

**RACCOLTA DI TESTI  
PER LA  
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

**LORENZO STECCHETTI  
(OLINDO GUERRINI)**

**LA TAVOLA E LA CUCINA  
NEI SECOLI XIV E XV**

LORENZO STECCHETTI

(DOTT. O. GUERRINI).

# La Tavola e la Cucina

nei Secoli XIV e XV.

---

Conferenza

*tenuta all'Esposizione di Torino*

21 giugno 1884.

---

FIRENZE,

G. BARBÈRA, EDITORE.

---

1884.

---

Compiute le formalità prescritte dalla Legge, i diritti di riproduzione e traduzione sono riservati.

# La Tavola e la Cucina

**nei Secoli XIV e XV.**

---

Non so, Signore e Signori, non so se considerando qualche volta le ingiustizie umane abbiate posto mente a quella che riguarda i sensi, poichè anche tra i sensi ci sono le pecore bianche e le pecore nere. La vista e l'udito si ritengono nobili, e quel che serve alla soddisfazione loro si decora col sacro nome di arte. I sensi invece che presiedono alla conservazione ed alla riproduzione si dicono più bassi e si soddisfano con atti o mestieri tenuti brutali e volgari.

Si dirà che i piaceri dell'occhio e dell'udito sono meglio trattati perchè in essi ha parte anche l'intelligenza. Ma l'intelligenza è forse esclusa dai piaceri degli altri sensi? L'uomo non si nutre come i bruti, ma prepara, condisce e cuoce il suo cibo; anzi l'uomo non si distinse mai bene dal bruto se non quando trovò il fuoco per cuocere e le bevande fermentate. Non c'entra qui l'intelligenza? Non occorre un'arte per nutrirsi bene? Non ci vuole un gusto educato e raffinato per scegliere, giudicare e stimare le bevande ed i cibi?

È necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poichè non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante. Un produttore di vini che manipola l' uva e qualche volta il campeggio per cavarne una bevanda grata, è accarezzato, invidiato e fatto commendatore. Un cuoco che manipola anch' esso la materia prima per ottenerne un cibo piacevole, non che onorato e stimato, non è nemmeno ammesso in anticamera. Bacco è figlio di Giove, Como d' ignoti genitori. Eppure il savio dice: « Dimmi quel che tu mangi e ti dirò chi sei. » Eppure i popoli stessi hanno una indole loro, forte o vile, grande o miserabile, in gran parte dagli alimenti che usano. Non c' è dunque giustizia distributiva. Bisogna riabilitare la cucina.

Nè si dica che lo scrivere cose piacevoli intorno al senso del gusto non è facile perchè la cucina è ancora imperfetta. No: la cucina, relativamente al nostro tempo, è perfetta; ma non sono tali i modi artistici coi quali noi dovremmo esprimere e comunicare altrui le sensazioni che il gusto ci fa provare. Fuori di pochi aggettivi, che comprendono troppo per adattarsi alle sfumature ed alle gradazioni, come *dolce*, *amaro*, *salato* e *insipido*, non possiamo esprimere altro se non ricorrendo a perifrasi imperfette ed inesatte. Pel senso del gusto non abbiamo nemmeno un dizionario sufficiente. Eppure sarebbe arte non volgare il potere e saper esprimere un mondo di sensazioni piacevoli, e grande artista sarebbe chi potesse far gustare

ai lettori il sapore di un cibo, come un poeta fa loro vedere con evidenza la calma di un paesaggio o la tempesta di un'anima. Bisogna riabilitare la cucina, ed augurare prossimo il giorno in cui il poeta abbia co' suoi ritmi l'arte di dipingere con pari evidenza una levata di sole ed una colazione, la malinconia d'un tramonto e il sapore di una cena.<sup>1</sup> \*

Ma siamo ancora troppo lontani al giorno bene augurato. Non solo l'arte, ma, quel ch'è peggio, anche la storia dimenticò la cucina. Se vogliamo sapere come mangiarono quelli che visser prima di noi, dobbiamo frugare qua e là nei vecchi libri, nei manoscritti ingialliti, raccogliere documenti e ingegnarci alla meglio. La storia della cucina non c'è! Eppure, se v'ha cosa che non abbisogni di dimostrazione è questa, che la coltura e la civiltà camminano di conserva coll'arte della cucina. I popoli civili mangiano bene, i barbari bestialmente. L'eccessiva ricercatezza della tavola, al tempo degli ultimi imperatori romani, indica la decadenza, e Celio Apicio<sup>2</sup> è bene il trattatista, il cuoco che ci vuole per la mensa di Trimalcione. C'è tutta una storia da fare, c'è tutta una filosofia della storia da applicare: nè io certo posso e voglio nemmeno provarmici. Solo debbo esercitare la vostra indulgenza esponendo brevemente con esempi storici lo stato delle arti della tavola e della cucina durante i secoli XIV e XV. Non ho intenzione di abbozzare una storia, ma

---

\* Vedi le Note a pag. 37.

soltanto di additare da lontano qual campo aperto ed inesplorato e ricco di fiori e di frutti aspetti ancora chi lo coltivi e lo faccia conoscere ai curiosi ed ai pazienti.

Non occorre ricordare in quale stato il medio evo trovasse la cucina. La memoria delle magnificenze romane non ha bisogno di essere ridestata. I barbari, irrompendo nei triclini dorati, portarono il sangue e lo spavento dove prima i piaceri albergavano. La notte fu completa, fitta, orrenda. I bevitori di cervogia si inebbriarono di vini preziosi, spezzarono i vasi d'oro e d'argento, rovesciarono le mense ricchissime e scannarono o incatenarono i padroni e gli schiavi senza distinzione e senza misericordia. Non si può pensare se non rabbrivendo ai turpi banchetti di carnamì mal cotti che fecero lieti i conquistatori; alle orge bestiali dove il re Alboino beveva nel cranio de' suoi nemici. Ma così non poteva durare e a poco a poco un filo di luce scese in tanta oscurità. Già Carlo Magno avea cura della propria mensa ed impartiva ordini per l'allevamento e la guardia della selvaggina destinata alle cucine imperiali. Passato il formidabile anno mille, l'Europa riprese il suo moto ascendente, adagio adagio, finchè tra il dugento e il trecento spuntò l'alba dell'arte e della civiltà italiana, che nel trecento e nel quattrocento divenne fresco e splendido mattino. E risorse allora anche l'arte del vivere e del mangiar bene. Arte bambina ancora, ma promettente di lieta virilità. Vediamola all'opera.

Nelle *Storie Milanesi* del Corio rimane la lista di un pranzo di gala del secolo XIV.<sup>1</sup> Lionello Plantageneto, duca di Chiarenza e figlio di Edoardo III re d'Inghilterra, ai 15 di giugno del 1368 sposò Violante Visconti, figlia di Galeazzo II e di Bianca di Savoia. Questo duca di Chiarenza rimane nelle storie nostre per la lista di un pranzo, e Giorgio di Chiarenza, un secolo dopo, condannato a morte, volle affogare in una botte di malvasia.<sup>2</sup> I Chiarenza, come si vede, erano predestinati a gesta di cucina e di cantina.

Il pranzo di cui parliamo fu imbandito in un cortile del palazzo dell'Arenga in Milano. Lo storico, quanto agli apparecchi, dice solo che ci fu una tavola pei gentiluomini ed un'altra per le dame, aggiungendo che tra queste fu Beatrice della Scala moglie di Bernabò, e tra quelli il duca di Savoia e Francesco Petrarca. Ma non è difficile ricostruire il resto della scena, notando che il cortile doveva esser coperto da un velario, il pavimento sparso di fiori e di fronde, come il Platina consigliò poi,<sup>3</sup> le tovaglie e i tovaglioli fini e bianchissimi, i vasi ed i bacili di metallo prezioso, le dame e i cavalieri adorni di vesti ricchissime di broccato e di seta, di gemme e di monili e di collane d'oro. Il servizio, numeroso di paggi ornati degli stemmi del signore, di musicisti che accompagnavano in tavola le vivande o rallegravano la mostra dei doni nuziali che si faceva tra una imbandigione e l'altra, e di scalchi gravi e solenni, e finalmente di una moltitudine di cavalieri e di dame chiamati ad

assistere al banchetto senza parteciparvi, spettatori e comparse destinati solo all'ornamento ed alla pompa.

Così, a prima vista, non pare che dagli apparecchi esteriori ci offenda nessuna grave sconcordanza; ma, guardando bene, se ne trovano di curiose. Prima di tutte, l'assenza completa della forchetta. Pur troppo le dame e i cavalieri del nostro bel medio evo mangiavano colle dita come i pecorai. Così mangiavano anche i Romani, e se nei musei trovate, qualche forchetta, badate che appartenevano al cuoco o allo scalco non al convitato. Servivano ad afferrare e tener ferma la carne bollente sotto al coltello, non a recarla alla bocca. La forchetta appare nel 1379 nelle argenterie del re di Francia, ma l'uso non ne divenne comune pei ricchi se non alla fine del cinquecento.<sup>7</sup> Cristoforo Messisbugo, cuoco del duca di Ferrara nel 1530, tra le cose necessarie alla tavola non ricorda la forchetta.<sup>8</sup> Monsignor Della Casa, nel *Galateo*, raccomanda di non unger troppo le mani mangiando. Si sentiva il bisogno di lavarsi prima, durante e dopo la mensa con acque odorifere, e l'uso degli scalchi insegna che i bocconi si offrivano ai convitati in modo da esser recati alla bocca con la forchetta che Eva usò mangiando il pomo fatale.

Non che la forchetta fosse ignota. Il cuoco e lo scalco l'usavano per forza. Ma non era stimata necessaria. Contro lei durava forse la maledizione di san Pier Damiano che la credeva lusso diabolico e, in nome della santa semplicità de' costumi, protestava

contro la dogaresa Teodora Selvo, la quale, per non ungere le dita, usava una rudimentale forcina d'oro.<sup>9</sup> Così la religione scomunicava la forchetta; e noi, ingrati, quando l'usiamo, non pensiamo mai che essa è una delle più grandi conquiste della libertà di pensiero.

Un'altra stravaganza era l'uso di un piatto solo per tutta la durata del pranzo. Comunemente usavano piatti di legno o di peltro, o di terra appena invetriata; anzi gli economi Fiorentini mangiavano a due a due nello stesso tagliere.<sup>10</sup> Le maioliche non entrarono nell'uso comune che nella seconda metà del secolo XVI, ed anche allora le dipinte erano costose e rare. I ricchi usavano quindi piatti d'argento ed anche d'oro. Ma nel pranzo di Galeazzo, cui assisteva un centinaio di commensali, e dove ci furono diciotto portate, se il piatto fosse stato cambiato ad ogni vivanda, le ricchezze d'un re non sarebbero bastate. Due o tremila piatti d'argento e d'oro si trovavano di rado allora come ora. Si suppliva quindi mangiando tutto in un piatto solo e buttando gli avanzi sotto la tavola.<sup>11</sup>

Oggi, l'anfitrione che invitasse gli ospiti a lavarsi le mani prima di pranzo sarebbe cresimato asino, come l'invitato che buttasse sotto la tavola l'ossa di pollo e le teste di pesce. Ma tutto cambia e, non spiaccia agli ammiratori del medio evo, cambia in meglio, almeno per quel che riguarda tavola e cucina. Pel resto non dico, ma intanto questo non è poco.

Bisogna ammettere infatti che in riga di gusto il medio evo lascia pure qualche cosa a desiderare.

I ricchi cercano, è vero, la strada delle raffinatezze, ma i residui di barbara grossolanità, che rimangono in loro, non si disperdono in pochi anni. Manca l'educazione che nel lusso insegna a distinguere la pompa dalla delicatezza. Galeazzo Visconti era ricco, Milano era in luogo da ricevere facilmente dal di fuori tutti i perfezionamenti della eleganza, così d'oltremonte che d'oltremare per Genova e Venezia; eppure questo suo pranzo non è che una omerica gozzoviglia di carne mal cucinato, di aromi accumulati senza discernimento in intingoli dolciastri, di errori, di ripetizioni, di barbarismi insigni. E se tale era una delle più splendide corti italiane in un convito di cerimonia, quali dovevano essere i pranzi e le cene dei baroni di seconda mano cui perfino il sale giungeva dopo mille dazi, ostacoli e difficoltà? Lo stomaco inorridito non osa pensarlo.

Non ci fu nulla infatti che preparasse i miseri convitati di Galeazzo al pranzo cui erano condannati. Nè minestre, nè antipasti. Due maiali e due storioni arrosto furono la prima portata.

E perchè più splendesse il cattivo gusto, queste vivande furono dorate, e i quadrupedi e i pesci avevano fuoco in bocca. La doratura era fatta con una foglia sottile d'oro, come ora usiamo per certi confetti, e il fuoco si otteneva con un po' di bambagia e di canfora inzuppati nell'alcool. Il costume durò fino al Rinascimento e più oltre, e gli antichi *Epulari* ne danno la ricetta.<sup>12</sup> Ma fino da questa prima portata

si conosce l'indole tutta della cucina di lusso nel medio evo. Un piatto elementare come l'arrosto, dove di artistico non c'è che il punto di cottura, se tuttavia quei signori ci badavano, è servito con ornamenti esterni che nulla conferiscono alla sua intrinseca bontà.<sup>13</sup> C'è il lusso, c'è piuttosto l'ostentazione del lusso, ma non c'è altro. Il padrone di casa non badava altro che a mostrare ai convitati quel che poteva spendere, non a contentare il loro palato. Teneva alla ricchezza della vivanda, non alla sua bontà; uno dei più massicci errori di gusto che oggi possa commettere chi invita qualcuno a pranzo, poichè la civiltà moderna si è finalmente persuasa che si pranza anche colla bocca e non solo cogli occhi.

E per fortuna, o piuttosto per la necessità della doratura, gli storioni erano arrosto. Che se il cuoco di Galeazzo li avesse cucinati secondo le ricette del trecento che ci rimangono ancora, avrebbe dovuto lessarli<sup>14</sup> e servirli nuotanti in una di quelle scellerate salse che si chiamavano *agliata* o *porrata*,<sup>15</sup> intruglio di agli o di porri pestati con aromi, dolciumi e mandorle, da guastare lo stomaco ad un rinoceronte, non che al voracissimo Pantagrue.<sup>16</sup> E notate che i ricettari antichi raccomandano di aspettare per questi pesci quel grado di frollatura, quel principio di corrompimento che ora spettano al fagiano ed alla beccaccia. Non vorrei mancar di rispetto al medio evo, ma uno stomaco moderno, ad uno di questi pranzi, più che protestare, si sarebbe addirittura rivoltato.

Un'altra cosa, cui non sono più abituati i moderni, sono gl'intermezzi tra una portata e l'altra. Là dove noi ci chiudiamo volentieri in un raccoglimento gastronomico, i nostri antichi cercavano la distrazione. Già i Romani vollero intorno alla tavola musiche, giuochi, danze e fino ludi gladiatorii che insanguinavano il pavimento. I signori del medio evo predilessero i giullari ed i buffoni, che tra una vivanda e l'altra cantavano, o eseguivano certe beffe che non erano nè argute nè eleganti, e li ricompensavano il più spesso con vesti di qualche valore.<sup>17</sup> Ma in un pranzo di tanta solennità, come questo di Galeazzo, la volgare smorfia del buffone avrebbe stonato troppo, e gl'intermezzi furono fatti con una mostra di cose preziose e di donativi nuziali. Nelle prime portate furono mostrati cani da caccia ornati di collari di velluto, di catene di ottone, di guinzagli di seta, sparvieri e falchi incapperucciati d'argento, con perle e con bottoni d'argento smaltati coll'arme di Galeazzo o del conte di Chiarenza. Dalla sesta portata in giù vennero armi da guerra e da giostra, quali allora sapevano fare i celebri armaiuoli di Milano, armature, lance, scudi dorati, mazze d'argento, selle, elmi, sempre cogli stemmi dei signori. Poi panni d'oro o di seta, bacili e vasi d'argento. Poi cavalli da guerra e da giostra coi loro fornimenti di lusso, vesti ornate di perle e d'armellini, pietre preziose ed oreficerie, seguite da dodici buoi grassi; ed all'ultima portata due cavalli famosi, uno detto il *Leone* l'altro l'*Abbate*,

coi quali furono settantasei cavalli da guerra donati da Galeazzo ai baroni del seguito del duca di Chiarenza. La pompa veramente non poteva esser maggiore; e, certo, sostituiva con molto vantaggio lo scellerato uso moderno dei brindisi e dei discorsi politici in fine di pranzo.

Il qual pranzo, se pei convitati del duca di Milano andava di bene in meglio, per un convitato moderno sarebbe andato di male in peggio. Venne infatti una seconda portata di carne e di pesce. Pesce d'acqua dolce, s'intende, poichè a Milano ed in giugno, coi mezzi di locomozione d'allora, il pesce di mare non avrebbe odorato di rose. E la portata fu di lepri<sup>18</sup> e lucci dorati,<sup>19</sup> arrosto anch'essi, poichè altrimenti la doratura sarebbe stata impossibile. E dorati furono il grande vitello<sup>20</sup> e le trote arrosto<sup>21</sup> della terza portata, le pernici e le quaglie<sup>22</sup> e le trote sempre arrosto della quarta. Le ricette di cucina lasciateci dal medio evo hanno in abbondanza lessi ed umidi cui andavano unite certe salse creticali da far inorridire l'ombra del più miserabile tavernaio, ma il lessato e l'umido nuotanti in quelle salse non potevano, ripeto, esser coperti da una foglia d'oro, tanto più che, specie per l'umido, le carni, per il solito, debbono essere spezzate. La quinta imbandigione di anatre,<sup>23</sup> di aironi<sup>24</sup> e di carpioni<sup>25</sup> dorati dovette dunque esser anch'essa un arrosto, e così il pranzo cominciò con una serie di cinque portate di carne o pesce arrostiti; un errore, un sacrilegio il più grande che possa esser commesso nella

divina arte della cucina. Si vede proprio che Galcazzo non voleva esser accusato dai convitati suoi di dar loro molto fumo e poco arrosto.

A questo punto, e siamo al principio del pranzo, si pensa con spavento agli orrori dell' arte culinaria nel secolo XIV. Quella cucina non voleva contentare le delicatezze del palato, ma la voracità dello stomaco; non era fatta per piacere, ma per saziare. A grattare la cortecchia dorata dei nobili cavalieri, veniva subito fuori la pelle del lupo barbarico, carnivoro, divoratore, che nel pasto cerca meglio la quantità che la qualità. E il padrone di casa non sfoggia altro lusso che quello dell' abbondanza, offrendo maiali e vitelli interi, come se gli ospiti fossero eroi greci sotto Troia o Proci aspiranti al talamo di Penelope. Nessuna ragionevole gradazione dai cibi più leggeri ed aperitivi ai più gravi e sostanziosi, nessun discernimento nella scelta, nessuna cura dell' armonia. Ad una piacevole esilarazione si sostituisce una brutale indigestione.

Tuttavia questa tendenza della cucina nel medio evo, se non si giustifica, si spiega. Lo stomaco degli illustri baroni era resistente e robusto. I nobili cavalieri passavano metà della vita corazzati come il *Duilio* nelle guerre, nelle giostre, negli esercizi violenti. Non si porta addosso un quintale di ferro impunemente, e un organismo soggetto a tanto sforzo consuma molto ed ha necessità di una riparazione adeguata. Non solo quindi l'appétito era in quei tempi proporzionato alla forza ed all' indole della cucina, ma lo stomaco se no

trovava bene. Oggi quel pranzo sarebbe un supplizio : allora era un ristoro.

Quando il tiranno Dionigi, innamorato della fama del brodetto nero degli Spartani, fece venire apposta un cuoco da Sparta e finì per gettar via la vivanda come orribile, sentì dirsi che per gustarla bisognava aver preso parte ai ludi atletici ed essersi bagnato nelle fredde acque dell' Eurota. Bisognava, cioè, aver faticato spartanamente, perchè lo stomaco avesse un appetito spartano. Così bisognerebbe aver giostrato mezza giornata per sedere senza vergogna ad un pranzo del medio evo. I nostri stomaci delicati non sopportano tanto. Allorchè la celebre grecista madama Dacier, dopo lunghi studi, ebbe rifatta la ricetta del brodetto spartano, invitò i suoi eruditi amici a gustare la classica vivanda. Non so quanto piacesse. Soltanto è noto che le conseguenze del dotto convito furono velocemente purgative.

I commensali di Galeazzo passavano intanto di carne in carne, di pesce in pesce, senza requie nessuna. Ai cinque arrostiti, quando uno di noi lo avrebbe aspettato meno, seguì il lessò di bue, di capponi e di storione un'altra volta,<sup>26</sup> con quella formidabile *agliata* per salsa, che appena ha riscontro nel *moreto* virgiliano. Quindi un nuovo arrostito di capponi e di pesce per cambiare, cucinati in lomonía, cioè, con ripieno di latte e condimento di limono o d'agresto.<sup>27</sup> E poco dovette rompere l'uniformità del pranzo l'ottava portata, che fu di pasticci di carne di manzo<sup>28</sup> e d'an-

guilla,<sup>29</sup> pieni di spezie, d'uva passa, di datteri ed altri dolciumi, destinati forse a mascherare il gusto fondamentale della vivanda. Ed era ben giusto che in questo pranzo apparisse l'anguilla, cibo che nel medio evo era prelibato e stimato tutto l'anno, mentre oggi non trionfa che la vigilia di Natale. È vero che si trattava senza dubbio d'anguilla d'acqua dolce e non dei mirifici capitoni comacchiesi; ma anche quella godeva gran fama, e papa Martino IV fu appunto condannato al Purgatorio da Dante per la sua debolezza verso le anguille del lago di Bolsena annegate nella vernaccia.<sup>30</sup> Sentenza ingiusta in ogni modo.

I cardinali chiusi in conclave a Viterbo andavano per le lunghe, e Carlo d'Angiò voleva che facessero presto. Fece quindi in modo che i Viterbesi invadessero il conclave, imprigionassero i cardinali renitenti o li tenessero in digiuno a pane ed acqua fino ad elezione compiuta. Il rimedio giovò, e quei cardinali, che in parecchi mesi non s'erano accordati, in due o tre giorni elessero papa Martino con unanimità davvero commovente. Il nuovo eletto, per commedia o per modestia, non voleva accettare, ma i cardinali spaventati, inferociti all'idea di un nuovo possibile digiuno, lo circondarono, gli stracciarono di dosso le vesti cardinalizie e lo vestirono delle pontificali per forza.<sup>31</sup> Come mai un pontefice eletto con simili auspicii poteva essere insensibile alle morbide anguille di Bolsena? Gli orrori del digiuno di Viterbo dovettero riconciliar lui e il Sacro Collegio colle oneste voluttà della mensa, e la

sentenza dantesca non è giusta. Chi ha digiunato per forza, per forza deve avere appetito.

Ed anche molto appetito dovevano avere gli invitati di Galeazzo, ai quali furono servite due imbandigioni composte di gelatina di carne<sup>28</sup> e di pesce,<sup>29</sup> proprio una dopo l'altra. Il pesce servito nella decima imbandigione fu la lampreda,<sup>30</sup> la murena dei Romani, celebre per tutta una classica leggenda. Verrio Flacco, cavaliere romano, ingrassava le murene del suo vivaio gettando loro in pasto ancor vivi gli schiavi condannati. Crasso e Ortensio piansero le murene loro più care come si piangono i figli, o Licinio le amò tanto da prendere da loro il soprannome. Il medio evo ereditò questa tradizione della preziosità della lampreda, e sappiamo anche dal Boccaccio che solo i più ricchi cittadini, come Vieri de' Cerchi e Corso Donati, le avevano in tavola.<sup>31</sup> E come la lampreda era stimata preziosa, così pareva necessario condirla dei condimenti più ricchi e più rari. Secondo il Platina, il pesce, degno di tavola regia, doveva esser accomodato con salsa di prezzemoli, sermollino, erbe odorifere, ginepro, cannella, noce moscata, garofani e quante più spezie potevano cacciarsi in un umido.<sup>32</sup> Le lamprede di Galeazzo erano, è vero, in gelatina; ma le spezie non dovevano mancare, prima, perchè riputate necessarie come stimolante con questo cibo indigesto, poi perchè usate dai cuochi del medio evo con una larghezza paragonabile solo a quella dello stomaco dei convitati.

Le spezie infatti comparivano nel medio evo soltanto

alle tavole dei ricchi. Recate di Levante per lo più dal commercio veneto dopo un tragitto allora lungo e pericoloso, passate da un fondaco all'altro per cento mani che tutte chiedevano guadagno, erano rare e costose. Dante chiama *costuma ricca* quella del garofano,<sup>77</sup> ora così poco dispendiosa, e quando s'è visto come nel medio evo si confondesse il lusso elegante colla ostentazione fastosa, si capisce come i cuochi dei ricchi facessero a gara nell'impinzare le vivande delle spezie le più disparate e potenti, purchè costassero molto. Già nella cucina romana del preteso Apicio, abbonda il pepe, ed i condimenti di Giovanni Damasceno<sup>78</sup> e di Paolo Egineta<sup>79</sup> sono molto aromatici. Ma i trecentisti allorchè, dopo le crociate, conobbero lo zucchero e le spezie, ne fecero tale abuso, non solo da guastare lo stomaco ad uno struzzo, ma da influire anche sopra l'igiene pubblica. I medici arabi attribuivano con verisimiglianza all'abuso di questi irritamenti certe malattie, come la lebbra, che infierirono nel medio evo.<sup>80</sup> Certo all'estendersi di questi malori contribuirono altre cagioni, come l'uso esclusivo della lana per le vesti, congiunto all'abborrimento di ogni lavacro che non fosse il battesimale. Ma ad ogni modo n'ebbe colpa anche la cucina, la quale, si può dire senza iperbole, avvelenò in quel tempo i nostri avi.

E veramente fu una cucina infernale quella che alle lamprede indigeste fece seguire un settimo arrosto nella undecima portata. Un arrosto cioè di capretto<sup>81</sup> e di quegli agoni che sono il vanto dei laghi

di Como o di Garda.” Il Platina, è vero, preferì gli agoni del lago d'Albano lessati o fritti, ma oggi il trionfo è incontrastato a quelli dei laghi dell'Alta Italia. Quel che è strano però è il modo della cottura. Gli agoni sono piccoli di statura come le sardelle, e per cuocerli arrosto la graticola doveva esser molto fitta, tanto più se furono preparati come a quei tempi era costume.” Il pesce da arrostitire, allora si spaccava per lungo in direzione della spina, poi si apriva e si ripiegava, o meglio si rovesciava, in modo che la pelle stesse dentro piena di erbe odorifere, e la carne venisse fuori coperta di spezie e sale, e legata con un filo. Il metodo, probabilmente poco buono, è oggi caduto in disuso, ma, chi lo volesse provare, la ricetta non è così pericolosa come quella del brodetto spartano di madama Dacier.

I commensali di Galeazzo seguivano intanto le loro gastronomiche fatiche. La duodecima portata fu composta di lepri e caprioli in civiere “ e di pesci cucinati allo stesso modo. Non si capisce perchè lo storico dica che queste vivande furono dorate ed inargentate. Il civiere del medio evo era un umido, parente stretto del *civet* moderno, e la doratura non si doveva adattare bene che all'arrosto. Ma nessuna stranezza deve oramai più colpirci, nemmeno quella di trovar qui quel *civet* di lepre pel quale la *Chicinierva borghese* trovò il celebre assioma che per farlo si richiede anzitutto un lepre. Quel che s'intende bene però è la presenza della cipolla in questo intingolo, poichè ci-

*viere* e *civet* sono figliuone del latino *capa*, cipolla. E così i nobili baroni e le gentili dame gustarono di nuovo il profumato bulbo, tanto caro alla cucina dei nostri antichi.

In mezzo a questa volgarità pomposa, che vuol passare per lusso e mal nasconde l'odore dell'aglio e della cipolla, si pensa con dolore alle più gentili creazioni del genio umano, alle Laure, alle Beatrici del medio evo classico, alle Ernengarde, alle Giuliette del medio evo romantico. Al banchetto di Galeazzo assisteva il Petrarca. Tra le dame primeggiava Beatrice della Scala, figlia illustre di Mastino II, moglie di Bernabò Visconti e soprannominata *Regina* pel portamento e l'alterezza regale. La gentildonna dall'animo grande che capitano i propri soldati a difesa dello Stato, l'energica Duchessa che avrebbe mantenuto Verona a Bernabò se non fosse morta innanzi tempo, ci sembra perdere della sua eroica poesia in questa grossolana baldoria di mangiatori villani che indorano ipocritamente le carni grasse da divorare. La fiera dama, degna d'inspirare ad un poeta cavalleresco le immagini di Bradamante e di Cloriuda, immerge la candida mano nell'agliata fetente. Il Byron che non poteva vedere le donne mangiare, perchè gli parevano così meno gentili e poetiche, che cosa avrebbe detto se fosse stato tra i cavalieri del duca di Chiarenza? Pur troppo il nostro bel medio evo, avvicinato, perde molto della sua poesia. I nobili cavalieri che non sapevano leggere, avevano bisogno di un giullaro che recitasse

loro le storie degli eroi. Le rosee bocche delle castellane bionde davano ai baci d'amore l'odor dell'aglio e della cipolla. La verità, la brutta verità è questa. Certo, nel medio evo ci saranno molte buone cose. Ci saranno state la fede, la generosa cavalleria, la giovanile ingenuità, molte virtù oggi perdute; ma c'era ancora un profondo strato di barbarie, di cui la cucina, se non altro, dà il segno. Quante illusioni ci toglie la storia!

La mancanza del senso della proporzione e della misura è uno dei più facili sintomi che tradiscono la mancanza di coltura; e questa mancanza confina colla barbarie. Ora che proporzione è che misura era in un pranzo dove all'umido di lepore e di capriolo, seguì un umido di hue e di cervo, poi un altro umido di capponi e pollastri con salse rosse e verdi? " Non si tratta di una stonatura, di una compatibile mancanza di ritmo, ma di un barbarismo atroce che confina colla cieca voracità dei carnivori preistorici. Sembra che il cuoco mandi in tavola quello che si trova ad aver pronto in cucina, senza pensare ad altro che a mandar su molta carne. Egli aveva, senza dubbio, una fede illimitata nello stomaco delle sue vittime, pari alla più supina ignoranza di ogni elementare principio di gusto e di ordine. Ed il peggio è che oltre al gusto era infelicissima anche la tecnica. Infatti i condimenti che sono il trionfo della cucina moderna, erano imperfettamente conosciuti. Si cucinava col lardo, collo strutto e coll'olio che a quei tempi non doveva esser molto raffinato. Il

burro, o appare dove più facilmente poteva esser sostituito, come nella cucinatura del pesce, od è manipolato con dolciumi, crema di mandorle, acqua di rose per farne addirittura un piatto da pasticciare. Tuttavia non bisogna poi pensare che i cuochi del medio evo fossero di una semplicità troppo adamitica. Se conoscevano poco l'uso del burro come condimento, conoscevano e praticavano però alcuni processi per falsificarlo, ed i ricettari di quel tempo ne riferiscono parecchi,<sup>46</sup> come una emulsione di formaggio o una pasta di mandorle colorita collo zafferano. Noi abbiamo perfezionata quest' arte, e fabbrichiamo il burro col sego.

Intanto i convitati di Galeazzo continuavano imperterriti con una portata di pavoni, facilmente arrostito, cavoli, lingue salate e fagioli. Sono quattro portate senza pesce, poichè oramai la lista di quel che i laghi ed i fiumi potevano fornire a Galeazzo era esaurita. Appare invece per la prima volta il pavone, uccello, come il fagiano, dato soltanto alla mensa dei ricchi, più per la pompa delle penne che pel sapore della carne; poichè era servito con tutto il suo splendido manto e il solito fuoco in bocca.<sup>47</sup> Lo scuoiavano, arrostitavano il corpo, indi lo rivestivano della pelle aromatizzata. Così era servito, segno di ammirazione, testimonio di opulenza e di possente aristocrazia, là dove oggi lo abbiamo come ornamento dei cortili, poco simpatico per la superbia, la voce rauca e la carne mediocre quando non sia giovanissima. Tutto cambia, e così oggi nessuno penserebbe a ser-

vire uno dei più stimati bocconi con un volgare contorno di cavoli e fagiuoli in un pranzo di gala.<sup>10</sup> È vero che si credeva che i fagiuoli provocassero al bere ed i cavoli preservassero dall'ubbrachezza, e si offriva così insieme l'eccitamento al vizio e il rimedio alle sue conseguenze; ma pur troppo questo non era che un pregiudizio, e deve ancor nascere il cavolo che impedisca al bevitore di cader sotto la tavola.<sup>11</sup>

E poichè siamo in argomento di bere, occorre far cenno di due cose troppo essenziali ad un pranzo, e che lo storico del banchetto di Galeazzo non ricorda; cioè il pane e il vino. Quanto al pane c'è poco da dire, poichè l'arte del fornaio, da tempo immemorabile in qua, ha cambiato poco. Solo in Francia, e per molto tempo, continuò l'uso romano del pane con forme itifalliche, e quando lo zucchero era una novità non mancarono i fornai che vollero addolcire le loro paste. Ma l'uso nauseabondo fu presto abbandonato. Il vino invece era diverso di tipo dai nostri, il vino dolce bianco parve agli antichi il miglior prodotto della enologia.

Già in fatto di vino i Romani avevano avuto gusti curiosi. Lo preferivano medicato e denso. Se Dioscoride non ce ne avesse lasciato l'affermazione ed il processo, non si crederebbe che il vino antico fosse non di rado preparato coll'acqua di mare. Ippocrate e Plinio lo testimoniano anch'essi, ed è forza crederlo. Di più, era fabbricato con uve appassite come il *diactylon* de' Greci, e diventava quasi uno sciroppo poco

fermentato. Il celebre vino del consolato d' Opimio prese la consistenza del miele. Nel medio evo ancora furono preferiti i vini dolci, e tre specialmente furono i vini di lusso: il greco, la malvasia e la vernaccia.

Il greco non era altro che il nostro moscato dolce, ottenuto da un vitigno originario di Candia. La malvasia si otteneva da un vitigno di Cipro; ma i maglioli forestieri trapiantati in altro terreno e sotto altro sole, imbastardivano presto. " Più grati ai nostri vecchi erano quindi i vini importati direttamente dall' Arcipelago per opera de' Veneziani, vini di maggior profumo e forza, e forse, come quelli che piacevano ai Romani, medicati con aromi e mastice atti a far sopportare meglio la navigazione. Il palato de' signori del medio evo, tanto ingordo di spezie, era dolcemente accarezzato dal sapore di farmacia.

La vernaccia invece era vino indigeno, e la più stimata era quella di Corniglia (Cornegliano?) nella riviera di Genova. " Ottenuta con uve appassite e molto alcoolica, ubriacava volentieri, non meno che altri vini indigeni bianchi, od anche rossi, di minor pregio ed ottenuti per macerazione. I vini del mezzogiorno, benchè non si chiamassero più Massico e Falerno, erano di gran nome come il greco di Somma; ma nell'Alta Italia piacevano anche il greco ed il chiarello d'Alba e di Saluzzo, il chiarello di Acqui ed i vini a tipo di vernaccia di Lodi, di Crema, di Brescia e di Como. " I vini forestieri, salvo quelli di Levante, allora in Italia

non venivano, e nell'Europa centrale in pregio erano soltanto quelli di Borgogna e del Reno, mentre la fama del bordeaux è tanto recente, che Luigi XV, nel secolo scorso, lo giudicava appena passabile. Il tipo di questi vini non poteva del resto piacere ai nostri signori del medio evo come piace a noi, i quali preferiamo al fiasco paesano i vini esteri fabbricati colle nostre uve di Bari o di Barletta e medicati con rosso d'anilina e campeggio. Non che anche allora non ci fosse qualche ricetta per correggere o falsificare, ma in fatto di birberia noi diamo trecento punti all'ingenuo trecento.

Ma il cuoco di Galeazzo qui si ricordò che il pranzo volgeva al fine e che i convitati dovevano aver bisogno di un ultimo arrosto per accomodare lo stomaco. Ne servì perciò uno di conigli, di pavoni di nuovo, e di anatre di nuovo, e, per compire degnamente questa serie di carnaccia arrostita, nientemeno che di cigni. Il cuoco, si vede, voleva proprio finire col suo canto del cigno. Ma se invece inteso di fare una elegante allusione a Francesco Petrarca, che il dolce canto fece chiamar cigno, non indovinò giusto. Lasciamo a parte quel che tutti sanno, che il poetico animale non canta mai, ma emette soltanto un orribile grido di tromba sfiatata. Il peggio però è che la sua carne nera e tiglosa non sta nemmeno al pari di quella della volgarissima oca. Il complimento al poeta, se pure voleva esser tale, poteva quindi esser più delicato.

•E così, quando Dio volle, vennero in tavola giuncato<sup>85</sup> e formaggio, forse quel marzolino che, col natio finocchio, gli esuli fiorentini rimpiangevano tanto amaramente;<sup>86</sup> e dopo le frutta, tra le quali primeggiarono le ciliege, le mense furono levate. Quel che avvenisse poi, la storia non dice; ma se i commensali mangiarono di tutto, è facile immaginarlo pur troppo.

Pare che in Francia, circa al tempo di cui ho parlato, fosse già qualche maggior delicatezza in fatto di tavola; almeno era più comune l'uso della minestra<sup>87</sup> al principio del pasto, e del burro come condimento. Umberto II delfino del Viennese, molto prima di Galeazzo, regolava già i suoi pasti a questo modo. La domenica e il giovedì mangiava due pasticci di pollo. Il lunedì e il mercoledì, una pappa di piselli o fave, due libbre di maiale salato e trippa cotta nell'acqua. Poi lesso di bue o castrato con salsa calda di pepe e arrosto di pollo. Il martedì riso con cavoli, rape o porri, carno salata, manzo allessato con mostarda, pollo o maiale fresco arrosto. A cena, manzo arrosto, piedi di bue con aceto e prezzemolo, e lingue di bue con salsa *camelina*;<sup>88</sup> salsa che ricorda la *camollia* italiana, brodetto di mandorle, cannella, noce moscata, vino o grasso di maiale o di capponi, che non doveva essere la cosa più appetitosa del mondo. Il venerdì, usava minestre magre di piselli o cavoli, pesce quando ce n'era, uova fritte con salsa, pasticci di Lorena fatti con ripieno di pesce dentro una pasta inzuccherata che si

friggeva nel burro, e qualche frittura. Il sabato finalmente, minestre di fave e di mandorle condite con succo di cipolla ed olio d'oliva, pesce se ce n'era, uova sode e torta d'erbe. Il delfino Umberto si trovava in quel tempo (1336) basso a quattrini e faceva economia sino all'osso; ma si vede che il ministro delle finanze non pranzava con lui.

A studiar bene le raccolte di ricette di cucina del trecento che ci rimangono ancora, si riceve prima di tutto una impressione disgustosa. Certi intrugli bizzarri, dov'entrano tutte le spezie allora conosciute, col vino, lo zuccheo, il grasso, le mandorle e la cipolla, ci sorprendono malamente. Si capisce, o si crede di capire, che quei cuochi non pensassero ad altro che a mettere al fuoco il maggior numero di ingredienti possibili pur che fossero dispendiosi e aromatici, senza badare alle stonature, alle dissonanze le più enarmoniche, contenti solo di far capire al palato dei convitati quanto fosse ricco il padrone. Pure, in mezzo a questa grossolana mescolanza, a questa barbarica mancanza di gusto, si intravede un intento che in parte ci riconcilia coi cuochi del medio evo. Si intravede l'esperimentatore che dalla mancanza di ogni arte, provando e riprovando, cerca di assurgere all'arte. Questi poveri cuochieri non sono in fondo che alchimisti, i quali sentono quanto l'umanità ignora e cercano affannosamente la scienza. Si mettono per tutte le vie, braucolando nell'oscurità. Spesso cadono nel-

l'errore il più profondo, ma qualche volta trovano un filo di luce, una scoperta preziosa. È così che, a poco a poco, dalla operosa barbarie del trecento esce la civiltà raffinata del quattrocento. Senza la preparazione antecedente non si sarebbe potuto giungere a tanto, e, se quei poveri villani della cucina non avessero arato faticosamente il terreno e gittato il seme, non avrebbe potuto biondeggiare l'aurea messe, non avrebbe sorriso al sole la trionfante fioritura del Rinascimento.

E la fioritura venne: Il lusso perde a poco a poco la sua sfarzosa barbarie per divenire più raffinato, più armonico. Oramai, anche per un padrone di casa, non giova poter fare molto, ma bisogna saper fare bene. La ricchezza è sempre necessaria, ma più necessario è il buon gusto. È allora che per esser ben vestiti non basta caricarsi di broccati e di seta, ma occorre studiar tagli eleganti di abbigliamenti, combinare armonicamente i colori, indovinare insomma quella ricca gentilezza per la quale la esteriorità del quattrocento rimase insuperata. È allora che i profumi sono cercati, combinati, usati comunemente, come ci attestano i molti libri di ricette che ci rimangono; e la pulizia del corpo diventa oggetto di assidue cure, là dove prima i bagni erano aborriti; e in tutto si cerca e si raggiunge una greca perfezione di eleganza cui i popoli latini più non pervennero. Quanto all'argomento che ci occupa, basterebbe notare che dal quattrocento datano i più fondamentali perfezionamenti non solo, ma le squisite ricercatezze dell'arte

dei confetti e delle pasticcerie. Che anzi si volle togliere alla mensa ogni ricca volgarità, e scomparvero le rozze esposizioni d'armi, gli intermezzi venatorii e belligori che vedemmo nel pranzo di Galeazzo. La coltura rinata, l'umanesimo vittorioso colla sua ringiovanita paganità, presero il posto dei cani, dei falconi e dei cavalli e le allegorie mitologiche prelusero ai pranzi illustri che non si scompagnavano da una commedia di Plauto o dell'Ariosto. Già fino dal 1453 la pompa del giuramento del fagiano, in cui si piacque il duca di Borgogna Filippo il Buono, mostra come il gusto affinato chiedesse agli spettacoli altri intermezzi che di canile e di stalla. C'è sempre un po' di rozzezza, ma la via buona è trovata. La troppa abbondanza degenera in un certo barocchismo affettato che finisce col dispiacere, ma siamo tuttavia ben lontani dalle baldorie soldatesche del secolo antecedente. È peccato che il buon Oliviero della Marca, il quale ci descrisse la festa, <sup>10</sup> passi quel che ci sarebbe più necessario sapere, colla sola nota che ad ogni servizio furono quarantotto vivande, e l'arrosto fu portato in un carro adorno di drappi d'oro e d'azzurro. Ma sappiamo intanto che fu rappresentato un mistero di Giasone e Medea, e cogliamo qua e là tra gli strani intermezzi qualche allegoria, intendiamo che l'arte contribuì molto allo spettacolo. Può darsi che il bimbo ignudo zampillante acqua di rose <sup>11</sup> non ricordasse la mitologia classica, ma ricordava la romanzesca la fata Melusina dalla coda di serpe. In quel giuramento di combattere il Turco, pre-

stato dai cavalieri del Toson d'oro e dal Duca, sopra il fagiano ornato di collane e di gemme, recato vivo dalle nobili fanciulle Isabella e Iolanda, davanti le dame ed i cavalieri più alti e possenti, c'è qualche cosa di poetico, di romanzesco, di artistico, che un semibarbaro soldataccio del trecento non avrebbe nemmeno sognato.

In Francia nel 1455, in un pranzo eseguito dal Taillevent, cuoco di Carlo VII, pel duca d'Angiò, in onore delle damigelle di Chateaubrun e Villequier,<sup>61</sup> in mezzo alla solita abbondanza delle vivande che costituivano ancora il lusso della tavola, si notano già certe ghiottornie che mostrano un progresso nell'arte. Troviamo un cinghiale artificiale fatto di crema fritta, una crema bruna con semi di finocchio confettati, una crema bianca, fragole, prugne confettate e affogate nell'acqua di rosa, ed un ultimo servizio esclusivamente composto di vini aromatizzati e confetture. Tutto annuncia già la prossima fortuna dei pasticceri, che si riuniscono poco dopo in corporazione. Scompaiono certi nomi eteroclitici di vivande: *ambrogino*,<sup>62</sup> *biancomangiare*,<sup>63</sup> *caldello*,<sup>64</sup> *cesame*,<sup>65</sup> *triu*,<sup>66</sup> *lomonìa*,<sup>67</sup> *solcio*,<sup>68</sup> *paniccia*,<sup>69</sup> *sambucata*,<sup>70</sup> *camollia*,<sup>71</sup> *giannetto*,<sup>72</sup> *gratomca*,<sup>73</sup> *sommacchiu*,<sup>74</sup> *romania*,<sup>75</sup> *festiglia*,<sup>76</sup> *sardamone*,<sup>77</sup> *seunia*,<sup>78</sup> che nascondono intrugli più eteroclitici ancora, dove entra di tutto, perfino il sommacco, oggi riservato alla concia delle pelli. Si progredisce, penzolando verso un nuovo eccesso, quello del dolciume, che poi nel secolo XVI giunse al colmo della frenesia, ma ad ogni modo si progredisce.

Ed un progresso eccolo in uno dei più caratteristici pranzi del quattrocento, cioè nel pranzo nuziale di Costanzo Sforza signore di Pesaro con Cammilla d' Aragona.<sup>98</sup> Siamo alla corte di uno dei minimi principi italiani, presso una famiglia che porta un nome illustre, ma che nel ramo di Pesaro non giunse a gran fama, non compì alcuna impresa di conto, e non dovette esser molto ricca.<sup>99</sup> Siamo lontani dai principali centri di coltura, in un paese stretto da vicini potenti e non fuori dall' ordinario in fatto di doni naturali o acquisiti dall' industria. Eppure in queste feste c' è un lusso d' apparato, e più che altro una tendenza alla idealità classica ritorita nell' umanesimo, che ci dà il vero carattere delle feste del Rinascimento. Tutte le arti concorrono a spettacolo, e più di tutte la poesia, che non si stanca di epitalami e di inni conviviali in latino ed in italiano. Non sembra più degno di piacere quel che non si riferisce alla coltura dell' intelletto, agli studi che rivivono, alla mitologia che sembra quasi levarsi a minaccia contro il Cristianesimo che si materializza. In tutto spira un tale alito di gioventù sana, di serena bellezza, di forza allegra da far quasi dubitare che sotto vi si celino già i germi di una decadenza fatale. Qualche sintomo si travede, come nell' apparire della etichetta, ma ad ogni modo siamo sempre nella migliore età italiana, in quella almeno dove la gagliardia e l' audacia cavalleresca non mancarono.

Così quando tra Fano e Pesaro la corte dello

Sforza va incontro alla sposa, troviamo già tredici giovanette in abito di cacciatrici e Diana che in rima augura la benvenuta alla nuova signora. E di lì avanti non si procede più che sotto archi di trionfo, tra il plauso del popolo, gli inni, i canti. La cognata, una delle più illustri, colte e sfortunate dame d'Italia, Ginevra Bentivoglio, la condusse al castello di Novilara dove le danze e i cori allegrarono la comitiva. Nella notte le ventiquattro castella di Pesaro risplendettero tutte di allegri fuochi di gioia specchiantisi nel calmo Adriatico, ed al mattino seguente, un bel mattino di maggio, quando i bocci dei fiori fiammeggiano nel trionfo della natura che rinasce all'amore, il giovane sposo venne incontro alla fidanzata, con uno splendido corteo di principi e di signori, tra i quali primeggiava il grande Federigo d'Urbino. I due fidanzati, sempre a cavallo, procedettero verso la città tenendosi per mano, caro spettacolo di beltà lieta e fortunata, finchè giunti sulla piazza, davanti al palazzo, scesero e pubblicamente si baciaron in viso, quasi per chiamare a testimonio il popolo plaudente della santità dolce del nuovo legame, quasi per ottenere dal sole e dal mondo la consacrazione dell'amore che li univa.

Ma non è qui che dobbiamo fermarci, come non ci fermano le superbe macchine rappresentanti o un Bucintoro o il carro della Pudicizia. Dall'alto di quest'ultimo la Dea disse versi latini ed italiani, circondata da sei donne famoso per castità coniugale; ma

non è inutile notare che nelle rappresentazioni di quell'epoca, le parti di donna erano sostenute da giovani mascherati. Se no, i fini quattrocentisti, che avevano la lingua lunga e la satira aguzza, non avrebbero lasciato senza epigrammi la matrona che avesse rappresentato la Pudicizia e la fanciulla che avesse fatto le parti di Lucrezia Romana.

Ma è al pranzo che bisogna venire.

Non importa dire che ogni portata fu preceduta da un Dio mitologico o da una Ninfa, che presentano le vivande con versi in lode degli sposi; versi in cui forse ebbe mano il celebre Pandolfo Collenuccio, segretario del signore." Ma il curioso sta in questo, che il pranzo fu diviso in due parti perfettamente uguali. Furono, si può dire, anzi due banchetti gemelli di sei portate ciascuno. Le tavole furono dodici, di dodici posti ciascuna. Gli scalchi furono i dottori della città e l'acqua data alle mani fu acqua di rose. La prima portata fu di canditi e confezioni napoletane, indi paste e pinocchiate. La seconda, uova, latte ed un daino arrosto. La terza, un vitello e molti fagiani. La quarta, pavoni. La quinta, formaggio. L'ultima, giuncate e confezioni.

Salta subito agli occhi che qui c'è un tentativo di progressione. Non si comincia brutalmente coi maiali arrosto di Galeazzo, ma con cibi più leggeri. Il grande errore è di cominciare con dolci, ma bisogna notare che siamo in un pranzo d'apparato dove è legge servir cose ricercate e rare, come erano allora i dolciumi.

I piatti di carne non sono che tre sopra sei, collocati appunto nel mezzo, nel momento psicologico del desinare. Non c'è più confusione, ma un ordine, che al nostro palato può parere erroneo, ma che pure è un enorme passo avanti sul caos culinario del secolo precedente. Non siamo più nella barbarie.

L'ordine stesso si osserva nella seconda parte del banchetto, divisa dalla prima soltanto dal cambiare che si fecero le biancherie ed i piatti. La prima portata, se tuttavia può dirsi tale, non fu che di vini diversi, serviti in tazze preziose. La seconda fu di pesce, ed agli sposi ne fu servito uno, metà allessato metà arrosto. La terza consistette in un cignale con pasticci d'uccelli. La quarta fu un vitello arrosto, coperto con una pelle di leone. La quinta, frutta. L'ultima, confezioni, vini e quell'*hypocras, vinum ippocraticum*, colonna d'Ercole dell'arte del liquorista in quel tempo, infusione di cannella, mandorle dolci con un po' di muschio e d'ambra nel vino addolcito collo zucchero. A questo punto tutti si levarono e gli scalchi spazzarono il pavimento con scope di mirto profilate d'oro. Erano piovuti fiori dalla volta, s'era sentito qualche migliaio di versi, suoni e cori. S'eran visti balli e giuochi di forza e sveltezza, e il convito aveva durato sette ore. Così s'era fatto tardi, e i due nuovi sposi si ritirarono nei loro ricchi appartamenti, dove molte buone ragioni ci impediscono di seguirli.

Ed ecco quali erano i banchetti solenni nei se-

coli XIV e XV. Già potete coglierne le principali differenze e somiglianze.

E si riassumono in poche parole. Nel secolo XIV prevalgono la pompa irragionevole, il fasto villano. La tavola piega sotto un ammasso mostruoso di carne e di pesce, servito come vien viene. Insomma la barbarie è moribonda, ma non è ancor morta.

Quanto alla cucina, nessuna idea, nessun giudizio nei miscugli e nei condimenti, abuso stravagante delle spezie e delle droghe più sconcordanti, purchè costose ed aromatiche; tentativi empirici di novità, ma assenza completa di riflessione, di gusto, di delicatezza.

Nel quattrocento troviamo invece la civiltà e la coltura in fiore, e perciò la cucina in progresso. Si nota già un ordine nel servizio e nelle portate, un lusso di accessori che attesta la coltura elevata, una eleganza nuova e fina, un abbozzo di codice di belle creanze che sarà poi esagerato in frigida etichetta, un fortunato intervento delle arti a rallegrare le mense, intervento che in seguito diverrà un abuso, ma che intanto è testimonianza del desiderio di piacere anche alla intelligenza, a questa intelligenza che mal si pretende esclusa dalle gioie dei banchetti. Quanto poi alla cucina, i progressi sono molti e molte le scoperte, ma perdura tuttavia una mancanza di semplicità cui il buon gusto non impedisce qualche volta di degenerare nel barocco. Comincia l'abuso dei dolci, che guastò e fermò l'arte nel secolo seguente, ma la cucina nel quattrocento di brutale divenne umana, o

spiegò le giovani ali verso cime più eccelse, verso il paradiso dell'uomo robusto e sano, il paradiso della voluttà.

Questa era l'arte de' nostri antichi, e qui mi fermo, augurandovi propizia quella dell'oggi: e in compenso della benigna indulgenza di cui mi siete stati larghi così generosamente, accettate, Signore e Signori, il mio cordiale augurio: — *Buon appetito!*

---

## NOTE E DOCUMENTI.

Si mettono qua in fondo tutte le note, le ricette, i documenti, la tecnica insomma, che interessa a pochi e disturberebbe la lettura. Piccolissima parte del gran materiale storico della cucina, disperso e trascurato, che dovrebbe tentare qualcuno al faticoso ma utile lavoro di ricostruzione! Libri e ricettari di cucina ce ne sono parecchi, ma qui noto che mi tenni solo nell'ambito dei secoli XIV e XV.

<sup>1</sup> Alcuni si provarono. Noto, p. es., FILIPPO SASSETTI che nelle sue *Lettere* tentava di descrivere il sapore di certi frutti indiani.

<sup>2</sup> Cito questo autore della decadenza dalla ediz. Lionese del Grifio, 1541, *Caelii Apitii summi adulatoricis medicine artificis, de re culinaria libri decem*, ec.

<sup>3</sup> Un rapido cenno della storia della cucina dà il BRILLAT-SAVARIN in quella celeberrima *Physiologie du Goût* che trovò così pochi emuli.

<sup>4</sup> Ecco il passo del Corio, copiato dalla ediz. principe A. Minutiano 1503:

« Al xv de Giugno, il prefato signore duca Leonetto sposò Violante figliola del memorato Principe sopra la porta dil Templo de Sancta Maria Maggiore in Milano al conspecto de molte notabile persone e Signori. Bernabò vesconte tenne el dito alla prefata Violante sua nepote, e lo Episcopo de Novara celebrò la Messa con grandissima solennitate. Al di predicto Galeazzo fece fare uno splendidissimo convito ne la sua corte sopra la piazza de la Arenga in Milano. Et ala prima mensa fu il memorato signore Leonetto: il signore conte de Savoia: Siro de la dispensa e molti altri baroni che sedeano alla prima tavola dove anchora era lo Episcopo de Novara, Mattheo e Ludovico figlioli dil signore Bernabò,

Francesco Petrarca eximio Poeta et altri cittadini Pisani. Poi gliera ala secunda tavola de Regina Scaligera con molte honorande Matrone per taglieri cinquanta, e furono date le infrascripte imbandisione.

> La prima imbandisione fu portata doppia, cioè carne e pesce per la tavola dil Duca, e puoi furono dati duoi porcelli dorati con il fuoco in bocha, e pesce chiamato porcellette dorate, e con questa furono presentati dui livreri con dui collari di velluto, corde de seta e copie XII de Sausi con le cathene de rechalco dorate e le collane de coiro, corde de seta, cioè ogni sei Sausi in uno lazo, quali furono quatro, computate ogni cosa.

> La 2<sup>a</sup> imbandisione, lepore dorate con luci dorati: e copie XII de livreri con le collane di seta e spranghe dorate e laci sei di seta cioè uno per copia. Anchora astori sei con longoli sei e botoni d'argento smaltati tutti alinsegna dil signore Galeazo e dil signore Conte, con botoni in cima.

> La 3<sup>a</sup> imbandisione fu uno grande vitello tutto dorato con truite dorate, con cani sei e sei grandi striveri con le collane de velluto, fibie e machie de richalco dorate, con laci sei di seta, cioè uno per copia.

> La 4<sup>a</sup> imbandisione fu qualie o pernice dorate con truite aroato dorate e sparaveri XII con li sonagli de rechalco e braghette e longoli di seta e li botoni d'argento ala divisa, come è dicto, in capo de le longole: copie XII de brachi con cathene XII de rechalco dorato, con laci sei, uno per copia de brachi.

> La 5<sup>a</sup> imbandisione, anedre dorate, afroni dorati, carpene dorate e falconi sei con li capelleti de veluto e le perle sopra con bottoni e magiette d'argento divisate come è dicto di sopra, e longole con le perle in cima.

> La 6<sup>a</sup> imbandisione, carne di Bo e caponi grassi con aliata e con sturioni in acqua e panzeroni XII de azulo, fibie e mazi de argento alinsegna de li prefati Signori.

> La 7<sup>a</sup> imbandisione, caponi e carne in limonia con pesce in limonia, con armature XII da giostra fornite, selle XII da giostra con lanze XII facte alinsegna come è dicto, schivo

dorate, cioè due per armatura, due selle ornate de argento smaltato per la persona dil signore Conte: li altri fornimenti erano de archalco dorato.

> La 8<sup>a</sup> imbandisione, pasteri e carne di bue, con pasteri de inguille grosse con armature xii compite da guerra, de le quale due erano fornite d'argento per la persona dil signore Conte.

> La 9<sup>a</sup> imbandisione, zeladia de carne e de pesce con peze xii de panno d'oro e xii de panno de seta.

> La 10<sup>a</sup> imbandisione, galatina di carne e di pesce, cioè lamprede, e fiaschi dui d'argento smaltati, bacile sei d'argento, dorate e smaltate, et uno de li botazi era pieno de malvasia e l'altro de guarnaza.

> La 11<sup>a</sup> imbandisione, capreti arosti et agoni arosti, con cavalli sei doppii e selle fornite d'argento dorate e lanze sei, tarchete sei dorate, capelli sei d'azalo, tra li quali ne erano dui forniti d'argento dorato per il signore Conte e l'altro de rechalco dorato.

> La 12<sup>a</sup> imbandisione, lepori con caprioli su le civere dorate con molti altri diversi pesci in civere d'argento, e sei grandi corsieri con selle sei fornite e dorate ala divisa ut supra, fra quali gli era ii fornito come è dicto.

> La 13<sup>a</sup> imbandisione, carne di cervo e di bue facto a formette, con picchi reversati con destreri sei, le briglie dorate e corregie de velluto verde, con tabarri sei de velluto verde, con botono uno et uno fioccho rosso in fondo de li tabarri e pendoli di seta.

> La 14<sup>a</sup> imbandisione, caponi e pollastri in savore rosso e verde con ponnì citroni; tenchoni reversati e destreri sei grande da giostra con le briglie dorate e tabarri de velluto rosso con li botoni e fiocchi d'oro in cima, e le caveze de veluto crimisino.

> La 15<sup>a</sup> imbandisione, pavoni con verze e faxoli e lingue salate e carpioni, con uno capuzo et uno zuppono coperto de perle: sopra il capuzo gli era uno fiore grosso de perle et uno mantello anchora coperto de perle; il quale capuzo e mantello erano fodrati de armelini.

» La 16<sup>a</sup> imbandizione, conelli, pavoni, cisni, et anedre aroste, con uno grande bacirone d'argento, uno formalio, uno robino, uno diamante, una perla, con quattro bellissimi centi smaltati.

» La 17<sup>a</sup> imbandizione, zonchate e formagio, con duodeci bovi grassi.

» La 18<sup>a</sup> imbandizione, fructi con cerese; e corseri dui, uno dil signore Conte chiamato il leone, e l'altro lo abbate; e con queste imbandizione furono presentate LXXVI cavalli ali Baroni e gentilhomini dil prefato conte di Clarenza; il che tutto fu presentato per il magnifico et excelso signore Galeazo Vesconte, con il quale erano di continuo duodeci cavalieri. »

<sup>5</sup> Veramente questa non è che tradizione. Tuttavia è comune e creduta. Vedi LINGARD, *Hist. of Engl.*, II.

<sup>6</sup> PLATINÆ CREMON, *De honesta volupt.*, ec., lib. II, § de paranda mensa.

<sup>7</sup> P. G. MOLMENTI, *La dogaressa*, cap. III.

<sup>8</sup> C. MESSISBUGO, *Libro novo nel quale s'insegna a fare ogni sorta di vivanda*, ec. Non ho visto che l'ediz. del 1556.

<sup>9</sup> S. PETRI DAMIANI, *Institutio monialis*, cap. XI: *Cibos quoque suis manibus non tangebatur sed... quibusdam fuscinulis aureis, atque bidentibus, ori suo, liguriens, adhibebatur*. Per questa ed altre delicatezze fu punita da Dio, secondo il Santo, con una malattia schifosa e mortale. Vedi anche MOLMENTI, loc. cit.

<sup>10</sup> F. SACCHETTI, *Nov.* 107 e 124.

<sup>11</sup> Vedi l'aneddoto dantesco intorno alle ossa fatte accumulare da Cane della Scala al posto del Poeta, in PAPANTI, *Dante secondo la tradiz.*, ec., pag. 111.

Il costume durò fino tardi. Il Cellini (*Vita*, I, 20) ricorda « un vaso assai ben grande il qual serviva in tavola di papa Clemente, dove si buttava drento, in mentre che era a mensa, ossicina di carne e bucce di diverse frutte. »

<sup>12</sup> Vedi *Epulario*, il quale tratta del modo del cucinare, ec. Libro ristampato più volte fino al secolo XVII, e che risale al

secolo XV e forse, per parecchie ricette, molto più indietro. Di vecchie ediz., non ne ho avanti che una framm. che confronto con altra di V. Viani (Venezia 1574), e da queste cito. Non ho nemmeno quella del Rosselli, 1516.

<sup>13</sup> Ecco la ricetta che dà l' *Epulario*: « Per cuocere bene una porchetta. In prima che sia bene pelata in modo che sia ben bianca e netta; et poi fendela per la schena et caccia fora interiore et lavale molto bene, et poi tolie aglio tagliato minuto et uno puoco de bono lardo et uno puoco de casio grattato et qualche ova et pepe, uno puocho de zaffarano et misticha tutte queste cose insieme, et mettele ne la ditta porchetta et dopoi cusila et legala bene et ponila a cuocere nel spedo. Ma falla cuocere adagio et che sia bene cotta così la carne como el pieno de dentro. Et fa uno puoco de salamora con aceto et zaffarano et toglì due ramitelle de rosmarino o salvia et getta spesse volte de tale salamora in su la porchetta. »

<sup>14</sup> Le *porcellette* del testo sono piccoli storioni.

Ecco la ricetta dell' *Epulario*: « Sopra torrai lo storione che sia un pocho posato, trito o frollo et non fresco: se voi che sia bono in perfectione habbi de buono vino biancho o aceto miscolato con acqua pura che sia tanto l' uno quanto l' altro, et del sale a sufficientia: et qui lo farai molto ben alessare, facendolo bollire per tanto tempo et spaciò quanto faresti la carne del vitello o de manzo secondo la sua grandezza. Tagliandolo in pezzi grandi et capaci a cuocerlo sano, come fa el mio signore, perchè ogni pesce è molto migliore integro che in pezzi o altramente: et il suo sapore vole essere sapore biancho et che habbia gengevero assai; overo de buona agliata bene biancha, overo della mostarda secondo gli tempi et gli appetiti. »

<sup>15</sup> Ecco la ricetta inedita della *porrata* dal codice 158 della Bibl. della Università di Bologna: « Se vuoi fare porrata bianca per xij ghiotti. Togli ij libre di mandorle, oncie j di gengiovo ben pesto, iiij mazzi di porri pur lo bianco, lessali, poi li scola dell'acqua, battili bene e toglì le mandorle

monde, stempera con poca acqua, colale, metti a bollire col porro, fallo bene cuocere e mettivi del gengiovo che hai serbato. Questa vivanda vuole essere bianca, spessa, e getta spetie sopra le scodelle. » Il *Libro di cocina*, edito da F. Zambriani (G. Romagnoli, Bologna 1863), dà sei ricette di *porrata*, poco diverse.

Gli autori del trecento ricordano spesso queste salse. Vedi, p. es., SACCHETTI, *Nov.* 72: « E' non vi basta mangiare le pastinache fritte che voi le mettete ancora nell'agliata cotta. » — DOMINICI B. GIOV., *Regola del governo di cura fumigliare*, ec.: « Non si richiede mostarda co' poponi o agliata colle pesche, ec. »

<sup>16</sup> RABELAIS, liv. II, ch. 32: « C'estoit une puante haleine qui estoit venue de l'estomac de Pantagruel alors qu'il mangea tant d'aillade. »

<sup>17</sup> Vedi, p. es., la sfida dei bevitori davanti Bernabò Visconti nel SACCHETTI, *Nov.* 82 o la scommessa di Stecchi e Martellino alla Corte di Mastino della Scala, idem, *Nov.* 144.

<sup>18</sup> Dal *Libro di cocina* citato: « Smembra il lepore tutto e con poco lavare cuocilo in acqua, poi toglì il fegato e polmone cotto, pestalo bene nel mortaio, e poi che fia cotto il detto lepore, toglì spezie, pepe e cipolla, e soffriggi nel lardo col detto polmone e pane arrostito; e poi che sono tutte cose insieme bullite, dà a taola. Nota che tu dei il fegato o polmone cotto, tritare e pestare nel mortaio con spezie e pane abbruscato, e distemperallo con buono vino e un poco d'aceto. E poi che fia cotto e soffritto il lepore con la cipolla, gitta il detto sapore sopra il lepore, e lassa freddare, che sia tiepido e dà mangiare. » Ma le lepri del pranzo di Galeazzo furono probabilmente arrostite, o secondo il metodo del preteso Apicio, scottate nell'acqua, e cotte al forno nell'olio, o (*lepus passernianus*) disossato e cotto al forno, o riempito (*lepus fursilis*), COELII APITII, *De re culin.*, cap. VIII. Infatti non debbono esser state servite smembrate, che non avrebbero fatto bell'effetto all'occhio, e la doratura sarebbe giovata a poco.

<sup>10</sup> Dall' *Epulario*: « Per cuocere luzzo. — Fallo lessare quando è grosso, cavandoli prima fuori li interiore. Ma non lo raschiare de fora, perchè se vogliono mondare le scaglie quando sarà cocto: et con esso darai del sapore bianco, o de l'agliata, o de la mostarda. Nota, si el luzzo è piccolo, fallo fritto. Anchora se può rostire sopra la craticula et empire de cose buone da una passara et cetera. »

<sup>10</sup> Dall' *Epulario* citato: « Per far bello arosto de pollastri e de caponi et de capretti o de qualunque carne che merita esser facta arosto, prima, si fussi de carne grossa falli trar uno bollore, excepto si fusse vitello giovane, et poi lardala come si fu arosto. Si fusse caponi, fazani, polastri, capretti o qualunque altra carne che metete arosto fa che sia bene netta et polita. Poi mettila in acqua bollente et subito cavala fora e ponila in acqua fredda, e questo si fa acciocchè sia più bella o meglio si possa cuocere. Poi lardala, cioè con lardo battuto e con altre cose conveniente odorifere onte bene, o vero secondo la volontà del tuo padrone e dentro, se gli piace, poni dette bone herbe con prugni secchi et marasche o, al tempo, dell'agresto et altre cose simile. Poi mettila ordinatamente nel spedo et ponila al fuoco, nel principio adagio, perchè sia bella et bona arosto si debbia cuocere piano piano; et quando te pare che sia appresso che cocto, piglia uno pane bianco et grattalo et con esso pane mischola tanto sale quanto te pare necessario per lo arosto. Poi getta questa miscolanza de pane et de sale sopra lo arosto in modo che ne vada in ogni locho. Poi dalli una bona calda de foco, facendo voltare presto. Et in questo modo haverai el tuo arosto bello et colorito. Poi mandalo a tavola: più presto e meglio. »

<sup>21</sup> Dall' *Epulario* citato: « Per cocere trutte grosse. — Nettale molto bene et tagliale per trasverso in pezzi largi una mano, et conciarai questi tali pezzi per ordine nel caldaro o pignatta dove li voi cocere, facendo che quello tagliato venga de sopra. Et assettandole in questa forma a suolo, li buttarai del sale abbondantemente. Et facto questo de tutta

la quantità che tu vorrai cocere, gli buttarai suso dell'acqua pianamente, con tale amplitudine che non mandi via quel sale posto sopra el pesce, aggiungendovi anchora un pocho de aceto, tanto che venga a stare el brodo sopra el pesce tre dita. Fallo bollire schiumandolo molto bene e come non fa schiuma, li levarai de sotto quasi tutto el focho per lassarle bullire quanto più adagio che tu potrai, tanto che sia cocto. Dopoi cavalo fuora sopra una tavola netta a sciugare, e de sopra li metterai delle specie dolce. Et con questa trutta gli darai el sapore bianco cho habbia gengevero assai: et quando è piccola, nettaralla molto bene et tagliarala per longo da la schiena da l'una parte e da l'altra et per quelli tagli gli metterai in corpo el sale, et poi gli farai stare in suppresso tra doi toglieri con qualche peso de sopra, per spacio di doi over tre hore. Et facto questo la infarinarai et frigerai in bono oleo, bene adagio, et a questo modo la potrai conservare tre o quattro di, se ti piace. »

» Dal *Libro di cocina* citato: « Togli starnebullite e polli smembrati con erbe odorifere, sale e bone spetie trite nel mortaio; e soffritta la detta carne con lardo, pòlla a cocere in un puoco d'acqua nella pentola o mettivi su latte di amandole: e a la fine de la cocitura mettivi cuoriandoro. Distemperalo col loro bruodo e fa bruodo granato se vuoli. Simile modo si può fare de' pavoni, fagiani, pollastri giovini e uccelli piccioli. » Una ricetta inedita del codice 158 della Bibl. Universitaria di Bologna è questa: « Se vuoi caldello di starne o di polli. — Togli pernici, isventrale, soffriggile un poco, e quando sono soffritte, tranne fuori lo grasso e mettivi vino di melagrane, buone ispezie dolci, uno poco di vernaccia, zucchero et uno poco di cipolla soffritta. » — Le potevano accomodar meglio! — Il brodo granato del *Libro di cocina* eccolo: « Togli capponi o galline e lessali. E postovi dentro spezie et erbe, togli tuorla d'ova, col brodo, e mēsta e dibattti nel catino: poi bollano assieme fino che 'l brodo diventa granelloso. E così fa di tutti gli uccelli, con lardo o senza lardo. »

<sup>23</sup> Dal *Libro di cocina*: « Del paparo. — Taglia la gola al paparo o oca, pelalo bene e bruscia. Taglia i piei, cavali l'interiori e lava bene: poi toglì agresto, aglio, e se tali cose non puoi avere, toglì erbe odorifere bagnate in aceto, e riscusi di sotto e poni in spiedo e arrostito: e se non fosse grasso mettili dentro del lardo. E poni un poco d'acqua in una scudella e toglì il grasso che esce d'inde. E quando sarà assai cotto, levalo dal fuoco e dà a mangiare col succo d'aranci o di limoncelli o di lumie: e se vuoi, puoi fare peverada con molena di pane abbruscata e col fegato abbrusticato e pesto con la detta molena; e tutte cose, distemperate con aceto, fa bullire e mettili pepe, zaffarano, garofani et altre spetie bone. Del capo, piedi, ventricchi, fegato, puoi farne agresta, mettendovi dentro ova dibattute, zaffarano, spetie, e dà a mangiare. »

Per l'intelligenza di questa ricetta, nota che le lumie sono aranci agri, e che per far l'agresto si ha la ricetta da PIER CRESCENZIO, *Tratt. d'agricolt.*, lib. IV, cap. 25. Lo stesso *Libro di cocina* dà la ricetta per la peverada: « Togli pane abbrusticato, un poco di zaffarano che non colori, spezie e fegati triti e pesti nel mortaio e distempera con aceto o vino e bruodo predetto, e fallo dolce o acetoso come tu vuoi. E tale peverada si può dare con carne domestica, salvatica o con pesce. »

<sup>24</sup> Non ho ricetta per l'airone. Il trecentista del *Libro di cocina* ha questa per la gru che doveva differir poco, da quella di Clichibio, il cuoco di Corrado Gianfigliuzzi. (BorCACCIO, *Decam.*, Giorn. VI, nov. 4): « Grua bene lavata e bullita un poco in caldaia larga, mettila in lo spiedo e arrostita, non perciò a pieno: poi abbi cipolla tagliata a modo di dadi e bene fritta con lardo abbastanza e colora col zaffarano. E abbi fette di pane alquanto abbrusticate e di bono vino, cotto e mestato colla cipolla predetta. Fa bullire la detta gru smembrata colle dette cose, nel vino uno bollore. E nel brodo magro del detto sapore, molla il pane predetto; sopra uno taglieri grande, del sapore, spetio e carne ordina.

gradatamente a solaio, come si conviene, e alla fine della cocitura ponvi del grasso del detto sapore. Simile si può fare del capo di castrone o vitella bene pelata in acqua bullita; ma de' non bene lessarli. È fatto ordinatamente come ò detto di sopra, debbiassi mettere su cascio e poi mangia. » Ma gli aironi di Galeazzo orano arrosto.

<sup>25</sup> Intorno ai carpioni, dalla cui spina del capo il PLATINA raccomanda di guardarsi (op. cit., lib. X), solo l' *Epulario* dà questa sbrigativa ricetta: « F'alli alessare quando sono grossi, et anchora gli potrai arostire e frigero essendo piccoli. »

<sup>26</sup> La carne di bue era lessata. Dice l' *Epulario*: « Carne grossa de bove et de vaccha si vole essere alessa. » E così i capponi. La salsa, cioè l' *agliata*, fu ricordata più sopra (nota 15). Anche gli *storioni in acqua* furono senza dubbio lessati.

<sup>27</sup> Dal codice inedito 158 della Bibl. della Università di Bologna: « Se vuoi fare lomonìa d'un cappone. Togli una mezza metadella di latte vivo; toglì vj chiare d'ova: toglì fiori di sambuco ben maturi: toglì dattari tagliati triti, pignocchi, gengiovo bianco tagliato e garofani ben molli e schiacciati. Dibatti insieme col latte in uno catino e, quando è bene dibattuto, empine il cappone tra buccio e buccio, e poi lo lessa un poco, sì che il pieno si rapprenda poi lo metti nello spiedo e fallo arrostire. E vuole questo sapore: Togli pinocchi, gengiove e buone ispetie sì che vinca il gengiovo. Mettivi zucchero, ovvero uve saracinesche; pestale, stemperale con sugo di lomie o con vino bianco e poco aceto e cola queste cose colla stamigna. Abbi il sugo di queste cose e stempera l'altro sapore di pignocchi con esso agresto (s'egli è di state di susine). E questo sapore sia giallo, e se hai agresto non torre lomie. » Il pesce doveva essere, press'a poco, cucinato allo stesso modo.

<sup>28</sup> Dall' *Epulario*: « Per fare pastelli de carne de vitella o capone o vero qualunque altra carne o d'uccelli, in prima si toglie carne magra quella quantità che a te piace et battila bene minuta con lo coltello, et toglì de bono grasso de

vitello et mischola bene con la ditta carne, giungendovi de bone specie secondo el commune gusto. De poi fa le tue chroste de pasta secondo se fanno per i pastelli et ponila a cuocere nel forno. Et como sieno cocte, toglì doi rosse de ova, et de bono agresto et uno puoco de brodo grasso et uno puoco de zaffarano et batte bene queste cose insieme et ponele nel pastello. Et se tu non sapesse fare le chroste, cuoccele ne la padella come se fanno le torte. Et nel ditto pastello se può mettere uno o doi polastri o picioni o caponi o qualunque altri uccelli integri o tagliati. » Nel codice 158 della Bibl. della Università di Bologna è questa ricetta: « Se vuoi fare pastelli di carne. — Togli cavretti o vuoi tu pollastri e smembralo nello pastello con buone spezie. Mettivi delli pinocchi e delle sibibe (zibihbo) e latte di mandorle stemprato con agresto, e fia buon pastello quando sia cotto. » Di qui si vede press' a poco che cosa dovevano essere i pastelli di carne e di manzo di Galeazzo Visconti.

<sup>29</sup> Dal *Libro di cocina*: « Del pastello d'anguilla. — Anguille scorticate, bene lavate e nette, tagliale, e fatta la crosta dura, mettevele dentro. Gittavi su spezie in bona quantità e ponvi un poco d'oglio e succhio d'aranci, citrangoie o lemoncelli; e cotto, mangialo caldo, che è migliore. »

<sup>30</sup> . . . . . E quella faccia  
Di là da lui, più che l'altre trapunta,  
Ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia:  
Dal Torso fu, e purga per digiuno  
L'anguille di Bolsena e la vernaccia.  
*Purg.*, canto XXIV.

<sup>31</sup> Vedi ARTAUD DE MONTOR, *Hist. des Souv. Pontifes Rom.* tom. III, pag. 55-63. — Altri, come il PLATINA, il CIACCONE, ecc. narrano invece che furono imprigionati i soli dissidenti Orsini e che i cardinali francesi, rimasti in maggioranza, fecero il papa.

<sup>32</sup> Dall' *Epulario*: « A farla biancha la gelatina, habbi de lo aceto biancho bene, ovvero de lo agresto biancho et vecchio,

et con esso metterai doi volte tanta acqua; et habbi de piedi di castroni o de capretti schorticati et nettali molto bene, spcialmente in fra mezzo de l'onghie, tagliandole per traverso, cavandone l'ossa, cioè li fusi delle gambe, e lava molto bene ne l'acqua fredda e poi gli metterai a bollire in quella mischolanza de aceto et de acqua sopraditta, bollendola più adagio che sia possibile. Aggiungendovi con esse a bollire del gengevero mondato molto bene et tagliato in pezzoli, et della grana paradisi, tutti solamente. E quando li piedi te parranno cocti, cavali fora e fa che il brodo senz'essi bolla ancora un pocho. Poi habbi apparecchiato x bianchi de ova fresche, più o manco, secondo la quantità che vole fare, osservando tutto l'ordine in colare, chiarire et fare ogni altra cosa, come se dirà de sotto nel capitolo de gelatina de carne. Et habbi apparecchiato li tuoi piattelli con caponi, polastri o altri che vogli mettere la gelatina e sopra gli metterai questa tale decoctione politamente apparecchiata, reponendo i piatti in luoch fresco perchè se habbia apprendere et gelare meglio. » E più inanzi la ricetta seguente: « Togli quaranta pedi de castroni et scorticali e cacciane fuera l'ossa et pone li detti pedi in ammollo in acqua fresca per spacio de tre o quattro bone hore. Da poi lavali molto bene et puoi toglie uno boccale de aceto et uno boccale de vino bianco et doi boccali de acqua et ponilo a cuocere gli ditti pedi, mettendovi anchora del sale secondo il bisogno et falli bollire adagio adagio schiumandoli sopra tutto con bona e perfecta diligentia. Et come saranno mezzi cocti, toglie un buon quarto de perfectissimo pevero integro e sano; anchora uno quarto de pevero longo; anchora uno quarto de grana paradisi; anchora un altro quarto de canella perfectissima integra; anchora mezzo quarto de spigonardo et garofani et pista molto bene tutte queste cose grossamente che siano rotte et non troppo piste et mettelì a bollire con li ditti pedi nominati de sopra et lassale bollire tanto che siano ben consumate la terza parte; et quando li pedi sono perfectamente cocti, cavali fuera et retorna el brodo al fuoco; e come in-

comenza a bollire, poni dentro dieci bianchi de ova battuti tanto che sia schiumato, et dalli una volta con lo cochiario; et subito passerai molto bene el brodo per un sacchetto de lana duoi o tre volte insieme con tutta quella mischolanza che sia bene colata, lasciando stare così continuamente ferme la sopra ditta mischolanza nel sacchetto; et quanto più volte coli, tanto sarà più netta, più bella e ben stillato. Et poi habbi apparecchiata la carne del polastro o dei capponi, o de capretto, o de buono vitello, 'et che la sia perfettamente cocta quanto ti farà de bisogno et sia tolta e levata la pelle galante de la ditta carne et bene bianca et bene netta et polita, et ponila a sciugar tra duoi panni bianchi; et puoi ponila ne li piattelli, et poi ve poni sopra el ditto brodo, et poi poni li piattelli in loco fresco et lassala gelare. »

Il trecentista inedito del codice 158 della Bibl. della Università di Bologna insegna: « Se vuoi gelatina d'ogni carne. — Togli le carni, mettile a cuocere le iij acqua, due parti di vino bianco e una parte di aceto bianco fino; e fa che scemi bene. Metti suso fine spezie di pepe, gengiovo, garofani e zaffarano che si cuocano quanto la carne: e qual carne è prima cotta, trala fuori. Se rimanesse in secco, metti uno poco di vino, e quando sono tratte tutte, metti suso le spezie, lascia riposare un poco et abbi assai zaffarano e metti nella gelatina. Acconcia le carni nel vasello invetrato con foglie d'alloro o di rancio, toglì la stamigna, colavi su la gelatina col romaiuolo e ponla a freddare. (*Nota di altra mano, di poco posteriore.*) Dicesi che la carne e brodo, quando si mette a freddare, convengono esser calde, altramente, se fredda sarà la carne, non si stringe mai. Tieni a mente. »

<sup>22</sup> Dall' *Epulario*: « Per fare gelatina da pesce. — Prenderai de l'acqua, del vino et de l'aceto, et perchè più se conservi e duri gli metterai pochi acqua et molta speciaria, ut supra. E perchè sappi qual pesce è migliore et più substanzioso da fare brodo per gelatina, te dico la tencha e el luzzo, et quanto più sono grassi et grossi, tanto sono più migliori. Et nota che questi tali pesci non vole essere raschiato, ma

solamente aperto et vole essere ben fresco cocendolo bene adagio in un poco de brodo, tanto che solamente stia coperto, et questo perchè el brodo prende più substantia. Et quando te pare che sia el pesce ben cocto, cavalo fuora et scorticalo tutto et mettelo da parte: ma la sua pelle remetterai anchora a bollire nel brodo per uno pezzo; et quando te parerà che abbia bollito a bastanza, colarai molto ben el ditto brodo, osservando tutto l'ordine et modo descritto nel capitolo de la gelatina de la carne, così in farla chiara et bella, como in ogni altra cosa. Recordandote che questa gelatina vole havere et sentire de spezie. Nota che tu potrai in questo tale brodo mettere in gelatina de' pesci marini cocti da parte et separati; et de ogni altra ragione de pesce che te piacerà. » Analoga è la ricetta del *Libro di cucina*.

Ricetta inedita del codice 158 della Bibl. Universitaria di Bologna: « Se vuoi gelatina di pesci per xij.—Togli iij tinche grosse, ij oncie di spezie dolci e forti e mezzo quarto di gruoco per se. Togli il pesce un poco insalato e le vj parti acqua et una d'aceto bianco et mettilo a bollire. Quando bolle, mettivi la metà delle spezie, mettivi entro lo pesce, ischiuimalo, fa bollire piano e fa ben cuocere; poi trai fuori, acconcialo nel vasello con alquante foglie di alloro o di rancio, polverizza con queste spezie, lascia stare a freddare uno poco, stempra lo zaffarano colla cocitura, cola queste due cose in sul pesce e fa che sia bene gialla e forte di spezie; e d'ogni pesce grosso fae così e in gelatina. »

<sup>21</sup> Le lamprede di Galeazzo erano in gelatina, ma non sarà inutile conoscere altre antiche ricette per cucinare un pesce già tanto famoso e ricercato ed oggi decaduto troppo in basso nella stima dei ghiotti. Dall' *Epulario*: « Per cuocere lampreda. — Mettila a mollare in un pocho de acqua calda et raschia via quella viscosità che hanno de sopra. Ma non gnastare ne rompere la pelle, ma cavali la lingua e li denti, et in fondo del ventre, ovvero al suo sexo, li farai uno bugio piccolo tanto che gli possi mettere la punta del dedò, et con uno coltellino o con uno stecho de legno acuto alzarai suso

per quello bucho el suo budello, tanto che possi prenderlo con la mano involtata in uno panno de tela, et tiralo fuora pianamente che ne venga tutto sano senza rompersi, perchè la lampreda non ha niente in corpo de cattivo excepto questo budello. Nota el sapore; recogerai molto bene tutto el suo sangue et con questo a quello se ne fa el suo sapore; et in bocca gli metterai una mezza noce moscata, et in tutti quelli bugetti che hanno appresso la testa metterai uno garofano sano, et in questa forma metterai la lampreda in giro in uno tegame de terra, capace ad essa lampreda, et dentro gli metterai mezza onza de oleo bono con uno poco de agresto et uno pocho de vino bianco del migliore che possi havere, facendo tanta quantità de questi liquori, che copra la lampreda più de mezza, et de sopra gli metterai un poco de sale facendola cuocere adagio sopra la brasia come una torta; et quando comenza a cuocere, aprì quelli buchi, con lo coltello, che sono sotto, et stringendo de sopra con uno tagliero o altrimenti, tanto che tutto el sangue n'escha fuora, et mischolarsi con quelle altre cose. Et questo cavarli el sangue el potrai fare per maggiore commodità, se più te piace, nanti che la metti al foco. Et per fare el suo sapore, habbi delle mandole o noce. Senza mondare, le farai bruschulare con la cenere calda et nettale, facendole pistare con un pocho de una passara, et una fetta de pane abruscolato. Le distemprari con agresto et uno pocho de sapa et con uno poco de quello vino et altri liquori sopradicti ne li quali se cuoce la lampreda, et passato ogni cosa per la stamegna, aggiungendovi del gengevero et pochissimi garofani et della cannella assai. Item, se lo suo sangue haverai recolto prima che l'habbi posta a cuocere, lo mischolarai con le cose sopradicte, le quali tutte insieme ponerai con la lampreda a bullire, tanto che sia bene cocta: poi la voltarai insieme con questo sapore in lo piattello et mandaralla in tavola. — Il codice 158 della Bibl. della Università di Bologna ha questa ricetta inedita: « Se vuoi lampreda ammorsellata. — Togli la lampreda, fanne morselli lunghi uno dito, lavali, mettili nella pentola con olio lino e batti persa e menta et

pretisemoli et uno poco de cipolla e lascia queste cose friggere nella pentola tanto che siano mezzo cotte. Poi toglie gengiove, cennamo e garofani tagliati col coltello e schiacciati nel mortaio e metti a bollire con queste cose. Mettivi latte di mandorle stemperate con acqua, agresto e succio d'arancio. E guarda che non si cuoca tanto che non si disfacciano li morselli. > Il PLATINA, op. cit., lib. X, insegna: « Coquitur murena exossata more maiorum, ut anguilla, sublato corio, capite et cauda, assam moreto viridi suffundes. » Chi vuole, scelga e provi.

<sup>35</sup> Decam., Gior. IX, nov. 8.

<sup>36</sup> Vedi anche le ricette di C. APICIO, op. cit., lib. X, cap. 2.

<sup>37</sup> E Niccolò, che la costuma ricca  
Del garofano prima discoperse.  
*Inf.*, canto XXIX.

<sup>38</sup> IO. DAMASCENUS, *De condituris*.

<sup>39</sup> P. ÆGINETA, *De facultatibus alimentorum*.

<sup>40</sup> MICHELET, *La Sorcière*, ch. IX.

<sup>41</sup> Dall' *Epulario*: « Per cuocer un capretto con aglio arosto. — Piglia lo capretto et lardalo molto bene come vol essere arosto et mettili dentro assai aglio in spighe mondati a modo (come se) volesse impillottare o inlardare. Dopo togli de bono agresto, doi o tre rossi de ova, doi spighe d'aglio bene pisto, uno pocho de zaffarano, uno pocho de pepe et uno puocho de brodo grasso et mescola tutte queste cose insieme et ponele in uno vaso sotto el capretto quando se roste et bagnalo qualche volta con questo tale sapore, et quando è cocto, poni el capretto in uno piattello et poni de sopra el ditto sapore. Et questo capretto vole essere ben cocto e manzarlo caldo, caldo. » Ecco un'altra ricetta dello stesso libro: « Per cuocer uno capretto, alio modo, senz'aglio. — Piglia lo capretto et lardalo molto bene come vole esser arosto, ut supra dictum est. Poi piglia el fegato et pulmone et battelo molto bene con lardo et habbi sei o

octo ove lesse et similmente batte con petrosillo, menta et salvia uno puocho et misticha ogni cosa insieme et mettegli poi pepe, zaffarano et un puoco de garofani, et con queste impleture impilo et mettelo al fuoco. Et vole essere cocto adagio et bagnalo spesse volte con el sapore sopraddito, excepto l' alio. >

<sup>42</sup> Gli agoni, questi piccoli e saporiti pesci del lago di Como, e di altri laghi, sono piccini, e non so come Galeazzo li facesse fare arrosto. L' *Epulario* dice: « Saranno buoni alessò col petrosillo et col butiero e de le specie. Similmente sono boni fritti col sugo di melaranze, o agresto mischolato con oleo. » Dunque arrosto no. Questa ricetta è notevole recando uno dei pochi casi nei quali la vecchia cucina italiana usava il burro; tanto più notevole, in quanto era usato col pesce. Ora gli agoni si mangiano per lo più fritti secondo la seconda parte della ricetta dell' *Epulario*: Il *PLATINA*, cit., lib. X, dice: « In lacu Albano optimi nascuntur Agoni; pisces non admodum magni et fore sardellis assimiles. Elixi, petroselinum, butyrum et aromata requirunt. Frieti, malarançij succum, aut agrestum. » La ricetta è la stessa che quella dell' *Epulario*. Gli agoni sono così noti che le stesse *Guide*, come il Baedeker, li raccomandano ai forastieri. La Crusca però li ignora o non li crede puri e classici abbastanza per registrarne il nome. Risparmia così la consueta, precisa e scientifica definizione che dà in simili casi, cioè *sorta di pesce*.

<sup>43</sup> Ecco la ricetta dell' inedito trecentista del codice 158 della Bibl. Universitaria di Bologna: « Se vuoi pesce arrostito in su la gratella. — Togli lo pesce, lavalò e poi lo fendi e getta su della salina. Togli buone spezie, getta in sulla buccia di fuori, ripiegala sì che le buccie stieno insieme, metti buone erbe ollienti tra buccia e buccia, legalo con un filo, ungi lo posce con frascuccia di salvia, ponlo in su brascia senza summo, volgi spesso e toglì o vuoi salsa o vuoi salina. »

<sup>44</sup> Questi lepri e caprioli in civiere sono press'a poco il *civet de lièvre* che già era conosciuto nel secolo XIII: *Liè-*

*eres et connins au civet*, V. BARBAZAN, *Fabliaux*, tom. IV, pag. 88. *Cive*, viene dal latino *cæpa*, cipolla. Più innanzi è la ricetta del *Libro di cocina* a proposito del lepore. Confrontala col *civet de lièvre* classico e vedrai come poco differisce. Ecco, p. es., una ricetta di 170 anni fa: « Levez les cuisses entieres et les épaules et mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard et passez à la casserole avec lard fondu ; ensuite faites-les cuire avec bouillon et vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier et citron vert. Fricassez le foye et l'ayant pilé, passez-le par l'étamine avec un coulis, un peu du même bouillon et servez chaudement. Ceux qui n'ont point la commodité de faire des coulis, se servent d'un roux de farine pour la liaison. Les civets de cerf, de biche, de fan et de sanglier, se font de la même maniere. » *Le nouveau Cuisinier royal et bourgeois*, Paris, C. PRUDHOMME, 1714, pag. 234. Diverso e più complicato è il metodo dell' *Epulario*: « Per fare civero de carne de salvaticina, in prima coce la carne in acqua, mistica con altrettanto aceto et come l'è cocta, cava la tua carne fora del brodo aciò che se stringe. Et asciutta che è, friggela in bono lardo. Et volendo fare dei piattelli del ditto civero, toglie una libra de una passara (sorta di pesce, direbbe la Crusca; ma qui forse uva passa) et meza libra de mandole, senza mundare, e pista bene queste cose et dopoi toglie una libra de pane tagliato in fette e seccate al foco; ma non troppo bruschulato et ponilo a mollare in uno poco de vino rosso et pistela con le preditte cose. Dopoi distemperale col brodo della preditta carne et passala per la stamegna in una pignatta et ponila sulla brasia da longi dal fuoco facendola bene bollire per spacio de mezza hora. Dopoi gli metti un poco de pepe et cannella assai, ch'el sia secondo el commune gusto ovvero che sia dolce o forte secondo el gusto del tuo signore. Dopoi toglie una cipolla et cuocila in una pignatta con buono lardo tagliata minuta: et como la cipolla è cocta, pistala e macinela molto bene et ponela insieme col lardo nel quale è cocta, et mette ogni cosa ne la pignatta ne la quale sono le cose preditte, las-

sandola bollire anchora uno puoco. Poi togli li piattelli della prefata carne et de sopra gli mette de questo civero et mandala in tavola. » Anche qui c'è la cipolla e Celio Apicio metteva il porro nel *minutal leporinum* (*De re culinaria*, lib. IV), ma non è proprio il *civet de lièvre* della cucina odierna. Troppe spezie prima di tutto. La Crusca, s'intende, non ricorda il civiere, nemmeno come *sorta di condimento*.

<sup>45</sup> Colorire questi brodetti non era difficile. Ecco alcune ricette. Dal codice 158 della Bibl. della Università di Bologna : « Se vuoi fare brodetto bianco.— Togli mandorle monde, macinale bene con l'acqua de' capponi, mettivi gengiove, poche noci moscate, fino vino bianco, pochi garofani et uno poço d'agresto. Se fai con pollastri, friggili un poco, poi li metti uno poco a bollire in questo brodetto e condilo col sugnacchio fresco ed istrutto. Se vi-mettessi pollastri arrostiti, pieni di battuto, sarebbero buoni. » Dello stesso inedito trecentista è quest'altra : « Se vuoi fare brodetto giallo con polli. — Togli due libre di mandorle, e se sono pollastri, falli lessi un poco e soffritti, poi li polverizza di spezie ben dolci e gialle. Se sono capponi, falli lessi, togli le mandorle lavate e macinate col guscio e stemprate colla grassa de' polli, e quando sono colate, togli xij tuorla d'uova bene dibattute con agresto o aceto, colale, mescolale con questo latte, mettivi assai spezie dolci e zaffarano assai e metti a bollire : e quando ha bollito, trai indreto, minestra e metti spezie. » Il rosso, in queste salse, si otteneva o colle barbabietole, o colle more, o colle corniole. Il verde con erbe e foglie.

<sup>46</sup> Dal codice 158 della Università di Bologna : « Se vuoi fare buono burro. — Togli vi casei freschi o passi, pestali bene e stemprali con l'acqua chiara e fredda. Il grasso tornerà di sopra e questo si puote operare in ogni mangiare, o a friggere uova, chi non volesse lardo. » E l'*Epulario* : « Prendi una libra di mandole nette e piste molto bene e con mezzo bicchiero d'acqua rosata la passerai per stamegna che sia molto stretta ; e per fare ch'elle strengono ben forte, v'aggiungerai un poco de farina de amido, ovvero uno mezzo

bicchiere de brodo de luzzo o tenche, con quattro onze de zucchero et un poco de zaffirano per farlo giallo, passando ogni cosa, come è detto, quanto più stretto potrai. Poi gli darai forma a modo de uno pane de butirro e el metterai a prendere la sera per la mattina in luogo freschissimo. » Il PLATINA dà questa ricetta identica, aggiungendo per scherzo: « Hoc Germanicus noster negat esse suave, quia non ungit. »

<sup>47</sup> Dal *Libro di Cucina*: « A empierè uno pavone. — Scortica il pavone, rimanendo il capo colle penne: poi toglì carne di porco non troppo grassa e anche pesta della carne del detto pavone o altro, e tritale e pestale insieme. Anche pesta spezie, cannella e noci moscate, quelle che tu vuoi; le quali bene peste e trite collì albumi d'ova, mestale insieme e disbatti colle dette spezie e carne fortemente e riserva le tuorla da per sq. Poi empì il detto pavone della detta carne trita e pesta e spezie predette: e involgi il detto pavone in una rete di porco e fermalo cón brocche di legno, e così il metti nella caldaia in acqua tepida e bolla soavemente. E quando serà ristretto bollendo, arrostilo in spiedo o in graticola e coloralo con le tuorla d'uova dibattute, le quali tu servasti; e non le torre tutte, ma del resto faraine pome come seguita, cioè: toglì lumbo di porco crudo e tritalo minutissimamente col coltello e battilo forte, poi mesta la detta carne colle dette tuorla d'ova riservate e spezie predette e fallo sì spesso che intra le palme delle mani facci pomi piccoli, e involgili in tuorla d'uova e colorali e mettili a bollire in acqua bollente. Poi così bolliti, puoi arrostire e colorali con tuorla d'ova sottilmente con penne. Di queste pome ne puoi mettere dentro nel pavone e di fuore, sotto la detta rete. E, fatto questo, rivesti il detto pavone del suo cuoio, pelle e penne riservate e portalo a tavola; e levato su il cuoio dà a mangiare. » Dall' *Epulario*: « Per fare pavoni vestiti con tutte le sue penne. — Per far pavoni vestiti con tutte le sue penne, che quando seranno cocti, pareranno vivi et getteranno foco per la bocca.

In prima si vuol amazzar el pavone con una penna ficcandogliela sopra il capo, overo cavargli sangue sotto la gola, come un capretto: dopoi fonderlo sotto il petto, cioè dal collo infino alla coda, togliendo solamente la pelle, et quando gli haverai scorticato il corpo, riversa la pelle del collo insin appresso il capo, e poi taglia del detto collo che resti attaccato il capo con la pelle, similmente fa le gambe rimanendo attaccate alla pelle le coscie molto bene. Et impilo di bone cose ⁊ con bone specie e toglì garofani interi e pognegli per il petto e mettili nel spedo, e fallo cuocer adagio. Et intorno al collo poni una pezza bagnata acciò che 'l foco non lo secchi troppo et continovamente bagnando la detta pezza; e quando è cocto, cavalo fuori e rivestilo con la sua pelle. Et habbi un ingegno di ferro fatto in uno tagliero, che passi li pedi del pavone, acciò che 'l ferro non se veda e che 'l pavone stia in pedi dritto col capo che para vivo; et acconcia molto bene la coda che faccia la roda. Se tu vuoi che getti fuoco per el becco del pavone, toglì un oncia di camphora con un poco di bombagio fino intorno, e mettilo nel becco del pavone e mettivì un poco d'acqua di vita over buon vino grande, e quando vorrai mandar in tavola, appiccìa el foco nel detto bombagio e gettarà foco per buon spacio di tempo. Et per più magnificentia, quando el pavone ò cocto, se può adornare con foglie d'oro battuto, et sopra el detto oro ponerai la pelle, la qual vuol essere imbrattata de bone specie, et similmente si può far de' fasani et d'ogni uccello. » Il PLATINA, che dà la identica ricetta, aggiunge: « Hoc Gellio non placet, quod ignem reformidat . . . Verum tarde concoquitur, parum alit, atram bilem auget, hepaticis ac splenicis nocet. » Nota che il pavone non ha tutto lo splendore del manto che adulto, e allora ò duro e tiglioso.

<sup>41</sup> I pavoni arrosto sono qui accompagnati da verdure. Dal *Libro di Cucina*: « Togli i torsi del caulo e mondali bene sì che de le frondi niente ci rimagna, o troncali nel tenero de la cima e quando bolle la pentola, con oglio et

acqua gittavi dentro i detti torsi o vero bianco de' cauli, e mettivi del bianco di finocchi et falli tanto bollire che sia bene spesso. Et se vuoi, puoi ponervi dentro oglio e brodo di carne o di cappone, pepe, polvere di spezie ova dibattute e zaffarano a colorare. > Questo pei torsi, ma per le cime, ecco la ricetta dello stesso libro: « Togli le cime de' cauli sane e gittale nella pentola bugliente con la carne e falli bullire; et cavali et mettili ne l'acqua fredda. Et tolto d'altro bruodo in un altra pentola, mettivi del bianco de i finocchi, et quando è ora del mangiare, poni i detti cauli col bruodo nella pentola predetta, fa bullire un puoco e puoi mettavi brodo di carne di cappone o oglio. > Quanto ai fagioli, ecco come li concia lo stesso trecentista: « Fasoli bene lavati e bulliti, metti a cocere con oglio e cipolle, con sopradette spezie, cuscio grattato et ova dibattute. > Le *sopradette spezie* sono quelle ricordate per le lenti, cioè « erbe odorifere, oglio, sale e zaffarano, » e la ricetta delle lenti ci mostra che questi legumi si davano appunto con *carne di porco fresca o insalata*, e con altre carni, come qui col pavone. PLATINA, op. cit., lib. VII, raccomanda di bere vino schietto dopo ai fagioli, ed è a credere che i convitati di Galeazzo non abbiano mancato di farlo.

<sup>49</sup> PLATINA, op. cit., lib. VII: « Vinum merum post phascolos bibendum omnino est — Affirmat Aristoteles in Problematibus nil aque ebrietati mederi quam brassicam. »

<sup>50</sup> Lo afferma il LEGRAND D'ASSY nella *Vie privée*, ec.

<sup>51</sup> SODERINI, *Coltivaz. della vite*, pag. 3.

<sup>52</sup> BOCCACCIO, *Gior. X*, nov. 2. — SACCHETTI, *Nov.* 177.

<sup>53</sup> A. BACCI, *De naturali vinorum historia*, lib. VI. — LANDI ORTENSIO, *Commentario delle più notevoli e mostruose cose d'Italia*, ec.

<sup>54</sup> Dall' *Epulario*: « Per fare vino bianco dolce. — Togli delle mele buone et dolce secondo la quantità del vino, et pestale bene, et mettegli dentro tanto mele che sia per la

mitade delle mela, et poi scola molto bene insieme l'uno con l'altro, et poi le metterai nel vino, cioè nella botte et mescola fortemente insieme. Questo si fa meglio alli vini novi che bogliono insieme nella botte, ovvero fa bollire queste cose in un paiolo netto con alquanto vino nuovo et poi metti nella botte e miscola. » Rinedi pel vino ne ha molti CRESCENZIO, *Trattato dell'Agricoltura*, lib. IV.

<sup>55</sup> L'inedito trecentista del codice 158 della Bibl. dell'Università di Bologna ha: « Se vuoi fare giuncata di latte. — Togli latte di pecora, mettilo a bollire in vasetto istagnato e non lasciare levare il bollore, imperocchè diventerebbe granuloso. Trailo di quello vasello, mettilo in uno altro e, quando è freddo, mettivi il presame, mesta forte e, quando è preso, fa giuncata. » E il *Libro di Cucina* per darla cruda: « Togli latte puro, chiaro, colato e mettivi presame di capretto o d'agnello; e quando serà stretto, lavalò bene e compollo tra i gionchi e dà al signore. O vero che tu il poni nell'acqua fredda fino a ora di mangiare. »

<sup>56</sup> V. ALESSANDRA MACINCHI NEGLI STROZZI, *Lettere* pubblicate dal Guasti, Firenze, Sansoni 1877. Ivi la madre ricorda spesso i marzolini e i finocchi mandati ai figli esuli. Quel bizzarro ingegno di ORTENSIO LANDI, diceva più tardi: « Troverai in Firenze caci marzolini. Oh, che dolce vivanda, oh, che grato sapore ti lasciano in bocca! dirai che io non vorrei esser morto per millanta scudi senza aver provato sì delicato cibo. » *Comment. cit.*

<sup>57</sup> LEGRAND D'AUSSY, *op. cit.* Ecco alcune minestre del secolo XIV. Dal codice inedito 158 della Bibl. della Università di Bologna: « Se vuoi gnocchi. — Togli lo cacio fresco o pestalo: poscia toglì farina et intridi con tuorla d'uova a modo di migliacci. Poni il paiuolo sul fuoco con acqua e, quando bolle, poni lo triso in su uno taglieri, fallo andare colla cazza nel paiuolo, e quando sono cotti, poni sopra li taglieri e getta su assai cacio grattugiato. » Dal *Libro di Cucina*: « De le lasagne. — Togli farina bona, bianca; distempera con acqua tepida e fa che sia spessa, poi la

stendi sottilmente e lascia sciogare. Debbiani cuocere nel brodo di cappone o d'altra carne grassa. Poi metti nel piattello col caseio grasso grattato, a suolo a suolo, come ti piace. » Tale o quale come ora, salvo che nell'intriso noi mettiamo l'uovo. Pel brodo, poi, ecco le ricette dello stesso libro: « Togli capponi e lessali; e quando siranno cotti con quelle spezie che tu vorrai, rompili in uno catino con ova e brodo loro, e gitta farina con mescola forata sopra i detti capponi rotti; e tutto questo si gitti nel bruodo e bolla un poco: e chiamasi brodo apollocato — Altramente alla provenzale. Togli fegati, ventricchi e interiori di capponi ben lavati e ben tagliati; e poni in una pentola con poca acqua e cuoci con spezie ed uova dibattute e colora come tu vuoi. E puoi soffrigger le predette cose e ponervi succhi acetosi e dolci. Similmente puoi fare co' capi e piedi di capponi, o loro simili — Altramente alla spagnuola si fa brodo verde. Togli uccelli, fegatelli o carne quantunche tu vuoi. Lessali bene con bona spezie e erbe verdi pestate; e poi, aggiuntovi ova dibattute, polle nel detto brodo della detta carne e bollano. Il brodo non de' essere spesso. » Ecco come si accomodava quel cibo semplice che è la zuppa: « De la suppa. — Togli pane rotondo, come a modo di taglieri, friggilo in padella con lardo fresco e gittavi su bone spezie, e togli pane abbrusticato e distemperalo col grasso che sia caduto di pavone o d'altri uccelli e gittalo sopra il pane fritto nella padella; e di sopra gittavi zucchero o succhi acetosi e mangia. » Un po' più tardi la minestra cresce nell'uso e l'*Epulario* ne dà moltissime ricette. Anzi il secondo libro non tratta d'altro, e basti darne l'indice per vedere in pochi anni quanto progresso era fatto. « Libro secondo per fare ogni vivanda, et primo per fare ogni biancomangiare de caponi o de capretti e fare dodici menestre — A fare dodici menestre di biancomangiare al modo catelano — A fare menestre de biancomangiare al modo catelano — A cuocere il riso con brodo de carne de caponi — A fare menestra de carne — A fare una menestra de trippe — A fare dieci menestre de farro con brodo de carne o de caponi o

de lepre over palumbe — A fare menestra de rape — A fare menestra de zucche — A fare menestra gialla — A fare menestra de vergiuse — A fare diece menestre de ravioli in tempo de carne — A fare menestra de vermicelli e come se fanno — A fare menestra de fave fresche con brodo di carne — A cuocere bizelli fritti con carne insalata — A fare menestra de miglio con brodo di carne — A fare dodeci minestre de seme de canapa con la carne — A fare menestra de semola e come se cuoce — A fare menestra de pane grattato — A fare menestra de roscelli — A fare menestra de radice de petrosillo — A fare menestra buona de fenocchio — A fare menestra de pome cotogne — A fare menestre de bietole — A far cuocere carabazze, cioè zucche alla catelana — A fare brodetto consumato de caponi, fagiani, starne, caprioli o colombi salvatichi — A fare dieci menestre de brodetto bono e bello — A fare brodetto bianco — A fare zanzarelli bianchi — A fare zanzarelli verdi — A fare zanzarelli in bocconi piccoli — A fare macheroni romaneschi — A fare macheroni in altro modo — A fare suppa dorata — A far rape armate. » Come si vede ce n'è parecchie. Alcune si trovano in ricettari alquanto più vecchi. Il trecentista del codice 158 cit., cucinava le fave fresche a questo modo: « Togli le fave crude, spogliale e mettile a cuocere in brodo di cappono con morsello di carne secca. Mettivi sermollino, fa bollire a stretto et un poco di gruogo: e quando è cotto, vuolsi riposare che non sia caldo troppo. » Le fave fresche sono scomparse dalla cucina moderna, cacciate dai piselli, pei quali tuttavia il *Libro di Cucina* ha parecchie ricette, come queste: « I pesi freschi cuocili con oglio, sale, spezie, zaffarano, ova dibattute e dà a mangiare — Peselli bulliti e gittata via l'acqua, ponli a cuocere in altra acqua con carne di porco salata, e un poco di zaffarano. E poi mettevi dentro carne fresca di castrone o altra, come tu vuoi. » Questa ultima ricetta pare pei piselli secchi. Vi sono anche ricette per le lenti, i ceci, i fagioli e simili legumi, ma dai modi di cuciarli non pare che servissero a minestra, ma piuttosto come contorno alla carne, *entremets*, ec. Più tardi poi si cadde

ne' dolciumi. Ecco come in Sicilia si mangiavano i maccheroni: « Sogliansi cuocere insieme con grassi capponi et caci freschi da ogni lato stillanti butiro, et poi con liberale et larga mano vi sovrappougono zucchero et cannella della più fina che trovar si possa. » ORTENSIO LANDI, op. cit.

<sup>68</sup> Il LITTRÉ, *Dict. a cameline*, cita dal DU CANGE, credo, quanto segue: « Quiconques s'entremettra de faire sauce appelée cameline, qu'il la fasse de bonne cannelle, bon gingembre, bons clous de girofle. » La *cameline* è la camomilla, ma nella salsa, a quanto pare, questa erba medicinale non entra. Per la *camollia* vedi la nota 71.

<sup>69</sup> *Les Memoires de Messire OLIVIER, seigneur de la Marche*. Louvain, de Witte 1645, pag. 419. « Or pour deviser la maniero du service et des viandes ce seroit merueilleuse chose à racompter; et aussy j'avoye tant autrepert à regarder que deviser au vray n'en sçauroye: mais de taut me souvient que chacun plat futourny de quarante huit manieres de metz; et estoyent les plats du rost, chariots étofiez d'or et d'asur. » Vedi anche BARANTE, *Hist. des Ducs de Bourgogne*, tom. VI.

<sup>70</sup> Dico può darsi, poichè l'azione del bimbo non era troppo mitologica: « Un petit enfant tout nu, sur une roche, qui pissoit eauce de rose continuellement. »

<sup>71</sup> Non ho potuto vedere il libretto che va sotto il nome del TAILLEVENT, e cito dalla *Physiologie du Gôût*, di BILLIAT-SAVARIN.

<sup>72</sup> Dal codice 158 della Bibl. Universitaria di Bologna: « Se vuoi ambrogino di polli. — Togli li polli, ismembrali, poi li soffriggi col lardo fresco et uno poco di cipolla tagliata attraverso. Quando è a mezzo cotto, togli latte di mandorle et istempera con buglione et uno poco di vino, metti con questi polli et iscema in prima del grasso s'egli è troppo e mettivi cennamo trito col coltello e pochi garofani. Et quando s'apparecchia, mettivi susine secche, datteri interi, alquante noci moscate tritate et uno poco di me-

dolla di pane abbrusciata, bene pesta e stemprata con vino e con aceto. Questa vivanda vuole essere agra e dolce e guarda li datteri che non si rompano. »

<sup>63</sup> Dal codice cit.: « Se vuoi fare blas mangieri per XII signori, toglì iij libre di mandorle et una mezza di riso et iij capponi e due libre di sugnaccio fresco e mezzo quarto di garofani. Serba l. mandorle e l'altre fa macinare e stempera con acqua chiara e colale bene e toglì lo riso bene lavato a tre acque, rasciugalo bene colla tovaglia e fallo pestare e stacciare. Toglì petti di polli e falli uno poco lessare, filali sottili e falli stare tutta notte nel latte delle mandorle. Struggi lo sugnaccio in una pentola per se, metti a fuoco lo latte e serbane due scodelle. Quando il latte bolle bene, stempera la farina dello riso con questo latte crudo, mettilo a bollire, tienlo indietro in su la bracia, metti incontanente le polpe filate, metti del zucchero in quantità e quando è bene cotto poni in prima sopra le scodelle un poco d'acqua rosata, poi zucchero, poi mandorle soffritte e bianche, e poi garofani ch'abbiano dato uno bollire in acqua. Questa vivanda vuole essere bianca come neve e spessa e stretta. » Il *Libro di Cucina* ha una ricetta simile. Solo aggiunge che il biancomangiare si può fare anche « con latte di capra al modo ultramontano. »

<sup>64</sup> Vedi la nota 22.

<sup>65</sup> Dal codice cit.: « Se vuoi fare arrostito in cesame. — Toglì una lonza di porco, arrostita bene e toglì la cipolla e friggila nell'ampesa dell'arrosto. Toglì tuorla di uova cotte e toglì del crudo per mezzo e fa pestare insieme. Toglì buono vino bianco e aceto e metti a bollire con esso: metti datteri tagliati, pinocechi, uvo e buone spezie. »

<sup>66</sup> Dal codice cit.: « Se vuoi tria di capponi o di carne di cavretto. — Toglì li capponi o carne di cavretto, ismembrali e mettili nella pentola col lardo fresco e assai cipolla tagliata e aceto. Quando sono mezzi cotti, toglì latte di mandorle stemprato con acqua e con agresto e con buone spezie »

con esso a bollire et avosine secche. Metti, quando lo mangiare è cotto, dattari, uve saracinesche lavate con vino caldo, gruoco, avosine e dattari. Si vuole dare ij per uomo. >

<sup>67</sup> Vedi la nota 27.

<sup>68</sup> Dal codice cit.: « Se vuoi solcio d'estate. — Togli la carne cotta e fredda, mettivi cipolla maligia tagliata in quarti, polvere di comino, buono aceto e farina fatta la mattina per la sera. »

<sup>69</sup> Dal codice cit.: « Se vuoi paniccia di bronza per xx signori — Togli vj libre di bronza di porco (deve essere l'arista) magrissima e lessala: poi la batti bene, mettila in una pentola e quattro cascì freschi xxxv tuorli d'uova spezie dolci, sugo di pretisemoli e zaffarano. Dibatti queste cose insieme e metti nella pentola. Fa cuocere a bragia. Questa vivanda vuol esser gialla e metti spezie per iscodelle. »

<sup>70</sup> Dal codice cit.: « Se vuoi fina sambucata. — Togli buono latte vivo, mettivi in molle fiori di sambuco, poi li cola e mettivi uova bene dibattute et ignuna metadella di latte vuole uova xij e vuolvi zucchero e sale; e poi lo metti in una pentola rozza con grasso di cappone e metti la pentola in uno painolo d'acqua a bollire e non la mestare, e guarda che l'acqua non vi entrasse; e quando è cotta minestrata a modo di latte in taglieri e gettavi su zucchero. »

<sup>71</sup> Dal codice cit.: « Se vuoi camollia di starne o di polli. — Togli mandorle monde, pestale bene, stempera bene con vino bianco e poco e poi le cola. Mettilo a cuocere in pentolo, metti il grasso del cappone ovvero del porco e spezie di cennamo o di noci moscate e siano trite e schiacciate. Quando è cotto, ismembra i polli, mettili in uno catino e gettavi su quello brodetto e minestra in su taglieri. Questo brodetto vuole essere spesso che si minestra colla cazza. E sempre sono migliori li mangiari bianchi a cuocere a fiamma che a bragia. »

<sup>71</sup> Dal codice cit.: « Se vuoi giannetto di capponi.— Togli li capponi, ismembrali e toglì lardo, cipolla, l'erba e spezie e mettile a suolo e falle soffriggere. E quand'ell' è presso che cotta, mettivi acqua bollita; e quando è cotta, li fegatelli e tuorla d'uova crude. Togli e spezie et agresto, dibatti insieme, metti nella pentola, fa bollire, minestra e poni spezie per iscodelle. »

<sup>72</sup> Dal *Libro di Cucina*: « De là gratonia. — Togli latte di pecora e distemperalo fortemente con l'ova e poni il lardo nella padella presso al fuoco, sì che sia calda bene; e abbi la mescola forata e spargi il latte sulla mescola intorno per la padella e cuocelo competentemente. E levatolo dal fuoco, giungivi zucchero e mangia. Item, nel detto brodo giungivi albumi d'ova stretti tagliati a modo di dadi e chiamasi gratonia spagnuola; e questa puoi colorare come ti piace. »

<sup>73</sup> Dal *Libro di Cucina*: « Togli polli smembrati e friggili nel lardo, e toglì amandole, sommacco con l'acqua e cocili con li polli e dà a mangiare. »

<sup>74</sup> Dal *Libro di Cucina*: « Di romanía di polli. — Friggansi li polli con lardo e cipolle e pestisi l'amido non mondato e distemperisi con succhii di mele grane forti o dolci: premisi forte e colisi bene e mettasi coi polli e bolla un poco e mestisi col cocchiaio o dibattisi e mettavisi su spezie. E in difetto di mele grane si può fare brodo con erbe. »

<sup>75</sup> Dal *Libro di Cucina*: « De la festiggia. — Togli polli interi netti, friggili nel lardo poi mettili a cocere in acqua con zucchero, spezie e zenzovo; e falli spessi. »

<sup>76</sup> Dal *Libro di Cucina*: « De sardamone de carne. — Togli carne di castrone, del petto: taglia minuto e fa bullire forte: e quando sirà bullita, acciò che non sappia di beccume, leva via l'acqua e friggi la carne col lardo: poi mettivi su abbastanza di quella acqua intanto che poco rimagna di quello brodo; e quando siranno cotte, mettivi su coriandoli e carote bene trite con spezie e zaffarano abbastanza. E se non avessi coriandoli, mettivi del comiuo e mangia. »

<sup>78</sup> Dal *Libro di Cucina*: « De la zeunía di colombi, polli ed altri uccelli. — Quando tu occidi polli, colombi o altri uccelli, riserva il sangue e li fegatelli, poi, smembrati, li friggi con le cipolle o col lardo, giuntovi dentro origano secco, bene pestato, distemperato col vino: poi toglì il sangue de li predetti e i fegatelli con uno poco di pane brusticato e pesta forte e distempera con aceto e vino, e colora sottilmente e poni a bullire coi detti uccelli, aggiuntovi dentro del pepe competentemente. Per li colombi spezialmente vi si ponano capo d'agli; e mangia. »

<sup>79</sup> La relazione di queste feste nuziali fu dal Peticari copiata nel codice 899 della Biblioteca Vaticana Urbinata e stesa poi con qualche frangia per le stampe. Vedi *Rivista Bolognese di Scienza e Lett.*, Anno II, vol. I, fasc. 2, febbraio 1868, pag. 176 e segg.

<sup>80</sup> Gli Sforza di Pesaro scendevano da Alessandro, fratello di Francesco che fu duca di Milano. Costanzo era appunto figlio di Alessandro. La signoria era nuova, dataudo dal 1445, e Costanzo morì giovane nel 1483 a trentasei anni. Non ebbe figli da Cammilla d'Aragona, e gli successe il bastardo Giovanni, che sposò poi Lucrezia Borgia.

<sup>81</sup> Il Collenuccio nel 1473 era giudice in Bologna. A Cesare Mapeo che gli aveva donato certi granchi, scriveva la lettera ed i versi che trascrivo colla grafia del tempo. Se non erro sono inediti, e come hanno qualche relazione col mio argomento, li tolgo dal codice 52-B<sup>1</sup> della Bibl. della Università di Bologna, autografo del Mapeo o Mappi suddetto:

« Pandulphus Collenucius pisauensis, Bononiae iudex aquilae Cesari Mapeo S. 1473 — Signor Cesare mio. Non essendo usata nostra biraria vedere tali animali, el m'è paruto vedere cose che vengano del ultime parte del India. Et quantunque armati siano et cum li calzi e morsi cerchino impaurirme, pur attendendo a li recordi vostri li usarò tanta dolceza de lacte che spero farli tornare piacevoli, facendoli

vestire de rosso e lavandoli el capo cum l'aceto, non senza laude e benedictione del paese dove sono nati et del presentatore de essi, che in tute le soe cose dimostra non haver meno gentileza de animo che se havesse colui per el quale ha el nome. E perhò il rengratiarve reputo superfluo havendo voi facto cosa non insolita a la vostra humanità quantunche la mia basseza pocho el meriti. Non ve gravara perhò legere questi pochi versetti, pocho maestrevolmente (como cum celerità) composti.

*Rebus in angustia, Cesar, tua grata voluntas  
Et fuit. Et Cancris gratior illa tuis.  
Ergo animus, vires, Pandulphus, quidquid in ipso est  
Cuncta in arbitrio sunt sita nostra tuo.*

El dono, el donator tanto se estima  
Quanto soa virtù merta nel affecto  
Se bona voluntà precede prima  
Come per fermo tengo nel concepto.  
Adunque altro non dica la mia rima  
Ne vol che dati venga ad altro effecto  
Se non che dal tuo don, Cesar mio charo,  
D'amarte et observarte sempre imparo. »

Il vol del sesto verso è forse stroncatura di voglio. Si potrebbe ristabilire il verso: « Nè vuò che data venga ad altro effetto, ec. »

---