogni sorte di virtuosi. Ma se non vogliamo imitar alcuno di questi, dovriano almeno imitare il Cardinale Farnese<sup>97</sup> mio padrone, il quale nel principio del suo cardinalato, senza guardar ch'io fossi nato di humil famiglia, mi pigliò al suo servitio in questo officio tanto honorato, assegnandomi assai honesta provvisione, donandomi poi di continuo denari, cavalli, vestimenti & altre cose simili, & tra l'altre cose signalate che sua Signoria Illustrissima donò, hebbi quasi in un medesimo tempo una pensione di scudi sessanta, & un ufficio di cancellaria che valeva ottocento scudi, presente veramente degno della grandezza & liberalità sua. Io non lassarò di dire come nelle calamità di Roma del '57 mi fu levato parte di quelle poche rendite ch'io haveva senza alcuna mia colpa<sup>98</sup>, dove sua Signoria Reverendissima non mancò di darmi altrettanta provvisione, così come ancor non mi manca, & non mi mancherà per sustentare questa poca di vita che mi avanza; senza che sua Signoria Illustrissima

---

<sup>96</sup> Leone X, al secolo Giovanni de' Medici (1475-1521), eletto papa nel 1513.

<sup>97</sup> Sebbene più membri maschi della famiglia Farnese fossero avviati alla carriera ecclesiastica e assurgessero alla carica di Principe della Chiesa (Ranuccio <1530-1565> detto il Cardinalino di Sant'Angelo, fratello di Alessandro il Giovane <1520-1589>, Odoardo <1573-1626>, figlio di Alessandro il Vecchio e nipote del Giovane), la sfarzosa corte che necessitava di servitori come il trinciante fu quella di Alessandro il Giovane, nella quale fu servitore gentiluomo lo stesso Ranuccio. Entrambi questi ultimi furono grandi mecenati.

<sup>98</sup> L'alluvione che devastò buona parte di Roma e dintorni, seguita fra l'altro alla pestilenza. Questi fatti sono descritti nei dispacci nel Nunzio di Venezia Antonio Trivulzio per gli anni 1556-1557, nei dispacci al Senato (1557-1558) e nei dispacci ai Capi dei Dieci (1555-1558), dell'Ambasciatore di Venezia a Roma, Bernardo Navagero.

non andò mai fuori d'Italia, tra le molte volte che vi fu mandato dalla santa memoria di Paulo Terzo<sup>99</sup>, avolo per servitio della Santa Sede<sup>100</sup>, che sempre non mi menasse appresso la persona sua, servendosi di me al pari di qual si voglia gentil'huomo che egli avesse con lui, segno certissimo dell'amorevolezza sua verso me. Sicché se di questa sorte fossero accarezzati & remunerati i buoni, non mancariano gentil'huomini che volentieri serviriano in questo officio; il quale, se bene è venuto in così poco conto per le cause dette di sopra, non resta già che in sé l'ufficio non sia honorato & stimato fra tutti li Principi grandi, & per questo niuno gentil'huomo, per grande che egli si sia, non si doveria sdegnare di saperlo fare; se non per altro, almeno per potere in un bisogno servire il suo Signore, overo alla sua Dama; come fece molti dì sono, uno de maggiori Signori della corte, il quale nel tempo di state ritrovandosi fuori di un suo giardino, dove erano di molte gentildonne, lui nell'ora della cena, postosi a tavola a canto ad una di quelle, sopramodo bellissima, la quale sommamente amava e desiderava di servire, fattosi dare dal trinciante che li stava appresso una forcina et un cortello, levatosi in piedi imbroccò un fagiano, & lo trinciò a quella Dama con tanta buona grazia, quanto haverebbe fatto il migliore trinciante d'Italia. Questo so ben io che non era suo mistieri, sendo egli di casa illustre, ma bisognava che avesse imparato per suo spasso da qualcheduno sufficiente in questa professione, per servirsene poi in una simile occasione. S'io volessi, potrei nominarvi un gentil'huomo, il quale è stato trinciante al tempo mio di un gran Cardinale, & per le sue buone qualità fu da Giulio terzo<sup>101</sup> ordinato Cardinale di Santa Chiesa. Ma se questi Signori detti di sopra non si sono sdegnati d'impa-

---

<sup>99</sup> Alessandro Farnese (1468-1549), papa dal 1534.

<sup>100</sup> Per anni al servizio della chiesa, tanto da essere considerato amorevolmente un nonno, un decano.

<sup>101</sup> Giovanni Maria de' Ciocchi del Monte (1487-1555), papa dal 1550.

rare, qual è la causa che io vedo certi gentil'huomini salvatichi, quali si hanno a credere, che se sapessero fare et esercitassero questo officio, di perdere tutta la loro riputazione, ma in vero si gabbano, perché il sapere un gentil'huomo fare di molte cose non gli può arrecare se non grandezza e riputazione...

*Cap. 2. Le parti che deve avere quello che vorrà servire a qualche gran Signore nell'officio del trinciante.*

... Resta anchora che tu sappi le parti che deve havere quello che vorrà far questo officio. Dico adunque che fa di bisogno sia nato di honorevole famiglia, perché a chi vuol servire alla persona di qualche gran Signore, giova molto l'essere nato nobile, o almeno bisogna essere benissimo creato, perché un huomo che sia modesto e dotato di buone creanze sarà sempre tenuto conto di lui tra ogni sorte di persone; bisogna poi che lui habbia il modo di spendere, perché ordinariamente bisogna che il trinciante vada benissimo abigliato di vestimenti, di servitori, di cavalli & altre cose simili, con le quali possi mantenere la riputazione di così honorato officio, e comparire honorevole alla presenza del suo Signore, che essendo quello mal vestito, sarebbe tenuto poco conto di lui, se bene fosse il più nobile e sufficiente trinciante del mondo. Bisogna poi che lui sii di giusta proportione di vita, & che lui non sia zoppo o guerzo, né stroppiatto in ogni parte della persona, né meno vuole essere molto grande, né troppo piccolo, che l'uno e l'altro sarebbe brutto vederlo trinciare ad una tavola di un signore. Deve poi essere modestissimo nel parlare, e tanto più quando servirà il suo Signore, che in quel punto non deve parere mai se non provato, fuggendo ancor di non fare come certi, quali quando servono, parendogli esser fratelli del suo Signore, si appoggiano con le mani su la tavola, ragionando poi fuori di proposito, & molte volte per fare il faceto diranno mal d'altri laudando se stessi,

cosa che invero sta malissimo ad ogni sorte di persone, & particolarmente nel trinciante. Bisogna che il trinciante sia ardito, & non presuntuoso né sfacciato, ardito dico, che quando lui servirà ad una tavola dove sono di molti Signori, che lui non si smarisca, & non si perda d'animo, perché li tremeriano le mani di sorte, che non potrebbe far cosa buona, dove ne resteria vituperato da ogn'uno. Deve poi il trinciante haver bona vista, e bonissimo giuditio per poter imbroggar<sup>102</sup> giusto, e dividere quella robba che haverà sopra la forcina, e questa è la più difficile parte che vi... è nel... trinciare. Bisogna che quello usi ogni diligenza di conoscere il gusto del suo patrone, per potere poi darli mano in mano tutte quelle cose che più li piaceranno. Deve poi il trinciante sopra ogni altra cosa esser fidelissimo a quel Signore che lui serve...

*Cap. 3. Quali sono quelli che non si devono chiamare veri trincianti.*

Così come non è lecito, se non alli Principi grandi, di tenere il trinciante, & così come non è concesso ad ogni uno di servire in questo officio, così non è manco honesto che tutti quelli che servono in tale officio si debbano chiamare veri trincianti. Perché ancora che un ciavattino saprà conciare una scarpa, non per questo se li deve dare nome di buon calzolaro. Però a me non pare cosa honesta che si debbia chiamare trincianti certi barbieri, & altre simili gentaglia, li quali io ho visto molte volte in

---

<sup>102</sup> Infilzare un uccello, un pesce, un pezzo di carne, ecc. con il forchettone, nel punto giusto, per poi trinciarlo secondo l'arte. L'etimologia ci porta al brocco (letteralmente = sporgenza), il centro a punta dello scudo, che doveva essere colpito: dare nel brocco volle quindi dire colpire al punto giusto, dare nel segno. Per curiosità brocco era anche un anello sporgente, utensile della tessitura per ottenere il broccato; e il cavallo di poco valore fu detto brocco perché, normalmente, quando è vecchio gli spuntano i denti; infine brocco era sinonimo di spina, in quanto essa sporge dal ramo.



Roma, in Venetia, in Bologna e in Fiorenza, & particolarmente quasi per tutta Lombardia nelle case di gentil'huomini, così nelle cene ordinarie come nelli grandi conviti, quali nell' hora del mangiare si pongono una salvietta innanzi, sotto la cintura, in foggia di grembiali, rivoltandosi le maniche indietro fino al gomito, come se volessero fare la beccaria<sup>103</sup>, poi alla credenza con una gran forcina imbroccono un cappone, ovvero un gran pezzo di carne, la quale pongono poi sopra un gran tagliero di legno, & con un gran cortello di quello ne faranno la notomia<sup>104</sup>, tagliando ogni cosa a traverso senza alcuna consideratione, ponendo poi di quella così tagliata sopra molti tondi, quali pongono poi nel mezzo della tavola, & se per sorte manca la robba sopra essi, di nuovo ritornano a trinciare nel modo di prima, & col tagliero in mano anderanno attorno alla tavola, & con la punta del cortello vanno riponendo dove sarà bisogno, & di questo modo faranno di tutte quelle sorti (di) vivande che voglion dare a mangiare a lor padroni. Questa sorte di tagliare non si deve dire trinciare, né questi tali si devono chiamar trincianti, ma noi di raggione gli potremo chiamar macellari, ovvero trincianti da tinelli<sup>105</sup>, & di questa sorte non voglio che nessuno gentil huomo impari, perocche li farebbe gran vergogna, né di questa sorte di trinciare intendo io di voler ragionare...

---

<sup>103</sup> L'arte del beccaio (vedi nota 6).

<sup>104</sup> Una sezione anatomica.

<sup>105</sup> Inizialmente il tinello, nella corte dei principi era il luogo dove mangiavano i cortigiani. "I suoi ostieri tenne alla reale, con apparecchiamento di nobili vivande, con gran tinello di cavalieri" (Dizionario dell'Accademia della Crusca, 1° ed.).

*Cap. 4. Quali sono quelli che si possono,  
& si devono chiamare veri trincianti.*

Ogni gentilhuomo, o qual altro si voglia che faccia una professione, deve sforzarsi con ogni suo potere di farla con la maggior riputazione che per lui si possa, perché non è dubbio alcuno che l'huomo non è honorato né riverito, se non quando con il mezzo delle sue virtù e buone creanze si fa honorare e riverire; però quello che vorrà servire in questo officio a qualche gran Signore deve con il suo puro e sincero giuditio cercare di appoggiarsi alla servitù di un Principe giusto, nobile e da bene, & non ad uno ignobile fallito e mal creato, perché da quello non potrà se non ricevere utile e honore, & da questo danno e vergogna, sì come si potria mostrare con infiniti essempij accaduti nel tempo nostro, & questa è la prima consideratione che deve havere quello che vuole servire in questo officio di trinciante. Deve poi il vero trinciante... essere fidelissimo al suo Signore & ponere diligenza in quello che tocca a lui di havere gran cura della bocca sua, & ogni volta che lui servirà alla tavola del suo Signore, è debito suo di porsi a fronte a lui, ovvero in capo della tavola, perché uno di questi due luochi si concede al trinciante per potere far fare la salva di tutte le vivande<sup>106</sup> che saranno poste in tavola alla presenza del suo Signore, il quale essendo tu in altra parte, non ti potrebbe vedere. Ma dico bene che, sendo la tavola impedita da qualche gran personaggio che... in questa occasione tu ti devi accomodare in altra parte, non ti sarà vergogna alcuna, ma, dico bene, se il trinciante per l'ordinario si lascerà a condurre a trinciare lontano dalla

---

<sup>106</sup> "Far la salva" è locuzione tipica dell'arte del trinciante e dello scalco: selva era detta la prægustatio, l'assaggio che il servitore faceva di ogni cibo, per evitare un eventuale avvelenamento del padrone, "Diede a mangiare alla giovane quella parte... che era stata toccata dalla banda del coltello avvelenato, e coll'altra parte il buon'huomo ne fece la salva" (F. Redi).

vista del suo Signore, che li farà gran vergogna, non sarà di avere il nome del trinciante. È lecito a uno degno di tal nome, servendo il suo Signore, di farsi un piatto per la bocca sua di quelle vivande trinciate che vengono ad avanzare al servizio della tavola del suo Signore, & quando a questo volesse contraddirli il mastro di casa e, ardisco di dire, il Signor proprio, egli non lo deve comportare<sup>107</sup>, pregiudicando ciò alla riputazione & sufficienza del detto trinciante. Procurarà adunque di farsi il suo piatto come è honesto, se non per altro, almeno per non perdere questa preminentia. Perché sì come al scalco è lecito di farsi serbare un piatto di due di quelle vivande che si levano da tavola del suo Signore, per l'autorità del suo officio, & parimente al coppiero di pigliarsi un fiaschetto o due di vino di quello della bocca del suo Signore, è parimenti lecito & honesto che il trinciante, come uno delli tre principali della bocca, si faccia il suo piatto prima che la robba si lievi da tavola, & quando non lo facesse mai per altro, doveria farlo almeno per schiffare la lordezza di coloro che dispensano la robba levata che sia della tavola del Signore, la quale subito pongono in certi cadini di rame<sup>108</sup> onti, di maniera che, a pensarvi solamente, oltre il mesticare insieme una vivanda con l'altra, fa volger lo stomaco, la dividono poi tanto sporcamente che Dio ne guardi ogni fidel christiano, sarà ragionevole adunque per questo & altri rispetti che il trinciante si facci il suo tondo prima che la robba vada nelle mani di questi tali. Ma per tornar dove lassai, dico, che il vero trinciante sarà quello che trinciarà ogni cosa sopra la forcina alta del piatto - che volgarmente in Italia si

---

<sup>107</sup> Sopportare, permettere.

<sup>108</sup> In tempi remoti il catino era il vaso di terracotta dove mangiano i maiali, detto anche trogolo, oppure il recipiente dove si lavano i piatti; più tardi, indicò un recipiente di legno, di metallo, e, infine, di ceramica. "Non in iscodella, ma in un catino, a guisa del porco, così bramosamente mangiava" e "Pur di cazza il catino imbratterò (dove cazza aveva il significato di mestola)" (Accademia della Crusca).

suol dire il trinciare in aria, e in vero fra tutte le foggie di trinciare, non si può (che) trinciare nella più bella & più gentile di questa - della quale intendo io di voler ragionare; ma si come a quello che vorrà imparar di cavalcare bisogna che, montato che sarà sopra il cavallo, impari di saper star giusto sopra la sella, portar bene la vita, tener bene le gambe & haver buon calcagno & bona mano, per saper battere il cavallo a tempo col sperone & bacchetto, e altre cose: così è parimente necessario a quello che vorrà imparare di trinciare di saper prima come vanno fatte le forcine, e cortelli, & di qual temprà, & come si nettano & se li dà il filo, & come si tengano nelle mani, et come si devono adoperare, & star iusto con la persona nell'adoperarli, & molte cose assai, le quali io ti mostrardò...

*Cap. 5. Quanto siano state differenti l'opinioni  
di diversi trincianti, di qual garbo si debbiano fare le forcine  
& coltelli per trinciare.*

Così come sono differenti le nationi & costumi de gl'huomini, così ancora bisogna che siano state differenti l'opinioni de i trincianti di qual garbo si debbiano far le forcine e li cortelli per trinciare. In Francia & in Alemagna li trincianti de' Prencipi grandi non adoprano se non le forcine longhe di manico e sottili & curte di branchi, & tanto corti che volendo con essi imbroccare un cappone, per la curtezza loro non si potria, & adoprano poi li cortelli grandi, longhi di manico & di lama, & il più di essi senza punta, benché loro non imbroccano & non trinciano cosa alcuna sopra la forcina, ma quando vogliono trinciare al lor signore, pongono la punta della forcina nel petto de un capone, ovvero in un pezzo di carne, così nel piatto senza levarlo in alto, & di quel petto, ovvero di quella carne, ne tagliano le fette larghe e sottili, & quella sopra la punta del cortello pongono sopra il tondo del suo Signore, & il simile fanno di

tutte quelle cose che vogliono trinciare; & se pur vorranno trinciare un cigotto<sup>109</sup>, ovvero una spalla di montone, di caprio, o di altro animale, quelli pigliaranno l'uno de capi della salvietta che tengano sopra la spalla, & quello involteranno intorno al piede del cigotto, & quello con la mano manca lo levaranno in alto, tagliandone poi col cortello le fette larghe, grande o picciole come più piace al suo Signore. Questo modo di trinciare a lor pare molto bello: ... da un tempo in qua, per la domestichezza de Prencipi forestieri con noi altri, li loro trincianti si sono andati accomodando in parte de trinciare al modo nostro. In Spagna & in Napoli, dove sono homini sufficienti in questa professione, non è molto tempo che adoperano se non le forcine corte di manico & longhe di branchi, grosse & gravi, & fatte con brutto garbo, e li cortelli curti di manico e di lama, & larghi... Questa sorte di forcine & di cortelli si possono facilmente adoperar per trinciare al modo nostro, ma per la cortezza loro sono ancor facili al toccare la carne con le mani, & il tagliarsi le dita, & che sia il vero, da un tempo in qua l'una e l'altra nazione li hanno tralassati. Sono poi stati trincianti in Roma che hanno fatto la forcina con li branchi lunghi più dell'ordinario, pensando di servirsene poi per imbroggiare tre o quattro uccelli in una volta, trinciando poi quelli l'uno dopo l'altro, per far più presto, ma hanno trovato che mentre volevano smembrare quel primo verso la punta della forcina, ne succedeva due incomodi, l'uno che non si poteva adoperare se non la punta del cortello, l'altro che non si poteva dare li suoi colpi alle congiunture ordinarie, per l'impedimento che li dava quel di dietro, di sorte che quel tordo, quaglia, o altro uccello, non si poteva trin-

---

<sup>109</sup> Più comune come zigotto, era così detto il coscio di animali come, agnello, castrato, ecc., che il trinciante afferrava con la salvietta dall'osso del ginocchio che sporgeva dalla carne. Lo stesso metodo si seguiva con la spalla degli stessi animali. Entrambi i vocaboli si trovano nell'Opera di Bartolomeo Scappi.

ciare con quella facilità che si sarebbe fatto havendone uno solo sopra la forcina, di modo che questa sorte di forcine non facendo profitto alcuno si sono poi tralassate, ma questa forcina havrebbe servito in una lepore; alcuni poi hanno voluto fare il cortello che tagli dalla banda della costa, dal mezzo innanti in foggia di una punta di spada, volendo servirsene nel smembrare un pollo, ponendo il cortello in esso senza voltarlo mai intorno, servendosi delli due tagli senza levarne mai il cortello, ma io viddi molte volte adoperare questa sorte di cortelli, & volendone adoprare anch'io, trovai che di dieci colpi che io davo col taglio ordinario, non ne davo doi col taglio della costa, anzi, volendone io adoperare l'uno e l'altro taglio, mi dava molto impedimento, perdendovi molto tempo, conoscendo ancora che quello tale che trovò questa inventione, intravenne a lui quello che intravenne a me, di sorte che si concluse che molto meglio, & con più facultà, si adopera un cortello con il suo taglio ordinario, che non si fa questo che taglia dalle due bande. Sono poi stati altri che hanno fatto due lame di cortello con un manico solo: il manico dell'una si conficcava nell'altro tanto bene, che pareva un manico solo; le due lame lontane l'una dall'altra quanto si potea cacciar il dito lungo tra l'una & l'altra lama, & con queste due lame aggiunte insieme fu fatto per servirsene a trinciare una vaccina<sup>110</sup> minuta, ovvero un cigotto, non sapendo forse questo tale, che ancora si possono tenere nella medesima mano due cortelli, & adoperarli con molta facilità, come io ti mostrerò quando ti ragionarò del modo di trinciar la carne di vaccina, senza far quella manifattura d'aggiungere le due lame insieme. Tutte queste inventioni di forcine e cortelli sono più tosto state messe in luce per mostrar di saper più de gli altri, che per utile che se ne possa trahere, e che sia vero, vedasi che hoggidì tutte queste foggie si sono tralassate, e l'inventioni so-

---

<sup>110</sup> Con il sostantivo vaccina s'intendeva un pezzo di carne di vitella, macellata secondo i canoni del tempo.

no restate agl'inventori, e così avverrà facilmente a quelli che vorranno uscire dell'ordinario, e massime in certe cose simili. Il vero garbo adunque delle forcine & cortelli mi pare debbe esser conforme a quello delli cortelli e forcine che adoperavo io, quando servivo in questo officio il Cardinal Farnese mio padrone, e di quella sorte che hoggidì si costuma in Roma, e fra tutti quelli che fanno professione di trinciante, & in vero fra tutte le foggie, non si può trovare la più bella né più utile di questa, la quale foggia e garbo ha da essere appunto nel modo che tu intenderai.

*Cap. 6. Di qual garbo & di qual tempera si devono fare  
le forcine & li cortelli.*

Egli è tanto grande il numero delle cose che hanno da trinciare, & tanto diverse l'una dall'altra, che chi volesse di continuo adoperare un cortello e una forcina non saria possibile. Adunque è di necessità... che ancora siano differenti le forcine e cortelli che si hanno d'adoprare. Dico adunque che di tre sorti hanno da essere le forcine e li cortelli, cioè la grande, la mezzana & la picciola, & ogni forcina deve havere il suo cortello secondo la lor proportione... Deve... la forcina esser tutta di ferro, e dolce di tempera, acciò che percotendo il taglio del cortello in essa, quello non si sgrani o si rompa, la quale forcina deve essere compartita in tre parti eguali e deve poi essere lunga di manico e de' branchi, fatta con giusta proportione... La prima parte del manico, cioè quella che si tiene nella mano deve esser alquanto grossa, fatta con quattro faccie, acciò si possa tenere più ferma nella mano; ancora che vi si potesse fare il bottone nella testa per ornamento della forcina, pur io lo lasciarò, accioche con più facilità quella si possa nettare. La seconda parte del manico, che sarà sino alli branchi... deve essere più sottile assai, fatta con otto faccie, per fare la forcina più leggiera, e

con miglior garbo. La terza e ultima parte saranno li branchi, li quali vanno divisi l'uno dall'altro, assotigliandosi sino alla punta con quattro faccie seguite, e se bene gli branchi saranno più lunghi di una delle tre parti non importa, perché li branchi lunghi sono più utili e fanno la forcina più bella. Ha d'avvertire il maestro che li farà nel dargli quella volta che divide i due branchi, che sia netta, e senza alcun pericolo, perché molte volte avviene che bisognerà secondo l'occorrentie aprir, e strignere li branchi, che non essendo quella volta netta, la forcina saltaria in due pezzi; vuol essere anco lavorata polita di lima, & ancora brunita di sorte che paia tutta d'argento, e questo modo si deve tener nel far le forcine, ogni una di loro secondo la grandezza e qualità sua. Il cortello poi deve essere fatto tutto il manico, e la lama de acciaio finissimo, il qual cortello deve esser curto di manico, grossetto alquanto, fatto con quattro faccie, smus(s)ato un poco dalla banda della costa e del taglio; deve poi la lama esser lunga, stretta e sottil secondo la lunghezza e cortezza del cortello, la qual lama deve piegare poco o quasi niente con la punta innanzi. Fatto che sarà il cortello di martello, bisogna darli il suo garbo con la lima, e quando sarà giusto secondo il modello, bisogna darli la tempra, e qui bisogna haver molta avvertenza, perché se il cortello sarà duro di tempra, percotendo col taglio sopra un osso, ovvero ne branchi della forcina, quello si sgranerà, ovvero salterà in dui pezzi, così come è avvenuto a me molte volte, e se il cortello sarà troppo dolce di tempra, toccando col taglio il caldo della carne, quello si rivolterà come se fosse di cera, di sorte che non se ne potria servire, e per questo bisogna haver molt'avvertenza nel darli la tempra. Fatto che sarà il cortello... non è dubbio che malamente si potria pagare la bontà di esso al mastro; dato che le farà la tempra, bisogna mandarlo all'arrotadore, il quale arrotandolo lo deve assotigliar al quanto mantenendolo giusto e pari senza levarli il suo garbo, facendolo poi brunire come facesti (per) le forcine, avvertendo



molto bene, fatto che sarà il cortello di tutto punto, di non lo mandare mai più allo arrotadore, perché si stempraria di sorte che non lo potresti adoperare, ma nota che il coltello non deve tagliar niente sopra il manico un dito, secondo che troverai segnato di negro nel modello, ma volendoli nettare e dare il filo, tu lo intenderai nel seguente capitolo. Questa foggia di forcine e cortelli tu la troverai sempre utile e bona, utile dico per esser quelli lunghi di tratto, e quando tu haverai imbroccato quella cosa che tu vorrai trinciare, & levandola in alto, stando con la persona al suo segno, tu haverai la robba più lontano dalla mano, dalla persona, che sarà più bel vedere, e sarai sicuro di non toccare la robba con la mano, e sicuro di non tagliarti le dita, quello che non ti avverrà delle forcine e de cortelli curti, e questo, credilo a me che ne ho molte volte fatto la esperienza...

*Cap. 7. Come si nettano le forcine e cortelli,  
e come se li dà il filo.*

Non basta che ti habbia mostrato come vanno fatte le forcine e li cortelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, e se li dà il filo per far che sempre taglino come rasori, e così come ogni un di qual professione si voglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri, & altre cose simili, secondo la professione di quello, così ogni trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi cortelli, e fare sì che sempre radino, e se il cortello non tagliarà, il trinciante, per sufficiente che sia, non potrà fare cosa bona. Volendoli dunque nettare, e darli il filo, tu tenerai l'ordine che ti mostrerò qui sotto. Io voglio dunque che tu pigli un pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, il qual tu farai spianar con la piola<sup>111</sup> dal mastro di legna-

---

<sup>111</sup> Piola erano propriamente l'ascia, anche bipenne e l'accetta; mentre piolletto indicava il pennato o una piccola scure. Da questo termine derivò in seguito il vocabolo piolla.

me da tutte le bande, il qual legno te lo possarai poi sopra una banca, o dove più ti piacerà, pur che questo sia posato fermo che non si muova, havendo poi di quella rena che suole cadere della ruota dell'arrotatore, o altra rena simile, la quale deve esser ben secca e ben trita, di questa ne buttarai un poco di sopra il detto legno, poi piglierai il cortello nel manico, e con molta prestezza leggiermente lo fregherai sopra detto legno da tutte le bande del manico, e (del)la lama, tanto che tu vedi che quello sia ben netto; di poi che il cortello sarà netto, volendoli dar il filo tu buttarai di nuovo un poco più della detta polvere sopra questo legno, tenendo il cortello stretto nel manico, il quale con molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bande verso la parte del taglio, e come tu sentirai che il cortello si riscalda sarà segno che quello piglierà presto il filo; all'hora con molta prestezza lo fregherai verso il taglio dalle due bande, avvertendo a far di modo che il taglio non si rivolti più da una banda che dall'altra, ma che quello resti pari e giusto, e quando tu vorrai sapere se il cortello havrà preso il filo, tu tirarai il taglio sopra l'ogna del dito grosso della mano manca, e se il taglio vi si attaccherà sarà segno che il cortello havrà il filo a bastanza. Le forcine poi, volendole nettare, le fregherai sopra il detto legno con la medesima polvere, le quali farai polite e belle, e tenendo quest'ordine sempre li toi cortelli saranno politi e netti.

Dopo aver dedicato ben tre capitoli agli utensili di servizio del trinciante, in particolare su come sceglierli, fabbricarli, temprarli, arrotarli, pulirli, a dimostrazione di quanto si ritenesse importante e nobile l'ufficio di quel servitore, Domenico Cervio occupa i tre successivi alla descrizione pratica dei compiti di costui.

La narrazione ci mostra come il trinciante fosse l'artefice di una vera e propria cerimonia, nel tagliare e nel presentare gli alimenti, iniziando dalla credenza del pane e del sale, e passando via via al taglio richie-

sto per ogni tipo di cibo. Questi tagli erano sempre eseguiti con forchetta e coltello sospesi in aria e si concludevano quando le fette potevano essere fatte cadere elegantemente da una certa altezza sul vassoio di portata, quasi si trattasse di una danza o della recita di un provetto attore. Si parla poi nel testo dei compiti del trinciante da svolgersi prima che il signore si sedesse a tavola, e di seguito di quelli da eseguire durante il convitto, come ad esempio il controllo delle portate durante il tragitto dalla cucina o dalla credenza fino alla tavola, oppure l'assaggio che, oltre ad essere utile per accertarsi della qualità del cibo, si riteneva necessario per diminuire il rischio di eventuali avvelenamenti perpetrati a danno del nobile padrone; e così via fino al ritorno in cucina o in credenza del cibo avanzato.

L'importanza della mansione del trinciante è evidenziata anche dal fatto che egli potesse servirsi per sé due piatti dei cibi del padrone, quasi a compenso ulteriore del suo abile e distinto lavoro; lo stesso accadeva per il coppiere che poteva "pigliarsi un fiaschetto o due di vino di quello della bocca del signore".

*Cap. 8. Il modo che si deve tenere per dare principio all'ufficio del trinciante.*

Non basta che io ti habbia mostro come si nettano li cortelli, & come se li dà il filo, che anchora bisogna che tu sappi come si tengono nelle mani, e come se adoprano, & come si deve fare per dar principio di questo officio; perché gran vergogna sarebbe di uno che non havesse mai adoperato questa sorte di forcine & di cortelli, che all'improvvisa se volesse ponere a servire alla presenza del suo Signore, & però sarà bene che prima tu sappi il modo che devi tenere in dar principio. Io voglio adunque che prima da te solo, o accompagnato, come a te piacerà, che tu facci accomodare le tue forcine & cortelli sopra un tondo con una saliera nel mezzo piena di sale, così come è solito di farsi, facendo poi ponere nel medesimo tondo un cre-

denzino fatto de una mollica di pane<sup>112</sup>, il quale va tagliato in quadretto lungo mezzo dito, facendo poi ponere sopra la saliera, li cortelli e una salvietta piegata così per il traverso, coprendoli poi con un altro tondo, & in questo modo si devono sempre accomodare le forcine & cortelli ogni volta che il tuo signore vorrà mangiare; la salvietta sarà per porsi sopra la spalla, per nettarti le mani e li cortelli, quando ti farà di bisogno; le forcine e i cortelli saranno per imbrocchare e trinciare tutte le sorti di vivande che saranno poste in tavola; la saliera col sale per potere poi con la punta del cortello buttar del sale sopra il tondo del tuo Signore & dove farà di bisogno; il credenzino fatto della mollica di pane sarà per far credenzare le vivande che saranno poste innanzi al tuo Signore; quel tondo poi con che si cuopre di sopra, vi si pone per la grandezza del Prencipe, perché non si deve mai ponere cose innanti la persona che non sia coperta... Io voglio dappoi che tu ponghi questo tondo acconcio nel modo detto, sopra una tavola apparecchiata, havendo poi dentro un altro piatto una mollica di una grossa pagnotta, acconcia di maniera come se fosse un pezzo di carne; overo piglierai un cedro, o una grossa rapa, che ogn'uno di questi sarà buono per dar principio a quest'ufficio, ma per hora diremo solo della mollica del pane, perché da ogni tempo se ne trova, la quale acconcia come dissi ponerai in un piatto, coprendolo così come facesti li cortelli, & l'uno & l'altro piatto così coperti haverai posti sopra la tavola, accostandoti poi a quella in piedi, voltando la faccia verso la tavola come se vi fosse il tuo Signore, dipoi tu t'accostarai pigliando il tondo dove saranno li cortelli, & quello ponerai a canto di te dalla tua banda diritta, & il piatto della mollica porrai dalla tua banda manca, scoprendo poi l'uno & l'altro piatto, pigliando con galantaria la salvietta che sta sopra la saliera, la quale così piegata

---

<sup>112</sup> La presentazione iniziale del pane che veniva poi trinciato a fette o in piccoli bocconi, e servito su un vassoio assieme al sale.

per il lungo tu te la ponerai sopra la spalla manca, sopra la spalla manca dico, perché tutti li trincianti de Principi grandi se la pongono sopra la spalla, ancora che siano alcuni che, per suo capriccio, se la pongono sul braccio, sopra il manico della spada, ovvero la pongono da un canto sopra la tavola, ma per dire il vero la salvietta non si puol ponere in loco dove torni più commoda... Dapoi tu ti ponerai con li piedi pari, lontano dalla tavola un palmo, per non toccare con la persona, stando dritto, & disposto con la vita, pigliando poi con la mano dritta la forcina grande, ovvero la mezzana, come a te piacerà, & con buona gratia tu te la butterai nella man manca facendoti posare il calcio del manico nel polso del dito piccolo, voltando la punta della forcina in alto, tenendola diritta & ferma con le [...] dita, cioè con il grosso di longo et quel di mezzo, la qual forcina, tenendola a quel modo, tu haverai più forza per tenere ogni gran peso, & ancora tu la potrai girare intorno con più facilità, secondo che ti farà di bisogno, quello che non potresti fare tenendo la forcina stretta nel pugno; dopo tu piglierai il cortello compagno della forcina nella mano diritta, pur con gratia, facendoti posare il calcio del manico sopra il polso del dito picciolo, alzando la punta in alto, voltando il taglio verso la tua banda manca, tenendolo poi stretto con le tre dita dette di sopra, facendo che il dito grosso e il dito lungo arrivino sopra il manico, con li quali tu strignerai la lama del cortello, la quale lama in quel luoco non deve tagliare niente, come vedrai signato di nero nel modello, & questo si fa, acciò che nel strignerlo e nell'adoperarlo, non ti tagli le mani. Havendo adunque la forcina & il cortello nelle mani nel modo detto di sopra, fermandoti con la persona diritta & giusta, senza pendere da nissuna banda, poi con la mano diritta, dove vi tieni il cortello, tu ti accomodarai il piatto della mollica a canto di te dalla banda manca, & con la punta della forcina & quella del cortello tu voltarai la mollica, di sorte che con molta commodità tu la possi imbroggiare; poi stando

sempre con la persona al tuo segno, tu ponerai il cortello per fianco sopra la mollica del pane, premendo con quella all'ingiù per tenerla più ferma nel piatto, & con la punta della forcina per fianco tu imbroccherai la mollica, avvertendo di ponere la forcina in parte che tu imbrocchi la mollica giusta, di sorte che la non penda da niuna banda; imbrocato che tu havrai, la leverai in alto aiutandoti un poco con la punta del cortello per darvi più gratia, spingendo poi le braccia innanti, tenendo le mani alte dalla tavola due palmi, più o meno secondo il tuo giuditio, avvertendoti che quanto tu starai alla tavola più disposto, & con miglior garbo, tu farai più bel vedere, tenendo levato su in alto la punta della forcina & del cortello, facendo piegate un poco la forcina verso la tua banda diritta, acciò che quando trincierai la mollica quella non ti venga a cadere sopra la mano, ma vada a cader giusta nel mezzo del tondo, il quale tu devi havere apparecchiati per questo effetto sotto l'orlo del medesimo piatto, & di poi con buon garbo, senza maneggiarti punto con la persona, tu accosterai il taglio del cortello alla mollica del pane, tagliando di quella in fette larghe, che farai cadere giuste nel mezzo del tondo che tu haverai sotto.

[...] (Quando) haverai di quella a bastanza, pigliarai con la punta del cortello un poco di sale nella saliera, alzando un poco la mano del cortello in alto, & tu butterai il sale sopra l'orlo del tondo, avvertendo di non lo buttare in mezzo il tondo sopra la mollica trinciata, né meno sopra la tavola, che faria brutto vedere; levando poi con la mano del cortello quel medesimo tondo, tu lo ponerai da una banda, rimettendo nel medesimo luogo un altro tondo, senza abbassar mai la forcina, senza muoverti dal luoco tuo, ritornando di nuovo a dar de molti colpi di cortello per il dritto, e per il traverso nella mollica, l'uno a canto all'altro, senza alzare molto la mano del cortello, e senza maneggiarti con la persona, voltando poi il taglio del cortello verso tu, entrando nella mollica, generalmente tirando all'ingiù, e

farai cadere la mollica trinciata minuta nel mezo del tondo, buttando poi con la punta del cortello il sale sopra di esso, con gratia la ponerai da una banda, da poi tu anderai di nuovo trinciando di quella mollica trita, ovvero in fette grandi, come a te piacerà, girando intorno la forcina per accomodare la mollica al taglio del cortello, e così andrai facendo sino che tu habbi finito di trinciarla quasi tutta; da poi tu voltarai la punta della forcina all'ingiù facendola posare nel mezo del piatto dove tu la pigliasti, posando la costa del cortello sopra essa mollica a canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiù, tirando la forcina all'insù, tu desimbroccarai il restante della mollica, facendola restare nel piatto dove prima la levasti, nettando poi con gratia con la salvietta che tu haverai in spalla le tue forcine e cortelli, e li ritornerai in suo loco di prima, ricoprendo l'uno e l'altro piatto come prima, facendoli levare di tavola e rimettere al luoco suo, e così facendo da te stesso molte volte, tu andarai accomodando di sorte la mano, che in poco tempo potrai servire alla presenza del tuo Signore. Questo ch'io voglio che tu faccia sin qui, non può servire ad altro, se non a dar principio, & a destrarsi la mano; e questo basterà per hora, perché il restante ti mostrerò poi quando sarà tempo. Ma nota che se bene io ti ho detto ch'io voglio che tu stia in li piedi pari lontano dalla tavola un palmo, con le braccia alte e distese, & diritto con la persona, senza pigliarti da nissuna banda, che io non vogli già per questo che tu sia obligato di star sempre in quel modo dritto, come se tu havessi un palo cacciato derieto, né manco voglio che tu ti maneggia di sorte col capo, con le mani, e con tutta la persona, come fanno certi, quali pare che vogliano giocare demoni, e far bagatelle: perché questo faria brutto vedere, e moveria a riso ogni circostante; anzi voglio che tu possi mutare l'uno e l'altro piede, accostarti alla tavola, levare e ponere un tondo, secondo che ti farà di bisogno; ma solo io voglio che tu stia in quel modo, quando che tu haverai la robba sopra la forcina alta dal

piatto, e che tu la vorrai trinciare, perché stando tu in altro modo, tu non osserveresti l'ordine, e faresti brutto vedere; ogni cosa voglia bene che tu faccia senza affettazione e con buona gratia: questo ti basterà in haverti mostrato come si deve fare per dar principio a questo officio di trinciante.

*Cap. 9. Quello che deve fare il trinciante,  
prima che il suo Signore si ponghi alla tavola.*

Dovendo io ragionare qual sia l'officio del trinciante, prima che il suo signore si ponghi alla tavola, la mente mia è sempre stata, et é, di voler ragionare secondo il stile della corte di Roma, capo di tutte l'altre corti del mondo in quanto alla cerimonia, e così seguitando l'ordine mio, dico che, havendoti il tuo Signore dato quello officio, che gli è segno certissimo che lui si confida molto in te, però devi con ogni diligenza stare avvertito a tutte quelle cose che toccano da farsi al vero e diligente trinciante. Deve adunque il trinciante nell'ora del mangiare ritrovarsi nella sala, overo dove il suo Signore è solito di mangiare, con la sua cappa overo con una robba intorno, o vogliamo dir cappotto<sup>113</sup>, perché comparendo altrimenti le sarebbe vergogna. Venuta che sarà l'ora deputata del mangiare, e che la tovaglia sarà posta sopra la tavola, e che il scalco sarà andato alla cucina, all'ora il trinciante deve andare alla credenza, e dal credenzier fare farsi dare il tondo col pane del suo signore acconcio, con tutte l'altre cose necessarie, secondo si costuma di fare, e quello così coperto lo deve portare in tavola, e ponerlo al luoco suo

---

<sup>113</sup> Con la parola cappotto, s'intendeva originariamente "specie di larga cappa, per lo più di panno grossolano col cappuccio o senza, e con maniche" oppure "quello che solevano portare gli schiavi e i marinari, e che copriva loro la vita e la testa". In seguito "cappotto si disse anche una sopraveste più nobile". "I quali giovani in abito di paggio... e cappotto di stoffa nera... si mostravano interamente degni dell'onorevole ufficio" (Accademia della Crusca).



solito, & di poi farsi portare il tondo, dove sono li suoi cortelli acconci nel modo che io dissi di prima, il quale si deve ponere in tavola a fronte il tondo del pane del signore, ovvero in capo di tavola, acciò che quando saranno portate le vivande se ne possa fare la credenza alla presenza del Signore, che essendo il trinciante in altra parte non staria bene, & per questo se concede uno delli due luoghi al trinciante. Posti che saranno li due tondi in tavola così coperti, il trinciante si deve andar trattenendo sino a tanto che il scalco venga dalla cucina con la vivanda, la quale, come sia venuta, il trinciante si deve venire accostando alla tavola scoprendo il tondo dove sono li cortelli, & con gratia pigliare la sua salvietta, & così piegata per il lungo buttarsela su la spalla manca, da poi deve pigliare la forcina & il cortello picciolo nelle mani, e di mano in mano, alla presenza del scalco far scoprire tutte le vivande, facendone fare la credenza da quello che l'haverà portata, senza havere riguardo a persona; sia di che grado si voglia, a benché questa usanza del farsi fare la credenza a li Prencipi la sogliono fare per due cause, l'una per cerimonia, l'altra per il sospetto che hanno del veleno: Ma infelice quel prencipe che di continuo vive con questo timore; ma all'incontro è gran felicità di quel signore che si trova al suo servitio servitori fideli & amorevoli, e perciò ogni signore dovrebbe donarli, accarezzarli & remunerarli, per mantenerseli tali. Ma se tutti li Prencipi fossero amati, & si può quasi dire adorati da sudditi & da servitori suoi, come è il Duca d'Urbino<sup>114</sup>, non faria di bisogno farsi fare tante credenze, & se pure la facesse-

---

<sup>114</sup> Ci si riferisce a Francesco Maria II della Rovere (1548-1631) uomo di grande cultura umanistica e notevole capacità di governo; non certo al figlio Federico Ubaldo che morì solo due anni dopo che il padre aveva abdicato a suo favore; e nemmeno al genitore di Francesco Maria, Guidobaldo II, che spese nel sangue una rivolta popolare. Durante il suo governo Francesco Maria curò molto la corte, anche negli apparati scenici, macchine per fuochi artificiali, archi di trionfi, ecc, lavori che affidò all'architetto Niccolò Sabbatini.

ro, la fariano più per pompa che per necessità. Fatto dunque fare la credenza di tutte le vivande, farai di nuovo ricoprire ogni cosa come prima, ritornando la forcina et il cortello al suo luogo. Ma perché il scalco è lui quello che deve andare a fare intendere che la vivanda sarà posta in tavola, l'officio del trinciante, come confidente, sarà di non partirsi mai dalla tavola, né manco lassarvi accostar nissuno, sino a tanto che'l Signore sarà venuto; & postosi alla tavola, né manco si deve mai partire sino a che non sarà finito di mangiare, perché così come il trinciante é quello che nel principio del mangiare deve portare nel tondo il pane del suo Signore, così deve essere il trinciante quello che lo levi nel fine del mangiare, & quel pane che avanza il trinciante se lo deve pigliare, sì per pervenire a lui, come per una certa reputazione che porta seco sendo avanzato alla bocca del suo Signore. Non deve dunque partirsi il trinciante dalla tavola, né abbandonare le vivande di vista, sino che il suo Signore non sarà posto a tavola, & ancora finito di mangiare, come dissi di sopra.

*Cap. 10. Qual sia l'officio del trinciante,  
posto che sia il suo Signore a tavola.*

Venuto che sarà il tuo Signore dove si mangia, non voglio già che tu facci come io ho veduto fare alla corte d'Urbino, che nell'ora del mangiare il trinciante si parte dalla tavola, e lassa le vivande a beneficio di fortuna, & vassene alla credenza, & piglia il baccile e boccale, & viensene a dar l'acqua alle mani al suo Signore, e poi ritorna l'uno e l'altro alla credenza ancor che sia assai lontana, e molte volte avviene che lui ritorna, e trova che il suo Signore sarà posto alla tavola, et altri haveranno fatto quello che tocca veramente di fare al trinciante, come tu intenderai, & che sia il vero, che non tocca al trinciante il dar l'acqua alle mani, vedasi nella corte di Roma, particolarmente in quella

del supremo Prencipe, che tocca sempre al coppieri di dar l'acqua alle mani prima & da poi il mangiare, dove che facendo quest'ufficio il trinciante, non verrebbe ad osservar quello ch'io dissi, di non lassar mai la vivanda di vista, posta che sarà in tavola, fin che il Signor non sarà posto a sedere. Venuto adunque il suo Signore, e postosi a seder, l'ufficio del trinciante sarà di accostarsi alla tavola, dove sono i tuoi cortelli; & voltandoti con la faccia verso il tuo Signore, levandoti la tua beretta di capo, farai con gratia la tua riverenza, ritornandoti a ricoprire subito per poter maneggiare tutte due le mani, perché così comporta il grado di questo ufficio, di servire col capo coperto; se però il tuo Signore non facesse come molte volte ho veduto fare a certi signori, li quali per esser giunti a un grado dove forse non vi pensarono mai, non vogliono per conto alcuno che se le parli, né che se li faccia alcun servitio, se non col capo scoperto, & vogliono essere poco meno che adorati; ma questi tali dovriano imitare il Re di Francia, alla presenza del quale è lecito ad ogn'uno di stare col capo coperto, salvo quello con cui Sua Maestà si degnarà di parlare, perché la grandezza di un Prencipe non consiste al giudizio mio in questa cerimonia di non voler che se le parli, se non con la beretta in mano, ma sì bene nell'essere Prencipe giusto, amorevole e liberale. Ritornato che tu ti haverai la beretta in capo, tu scoprirai prima il tondo del pane del tuo Signore, & così scoprirai tutte le vivande, accioche il Signore possa vedere quella che più le piacerà, & da quella cominciare a mangiare. Sendo dunque scoperte tutte le vivande della prima portata, & havendo poi a venire la seconda, ne farai fare la credenza come facesti la prima volta. Quando tu haverai tutte le vivande sopra la tavola, sarà tempo che tu cominci a maneggiare. Mi presuppongo adunque che sopra la tavola vi sieno di tutte le sorte di vivande che si costumano di mangiare alla tavola de gran signori, volatili & non volatili, selvatiche & domestiche, così di due piedi come di quattro pie-

di, cotte, & acconcie in diversi modi, & di tutte le qualità di pesci, così di acque dolci come salse, & di tutte le sorti & qualità di frutti, le quali per esser molto differenti vanno ancora imbroccate e trinciate differentemente, come da me intenderai. Et se bene mi sono offerto di mostrarti come si imbroccano e come si trinciano tutte le cose, io non voglio già essere obligato di dirti quanti colpi di cortello... si devono dare in un pezzo di carne vaccina per trinciarla minuta o spolverizzata, né quanti ossi o nervi sono in un piedi di porco, né meno quante spine sono in una laccia<sup>115</sup>; perché a me non pare che torni al proposito nostro; né meno dirò di voler fare le meraviglie, come hanno fatti alcuni di questa professione, quali si sono vantati di volere con la forcina e cortello levare tutta la spina ad una laccia, & imbroccare una porchetta con la forcina, & levarla in alto, smembrandola tutta senza sbroccarla mai, et di voler imbroccare un mellone, & senza sbroccarlo far cadere le fette ad una ad una spicche dalla scorza; e ponerle sopra li tondi, & far certe altre cose simili, dove che questi tali, quando sono poi venuti alla prova non sono riusciti; sì che da me no aspettate di sapere che io vi mostri nissune di queste cose, perché a me non basta l'animo di saperlo fare, ma solo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno le medesime congiunture, che tutti vanno imbroccati nelle reni volendoli trinciare sopra la forcina, & vi vanno dati più colpi, o manco secondo la grandezza e qualità di essi, & secondo quante parti ne vorrai fare. Li animali poi di quattro piedi son ben differenti d'ossi & di carne, e perciò vanno imbroccati e trinciati differentemente come ti mostrerò. Volendo adunque noi dar principio, come dissi, di trinciare alla presenza del tuo Signore, per non mettere ogni cosa in confusione, sarà

---

<sup>115</sup> O cheppia: pesce dei Clupeidi (*Alosa alosa*), presente nell'oceano Atlantico, e nel mar Mediterraneo, che risale i corsi d'acqua dolce in primavera. Da essa un modo di dire popolare "Arrivederci a... prima laccia".

bene che noi cominciamo dagli animali volatili, & poi seguiranno per ordine, & di mano in mano l'atre cose...

*Cap. 27. Come si trincia il tordo.*

Il tordo è uccello salvatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, massime quando è mangiato fresco; volendolo trinciare tu piglierai la forcina picciola e il cortello simile, & lo imbrotterai nelle reni... alzandolo in aria con gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina, accomodandola al taglio del cortello, & li darai li tagli alle due cosce<sup>116</sup>, senza levare l'una né l'altra; girando di nuovo la forcina darai con gratia li due tagli alle congiunture delle due ale, voltando un poco il petto del tordo verso la tua mano diritta: spingendo il cortello innanzi darai il taglio alla forcina del petto, spingendola forcina innanzi, voltando il tordo per fianco, con la punta del cortello darai un taglio a traverso del tordo a canto li bracci della forcina, dal mezzo indietro; voltando la testa del tordo verso la tua mano diritta, ponerai la punta del cortello sotto il collo, alzando la mano diritta in alto, tirando la forcina da basso desimbrotterai il tordo, il quale ponerai con gratia nel tondo, gittandovi il suo sale, & questo darai al tuo Signore, o dove ti piacerà...

*Cap. 37. Come se imbrotta & come si trincia  
li coppiottoni di vitella o di altre carni.*

Li coppiottoni sono pezzi di carne di vitella, di porco e di altra carne della cossa, quali sono grossi di mezza libra l'uno, vanno inlardati minuti, e cotti nello spiedo; volendo adunque trinciare questi, tu piglierai la forcina grande, e il cortello mezzano, e voltando la punta della forcina a l'ingù, ne imbrotterai dui o

---

<sup>116</sup> Cosce.

tre di questi, l'uno appresso l'altro, quanto ne potrà capire<sup>117</sup> la forcina, ponendoti poi con i piedi al suo segno, tu levarai in alto la forcina, e con il taglio del cortello andrai di mano in mano trinciando in fette sottili la parte disopra, facendolo cadere nel tondo che haverai sotto la mano, e nello arbitrio tuo sarà di trinciar il restante... girando sempre la forcina intorno, per accomodarti sempre la co(p)pie(t)ta<sup>118</sup> al taglio del cortello... avvertendo sempre di tener piegata la mano della forchetta sopra il tondo, che tu haverai sotto la mano per farvi cadere la carne trinciata nel mezzo di esso, avvertendo ancora che nel cader la carne a basso quella non ti venga a cadere sopra la mano della forcina, perché faria brutto vedere...

---

<sup>117</sup> Nel senso di contenere, essere capace: dal verbo latino 'capere'.

<sup>118</sup> Coppietta, in riferimento ad un pezzo di pane di piccole dimensioni, mentre naturalmente coppiettoni, perché simili a pani di grosso formato.

**"Il cuoco galante"**  
**edizione accresciuta e migliorata**  
**dall'autore Vincenzo Corrado**  
**In moda da persuadere e soddisfare**  
**gli uomini di buon senso e di buon gusto.**

Anche da "Il cuoco galante" si metteranno in evidenza soltanto i dieci capitoli introduttivi, perché la parte che segue, se pure interessante, altro non è che un nutrito e completo ricettario del passato. Nei capitoli in esame si descrivono i locali della cucina ed annessi, tegami, stoviglie ed utensili necessari, gli addetti alla preparazione dei cibi, le caratteristiche che le carni devono avere, la conservazione degli alimenti. Quindi si passa a parlare dei vari tipi di cottura, dei sapori, della sistemazione delle vivande sul desco, che doveva seguire un preciso protocollo. Infine si chiude la parte generale elencando i doveri del cuoco.

Ci piace qui ripetere che il cuoco era detto segreto, se si curava soltanto dei cibi del padrone nei pasti quotidiani; galante se si occupava di cene e pranzi di gala, convitti importanti, feste di nozze, ecc.

Pur omettendo la parte culinaria specifica, tuttavia ci piace concludere con due piatti particolari che ormai non si preparano più, se non con variazioni notevoli, le cui ricette sono estrapolate rispettivamente dallo stesso testo di Vincenzo Corrado e dall'opera "Il cuoco maceratese" di Antonio Nebbia, 1786.

*1. Qual debba essere il luogo  
per la preparazione delle vivande.*

L'uomo animato dal naturale istinto di ben vivere corre avidamente all'esca dell'utile, e procura i mezzi per ottenerlo. Uno di essi è il trovare un luogo ove manovrar si possano con proprietà le vivande. Le vivande appartengono dirittamente all'utile ed al ben vivere dell'uomo; sicché per compiacerlo e per soddi-

sfarlo un tal proprio sito si ha da trovare; e tanto più lo deve esser proprio, quanto che la cucina de' nostri tempi è più artefatta, ricercata e composta, che semplice e naturale, siccome pretendea che fosse il filosofo Pitagora<sup>119</sup>. No gli uomini d'oggi: sono elevati e deliziosi, e per modo che sembra loro bellezza aver la mensa imbandita di cose non artefatte, bramano cosa che gl'inviti a cibarsene, che gli stimoli a servirsene, e che maneggiandole possano soddisfare e dar gusto allo stesso gusto. Volendo dunque ciò ottenere, siccome è dovere di farlo, il luogo di cucina dovrà essere chiaro e luminoso, per nettamente vedere; spazioso e largo, per francamente aggire; e alto e ventilato, acciò libera e franca ne vada la evaporazione ed esalazione de' corpi accensibili e marcescibili...

## *2. De' vasi ove dovrà farsi la preparazione delle vivande.*

Scelto il luogo e formata la cucina è di necessità guarnirla di vasellami per la preparazione delle vivande. E poiché le mie mire altro non sono se non che di giovare e di piacere insieme, io son di parere che i vasellami della giornaliera cucina degli amici debbano essere di creta; e per quella di aspettativa, di proprietà e di lusso, di ferro, coverti di perfettissimo stagno, i quali si possono fare in tutte quelle grandezze, figure e lavori, come si fanno di rame. Ne' vasi di ferro è tutto sicuro, non solo nel tempo della cottura, ma puranche fuor di essa, che non è così col rame. Il rame è pieno di molte parti velenose; e qualunque cosa che nel rame si assoggetta, sempre le parti ramigi-

---

<sup>119</sup> Il pitagorismo, vale a dire l'alimentazione vegetale secondo le presunte regole di Pitagora con valenza anche medica, divenne di moda dopo che Antonio Celestino Cocchi lo descrisse nell'ottavo dei suoi "Discorsi toscani", 1757. Pressoché contemporaneo il testo di Giuseppe Antonio Pujati "Riflessioni sul vitto pitagorico...". Precedentemente, Vincenzo Corrado gli aveva dedicato un capitolo de "Il cuoco galante".



nose son tirate dalla cosa che vi si mette: né vale la stagnatura, poiché per coverti che sieno di stagno, le parte acide e grasse delle vivande sempre veleno si attirano; e tanto più, quando... lo stagno ... non è perfetto, (che) per la parte di arsenico anche trovasi materia velenosa. E quando anche la stagnatura fosse di stagno purissimo, l'azione sola del fuoco che impiegasi alla cottura delle vivande è fortemente disposta sopra lo stagno, che posto in dissoluzione scuopre il rame<sup>120</sup>.

### 3. *Da chi le vivande si han da preparare.*

La lunga esperienza mi ha fatto conoscere che, per rendere più spedito, più franco, più bene inteso, e di maggiore eleganza, il servizio della cucina nella preparazione delle vivande vagliono molto più gli uomini che le donne; e soltanto di ajuto potrebbero servire le donne. Ed io, nel preferire gli uomini alle donne, intendo anche parlare di quegli uomini di probità e di educazione che abbiano appreso così le cognizioni per conoscer l'uomo, e sapergli adattare il cibo, come i prodotti della natura più proprj e più eccellenti, per poterli con arte darli cottura e condimento; ed anche gli altri, per conoscer il tempo della loro perfezione, e così poter meglio soddisfare. Intendo anche parlare di quegli uomini dotati d'ingegno, di vivacità e di geometrica elevatezza, per poter regolare il buono, il bello ed il leggiadro ancora delle vivande e delle mense.

Chi non sa di quanta importanza sia una tavola di parata, ricercata dal lusso, e dall'opulenza? Poiché, oltre delle vivande di

---

<sup>120</sup> Non bisogna mai stancarsi di dire che le stoviglie di rame non ben stagnato possono provocare avvelenamenti anche letali, dovuti al rame e non all'arsenico, come si credeva un tempo. Per questo motivo, un tempo la stagnatura artigianale veniva ripetuta periodicamente. Ora il problema è stato risolto con tecniche di stagnatura avanzata come l'elettrolisi o la spruzzatura micronizzata (schoopizzazione).

nutrimento e di lusso, si han da imbandire anche quelle di galanteria, per far quel tutt'assieme, che col nome di bello si esprime; sicché uomini, per ciò fare, han da essere.

#### *4. Come debbano esser le carni per le vivande.*

Qualunque sia il modo e la maniera con la quale si voglian servire le carni degli animali, debbano essere di stagione, grasse e da tempo ammazzate, (tempo) corrispondente alla loro solidità, per farle frollare. So che il frollo non a tutti piace, ma io lo ricerco e lo bramo (all'infuori di quelle carni che saran destinate per brodi) perché fa tenera la carne, perché più breve e più facile n'è la cottura, e perché di meno incomodo, e di maggior piacere si rende a' nostri organi. Il grasso però si deve da tutti ricercare, poiché è di prima necessità. Riscaldato, il grasso, quando è nella cottura, agisce sì bene su l'intera tessitura delle fibre componenti la carne, che, per glutinose e tenaci che sieno, le intenerisce e le frange. Da ciò ne avviene che la cottura non è lunga, e con ciò non si fa dissipamento di sali volatili, ove risiede la sostanza ed il gusto migliore. Anche il brodo divien di maggior corpo, e con ciò più nutritivo; ed a tutto ciò si unisce che la carne rimane nella sua natura sapita e gustosa, per cui non ha bisogno di estraneo condimento.

#### *5. Come conservare i commestibili.*

Lungo sarebbe il parlare della preparazione de' commestibili in rapporto alla loro conservazione, che perciò, per non tediare, ne do solo una idea. Per disseccare, nelle carni ed in tanti altri commestibili, le parti mucillaginose ed impedirne la fermentazione e la putrefazione è propria cosa far uso, quando del sugo di limone, o di arancio, o pur di agresto; quando con sottilissimi sali ed acidi volatili, quando coll'addensato grasso di anima-

le, o coll'olio, quando coll'azione del leggiero fuoco o del sole, quando con suffumigj de' corpi accensibili<sup>121</sup>, e quando con li brodi densi e congelati. I commestibili considerati in rapporto al regno animale, o al regno vegetabile, quando sono in tal modo preparati, la loro conservazione sarà di lunga durata, non solo per giorni, e mesi, ma puranche per anni. Certo si è che la invenzione di conservare i commestibili ha meritata tutta la lode de' fisici: poiché si è conosciuto che, mancando le preparazioni, avrebbe mancata all'uomo di buon senso e di buon gusto l'esca più piacevole e più grata.

### *6. Del cuocere i commestibili.*

Qui non intendo far altro, se non che dar della cottura de' commestibili le regole generali; giacché, o per li varj ed esatti gradi di fuoco, o per le varie preparazioni che per essi si hanno da impiegare, si acquistano più con la pratica, che con la teorica.

Per le carni bollite il fuoco dev'essere eguale e sodo. La marmitta, o pentola, dopo spumato e condito il brodo, si ha da tener sempre chiusa per accelerarne la cottura, e per non far fare evaporazione di spiriti volatili, ne' quali ci si contiene il sapore maggiore. Il condimento dev'esser più tosto di radiche e verdi cime d'erbe odorifere, che con aromi.

Alle carni destinate per li brodi da zuppe, o da condimento di altre vivande, come sono i sughi, i consumati, i sostanziosi<sup>122</sup> e le glasse, se l'ha da togliere il grasso soverchio, ch'è l'esteriore;

---

<sup>121</sup> Erano detti acidi volatili i bicarbonati, che in ambiente acquoso e a caldo, liberano anidride carbonica, in particolare quello di ammonio; sali volatili, anche quelli di acidi deboli, come l'acetico, o il tartarico (sal volatile viperino).

La tecnica dei "suffumigi de' corpi accensibili" altro non è che l'affumicatura.

<sup>122</sup> I concentrati di aromi, ottenuti per evaporazione di succhi di frutta e fiori, brodi di carni varie, verdure, detti, più comunemente, savori.

e tali carni, per ciò fare, non bisogna che siano troppe frolle, per non esser scevre di sugo e di sostanza, la quale l'han perduta nella fermentazione, e per essa ancora hanno acquistato un certo viscoso, che fa venir torbidi li brodi. Il fuoco dev'essere leggiere e soave.

Le brase, i ragù, le fricassè<sup>123</sup>, ecc. si hanno da destinare in un vaso ben chiuso, involte nelle barde di lardo e presciutto, e col condimento di cipolle, scalogne, pastinache, foglie d'alloro, radici di sellari, di petrose-molo<sup>124</sup>, qualche spicchio d'aglio, fette di limone senza corteccia e spezie. Il fuoco le si darà leggiere ma eguale; e nel servirle siano sgrassate e condite con le adattate loro salse.

Le frittture si hanno da destinare nell'abbondanza del grasso, nell'azione viva del fuoco, e sotto al movimento di mano.

Gli arrostiti di carni lattanti, come capretti, porchette, vitelle ed agnelli, s'ingrassano con lo strutto, si condiscono di sale e si destinano a giusto grado di fuoco a riverbero; con avvertire che la loro cottura dev'esser lunga, per disseccare le parti mucillaginose delle quali abbondano tali lattanti carni. Ciò devesi praticare con la carne di porco grande, la quale anche abbonda di umor sieroso.

I volatili, sì domestici che salvatici, debbonsi involuppare nelle barde di lardo, o di continuo ingrassarli, affinché sia breve la cottura, divenghi tenera la carne, e non resti disseccata, giacché nel grasso riscaldato ci si contiene tal virtù.

Il bue, il castrato, e la salvaggina quadrupede, perché han le carni molto fibrose e disseccate di umore, si hanno anche da involuppare nelle fette di lardo, o nella rete di vitello, o pure si hanno da piccare di lardelli. Il fuoco dev'essere sempre di riverbero, e nella cottura han da rimanere sugose.

---

<sup>123</sup> Brasa era detta la carne alla brace. Fricasseea, come è noto, è la maniera di condire uno spezzatino di pollo, agnello, vitello, con rosso d'uovo sodo frullato e succo di limone.

<sup>124</sup> Sedano e prezzemolo.

(Per) la pasticceria poi che nel forno si ha d'assoggettare, il forno dovrà essere ben riscaldato, e dopo che avrà gradatamente perduto la voracità, s'informerà. (Per) la pasticceria, che si ha da servir calda, bisogna farlo all'istante che n'è terminata la cottura, per gustarsi nella viva azione de' sapori.

### *7. Onde nasce il sapor delle vivande.*

... Con difficoltà (si) può definir onde nasce il sapor delle vivande. Si dice dalle carni giovani e ben pasciute, dalla perfetta manovra, dalla esatta cottura, dalla esquisitezza de' condimenti, e dall'essere state servite in tempo e nel termine della cottura. Tutto può accadere, e da tutto ciò può derivare. Ma più delle volte il sapore delle vivande nasce dalla facoltà naturale. Per bene intendere questa, che io credo verità, bisogna premettere che il corpo umano, secondo il sentimento de' fisici, è di struttura elastica, irritabile ed a diverse sensazioni soggetto. Da questo principio non si penerà punto a capire che, più delle volte, per eccellente che sia una vivanda, non a tutti riuscirà di piacere e di gusto; giacché dalla varietà de' corpi di coloro che ne usano può derivare la diversità de' particolari loro genj, discordi talvolta e contrarj. Dato ciò per vero, com'è verissimo, per poter incontrare, è di necessità il sapere dapprima qual sieno le persone da pranzo, per esaminarle, sentirne il genio, la inclinazione ed il piacere; e ciò fatto son sicuro del favorevole incontro.

### *8. Della maniera d'imbandire in tavola le vivande.*

La imbandigione delle vivande è l'ultima operazione del cuoco. Questa invita i commensali all'allegria, e alla decisione del buono e del bello.

Chi legge le antiche carte degli annuali lussureggianti pranzi de' Sibariti, e le cene sontuose di Lucullo e di Eliogabalo<sup>125</sup> vede bene che, in rapporto alla maniera ed all'ordine della imbandigione delle vivande, per poco scostati noi da essi loro ci siamo. E sebbene la nostra moderna cucina, e di ogni nazione, sia varia nelle vivande, più ristretta nella mole, di più gentile figura, a bel disegno lavorata, e nel tutt'assieme più gustosa, più goiosa e più delicata, non è però più lussuosa dell'antica.

La maniera di servir le vivande sarà quella di servirle subito nel termine della cottura; guarnirle ed imbandirle in modo d'incantare e di sedurre, poiché, ben preparata, una bevanda, quantunque non contenga il massimo de' sapori, pure la bellezza glie lo accresce; ed all'opposto poi, se all'ingrosso e alla rustica si serve, quantunque possa colla sua eccellenza soddisfare, pure dà nausea e schifo. La bellezza muove l'inappetenza, e muove gli ap-

---

<sup>125</sup> Sibariti erano gli abitanti dell'antica città achea di Sibari, che si trovava nell'attuale provincia di Cosenza, e fu distrutta dalla rivale Crotona.

Licio Licinio Lucullo (117-56 a. C.) fu un generale e politico romano che, ritiratosi dalla vita pubblica, si dedicò ai piaceri smodati della sua corte, come ci riferisce Plutarco: "Abbandonò i pubblici (uffici), anche perché si accorse che essi erano ormai al di là del proprio controllo e si sentiva a disagio, o forse perché aveva saziato la sua sete di gloria e aveva avvertito... che i suoi molteplici sforzi e le sue fatiche lo autorizzavano a trascorrere una vita di agio e di lusso... (perché) nella vita di Lucullo... un uomo può leggere nella prima parte di incarichi politici e di comandi militari e, nella seconda, di simposi e banchetti... e di tutti i tipi di frivolezze...". Divenne così celebre per i banchetti offerti nelle sue ville sulla via Tuscolana e a Napoli, che l'aggettivo luculliano sta ancor oggi ad indicare un pasto particolarmente abbondante e curato.

Eliogabalo fu l'appellativo (impostogli perché sacerdote del dio Sol invictus) di Sesto Vario Avito Bassiano (203-222), imperatore romano con il nome di Marco Aurelio Antonino Severo, che si contraddistinse, fra le altre sue caratteristiche per lo più negative, per i banchetti lussuosi che si trasformavano spesso in orgie sfrenate.

plausi. Ed ecco perché Pseudippo<sup>126</sup> dicea che la miglior vivanda che va in tavola è quella che con più ampie parole è esaltata.

### 9. *Dell'ordine da tenersi nell'imbandire le vivande.*

Noi non ci dobbiamo scostare da quell'ordine già da un pezzo sposato d'imbandir le vivande; che sebbene non dalla ragione ma dal capriccio portato, pure perché niuno se ne duole, qui lo rinnovaremo in accorcio... In accorcio dunque dico per regola generale, che in ordine di pranzo si servano d'apprimo le zuppe, i potaggi, i ragù, le fricassè, con tutte le altre vivande di potaggiaria; i pasticci caldi di carne e di pesce; i timpalli, i sortù<sup>127</sup>, e le uova in brodo. Per rilievo delle zuppe e de' potaggi si servono grossi alessi, grandi pesci, grossi arrostiti, elevati pasticci in cassa, ed anche grossi timpalli e sortù, un qualche carnuto presciutto, o grossa e lattante verrinea<sup>128</sup>. Nel secondo servizio poi saranno imbandite le frittiture, i piccoli arrostiti, i pasticci in freddo, le creme, e le altre vivande di latte; i piccoli pesci, i geli, le paste dolci, le paste bignè ed altre paste delicate; i sivè<sup>129</sup> e le altre vivande dolci, le vivande di uova fuor di brodo e tutte quelle di erbe. Questo è l'ordine, ma poiché io non so il perché

---

<sup>126</sup> Vedi la nota 131.

<sup>127</sup> Potaggio deriva dal francese potage, ed è una minestra di verdura frullata. Sortù era detto uno stufato di riso condito con sugo di carne che, una volta modellato a cupola era riempito con funghi, uova sode, mozzarella, polpettine. Si tratta di una ricetta della tradizione napoletana. Timpallo è, chiaramente, un modo arcaico di nominare il timballo.

<sup>128</sup> Le verrine francesi sono composizioni gastronomiche, relativamente moderne, ideate dallo chef Philippe Conticini, di ingredienti sovrapposti in un bicchierino di vetro, che si consumano al cucchiaino come aperitivo o dessert, ma non è il nostro caso. Qui ci si riferisce allo spiedo (veru e veruina in latino) col quale si infilza però anche il maialino, per fare la porchetta.

<sup>129</sup> O in civet, e in salmì: preparazione classica in umido della cucina italiana e francese. Classico il coniglio o la lepore al sivè, in cui l'animale si fa marinare in vino Barbera o Dolcetto e si cuoce assieme al sangue e al fegato.

s'abbiano a servire certe cose prima, ed altre dopo, do perciò la libertà di mutarle a proprio piacere. Per la cena poi si serve tutto in un servizio, che dicesi ambicù<sup>130</sup>.

### 10. I doveri ... del cuoco.

... La polizia è la prima cosa che deve usare il cuoco. La dovrà usare in sé e fuor di sé, cioè ne' suoi giovani, nella cucina, ne' vasellami, e nel travaglio. Dovrà dopo provvedersi de' commestibili a seconda delle stagioni, corrispondenti a ciò che gli è stato ordinato di fare, e piacevoli ancora, per quanto sia possibile, al Padrone ed a' commensali. Dovrà dare le disposizioni secondo le differenti manovre della cucina, e de' tre classici rami di essa, cioè potaggiaria, pasticceria, e arrosticciaria, e far che i suoi giovani condischino con adattati condimenti, i quali dovranno esser varj, siccom'è varia la natura della cosa che si ha da condire. Dovrà il saggio cuoco aver sempre in veduta che il mangiar le stesse cose, e quasi della stessa maniera apparecchiate, partorisce il disgusto, particolarmente a' nostri moderni Signori, i quali, per educazione, per elevatezza di pensare, e pel giro fatto nel gran mondo, han molto gustato e moltissimo diversificato e scelto, e così con leggiadria imbandire le vivande e servirle. E quando poi a tutto ciò il cuoco riesce, è da concludere con Pseudippo, riferito in Ateneo<sup>131</sup> che: "*Colui che di vivande è intelligente, merta fra tutte l'arti il primo luogo*".

---

<sup>130</sup> Ambigu è vocabolo arcaico francese, che indica, appunto, un pasto freddo in cui le portate venivano servite contemporaneamente, analogamente a quello che è il tagliere che si serve in Trentino Alto - Adige.

<sup>131</sup> Ateneo di Naucrati, fu uno scrittore greco. Di lui si sa solo che visse contemporaneamente all'imperatore Commodo, fra il II e il III secolo. Si ricorda per l'opera "I Deipnosofisti" (vale a dire "I dotti a banchetto", ovvero "I filosofi esperti nell'arte culinaria"). In quest'opera, scritta secondo il modello classico del "Simposio" di Platone, sono citati numerosi autori greci che si occuparono di cibo, vino, divertimenti, musica, sesso, umorismo, lusso,



(Da pag. 116).

Il bianco mangiare<sup>132</sup> si può fare in tutte quelle maniere che si son dette delle creme<sup>133</sup>; non altro che dev'essere una materia più soda, e perciò bisogna regolarsi, che per due carafe di latte vi abbisogna una libra di zucchero in giulebbe<sup>134</sup> ben denso, sei once di riso, e otto gialli di uova - sebbene da alcuni i gialli di uova non si praticano - condendolo sempre con portogallo<sup>135</sup> e cedro trito, acqua di cannella, o di fiori di aranci. Questo, per esser sodo, si può mettere dentro varie forme, per solo abbellimento.

*Salsa per il princisgras*<sup>136</sup> (da "Il cuoco maceratese").

Prendete una mezza libra di presciutto, fatelo a dadi piccoli,

---

dieta, salute, ecc. come Archestrato di Gela, o Pseudippo, e sono riportate notizie sul mondo greco, tutte cose che altrimenti sarebbero state per noi sconosciute.

<sup>132</sup> Il biancomangiare (e blanch manger, blanche mangieri, balmagier, papai biancu, ecc.) era originariamente una pietanza di origine araba, importata in Sicilia verso il XII secolo, dove prevalevano come ingredienti latte e mandorle, che le conferivano il tipico colore. Citato fra i piatti preparati da Matilde di Canossa per rappacificare l'imperatore Enrico IV e il papa Gregorio VII, si trasformò poi in un dolce da cucchiaino, contenente anche limone, cannella miele ibleo. In Sardegna il papai - biancu è il ripieno di ravioli dolci, fritti e serviti con miele e zucchero, detti 'culingioneddus'.

<sup>133</sup> "Bisogna sapere che di ogni fiore e frutto si possono fare delle creme... Con le marmellate ancor si fanno creme: basta che sieno ben stemperate col latte, ed ancora condite col zucchero, gialli d'uova, ecc."

<sup>134</sup> Concentrato di zucchero e succhi di frutta, fiori, ecc. Il nome dal persiano gūlab, che significa acqua di rose.

<sup>135</sup> Così era detta la comune arancia dolce proveniente dall'omonima nazione.

<sup>136</sup> Vincisgrassi: una variante regionale marchigiana delle lasagne al forno, che oltre a besciamella e ragù sono condite con rigaglie di pollo, animelle, midollo e cervella di bue, tartufi, nelle innumerevoli diverse ricette che si trovano. Secondo la tradizione popolare il nome deriva dal fatto che questo piatto fu dedicato al generale austriaco Windisch Graez che combatté contro Napoleone nell'assedio di Ancona del 1799. In realtà ne "Il cuoco maceratese" di Antonio Nebbia del 1781 la ricetta, da noi riportata, è già presente.

con quattr'onze di tartufari fettati fini; dopo prendete una foglietta<sup>137</sup> e mezza di latte, stemperatelo in una cazzaruola con tre onze di farina, mettetelo in un fornello mettendoci del presciutto, e tartufari, maneggiando sempre fino a tanto che comincia a bollire, e deve bollire mezz'ora; dopo vi metterete mezza libra di panna fresca, mescolando ogni cosa per farla unire insieme; dopo fate una perla<sup>138</sup> di tagliolini con dentro due uovi e quattro rossi; stendetela non tanto fina, e tagliatela ad uso di mostaccioli di Napoli<sup>139</sup>, non tanto larghi; cuoceteli con la metà di brodo e la metà di acqua, aggiustati con sale; prendete il piatto che dovete mandare in tavola; potete fare intorno al detto piatto un bordo di pasta a frigé<sup>140</sup> per ritenere in esso piatto la salsa, acciocché non dia fuori quando lo mettete nel forno, mentre gli va fatto prendere un poco di bruli<sup>141</sup>; cotte che avrete le lasagne, tagliatele ad uso di mostacciolo; e cavatele ed incasciatele con formaggio parmigiano, e le andrete aggiustando nel piatto sopradetto con un solaro<sup>142</sup> di salsa, butiro

---

<sup>137</sup> Misura per liquidi già in uso nell'antica Roma, pari a litri 0,455. Ripresa dallo Stato Pontificio, il cui ufficio dei pesi e delle misure punzonava i recipienti delle osterie, per garantirne il contenuto.

<sup>138</sup> La preparazione della pasta all'uovo presenta qualche inesattezza. Si parla di perla come sinonimo di pasta, ma tale termine non si trova in nessun testo coevo, antecedente o successivo; si parla di tagliolini, mentre le lasagne sono l'opposto in quanto a larghezza; si paragona poi la pasta ai mostaccioli di Napoli, che niente hanno a che vedere, se non per la molteplicità di ingredienti.

<sup>139</sup> Dolce con uva sultanina, cedro candito, fichi secchi, mandorle tostate, zucchero e la farina minima necessaria per aggregare queste sostanze.

<sup>140</sup> Frise è parola francese che indica un fregio, un bordo decorato. Ma in dialetto piemontese frise, o frige, indica "Quel rumor de' liquidi, quando cominciano a bollire, e si dice anche del romoretto stridulo che fanno nello stesso bollire l'olio, il burro strutto..." ("Dizionario piemontese, italiano, latino e francese" di Casimiro Balli, 1830). Dunque la pasta in oggetto potrebbe essere anche fritta.

<sup>141</sup> La crosta che si forma sulle vivande cotte al forno.

<sup>142</sup> Strato.

e formaggio, e l'altro di lasagne slargate e messe in piano, e così andrete facendo, per fino che avrete terminato di empire il detto piatto; bisogna avvertire, che al di sopra deve terminare la salsa con butiro e formaggio parmigiano, e terminato, mettetelo al forno per fare il suo brulì.

## GLOSSARIO.

Definire in maniera univoca la terminologia gastronomica storica è opera pressoché impossibile. Influxarono a formare la stessa tutti i dialetti regionali e le parlate locali, il trascorrere dei secoli dai relativi testi 'sacri' latini di Celio Apicio, "Dell'arte culinaria" e di Marco Porcio Catone, "De re rustica", opere che vanno considerate le più importanti per trattare in modo organico la tematica del cibo: inoltre molti sono i refusi che si trovano e che deformano le parole che ci interessano, refusi dovuti allo stesso autore, ai copisti, o allo stampatore.

Tuttavia, prendendo in esame il "Dizionario di terminologia gastronomica storica", che si trova in rete in <http://www.oocities.org/vienna/studio/3425/dizionario.htm> e i testi che si sono considerati in questo saggio, si può avere un'idea abbastanza precisa dei nomi che si attribuivano in passato ai cibi e a diverse preparazioni di cucina, agli animali o piante con cui erano fatte e agli utensili che s'impiegavano.

Quell'interessante glossario prende in esame testi anonimi, come uno veneziano, uno toscano, uno angioino tutti del Trecento, uno meridionale dell'inizio del Quattrocento, e diversi autori qualificati come il De Crescenzi, Simone Prudenzani (XIV sec.), Maestro Martino da Como (XV sec.), Bartolomeo Sacchi detto il Platina (XV sec.), Teofilo Folengo (XVI sec.), Ortensio Landi (XVI sec.), Cristoforo Messisbugo (XVI sec.), Sante Lancerio (XVI sec.), Giovanni Bockenheim (cuoco di papa Martino V, XV sec.), fino al nostro Panonto; inoltre ci offre un elenco di vocaboli latini, tratti dal "De re rustica" di Bartolomeo Columella (I sec.), assai interessante, ma che non riporteremo perché esula dal contenuto del nostro lavoro.

Ai vocaboli tratti dagli autori citati si sono aggiunti, in questo glossario termini tratti da quegli scrittori che abbiamo preso in esame, come lo stesso Domenico Bartoli, Bartolomeo Sappi, Vincenzo Cervio, Vincenzo Corrado, Antonio Nebbia.

Abbordare = guarnire una vivanda con un bordo di pasta. Ornare la tavola.

Accia, azza = spago per alimenti, fatto con canapa o lino.

Acipensere, copese = specie di storione.

Acqua moscata = acqua aromatizzata con muschio.

Acqua nanfa = acqua di fiori d'arancio; vedi anche nanfa.

Acqua rosa o rosata = acqua di rose.

Addobbare = condire con l'addobbo, fatto di sughi, erbe, aromi.

Affiorare = bruciacchiare una superficie, flambare.

Afrigno = asprigno, acidulo.

Agghiacciare = coprire con glassa.

Aghetti = pistilli odorosi.

Agliata = sapore a base d'aglio.

Agone, alosa, cheppia = pesce dei Cluperidi (*Alosa alosa*), che vive nei nostri mari, ma che in primavera risale i fiumi.

Agresta, gresta = uva non giunta a maturazione, uvaspina.

Agresto = il vino acido che se ne ricavava, impiegato per condimento.

Agrette = agretti.

Agusella, angusella, anguisola = aguglia, pesce comune di mare lungo e stretto.

Albarello = vaso dal collo allungato.

Alberges = pesca precoce.

Allesso = lesso.

Alosa vedi 'agone'.

Amandola, mandola, amigdala = mandorla.

Ambrojno = intingolo agrodolce.

Amidono = piatto che conteneva amido, fecola.

Amitto = amido.

Ammaccato = pestato, schiacciato, riferito alle droghe.

Amogliare = ammolare.

Anchio = acciuga.

Aneto = pianta aromatica, simile al finocchio.  
Anima = seme.  
Anisi, anasi, anesi = semi d'anice.  
Apio, appio = varietà di mela (appiola); nome comune di varie ombrellifere come il sedano (apio dolce), il levistico (apio montano), il prezzemolo (apio ortense).  
Armare = rafforzare, arricchire con altri ingredienti.  
Arrossare, dorare = ungere con tuorlo d'uovo sbattuto.  
Arso = abbrustolito.  
Arte = membra.  
Arzavola = alzavola, anitra selvatica.  
Ascè = tritare finemente.  
Ascì = carne tritettata finemente.  
Assabecho, sciabecco = carpione.  
Assolo, asolo, a strao = a strati.  
Astelluzze = laminette.  
Astrice = astice.  
Avellana = nocciola.  
(a) Baffetta = metodo di cucinare la selvaggina, lardellandola.  
Balano = ghianda (voce dialettale dell'Italia Meridionale di origine greca).  
Barachiglie = formine di pasta da riempire con salse, creme.  
Barattare = setacciare. Buratto, baratto, borazzo = setaccio.  
Barbone = triglia.  
Barda = fetta di lardo. Bardare avvolgere in fette di lardo.  
Bastardone = cavolo bastardo, brassica selvatica.  
Battile = sorta di palettina dove si tostava frutta come nocchie, mandorle, ecc.  
Berberi o crespino = arbusto che produce bacche di sapore acido: si mangiano anche le sommità fiorite, cotte come gli spinaci.  
Berlingozzo = dolce croccante; ciambella soda con sopra granella di zucchero.

Bestino = pesce poco pregiato simile al gattuccio o gatto di mare.

Bianchetto = spezzatino di vitello cotto con succo di limone.

Bianchire, imbianchire = far bollire poco in acqua, scottare.

Bianco mangiare = genericamente, vivanda di colore bianco, più specificatamente un dolce.

Bigné, migne = beignet, frittella di pasta, che può racchiudere frutta, legumi, ecc.

Biricoccola = albicocca.

Bleda, vieta, bieda = bieta.

Bò = bue.

Bocconotto = dolce di carnevale simile ad una grossa castagna.

Bodì = budino, pudding.

Boffetto, buffetto = tipo di pane raffinato, semel.

Bombace = bambagia.

Bottolo, guazzo, goze = pesce assai comune più noto come ghiozzo.

Bozzolato = sorta di ciambella.

Bracciatella = ciambellina dolce di pasta sfoglia, simile ad un bracciale.

Braccio = unità di misura di lunghezza, variabile secondo la località.

Braja, brasa = brace.

Bresa = condimento per brasare le carni, ma anche il recipiente per cuocerlo.

Bresavola = carne di manzo essiccata.

Brie, biga, bricca = asina.

Brillantare = glassare.

Brindelle = striscie sottili.

Brodo lardieri = brodo nella cui preparazione entra anche il lardo.

Brogna = prugna.

Bucché = mazzetto d'erbe aromatiche, che si fa bollire nelle vivande, ora detto mazzetto odoroso.

Buratello = piccola anguilla.

Bussola = cassetta.

Bussolo e bussolotto = utensile per tagliare ravioli e tortellini.

Butarghe = uova di cefalo, bottarga.

Butirro = burro, ma anche strutto.

Canocchia, conocchia, ranocchia = cicala di mare.

Cagnò = dal dialetto lombardo cagnon che significa larva ad indicare ad esempio i chicchi rigonfi e ben staccati del riso o dell'orzo; in cagnone.

Calcinella, calzinella = tellina.

Calvello, calvellino = sorta di grano molto delicato.

Camellino = salsa di mollica di pane, aceto, uva passa.

Canapuccia = seme di canapa.

Cancro = granchio.

Canevaro = addetto alla cantina, la canevara.

Cantaro = grosso recipiente usato per decantare i liquidi, o per bollire grosse quantità di liquido.

Capirotta, o capirottata = sorta di zuppa, ma anche salsa o sapore di cappone, brodo, formaggio, uova.

Capo o chavo de late = panna.

Capparo = cappero.

Cappa = cozza.

Cappon di galera, carcerato = vivande preparate con scarti della macellazione di carni, con cui si nutrivano i carcerati.

Cappone (pesce), scorfeno = scorfano.

Capuzzata = cavolo cappuccio.

Carabaza, carabaccia, calabaza, calebaza = zucca (dallo spagnolo).

Carabazzata = vivanda a base di cipolle in scorza di melone, o zucca (da cui il nome).

Caratello = botticella larga e allungata.



Caravella, caroella = tipo di pera.  
Carpano = carpa.  
Carretto, speronella = rotella di metallo per tagliare o smerlare la pasta.  
Carta reale = la robusta carta, gialla, azzurra, o grigia, con la quale s'avvolgevano i cibi nelle botteghe.  
Carvi = cumino dei prati.  
Cascio = formaggio. Casetto = formaggio, tomino.  
Cascossa = tortello ripieno di pasta dolce.  
Cassa = cavità nella pasta dove è posto il ripieno.  
Cassonata, cassonada = maniera di cuocere il pesce con salvia e vino bianco.  
Cavedoni = alari.  
Cavezzo = ritaglio o scarto di carne.  
Caviare = caviale.  
Cazzarola = casseruola, pentola metallica fonda e con lungo ed unico manico, nella quale si poteva mescolare con la cazza, un mestolo di legno. Talvolta cazza era sinonimo di casseruola.  
Cecere, cese, cicero = cece.  
Cicerone = cigno.  
Cedrangolo, citrangolo, melangolo = l'arancia amara.  
Cedronella, citronella = nome popolare di erbe che profumano di agrumi.  
Celabro, cerebro = cervello.  
Cennamo, cenamo = cannella.  
Cepa, zevolla, cevola = cipolla.  
Cerasa = ciliegia.  
Ceriola = sorta di anguilla.  
Cernere = vagliare, setacciare, dividere.  
Cervellato = salsiccia fatta con sangue di maiale e carni eduli ma non pregiate, con uva passa, erbe aromatiche.  
Cevolo = cefalo.

Che esca il sangue = procedimento usato per cuocere la carne destinata agli Ebrei.  
Cheppia, vedi 'agone'.  
Chiarea = infusione in acqua, o acquavite, di chiodi di garofano, cannella, ecc.  
Chiarera = vino Chiaretto.  
Chiodi, garofali = chiodi di garofano.  
Chola = grasso fuso colato.  
Ciantello, ciantellone = termini che indicavano una certa quantità: ad esempio un ciantellone di vino significava un buon bicchier di vino.  
Cignale, segnale, cengiario, porco salvatico = cinghiale.  
Cigotello, cossetto = cosciotto (franc. cigot).  
Cima di Giglio = vino dell'omonima isola.  
Cinque pietre da macina = sorta di tritatutto da cucina di cui parla Ortensio Landi (XVI sec.). Più tardi si parlerà di macinella.  
Ciotone = palamita, tonnetto.  
Cisame = sesamo; sorta di salsa in agrodolce contenente sesamo.  
Ciserchia = cicerchia, legume simile al cece.  
Civero, civiero, sivet = salmì, civet.  
Civo = cibo.  
Cocivo, cottojo = di facile cottura.  
Codega = cotica.  
Cojo, coru = cuoio.  
Coli = denso brodo estratto dalla carne e dai pesci.  
Colore incerato = avorio pallido, simile a cera.  
Comino, cimino = cumino.  
Composta = conserva di frutta.  
Concia = condimento, liquido di conserva.

Concio = lavorato, detto soprattutto per frutti conservati come le olive. Conciare = accomodare, lavorare, condire, trattare al fine di conservare.

Consumé = brodo ristretto.

Copertore = tappeto da tavola.

Coppo = tegola, mattone, o forma analoga di pasta, ove si cuocivano vivande.

Coriandri, colliandri, pitartima = coriandoli.

Corinare = avvolgere con strato da tener fermo con rete animale (dal greco chorion = placenta).

Corniale, crugnolo = la bacca del corniolo.

Corso = vino della Corsica.

Cortonese = vino di Cortona prodotto con uva gragnola.

Corvalo, corvo = pesce di mare di colore nero.

Cottojo, vedi cocivo.

Craù = crauti.

Crescentina = pasta salata fritta.

Crescimonio, levaduro, levatura = lievito.

Crespina = uvaspina.

Criespelli = frittelle che s'increspano durante la cottura.

Crobuglione = la pentola per il brodo (dal francese croque-bouillon).

Croco, safran, sufran, zafarame, zafran = zafferano.

Cubebi = semi di pepe cubebe.

Cuoresino = cuoricino, la parte interna, più tenera.

Cuseliere, chosellier, cuchiarà, gucchiara = cucchiaio.

Cusire = cucire.

Dattili = datteri.

Diavoletti = confettini microscopici di diversi colori.

Dileguare, dilguire = struggere.

Di sapore tondo = amabile, abboccato.

Di sapore garbo = aspro.

Disperdere = separare, sciogliere in un liquido.

(a) Dobba = metodo per cucinare carne o pesce.  
 Docciare = ricoprire con glassa.  
 Domare = lavorare, ammorbidire.  
 Donzena, gelo, gelatia, solcio = gelatina.  
 Doppiere = candeliere a due braccia.  
 Dracma = unità di misura del peso pari a circa g 2,5, che in cucina equivaleva al pizzico.  
 Dracuncolo = dragoncello. Drago, draco, o dragone = basilico.  
 Dragante, tragacantha = gomma adragante.  
 Elapì = albume.  
 Eletto, letto = scelto.  
 Elettuario = preparato con polpa di frutta, miele, aromi, usato come eccipiente, anche in farmacia.  
 Enola = Enula campana, erba aromatica.  
 Entrée, andrié = vivanda di primo servizio.  
 Entremet = vivanda di secondo servizio.  
 Erba buona = appellativo attribuito diversamente, secondo le regioni italiane, alla salvia o altre piante come la bietola.  
 Erba amara = il tanaceto, pianta digestiva.  
 Erba benedetta = il geo, pianta digestiva.  
 Erba cedrina = La Lippia citrodora, stomachica e digestiva.  
 Erba di Santa Maria = balsamina, arbusto aromatico, spontaneo, delle Balsaminacee.  
 Erba gatta = sinonimo di nepitella, pianta aromatica, stomachica, carminativa e antispasmodica.  
 Erba querciola = Il camedrio, un'erba aromatica che entra nella composizione di alcuni liquori.  
 Erbeta = indicava, a volte, il solo prezzemolo.  
 Erbicine = insieme di erbe selvatiche, saporite ed odorose.  
 Erbolato = vivanda vegetale.  
 Esfilare = tagliare a pezzetti.  
 Farre = farro, spelta. Farrata, farata, sfarrata = torta di farro.

Farsa, farcia = impasto di carne, uova, grasso, ecc. per riempire (farcire) qualcosa.

Festigia = nome di un piatto del XIV secolo.

Fiadone = tipo di pasta farcita.

Ficato = fegato.

Fiecta = fetta.

Fieno = sta quasi sempre per fieno greco.

Fiocca = la chiara d'uovo montata a neve.

Fiorita = panna, ma anche giuncata, il latticino ottenuto per filtrazione del siero sui giunchi.

Flemma = un umore, secondo la teoria di Ippocrate.

Fogere = scaldare a fuoco vivo, infuocare.

Foglietta = misura per liquidi dell'Italia Centrale, pari a circa mezzo litro.

Folio = pianta esotica simile all'alloro.

Fongo = fungo.

Forte = acido.

Fragolino = pesce simile al pagello; vino ottenuto dall'uva fragola (tardo).

Fricassè, fracasso = spezzatino di carne cotta con uova e succo di limone.

Frilengotto = gnocco di farina impastato con vino bianco, miele, mandorle.

Frittelle di vento, sgonfiotti = pastelle che gonfiano friggendo.

Fulignati = pinoli.

Fumoso = di alta gradazione alcolica.

Gallana = testuggine marina.

Gambello, giambuzzo = zampa di maiale, agnello, capretto.

Gambone, cossa = coscia.

Galanga = erba aromatica esotica.

Gamaro, gambaro, granciporro = gambero. Gamarello = gamberetto.

Garuglio = gheriglio.

Gattafura = tipo di torta al formaggio.  
 Gattò = gâteau, pasticcio schiacciato.  
 Gelo, gelatia, donzena, solcio = gelatina.  
 Genestata = vivanda a base di mandorle ed uva, sorta di minestra.  
 Genestrata = formaggio fresco che era steso su rametti di ginestra.  
 Ghiotta o ghiottola = leccarda, teglia bassa ed allungata che raccoglieva il sugo e il grasso di cottura.  
 Gibibo = zibibbo.  
 Ginceber, gengiovo, gengevo, gengevero, ginger, zensevro = zenzero.  
 Ginestrata, genestrata = Sorta di minestra; formaggio fresco steso sulle ginestre.  
 Giulebbe, gilebbe = sciroppo di zucchero denso e aromatizzato.  
 Giuncata, ioncata = formaggio fresco steso sui giunchi.  
 Glassa = brodo chiarificato e ridotto a gelatina. In pasticceria sciroppo denso di zucchero e chiara d'uovo. Agghiacciare o docciaire = ghiacciare, rendere lucido, simile al ghiaccio, ricoprendo con glassa.  
 Gommagutta = sorta di gommoresina.  
 Gragnolata = uva così detta perché l'acino sembra un chicco di grandine.  
 Grana Paradisi = sinonimo di varie piante come il cardamomo.  
 Grande (detto di vino) = invecchiato, ad alta gradazione.  
 Granelli = testicoli, in genere di piccoli animali.  
 Gratizo = graticcio.  
 Grattacascio = grattugia per il formaggio.  
 Gravativo = pesante, da digerire.  
 Gretto = agre, perché messo in salamoia.  
 Gronco = pesce di mare, simile all'anguilla.  
 Grostolo, crostolo, guanto = pasta fritta.  
 Grue, gruve, grua (grui al plurale) = gru.

Guastada, inghistara = recipiente per liquidi a collo stretto e lungo e vaso panciuto.  
Guasto = fatto a pezzi e cotto nel vino.  
Gussa = guscio.  
Hors-d'œuvres, e ordoever = vivande di tramezzo a quelle di primo servizio.  
Humore = vapore.  
Imbanditore = colui che preparava la tavola.  
Imboracciare = impanare.  
Imbullettate = piccare.  
Immarcare = marcare, decorare con una stampa, un timbro a fuoco, o con inchiostri indelebili, la biancheria della casa, per evitare furti.  
Immembrare = smembrare.  
Inerbolare = farcire con erbe aromatiche.  
Inghistara, enghistara, vedi guastada.  
Insalata = conservata sotto sale.  
Insodare = assodare.  
Investiture = pezzi di porco salati ed insaccati.  
Invitriato, vitriato = dicesi di tegame chiuso ermeticamente con luto.  
Ippocras = vino aromatizzato con miele e spezie.  
Irosellare = coprire con acqua di rose.  
Lactarino = specie di muggine.  
Lampuga = pesce marino simile alla salpa.  
Lardarola, lardajola, o lardatoio = utensile a forma di punteruolo per piccare.  
Lasagnolo = Mattarello. Lasagnadore = il relativo tagliere.  
Lasca = pesce dei Ciprinidi.  
Lattinato = dicesi di animale di latte.  
Làvoro = lauro, alloro.  
Lazzaruoli, lazzerini = lazzeruoli, sorta di bacche prodotte da una pianta spinosa detta pomo lazzeruolo.

Leccarda, vedi ghiotta.  
Lente = lenticchia.  
Letergano, lotregan (dialetto veneto) = sorta di cefalo striato.  
Levatura, levaduro, vedi crescimonio.  
Licore = liquido.  
Limodella = uva dal colore livido.  
Limonea = salsa di succo di limone, mandorle, polpa di capponi.  
Lombolo = lombo.  
Londrillo = lattuga giovane, detta per questo anche lattarolo.  
Longia = lonza.  
Loveriso (dal dialetto emiliano) = luppolo.  
Luganega = sorta di salsiccia.  
Lugliatica = uva che matura a luglio.  
Lumone = limone.  
Luzzatello = piccolo luccio.  
Maccadore = spegni - candela.  
Maccarello = pesce simile allo sgombro.  
Mace = macis, arillo aromatico della noce moscata.  
Magone = stomaco.  
Majorana = maggiorana.  
Menestra, manestra = scodella; in seguito minestra.  
Mandolino = il frutto acerbo del mandorlo, che si mangiava  
con il guscio, ancora tenero.  
Manfrigo = sorta di frumento.  
Mangana, mongana = mucca da latte.  
Mangiaguerra o Magnaguerra = vino rosso campano.  
Manipolo = manciata, riferito alle erbe.  
Mantegata = sfogliata al burro, latte e pinoli.  
Manteghiglia (spagnolo mantequilla) = burro, ottenuto agitan-  
do il latte in una pelle di capretto, e il pane fatto con esso.  
Mantesetto = piccolo mantice.  
Mariconda = pasta di formaggio uova e zucchero.  
Marignano, molegnana, petonciano = melanzana.



Marzolino = formaggio di pecora fresco, fatto a marzo.  
Mascarare = coprire con salsa una vivanda.  
Matelotta = pietanza a base di pesce, quasi sempre l'anguilla, preparata con cipolla e aceto o vino.  
Mattora = madia, spianatoia.  
Medolla, meròla, marolla = midollo, ma anche mollica di pane.  
Meggia = pesce detto anche volpina.  
Mele = miele.  
Melegete = cardamomo (semi). Il frutto era detto cardamone.  
Merzamino, berzamino = vino rosso pregiato.  
Messedare = mescolare. Messedanza = mescolanza.  
Mezzaruola = misura per liquidi simile alla foglietta.  
Michino = dolcetto o panino da antipasto.  
Migliaccio = sanguinaccio, ma anche torta di formaggio e mandorle.  
Miglioramento = la parte più pregiata.  
Minore = sorta di coniglio selvatico.  
Miraos = brodo di mandorle.  
Mirasto = pastume per bovini, fatto con gli avanzi dei cibi.  
Mirausto, mirrause, mirauste = sorta di intingolo spagnolo.  
Mizolo, meiole = antica misura di liquidi, pari a circa un bicchiere.  
Mogliare = ammollare.  
Mogliette = molle da focolare.  
Molecca = gambero molto diffuso in Adriatico.  
Mollena = mollica; vedi anche medolla.  
Mordente = pungente.  
Morello = bruno.  
Moroni = more.  
Morselletti = dolcetti tagliati a piccoli bocconi, come un morso.  
Mortadello = salame condito col mirto.  
Mortarolo = piatto preparato al mortaio.  
Moscatello = pregiato vino tipico del Perugino.

Mostacciolo, mostazzolo = pasticcino a base di mosto e spezie.  
Muniaca = albicocca.  
Munzano = cefalo.  
Muolzire = impastare.  
Muschio = aroma estratto dalle ghiandole perigenitali di un mammifero ruminante orientale.  
Nanfa, ananza, ranza, rancia, pomarancio = arancia; vedi anche cedrangolo e portogallo.  
Navicella = pasta dolce a forma di barca.  
Navone, napone = radice commestibile.  
Nebula, nevola = sfoglia di pasta, cialda di farina, zucchero, nepitella.  
Nizzola = nocciola.  
Ocimo, draco, dragone = basilico.  
Onto = strutto.  
Oppilare, opillare = intasare, detto di piatto poco digeribile, che opprime lo stomaco.  
Ordello, rotello = orlo.  
Orna = pentola o vaso.  
Ossimele = sciroppo di miele e aceto.  
Ossisaccara = sciroppo di zucchero e aceto.  
Ostriche fumanti = così si servivano quei molluschi, a fine pasto, con vini liquorosi.  
Pallamida = palamita o ciortone, una specie di tonnetto.  
Palmento = tipo di tino.  
Palombo = colombo selvatico.  
Panadello = viluppo di cenci unti da bruciare nei lumi.  
Pantalena = mollusco simile alla tellina.  
Passara = passera, pesce passero.  
Pastonaca = pastinaca, radice simile alla carota, usata in insalata.  
Pavaretto = pavoncella.  
Pavo = pavone, ma spesso, tacchino.  
Pellegata, tellarina = pellicola.

Pennola = punta del fegato.  
Percocca = pesca cotogna.  
Perla = strato sottile di pasta all'uovo.  
Pernigonzello = piccola pernice.  
Persa = maggiorana (per la provenienza).  
Persica = pesca.  
Persico = pesce persico, pesco.  
Pesce cane = smeriglio, palombo e squali simili.  
Pesi, pisi = piselli.  
Peso = unità di misura pari a circa 8 g.  
Pestarola = batticarne.  
Petonciano, marignano, molegnana = melanzana.  
Petrosemolo, petrosello, petrosemolino, petrosellino, prassemolo, persemolo, apio ortense = prezzemolo.  
Peperata = salsa composta di mollica di pane, aceto, pepe, miele. Pevere = pepe.  
Peviere = piviere, uccello trampoliere.  
Piadenella = piatto, vassoio largo.  
Piccare, vergellare = trapassare la superficie della carne con lardelli, chiodi di garofano, aglio.  
Pigliato = rappreso.  
Pila = pentola, pignatta.  
Pillotto = listello di lardo inserito in un pezzo di carne.  
Pinocchiato, pignocato = dolce a base di pinoli. Pinocchio, pignolo = pinolo.  
Pinzone = zuccherino da antipasto.  
Pippione = piccione.  
Piriotto, pevero, piria = imbuto da cucina (piccolo) e da cantina (grande).  
Pironi = forchette del trinciante.  
Pistacchea = dolce a base di pistacchi.  
Pistazzare = pestare, battere.  
Pitartima = coriandolo.

Pizzicata, piccicata = confetto dolce con un seme d'anice come anima.  
Poite = petti.  
Polè = pollastro.  
Polputo = di molta sostanza.  
Pome Paradiso = varietà di mela precoce, dolcissima.  
Porcelletta = la femmina del riccio; porchetta; (a volte) un pesce detto porco.  
Porciglione = uccello acquatico che emette un grido simile a quello di un porcellino.  
Portogallo = arancio dolce.  
Potacchio, potaccio, potaggio = potage, intingolo.  
Poto = brodo.  
Povina, puina = ricotta.  
Prolessare = cuocere in acqua calda con fuoco basso.  
Provatura = mozzarella di bufala.  
Puccia = cruschetto.  
Puccino = vino della valle del Timavo.  
Purè = passato di patate, legumi, ecc.  
Quaglio = caglio, presame.  
Racese, Razzese = vino ligure.  
Raffano, remolaccio = rafano, ramolaccio.  
Rafioli = ravioli.  
Ragna, parete = tipi di rete.  
Ragonesa = salsa aragonese.  
Ramajolo = mestolo, cucchiaino da cucina di rame.  
Ramerino, coronario, erba delle corone, tresmarino, osmarino, rosa marina = rosmarino.  
Ranocchia, canocchia, conocchia = cicala di mare.  
Raponzolo = erba spontanea buona per insalate.  
Raso = raschiato.  
Raspato = vino di uve di bassa qualità, cui furono aggiunti i raspi.

Ravaggiuolo = raveggiolo, piccolo formaggio fresco di forma schiacciata.  
Regalie = rigaglie, avanzi.  
Reina = genere di carpa.  
Rennabianca = la "soupe à la reine" che poi diverrà, rielaborata da Urban Dubois, l'omonimo ricco potage.  
Restoran = sostanzioso brodo per condire.  
Reta = omento, rete animale.  
Reticella = rivestimento di pasta, o di omento.  
Rezonzere = aggiungere.  
Ribbona, Ribolla = vino passito della valle dell'Isonzo.  
Richieste = le interiora, che la povera gente chiedeva in dono.  
Rilevè = vivanda alternativa a zuppe potaggi, o altro.  
Ripassare = far soffriggere in grasso.  
Riserire = richiudere.  
Riso turchesco = minestra di riso, latte e zucchero.  
Ritortolo, ritortillo = tortello.  
Riverscio = piccolo animale, o pesce, svuotato e riempito con la stessa polpa ed altri ingredienti.  
Rocco = salsiccia.  
Romania = vivanda preparata con l'omonimo vino, una sorta di Greco, noto anche come Romeco.  
Rosciolo = triglia.  
Rosoni o rosette = pasta al forno fatta a forma di rosa.  
Rosselli = mele rosa.  
Rubia, rubiglia, roviglia = legume nero, simile al luppolo, che, giovane, era consumato con il baccello.  
Ruga = ruchetta, erba dal sapore acuto.  
Saccaro, succar = zucchero.  
Sacchetto veneziano = confezione del commercio in cui erano vendute le droghe importate dall'Oriente.  
Sajotto = grossolano.  
Salina = sale fine.

Salsa = brodo modificato con aromi, erbe, funghi, ecc.  
Salsa di pavo = tipo di sapore.  
Salume = insieme di cibi salati, lavorati col sale, come il baccalà, il salmone, le aringhe o le acciughe sotto sale, gli insaccati.  
Salviata = torta profumata alla salvia.  
Sanseverino = vino campano.  
Sapa, sabba o saba (dal catalano) = condimento fatto col mosto cotto, o con frutta asprigna fermentata.  
Sarcamone = un sapore che era adatto ad ogni specie di carne.  
Sardesco = sardo (riferito al formaggio).  
Sargo = sarago.  
Sartagine = padella.  
Sauté = saltare in padella.  
Savonea = dolce di zucchero e amido, aromatizzato alle rose.  
Savonza = sapore a base di miele.  
Savore = la polpa della frutta condita e ridotta a liquido denso.  
Sboglienare, sbogliezzare = dare una bollita.  
Sbroffare, sboffare = spruzzare.  
Scafa = il baccello dei legumi, che si mangiava.  
Scalea = vino dell'omonima località (Cosenza).  
Scalogna, scalogno, scologno = la cipolla - aglio, originaria di Ascalona.  
Scapece = pesce in carpione alla siciliana.  
Scarda, scardola = pesce dei ciprinidi.  
Scartozzo = cartoccio.  
Scemare = diminuire.  
Scemo = vuoto.  
Schibezo = pesce in carpione.  
Schifo = vaso a bocca larga (dal greco skyphos).  
Schinale = schiena, groppa, sotto sale.  
Schizzotto, scrizzotto = schizzatoio, e utensile per preparare, ad esempio, i vermicelli, i passatelli.

Scovrire = sgusciare.  
Scropolo, scropulo, scrupolo = unità di misura del peso, pari a circa g 1.  
Seggetta = piccolo scanno.  
Sellaro, apio dolce = sedano.  
Senava = senape.  
Sermollino, serpolino, serpile = Timo serpillio.  
Sero = siero.  
Sementare = ridurre alla dimensione di un seme, polverizzare.  
Sfarrata, farrata, vedi farre.  
Sfogliata = indicava spesso la sogliola.  
Siniscalco, scalco = soprintendente della cucina.  
Sirolo, Siruolo = vino delle Marche.  
Sodo = la parte coriacea della lingua di vitello, bue.  
Solaro = strato, piano, ma anche luogo solatio (da cui solaio).  
Solesello = esposto al sole per essiccare.  
Solcio, vedi gelo.  
Somata, sommata = lonza di maiale conservata sotto sale.  
Sommesso = misura di lunghezza, pari ad un pugno col pollice alzato.  
Sonza, assogna, songia = sugna. Songiazo = strutto.  
Sosameli, susameli, sosamelli = biscotti napoletani di pasta di mandorle e miele, con aggiunta del pisto, una miscela di chiodi di garofano, cannella, noce moscata; involtini conditi con il pisto.  
Sottostare = tostare.  
Soufflé = pasta dolce frita e rigonfiata.  
Spagare = legare con spago.  
Sparaso, sparago = asparago.  
Spartura = vassoio.  
Speronella, carretto = rotella per tagliare la pasta.  
Speto = spiedo.

Speziaria dolce, o buona = insieme di pepe, cannella, noce moscata e chiodi di garofano pestati.

Spico, spiconardo = spigonardo, pianta simile alla lavanda; a volte sinonimi.

Spoglia = rivestimento.

Spognata, spognosa = spuma di zucchero.

Spoletta = sorta di crostaceo.

Sponga = spugna.

Spugnola = sorta di fungo.

Spumare = schiumare.

Stacciare, burattare = setacciare.

Stagnatello = pentolino stagnato.

Struccare, strecare = spremere.

Stamigna, stamegna = sorta di colo fatto di stame di lana.

Stozzare = lavorare di stozzo (piccolo maglio, o utensile dell'orafo) per dar forma o estrarre sugo.

Streggio = pesce d'acqua dolce dei Ciprinidi.

Stringolare = sbriciolare.

Suage = brodo per zuppe.

Sublisé = spezzare; dicesi di pietanza presentata a pezzi.

Sugare = asciugare. Suto = asciutto.

Sugo = condimento semiliquido, ma anche brodo colorito e denso.

Sulpa = salpa, pesce azzurro.

Sumaco = sommacco, sostanza astringente come il tannino.

Tacchie = trucioli, zeppe.

Tagliaturo = tagliere.

Tampellare = battere qua e là.

Tarabuso = uccello di palude.

Tarantello, terentello = la parte del tonno sott'olio, considerata di qualità inferiore, prodotta a Taranto, o le briciole di tonno, che spesso erano regalate dal bottegaio al cliente, che spendeva molto.



Tardiola = tipo di torta con latte e zucchero.  
Tartara = tipo di torta con latte e uova.  
Tega = baccello dei legumi.  
Temulo = temolo, pesce dei Salmonidi.  
Terra = tegame di terracotta.  
Testo = utensile in ferro o terracotta per cuocere pastelle in forma sottile; stoviglia di terracotta per cuocere cibi, o il suo coperchio.  
Tiella = tegame, teglia.  
Timpalle = timballo.  
Tomacello = salsiccia di fegato di maiale.  
Tomasella = polpetta di fegato in omento con uva passa e uova; a volte sinonimo di tomacello.  
Tone = tonno.  
Torchi = torce.  
Torzotto = detto di sorta di cavolo torzuto.  
Trabaccolo = imbarcazione da pesca tipica di Viareggio: dette il nome ad un sugo per la pasta, con sapori di mare e di terra.  
Tredura = tritatura.  
Tregia, tragea, tresia = preparazione finemente confettata. Tragemata = confettura.  
Tria = vivanda genovese del XIV secolo.  
Trigolo = tribolo, frutto di pianta acquatica simile alla castagna.  
Truccabocca = salvietta per pulire la bocca.  
Truccacortelli = salvietta del trinciante per pulire i coltelli.  
Truffolo, tartufaro = tartufo.  
Tuffo = tanfo.  
Tuma = tomolo, unità di misura siciliana, pari a 11-14 litri.  
Usiglie = crescione, nasturzio.  
Vacare = svuotare.  
Vajana = tipo di uva nera.

Varolo, brancino = branzino, spigola.  
Vasello = casseruola.  
Venasone = cacciagione.  
Verdecla, verdica. = uva, con acini di un bel verde e piccoli,  
impiegata per ottenere il Verdicchio.  
Vergellare = lardellare, piccare.  
Verzellato, batocchio = qualità di cefalo.  
Vergiuso, verzus = "sorta di agresta all'uso francese".  
Vetrice = i vimini che si usano per intrecciare i cesti.  
Villanata di nizzole = piatto rustico alle nocciole.  
Viluppo = involto.  
Viscioli = visciole, qualità di ciliegia acidula.  
Zafrano, zafarano, croco = zafferano.  
Zaldone = cialdone, dolcetto azzimo.  
Zambudello = sorta di salsiccia.  
Zampino = attizzatoio.  
Zanzola = zangola.  
Scavezzadure = avanzi e ritagli di carne e pesce.  
Zangarinello = giovane luccio.  
Zinnata = Mammella di vacca, bollita e condita.

## BIBLIOGRAFIA

- A.a.V.v.: "Corpus nummorum italicorum". Roma, 1929.
- " : "Dizionario de' medicamenti ad uso dei medici e dei farmacisti" - G. Vicenzi e c. Modena 1836.
- " : "Dizionario enciclopedico Melzi, cultura" - Vallardi. 1978.
- " : "Enciclopedia scientifica - tecnica" - Garzanti, Milano, 1969.
- " : "Il nuovo Garzanti di francese" - Garzanti. Milano, 1992.
- " : "Le mille et un secrets... " - De Brodard. Parigi, 1836.
- " : "Medicamenta", ed. VI. - Sormani. Milano, 1964.
- " : "Razi, medico nomade del deserto" - SDM. 2006.
- " : "Studi di lessicografia italiana" - L'Accademia, 1984.
- Ambrosoli F.: "Manuale della letteratura italiana", 2° vol.; recensioni - pag. 404, "Del vitto pitagorico" - G. Barbera, 1870.
- Apicio C.: "De obsonis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem" - Venetiis, excudit Joseph Antonelli, 1852.
- Ateneo da Naucrati: "I Deipnosofisti - I dotti a banchetto" - Salerno ed. Roma, 2001. / "Banquet de los eruditos", introducciòn, traducciòn y notas de Lucìa Rodrìguez-Noriega Guillén. - Editorial Gredos. Madrid, 1977.
- Balli C.: "Dizionario piemontese - italiano, latino, francese" - Carmagnola, dalla tipografia di Pietro Barbié, 1830.
- Bown D.: "Enciclopedia delle erbe e loro uso" - Poli A. Milano, 1999.
- Browne E. G.: "Arabian medicine" - Sirajudin & sons. Lahore, 1962.
- Campana A.: "Farmacopea" - Ferrario G. Milano, 1832.

- Capello G. B.: "Lessico farmaceutico chimico... " - Savioni P. Venezia, 1792.
- Capparelli V.: "Il messaggio di Pitagora: il pitagorismo nel tempo".1990.  
<http://www.books.google.it/books?isbn=882705888>
- Charrier G. A. - Ghigi E.: "Chimica bromatologica e applicata all'igiene degli alimenti" - Patron. Bologna, 1959.
- Castagna M.: "Stemmi e vicende di casate mantovane" - Montichiari, 2002 (Ippolito de' Medici).
- Castiglione B.: "Il cortegiano" -In Venetia, Appresso Bernardo Basa, 1584.
- Cato M. P.: "De Agriculturæ, sive de re rustica" - Venetiis, excudit Joseph Antonelli, 1846.
- Cervio V.: "Il trinciante, ampliato e ridotto a perfezione dal Cavalier Reale Fusorito da Narni, trinciante dell'illustrissimo e reverendissimo sig. Cardinal Farnese". - In Roma, appresso gli Heredi di Giovanni Varisco, 1593.
- Cocchi C. A.: "Del vitto pitagorico per uso della medicina" - In Venezia, 1757, appresso Simone Occhi.  
<http://www.books.google.it/books?id=upw8AAAAcAAJ>
- Corrado V.: ""Del cibo pitagorico ovvero erbaceo... ", a cura di Gregory T. 2001  
 - <http://www.books.google.it/books?isbn=8879896547>  
 (capitolo de "Il cuoco galante", 1793).
- Corrado V.: "Il cuoco galante" - Napoli, nella stamperia di Nicola Russo, 1793.
- Dalbono C. T.: "Le tradizioni popolari spiegate" - Tipografia Del Vecchio, 1843
- Degli Uberti F.: "Il dittamondo" (a cura di Vincenzo Monti) - Milano, per Giovanni Silvestri, 1826.
- Del Vecchio E.: "I Farnese" - Istituto di Studi Romani Editore. Roma, 1972.

- De Rosselli G.: "Epulario, opera nova la quale tratta il modo di cucinare ogni carne, uccelli, e pesci ogni sorte. Et fare sapori, torte, pastelli al modo de tutte le provincie..." - In Vinegia, appresso gli heredi di Gioanne Padoano, 1596.
- Devoto G. - Oli G. C.: "Dizionario della lingua italiana" - Le Monnier. Firenze, 1971.
- Donzelli G.: "Ricettario (fiorentino)" - Cambiasi stampatore granducale. Firenze, 1799.
- Durante Castor da Gualdo: "Il tesoro della sanità" - Ventura C. Bergamo, 1588.
- (Madama) Fochetti: "Secreti..." - Castellini. Venezia, 1689.
- Fabbro E.: "Carmina convivalia attica" - Istituti Editoriali e Poligrafici Internazionali. Roma, 1995.
- Fanfani P.: "Scritti capricciosi". Firenze, stamperia sulle Logge del Grano diretta da G. Polverini, 1864.
- Frugoli A.: "Pratica e scalcaria" - Roma, appresso la stamperia Cavalli, 1631.
- Fuller T.: "Pharmacopœia Extemporanea" - Walford. London, 1710.
- Gherli F.: "La regola salernitana" - Newton & c. Roma, 1993.
- Graf A.: "Attraverso il Cinquecento" - Elibron.com, 1926.
- Keaveney A.: "Lucullus. A life" - London 1992.
- Lampridio E.: "Vita di Eliogabalo. Delirio e passione di un imperatore romano" - Mimesis. Milano, 1994.
- Marchi M. A.: "Dizionario tecnico - etimologico - filologico" - Tip. G. Pirola, 1828.
- Nebbia A.: "Il cuoco maceratese", 1786. (A cura di E. H. Ercoli) - Stampa a cura della Camera di Commercio di Macerata nel 2007.
- Negri G.: "Nuovo erbario figurato" - Hoepli. Milano, 1991.
- Petrocchi P.: "Novo dizionario universale della lingua italiana" - F.lli Treves, 1908.

- Plinio il Vecchio: "Naturalis Historia" - Libreria Universitaria. Padova.
- Poma A.: "Dizionario anatomico - medico - legale" - Padova, coi tipi della Minerva, 1834.
- Ponza M.: "Vocabolario piemontese-italiano" - Torino, dalla Stamperia Reale, 1830.
- Romoli D.: "Il panonto" - In Venetia, presso Giovan Battista Combi, 1637.
- Santarelli D.: "Dispacci dei nunzi Filippo Archinto (1555-1556) e Antonio Trivulzio /1556-1557)" // "Dispacci al Senato dall'8 novembre 1557 al 19 marzo 1558; e dispacci ai Capi dei Dieci dal 4 ottobre 1555 al 13 marzo 1558" - <http://www.academia.edu/>
- Scappi B.: "Opera... con la quale si può ammaestrare qual si voglia cuoco, scalco, trinciante..." - In Venetia, presso Alessandro Vecchi, 1610.
- Sergent. A. - Tommaseo N. ed a.: "Vocabolario della lingua italiana" - Pagnoli. Milano, 1873.
- Valnet J.: Fitoterapia: "Cura delle malattie con le piante medicinali" - Giunti Martello. Firenze, 1980.
- Van Ooteghem J.: "Lucius Licinius Lucullus" - Bruxelles, 1959.
- Verdon J.: "Boire au Moyen Age", edizione italiana con traduzione di Marina Kazam. - Edizioni Dedalo. Bari, 2005.
- Villavecchia G. V. - Eigenmann G. - Ubaldini I.: "Nuovo dizionario di merceologia e chimica applicata. 1975.
- Villoresi M.: "Lucullo" - Firenze, 1939.
- Zecchini G.: "La cultura storica di Ateneo" - Milano, 1989.

<http://lessicografia.it/> (Lemmario dell'Accademia della Crusca)  
<http://www.treccani.it/>  
<http://dizionari.hoepli.it>  
<http://www.etimo.it>  
<http://www.taccuinistorici.it> (Biancomangiare)  
<http://www.750g.com/article.26.934.4175.htm> (Philippe Conticini l'inventeur des verrines)  
<http://cronologia.leonardo.it/storia/anno212a.htm> (I figli di Settimio Severo: Eliogabalo)  
[http://it.wikipedia.org/wiki/Ippolito\\_de'\\_Medici](http://it.wikipedia.org/wiki/Ippolito_de'_Medici)  
<http://www.actaplantarum.org/floraitaliae> (piante varie)  
<http://www.mugellotoscana.it/it/gastronomia-prodotti-tipici>  
<http://www.agraria.org/vini/>  
<http://www.lombardiabeniculturali.it/opere-arte/schede>





Dello stesso autore:

Un manoscritto pistoiese di 'secreti' del tardo '600.

Lettura di un manoscritto di 'secreti' del XVIII secolo.

Raccolta di segreti medicinali...

Quadretto di vita sociale degli anni '30.

Un ritrovamento di reperto dell'alto paleolitico in val di Lusia.

Tre approcci alla medicina nel corso di un millennio.

La spezieria del Medioevo.

Ciarlatani nei secoli.

Curiosità galeniche.

Stregonerie e credenze popolari nella medicina dei secoli passati.

Superstizione e medicina.

Breve panoramica sulla legislazione sanitaria.

Ancora sui ciarlatani.

Appunti curiosi sugli elementi chimici...

Saggio storico e letterario sulla medicina degli Arabi di P. J.

Amoureux (libera traduzione e commento).

Alcune note sull'alimentazione degli arabi.

Medicina facile: una farmacopea popolare del XVIII secolo.

Come si curavano gli animali all'inizio del '900.

Guarigione e fede.

L'enologia all'inizio del '900.

Igiene delle mani e dei piedi, del petto e del corpo tutto... di A.

Debay (libera traduzione e commento).

I mille e uno secreti.

La castalda.

Manuale della salute... di F. V. Raspail. (libera traduzione e commento).

La merceologia nell'Ottocento.

Magia e alchimia.

La danzomania.

La toletta delle dame agli inizi dell'Ottocento.

Libro della cucina.

L'arte del distillatore e del liquorista.

L'aceto.

Un'innovazione tecnologica nella Pistoia degli inizi dell'Ottocento.

Il maestro di casa.

Il credenziera.