

Progetto Manuzio



Giacomo Castelvetro

**Breve racconto di tutte le radici, di tutte
l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia
si mangiano**



www.liberliber.it

Questo e-book è stato realizzato anche grazie al sostegno di:

E-text

Editoria, Web design, Multimedia

<http://www.e-text.it/>

QUESTO E-BOOK:

TITOLO: Brevi racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano

AUTORE: Castelvetro, Giacomo

TRADUZIONE E NOTE:

NOTE:

DIRITTI D'AUTORE: sì

LICENZA: questo testo è distribuito con la licenza specificata al seguente indirizzo Internet:
<http://www.liberliber.it/biblioteca/licenze/>

TRATTO DA: *Gastronomia del Rinascimento*
UTET
Strenna UTET 1973

CODICE ISBN: informazione non disponibile

1a EDIZIONE ELETTRONICA DEL: 19 novembre 1998

INDICE DI AFFIDABILITA': 1

- 0: affidabilità bassa
- 1: affidabilità media
- 2: affidabilità buona
- 3: affidabilità ottima

ALLA EDIZIONE ELETTRONICA HANNO CONTRIBUITO:
Alef, haleph@iol.it

REVISIONE:
Catia Righi, adaolio@risorse.it

Informazioni sul "progetto Manuzio"

Il "progetto Manuzio" è una iniziativa dell'associazione culturale Liber Liber. Aperto a chiunque voglia collaborare, si pone come scopo la pubblicazione e la diffusione gratuita di opere letterarie in formato elettronico. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito Internet: <http://www.liberliber.it/>

Aiuta anche tu il "progetto Manuzio"

Se questo "libro elettronico" è stato di tuo gradimento, o se condividi le finalità del "progetto Manuzio", invia una donazione a Liber Liber. Il tuo sostegno ci aiuterà a far crescere ulteriormente la nostra biblioteca. Qui le istruzioni: <http://www.liberliber.it/sostieni/>

GIACOMO CASTELVETRO

Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano.

Con molti giovevoli segreti
(non senza proposito per dentro esso scritti)
tanto intorno alla salute de' corpi umani
quanto ad utile de' buoni agricoltori necessari.

In Londra, M.DC.XIV

DEGLI ERBAGGI, CHE NELLA PRIMAVERA, COME ANCOR NELLE ALTRE STAGIONI, CRUDI E COTTI IN ITALIA SI MANGIANO.

*Degli erbaggi
mangiativi.*

Più volte meco medesimo pensando e sottilmente quante cose al vivere umano giovevoli questa nobile nazione da un cinquanta anni in qua s'abbia apparato a seminare e a mangiare dal concorso di molti popoli rifuggiti in questo sicuro asilo per ischermirsi e per salvarsi da' rabbiosi morsi della crudele et empia Inquisizione romanesca, le quali erano prima da quella come cattive a mangiare sprezzate e come nocive alla salute de' corpi loro aborrite, mi son grandemente meravigliato di vedere che oggidì molti ancora, o per trascuraggine o per ignoranza, assai altre di seminare si rimangono, le quali pure non son men buone a mangiare né meno salutifere a' corpi nostri che quelle si sieno; il veder poi alcuni pure alcune di queste seminare, ma non già per voglia di cibarsene, ma sì più tosto spinti da vaghezza di riempire i colti loro di varie qualità d'erbe ciò farsi. Queste considerazioni adunque han mosso me a cercar di porre per iscritto (al meglio mi saprò ricordare) non solo il nome di tutte quelle radici, di tutte quelle erbe e di tutti que' frutti, che nella civile Italia si mangino, ma ancora di mostrare come, per trovare le predette cose buone, si vogliono cuocere, e in compagnia di che, crude, s'usino a mangiare, acciò che, per falta di questo, non s'astengan più da seminarle né da mangiarle. Sì che, per dar principio a questa mia per avventura non afatto disutile fatica, comincerò, col nome di Dio e con un ardente desio di giovare al prossimo mio, da quelle erbe che nella verdeggiante e vaga primavera prima fuori della terra appaiono.

De' lupuli.

Pertanto dico la prima erba, che in così fatta stagione si vegga, il lupulo è, che non mangiam noi mai cruda; ma, dopo averne in più acque lavata quella quantità ne piace, a cuocere in acqua con un poco di sale mettiamo; e, cotta, di là la traemo, e ben bene sgocciolata in un piatto netto posta, con sale, con assai olio, con poco aceto, od in suo luogo succo di limone, e un poco di pepe franto e non polverizzato l'acconciamo, e inanzi pasto per insalata l'usiamo. Altri poi, bolliti che hanno i lupuli, gl'infarinano e in olio gli friggono, e sopra vi sparono un poco di sale, di pepe e succo di melaranzi, e così con gusto se gli mangiano. E perché questo semplice è sovrano a rinfrescare e a purificare il sangue, gli uomini che non vogliono per ogni leggier cagione molestare il medico, né saziar gli 'ngordi speciali, e pur è loro a cuore la salute de' corpi loro, pigliano un piccicotto di questo semplice e altrettanto fumoterra, cicorea, indivia e boraggine, e tutte insieme, ben lavate, in acqua senza sale fan cuocere. E qui si vuol notare che l'acqua non sarà men di due quarte, e si faran tanto in quella bollire che scemi la metà, e poi l'erbe si trarranno, che pure per insalata la sera si mangiano; e la mattina, anzi levarsi del letto, si beono un buon bicchiere di quella decozione tepida, e ciò continuano di fare lo spazio di sette o di nove mattine, e dopo prendono una presa di cascia o di manna o d'altro leggiero purgativo, e a questa guisa freschi e sani tutta la vegnente estate con poco costo si conservano. Questa medicina usano specialmente quelli che dalla rinrescevol e ischivevole rogna son molestati, e in un subito restan mondi e sani.

Degli sparagi.

Appresso, anzi per poco nel medesimo tempo, vengono gli sparagi, frutto, o vogliamlo chiamare semplice, vie migliore del lupulo. Questi vengono d'alcuni mangiati crudi col sale e col pepe, ma, cotti e acconci come de' lupuli vengo di dire, a me piacciono molto più. Altri di loro pigliano i più grossi, e prima d'olio gli ungono bene, e poi, avendovi sparto alquanto sale e pepe, sopra un tagliero gli rivolgono per quel sale impeperato, e così acconci sopra la graticola ad arrostitir gli mettono, et è un delicato mangiare, massime spargendovi sopra sugo di naranzi. È lo sparago sanissimo, non facendo male a parte veruna del corpo umano, e sopra il tutto è ottimo per coloro che con pena orinano, perch'è aperitivo molto.

De' broccoli.

Dietro a questi i broccoli delle verze o de' cavoli lumbardi vengono, che sono le tenere foglie che i torsi de' cavoli restati negli orti tutto lo 'nverno gittano in questa stagione fuori, e van cotti e apprestati come ho di già detto ne' predetti due semplici, se bene alcuni metton a bollire con questi uno o due capi d'aglio, che gli dà un gusto mirabile.

De' carciofi.

Seguitano i carciofi, dico in Italia, ove non durano tutto l'anno, come sovente fanno in questo fertilissimo reame. Si mangiano i carciofi crudi e cotti, ma con alcun ragionevole riguardo, perché, come son grossi quanto è una commune noce, son buoni da mangiar crudi, né altro con essi si mangia che sale, pepe e cacio vecchio. Se ben molti senza il cacio li mangino, gli uni ciò fanno per aborire tal cibo, gli altri per generar lor catarro e alcuni per ignoranza, non sapendo qual sapore accresca loro; né più grossi d'un pomo commune crudi son buoni. A più foggie poi noi gli cuociamo, oltre alla non biasimevole maniera inglese, perché i piccioli, che non vogliam mangiare crudi, tagliate alquanto le cime delle loro pungenti foglie, diam loro prima un bollo in acqua pura, la qual gittiam via per essere amarissima, e poi gli

facciam finire di cuocere in buon brodo di carne grassa di manzo o di capponi; e cotti che sono, li nettiamo in un piatto alquanto cupo con un poco di quel brodo, e sopra vi spargiamo formaggio vecchio grattugiato e pepe, che accresce lor bontà, e così vengono da noi trovati un ghiotto mangiare, che a scriverlo mi fa venir l'acqua in bocca. Di simiglianti ancora ne facciam pasticci accompagnati da monne ostriche e dalla midolla de' manzi, non gli privando del suo sale né del suo pepe, e per farne tai pasticci convien dar lor prima il bollo testé detto. I più grossi cuociamo su la graticola, tagliando lor la metà delle foglie, e sopra vi gittiam olio, pepe e sale; e chi dopo gl'inaffierà di sugo di naranzi mi rendo certo che non farà lor danno veruno; e piacciono oltre a modo, a questa maniera cotti, a chiunque ne mangia. I soverchi grossi, quali in questa isola nascono, cuociamo un poco prima in acqua e poi tra le loro gran foglie, che dalla metà in su tagliamo, mettiamo delle ostriche con dell'acqua lor natia e bocconcini di midolla di manzo con pepe, sale e olio o butiro fresco, e poi ne facciam pasticci che riescono fuor d'ogni credere ottimi.

*Della fava
capodeca verde.*

Nel medesimo tempo vengono le fave verdi, d'alcuni chiamate casaline e d'altri capodiche, le quali noi mangiamo dopo pasto con formaggio salato; e non avendone di tale, usiamo del parmegiano, e sempre col pepe; ma non avendo formaggio alcuno, usiamo ancora il sale. Quando poi cominciano a divenir dure, le mangiamo cotte nella seguente maniera: le facciamo prima cuocere un poco in acqua per poterle levar quella cortecchia verde-gialla, e così, di quella spogliate, le mettiamo in una teggiuzza con olio o con butiro fresco, con erbe buone, sale e pepe; e lasciate quivi adagio cuocere, riesce un manicheretto buono.

*Erbe buone quali
sieno.*

Ma, prima di proceder più oltre, è bene dimostrare quello che per erbe buone io intenda, conciosia cosa che questa maniera di parlare mi convenga spesso usare. Perciò dico che le nostre massare chiamino erbe buone una certa proporzione di petrosello, di bietola, di menta, di basilico e di timo, ma più delle due prime, per esser meno agute, le quali prima si vogliono lavare, poi col coltello minutamente tagliare, e così fatta mischianza usiamo a condire molti cibi, e specialmente le fave.

De' piselli.

Seguitano poi i piselli, legume più nobile, e particolarmente quelli i cui baccelli son non punto men buoni a mangiare che i lor grani si sieno. Questo legume noi cuociamo, oltre alle buone maniere di questa nobil contrada, ancora in minestra tanto da grasso quanto da magro, in compagnia delle erbe buone. E cocendogli da grasso, si cuocono in brodo buono, et essendo mezzo cotti, vi mettiamo del lardo pesto, sì che sia come butiro; cocendogli poi da magro, invece di lardo e di brodo usiam l'acqua, ma poca, e olio assai, col sale, con l'erbe buone e con le spezie forti o dolci.

*Delle cime della
malva.*

Abbiamo ancora in questo medesimo tempo le cime della malva, anzi che comincino a fiorire. Si tagliano adunque lunghe un palmo, tagliando tutte le foglie, eccetto una o due piccole, che cingono i bottoncini su l'ultima parte di quelle; co' predetti bottoncini son buone. Si cuocono poi e s'acconciano come i lupuli, e senza noia veruna lubrificano il corpo e non poco contra i dolori dell'orina giovane.

De' cuori della lappola maggiore.

Sono parimente buoni in questa stagione i bianchi cuori della lappola maggiore, li quali dalle radici surgono tra le sue ampie foglie [e] appaiono candidi; li quali si mondano e, non volendosi subito mangiare, in acqua pura si gittano acciò che si mantengan bianchi; col sale e col pepe poi si mangiano crudi, né hanno piggior sapore che s'abbiano i cardoni e i carchioffoli.

Ma è ormai tempo che delle diverse e più commun insalate, che in questo tempo si trovano e con gusto si mangiano, passi a ragionare.

Della diversità delle insalate di questa stagione.

Quanto grate, gustevoli e sane sieno nel principio di questa tutta ridente stagione le verdi insalate a pieno non si può esprimere, e questo per due speciali ragioni credo avvenire. L'una è per essere ormai le cotte dello 'nverno venute a rincrescimento non picciolo; l'altra è per apportar queste verdi molto piacere agli occhi, assai gusto al palato e (che monta più) non già poca salute a' corpi umani, purgandogli da' malinconici e da' nocivi umori della passata rea stagione ammassati: quali son quelle de' teneri germogli della cicorea salvatica (altrimenti dente di leone appellata) e della domestica ancora, cotti però con un poco della sua radice, la quale prima si rade e poi si lava; e dopo ciò, nel farla, si frega prima il piatto d'aglio, e ultimamente con sale, olio e aceto si fa.

Della cicorea salvatica.

De' raponzoli.

Sono eziandio allora buoni i raponzoli, che sono certe radicine candide, lunghette e sghiaccide molto; e non pur le radici sole, ma le foglie sono ancor buone; e queste ancor si deono radere, e crude in insalata si mangiano e con molto gusto delle persone che tal insalata san conoscere. Alcuni ancora nella patria mia ne fann'ottima minestra, cocendole in molto buon brodo di carne con pepe e cacio grattugiato sopra.

Dalle mischianze, ottima insalata.

Ora, tra tutte le insalate che in questa stagione si mangiano, le mischianze, quali andrò notando, portano di bontà il vanto, e nella seguente maniera si fanno. Si piglia una parte delle spuntanti foglie della menta riccia, quelle del nasturzio, del basilico, della cidronella, le cime della pimpinella, del dragone, i fiori e le foglie della borana, i fiori dell'erba stella, i germogli del rinascente finocchio, le foglie della ruvola gentile e dell'acetosa e i fiori del rammerino, alcune violette mamole, le più tenere foglie overo i cuori della lattuca e simiglianti. Queste rar'erbe, ben nettate che fiano d'ogni secca foglia e in più acque ben lavate e un po' poco asciutte con un mondo pannicello di lino, si acconciano come ormai s'è, parlando d'altre, insegnato.

Ma perché non è assai l'aver molte buone erbe per fare che la insalata riesca buona, conciosia cosa che la bontà di quella altrettanto consista in saperla fare, giudico esser ben fatto, anzi di proceder più oltre, dimostrar qui il modo di farla. Laonde dico che monta molto a saperla lavare e poi condirla, essendo che molte cucinatrici e cuochi oltramontani, avendo l'erbe preste a lavare, quelle in un secchio pieno d'acqua overo in alcuno altro vaso mettono, e dopo averle in quello un poco dimenate e slavacchiate, non le tirino fuori di là colle mani, ma colino l'acqua, il che fa che la rena, che attorno l'erbe si sta, vi si rimanga, onde, nel mangiarsi poi l'insalata, si sente con non picciol noia sotto i denti; perciò conviene che la persona che la dè fare, avendosi prima le mani lavate, metta l'erbe in un catino pien d'acqua, e

dopo averle quivi bene dimenate, le cavi fuori, e ciò facci almen tre o quattro fiata, e così vedrassi nel fondo del vaso la rena, e ogni altra lordura si resterà; e poscia averle bene sgocciolate e alquanto asciutte, come a dietro ho detto, si pongono nel piatto ove prima un poco di sale sia, e in porvi le erbe vi si dèe andare spargendo sopra del sale e, dopo, l'olio con larga mano; e ciò fatto, si vogliono rivolgere molto bene con le dita ben monde, ovvero col coltello e con la forchetta, ch'è più graziosa maniera; e questo si fa acciò che ogni foglia pigli l'olio, e non fare come i Tedeschi e altre straniere generazioni fanno, li quali, appresso avere un po' poco l'erbe lavate, in un mucchio le mettono nel piatto e su vi gittano un poco di sale e non molto olio, ma molto aceto, senza mai rivolgerla, non avendo eglino altra mira che di piacere all'occhio; ma noi Italici abbiam più riguardo di piacere a monna bocca. Altri fan vie peggio, che così pure ammucchiate con sale e solo aceto in tavola le mandino, onde convien poi quivi porvi l'olio, ché l'erbe di già abbeverate d'aceto non posson pigliar l'olio; né rimovendole mai, la maggior parte di quelle si rimangano pura erba, buona da dare a' paperi. Perciò a farle buone conviene, postovi l'olio, rivolgerle, e poi porvi l'aceto, e da capo rivolgerla tutta, e chi così farà e non la troverà buona, dolgasi di me; e che sia vero che molto sale e olio vi si richiede e poco aceto, ecco il testo della legge insalatesca, che dice:

Insalata ben salata,
poco aceto e ben oliata;

e chi contro a così giusto comandamento pecca è degno di non mangiar mai buona insalata.

Olla podrida che cosa sia.

In Italia fanno un'altra insalata, che con nome barbaro nominano *olla podrida*, perché, oltre a tutte le predette erbe, v'aggiungano l'indivia bianca, i bianchi germogli delle radici della cicorea e alcune delle predette radici cotte, uva passa, angive, olive senza noccioli, cappari salati (fatti però prima stare in acqua tepida, acciò che perdano alquanto della loro salamoia) e capparetti genovesi, fette di lingue di manzo salate, così pezzetti di cedro e di limoni e, s'el tempo il dà, cipollette verdi e ravanelli o ramolacci.

De' maceroni.

De' bianchi germogli di maceroni facciamo pure buone insalate, crudi e cotti, né son punto men buone le sue radici, ma cotte; li quali maceroni qui chiamano "alessandri"; e soli e in compagnia d'altre erbe son buoni. Né delle insalate so che mi resta a dire, se non se che apparai una volta in Francia a fare insalata di cavoli capucci tagliati sottilissimamente, né mi spiacque punto; e quando io mi son poscia trovato in parte ove altra materia da fare insalate non si sia trovata, io mi son servito di così fatta insalata e non è stata trovata cattiva.

Delle fraghe.

Abbiam noi in questa stagione sola le odorifere e salutevoli fraghe, ma questi felici popoli non le hanno così per tempo, ma ne hanno due volte, cioè nel giugno e nell'ottobre, come l'anno passato, trovandomi io a Cantabrigia, ne mangiai con mia ammirazione a ventotto d'ottobre, et eran buone.

Dell'uva spina.

Vien poi sul fine pur di tale stagione l'uva spina, che noi molto più

volontieri acerbetta usiamo che matura, tutto al contrario degl'Inglesi, che oltre a modo amano le cose dolci; e questo avviene dal non fare in queste contrade così gran caldo che da noi fa, che ci leva a fatto l'appetito, il quale viene da' cibi agretti risvegliato e non da' dolci. La usiamo adunque negl'intingoli, che a' polli, a' pipioni e alla vitella alessa facciamo; e quando questa vien meno, usiamo in suo luogo i grani dell'uva non matura, che agreste nomiamo.

DELLA ESTATE

In questa caldissima stagione usiam noi vie più l'erbe e i cibi fatti d'esse e i frutti, che le carni, le quali il soverchio calore ci fa venire a noia; e in avere in tal tempo frutti rinfrescativi e buoni non cediamo a niuna generazione del mondo, e in gran copia ne abbiamo; ma, per non tralasciar l'ordine intrapreso, verrò prima a parlare delle insalate e poi de' frutti. Dico adunque che le insalate di questa stagione son per lo più di lattuca capuccina, dura e bianca molto, molto rinfrescativa e provocante il sonno che il caldo caccia via; e a farne ancora buone minestre la usiamo, oltre che, tagliati i di lei capi in quattro parti a ciascuna d'esse bene oleata, salata e impeverata, ad arrostire su la graticola mettiamo, e poi col sugo di naranzo le mangiamo, e poco men buone degli sparagi le troviamo.

*Della lattuca
capuccina.*

Lattuca romana.

Più di questa abbiamo la lattuca romana, la quale ha le sue foglie molto più lunghe e lisce, le quali raccolte dal saccante ortolano insieme e con un giunco legate in cima, imbianchiscono, così che come neve bianche tosto diventano e sghiaccide, sì ch'è cosa rara.

*Portulaca o
porcellana.*

S'usa pur molto la insalata di portulaca, sola e accompagnata con altre erbe per tal vivanda proprie, ma non mai senza la cipolla minutamente tagliata e col pepe, che sono come un antidoto contro alla di lei molta freddezza.

*De' cedruoli o
cocumeri.*

Nel medesimo tempo son buoni i cedruoli, che cocumeri qui chiamano, li quali, per esser essi assai freddi, seco mangiam la cipolla e 'l pepe, e ne facciamo ancora minestre con l'uva spina o con grani d'uva acerba, né usiam noi mai i grossi e gialli per insalata, come qui usano, ma i piccioli e tutti verdi. De' più grossi ne facciamo un buon cibo, aprendogli pel mezzo e tutto quel tenerume cavato; e con buone erbette ben tagliate vi mettiamo un uovo e pan grattugiato con cacio e olio o butiro; il tutto impastiamo e il vòto del citriuolo ne empiamo, e ad arrostire su la graticola lo mettiamo, o in una teggiuzza di terra o di rame stagnata col suo coperto lo lasciamo adagio cuocere. Vi si può ancora aggiungere pepe o spezie forti.

De' fichi fiori.

Intorno poi all'uscita di maggio vengono poi i fichi fiori, così detti perché, in luogo che gli altri alberi prima del frutto producono i fiori, non buoni a mangiare, questo produce un fico molto più grosso che si sia il suo frutto, il quale viene (come al suo luogo si dirà) sul principio di settembre; e questo dura un venticinque o trenta dì e non più; e a Vinezia il chiamano "fico madonna".

*Del finocchio dolce
in canna.
Astuzia de' tavernai
viniziani.*

Viene appresso il finocchio dolce in canna, che verde e crudo con sale dopo de pasto cel mangiamo. Questo semplice fa due buoni effetti. L'uno è che ogni cattivo vino fa parer buono; laonde gli scaltriti tavernai di Vinezia, quando alcuno scimonito o semplice va per comprar vino da loro, quelli prima gli danno a mangiare un poco di finocchio o due noci, mostrando così verso i compratori una certa carità col confortarli a mangiar prima il lor finocchio, acciò che talvolta il bere a digiuno non facesse lor male. L'altro suo buono effetto è che riscalda lo stomaco, caccia via ogni interna ventosità, aiuta alla digestione e ci rende il puzzolente fiato odorifero. Ne conserviamo assai, così verde, in ottimo aceto di vino bianco, che usiam di mangiare l'estate e lo 'nverno, quando fuori di pasto diamo agli amici a bere; e ancora se ne mette in tavola a banchetti co' frutti, quando di verde non abbiamo.

*Come il finocchio
amaro nascerà,
seminandolo, dolce.*

E qui vo insegnare a fare che nasca dolce, quando il seme sia amaro. Alcuni ne mettono in un fico secco e così il piantano, altri nello sterco vecchio del porco.

Della fava lupina.

Ne' dì più caldi di questa stagione viene dalle donne e da' fanciulli mangiata la fava lupina, o lupini che s'appellino, e ciò usan tra il desinare e la cena. È questo legume di sua natura amarissimo, ma agevolmente si raddolcisce in porne una quantità in un sacco, la bocca del quale ben si legherà, e poi si mette in un canale od in un cupo ruscello d'acqua chiara corrente, quivi ad un palo od ad una caviglia raccomandandolo acciò che il corrente dell'acqua nol tiri giù; e ivi il lasciano ben lo spazio di due o di tre giorni, fino a tanto ch'ella abbia la sua amaritudine perduta e che dolce sia divenuta; la qual poi salata, così cruda si mangia più per trastullo che per altro, perché a me pare a punto cibo da donne gravide e da poco savi fanciulli. Secca poi, se n'ingrassano i porci e altri animali.

*Le talpe come de'
campi si cacciano.*

Né qui mi guarderò di dire, quantunque ciò sia fuori del mio principale intento, che, dove tal legume si semina, fa quindi fuggir le talpe, sì ch'esse abbandonano i loro usati nidi e vanno altronde nuove stanze a cercare. E l'erba sua ha particolar qualità d'ingrassare il terreno, per isterile che si sia, laonde i buoni agricoltori ne seminano ne' lor fertili campi e, cresciuta e presta che sia a produrre i baccelli, ritornano ad arare il medesimo terreno, sotto arandovi l'erba sua: che in brieve e con poca spesa, di sterile, fertile il rendono con lor non poco utile.

*Come con poca
spesa il terren
magro s'ingrassi.*

*Delle pere
muscardine.*

Abbiamo nel principio di questa stagione i peri muscardini, che pur nascono in questo reame, se ben non così per tempo ci maturiscono; e quantunque sia molto picciol frutto, è nondimeno a tutti gli uomini gratissimo, e ha l'odor del muschio e perciò muscardini o muscatelli vengon appellati.

*Degli armellini e
degli abricocchi.*

Ancora in questo tempo abbiamo gli armellini, che sono una spezie d'abricocchi, ma molto più piccioli, e maturiscono prima, né son di così buon sapore. Gli abricocchi vengon un poco più tardi, ma però molto prima che qui si facciano, e tanto gli uni quanto gli altri hanno il nocciuolo molto dolce, onde i nostri speciali ne fan confetti ottimi. Durano da noi tre settimane o poco più, e crudi comunemente si mangiano, e ne condiamo in

zucchero, umidi e secchi; dico degli abricocchi, ch'è un condito molto buono e molto nobile.

Uva luiatica. Nel principio del mese di luglio comincia ad esser buona l'uva, che, dal nome del mese, si chiama luiatica; e ancor che sia assai buona, pur per esser la prima piace molto e viene non poco stimata; ma ella non è per questo la migliore, ma è ben sana; e di lei poco vino si fa, per riuscire assai debole, e ancora per mangiarsi tutta.

Della muscatella. A questa séguita la muscatella, di quella vie migliore, la quale fa un ottimo e poderoso vino, che da lei prende il nome di muscatello o muscato, ma nella patria mia se ne fa molto poco, facendosene maggior quantità in altre contrade d'Italia.

Della tremarina. Alle predette séguita la tremarina, la quale dal tremare che fa ad ogni venticello che niente spiri, mentr'ella dall'amata madre vite sua pende, credo io che così venga nominata. Ella produce i suoi granelli minuti quanto son que' della vecchia, e alcuni tra quelli assai grossi, ma questi radi sono, perché ci sarà tal grappo che sol due o tre ne averà. Ed è senza dubbio la medesima uva qual secca viene in queste parti dal Zante portata, la quale comunamente "Corinti" chiamano, e di questa così secca va per tutto il mondo quantità grande, ma in niuna parte se ne consuma tanta quanto in questo reame si fa, ove in farne diversi mangiari, ma specialmente in farne i *Cristmas pye*, se ne consuma quantità incredibile a chiunque ciò non vede, oltre che ne' medicamenti ancora se ne adoperi gran quantità.

De' peri ghiacciuoli. Vengono poi diverse qualità di peri, l'una delle quali è appellato ghiacciuolo, e sono assai maggiori de' muscatelli e son molto stimati, né mi ricordo io di averne in questo reame mai veduto.

De' peri gnocchi. Nel principio d'agosto vengono i peri gnocchi o sorribuoni, li quali sono della medesima grossezza che si sia il pero qui chiamato *caterine per*, né men di questi mi ricordo io d'averne, non dico veduto altrove, ma né men mai mangiati, che nella propria mia patria. È questo però fuor di modo buono, riempendovi la bocca d'un sugo poco differente da quello del melone; è di color verde quando non maturo si coglie, né se non di rado si lascia su l'albero maturare, ma acerbo si coglie e tra paglia fresca si mette, a' 20 di luglio a maturarsi, che in capo a dieci o quindici di ciò avviene, e allora è gialliccio e tenero molto. Ne nasce tanta quantità sul distretto di Modona, che molti burchi e assai grandi a Vinezia se ne mandano.

De' meloni. Vengono all'uscita di giugno i meloni, frutta da cavarsegli la berretta, perché, quanto a me, lo stimo migliore di qualsivoglia altro; e se questo non fosse mai per altra cagione, sarebbe per quel suo cotanto soave e grato odore, che passa tutti gli odori del mondo. E credami pur qualsivoglia Oltramontano, dal Provenzale e dallo Spagnuolo in fuori, che quantunque con molto studio venga lor fatto d'averne nelle loro contrade alcuni un poco buoni, non hanno per ciò qual grande odore che s'hanno i nostri. Rinfresca il melone i corpi umani fuor di modo, e per chi teme la pietra è ottimo, e durano fino a settembre; ma le zatte, ch'è pure una spezie di melone, durano molto più; e la maggior parte e le migliori nascono sul Padovano. Chi

adunque va in Italia, vegga in Vinezia d' avere (se non vuol errare) delle poppone, de' gavagnini e de' liliotti, in Bologna e in Modona delle scozie e de' muscatelli e in Genova delle romanette. Delle scorze di simil frutto se ne fanno minestre buone. Si possono conservar lungo tempo spiccandoli dalla madre non troppo fatti et entro un vaso pieno di mèle ponendoli. Così fatto segreto a caso fu nella città (ove piacque a Dio che io mi nascessi) così trovato. Aveva un valente speziale la sua bottega su la piazza del mercato e molto vicina al luogo ove i meloni si vendono; per questo spesso avenia che i gentiluomini, comperati tre o quattro meloni, quivi nella spezieria li facevano portare, poi all' ora del desinare mandavano a toglili. Avenne pertanto una volta, ch' essendovene un giorno molti portati e messi sopra un panco sotto il quale stavano i mastelli del mèle, dall' esser mosso il panco l' un di que' meloni, senza che alcuno di ciò s' accorgesse, cadde nell' un di que' mastelli; né mai fu trovato, se non nel finire lo speziale di votare il mèle del predetto mastello, e non già senza maraviglia grande dello speziale, il quale, quando fu trovato mancare, aveva ad un suo garzone di bottega data la colpa d' averselo mangiato. Pigliatolo adunque e avendolo ben lavato, [lo] trovò così fresco e così bello come se in quel punto fosse stato dalla madre spiccato; e tagliatolo, lo trovò oltre ad ogni credere buono, la qual cosa sommamente a lui piacque, come lieto d' avere apparato un così raro segreto, del quale dopo spesso si servì con non poco suo pro.

*Segreto di
conservar le calme.*

Non si maravigli di ciò niuno, perché quel dolce liquore ha tale proprietà, oltre ad altre molte, né c' è modo più raro per conservare molto tempo le calme da incalmare gli alberi salvatichi, il che nella seguente maniera si fa. Si piglia un cannone di latta o ferro bianco e di mèle s' empisce, e con quello si va all' albero dal quale si vuol tôr le calme; e quelle tagliate, bisogna riporre incontanente nel predetto cannone pien di mèle; e messevene tante quanto si vuole, conviene turarlo molto studiosamente e le congiunture del coperto stagnare o circondarle con cera molle, e poi coprirlo tutto di tela incerata. Oggi son ben venti anni, trovandomi io in Hauffina, città principale del reame di Dannemarca, e in bel verziero gustando un delicatissimo pero e fuori di modo piaciutomi, avvenne poi che di là alquanti mesi io venissi dal serenissimo duca Carlo di Svezia chiamato al suo servizio; e avendo inteso come quel virtudioso prencipe di varie nobili cose si diletta molto, e ispezialmente dell' arte nobilissima dell' agricoltura, e che di sua propria mano egli maestrevolmente incalmava, io mi diliberai di portarli delle calme de' predetti peri, che nella detta maniera ve li portai e per sei continui mesi quivi ottimamente si conservarono. Laonde venuta la primavera, avendo Sua Altezza ciò preferito e trovandosi nella sua città di Nicoppia, un giorno, fattomi a sé chiamare et entrato nel suo vago giardino, volle che seco io incalmassi delle nominate calme alcuni alberetti; e quelle s' attennero con sua molta contentezza.

Delle angurie.

Ma è ormai tempo che io ritorni a casa, e perciò dico che, poco dopo l' entrata del mese di luglio, abbiamo le angurie o, come altri le chiamano, cocumeri, che sono ottime ad estinguere ogni gran sete, perché son tutte piene d' un soave e dolce suco, che vi riempie con molto gusto la bocca. È questo frutto di forma anzi che rotondo e di fuori via è verde, con la sua corteccia liscia qual è quella delle zucche, ma la parte sua di dentro, parlo delle migliori, è rossa, altre son gialle e altre son bianche. Il seme loro è maggiore e di guscia più duro che quel del melone si sia, e a mangiare e a

confettare è ottimo.

Delle nociuole. Vengono a mezzo agosto le nociuole verdi, anzi a punto a san Pietro cominciano le prime, che sono le più grosse, che al tondo tirano; le altre, che sono lunghette e gli spichi loro, o grani che altri chiami, son coperti d'una pellicina rosseggiante, vengon, come ho detto, d'agosto, ch'è più tardi, ma sono le migliori; e d'alquanti anni in qua gli speciali ne coprono quantità di zucchero in luogo delle mandole, e riescono buone. Secche poi se ne conservano assai da mangiar lo 'nverno e particolarmente per la quadragesima. Il suo frutto tanto verde quanto secco è molto grato alla bocca, ma tiene nondimeno esser di malagevole diggestion e non punto buono per li catarrosi; ma ogni cosa è sana all'uomo sano.

Delle màndole. Le màndole verdi son pur buone intorno a questo tempo, ma poco durano, e sono delle nociuole vie più sane, et è stimato frutto più nobile. Della pasta di questo frutto si fanno diversi salutevoli e delicati mangiari, oltre al marzapane e a simiglianti confezioni, che sono ad ognuno oggimai communi; ma intendo io delle lanatelle, del latte e del butiro, che di lui si fanno, non ad ogni nazione note.

Delle noci. Abbiamo altresì le noci, che sono a molte altre generazioni communi, e alla festa di san Lorenzo cominciano ad essere buone verdi, e così son più prezzate e da' nobili mangiate, che non avviene quando secche sono, perché viene riputato cibo più tosto grosso che gentile. Secche pure se ne fa una buona salsa, che agliata s'appella, perciò che in farla vi va d'aglio, e nella

Dell'agliata. vegnente maniera si fa: prima si pigliano i più sani e i più bianchi spichi delle noci e quella prima quantità che l'uom vuole e in un ben netto mortaio di pietra e non di metallo si pestano bene, nel quale prima si pestan due o tre spichi d'aglio; e il tutto bene pestato, si piglia tre fette di mollica di pane bianco e duro, le quali molto bene bagnate in brodo di carne non molto grasso, con le predette cose pur si pestano; e il tutto ben pestato si liquefà con un poco del medesimo brodo caldo, cioè liquido tanto quanto pappina che a' bambolini si dà, e con un poco pepe franto e non polverizzato tepida in tavola si manda. S'usa poi dagli uomini più regolati di mangiar tal salsa con la carne fresca del porco, come antidoto contra la rea qualità di cotal carne, e con le oche, pur poco sano cibo. Usano ancora di coprime i piatti di maccheroni e sopra le lasagne, che sono grossi mangiari di pasta.

Dell'olio di noce. Appresso, de' meno buoni spichi di simigliante frutto in Lombardia se ne fa olio, che usano a far lume per le stalle, ancor che i poveri l'usino ancora in lucerne per case e in tavola altresì; né altra materia usano nel contado i contadini a far lume. È così fatto olio buono a diversi mali e a render le stoviglie di casa fatte del legno di noce, quali sono le lettiere, le tavole, le panche e altre simili, che divengano cotanto lucide che l'uom vi si specchierebbe dentro.

De' zucchi lunghi. Vengono anz' il fine di questa ardente stagione i zucchi bianchi lunghi, né son più grossi d'un grosso braccio, se ben tutti a cotal grossezza non pervengano; e di questi tali se ne fan minestre, facendogli bollire in acqua con sale; et essendo vicino ad esser cotti, vi si vuole aggiungere onesta quantità d'erbe buone e olio d'uliva con cipollette verdi tagliate

minutamente [e] una scodella almen di grani d'uva non matura, che agreste si chiama. I minori, quando son verdi, dopo averli rapati, tagliamo pel traverso e non pel lungo, e ne riescono rotonde fette grosse un mezzo dito, le quali infariniamo prima, poi in olio le friggiamo; e fritte, vi si gitta sopra sale, pepe e sugo de' grani d'uva non matura, invece del quale vo' credere che il succo di limone non vi si disdirebbe. Gli speciali poi ne condiscono quantità de' più grossi in mèle e in zucchero, e zuccato nominano, ch'è un ottimo condito per farne diversi mangiari.

*De' fagioli
turcheschi.*

Nella passata stagione ho a pieno ragionato della fava fresca e secca; or qui mi convien ragionare de' fagioli, frutto o legume molto simigliante a quelle di gusto; e di due spezie ne abbiám noi, né di niuna crudi mangiamo. L'una è de' men comuni e più grossi, li quali son tutti o bianchi over macchiati di rosso e di nero. L'altra spezie è de' più minuti e tutti bianchi con un occhio nero nel ventre. I primi si nominano turcheschi, li quali ascendono molto in alto; però chi non gli pianta vicino alle siepi conviene, volendone aver molto frutto, piantarvi a canto de' rami di fronde secchi, a' quali appiccandosi possano in alto montare; e perché portano una bella foglia verde, le donne in Italia e specialmente in Vinezia, ove son molto vaghe dell'ombra e della verdura e ancora per poter dalle finestre loro vagheggiare i viandanti senza da coloro esser esse vedute, usano di porre su le finestre delle camere loro alcune cassette di legno lunghe quanto è larga la finestra, né più larga d'una buona spanna e piene d'ottima terra; in quella piantano dieci o dodici di que' fagioli a luna crescente di febbraio o di marzo o d'aprile, e poi con bastoncini bianchi vi formano una vaga grata alla quale essi s'attaccano, sì che d'una piacevole ombra tutta la finestra adombrano. Gli ortolani ancora ne' colti loro fanno siepi di canne o di bastoni bianchi della canape, a canto alle quali piantano quantità di simile legume, e così vengono alla vista a rendere i loro orti più vaghi e maggior coppia di fagioli raccolgono. I baccelli adunque di questo legume, mentre son verdi e teneri, né alla lor perfetta grandezza pervenuti, cocendoli tutti intieri e acconciandoli come de' lupuli ho mostrato, son molto buoni. Secchi poi se ne fanno buone minestre, cocendogli in ottimo brodo.

*De' fagioli
nostrani.*

Gli altri, che casalinghi o nostrani chiamiamo, si seminano a stia ne' campi dopo la mietitura del frumento, né crescono molto alto da terra, ma vogliono essere tenuti molto studiosamente d'ogni altra erba mondi. Di questi ancora ne mangiamo in baccelli verdi e teneri per insalata, e verdi, sgranati e secchi ne facciamo minestre da magro, e specialmente quando aspettiamo i contadini che ci portino il raccolto, li quali quando si dà loro una buona scodella di simile legume con un pezzo di cacio il cui butirro non sia in mercato prima venduto, si tengono per ben trattati. Gli cociamo poi nella seguente maniera: mondi da' grani guasti o dalla terra, che alcune volte vi si trova, si lavano in acqua tepida, poi al fuoco in un netto lavezzo si mettono a cuocere con acqua sola, non a violento fuoco; et essendo mezzo cotti, di quella acqua si levano e in altra tepida si mettono e insieme vi si mette del sale, dell'olio abastanza e pepe, ch'è il suo ver condimento, e così acconci per minestra ce li mangiamo. Altri vi cociono insieme delle castagne secche e monde d'ogni lor corteccia, che non gli guastano punto. Essendo poi cotti senza il lor condimento, gli pestiamo molto bene; e un poco liquefatti, con la propria acqua loro per un sedaccio gli passiamo, e nel

pistume che n'esce mettiamo mèle e assai quantità di spezie forti, e di così fatto miscuglio torte e tortelli ne facciamo.

Delle torte e de' tortelli di fagioli.

Le torte cociamo o ne' forni o sopra suoli di rame stagnato col lor coperto, e i tortelli friggiamo in olio, e senz'altro, ovvero con un poco di mèle sopra, gli mangiamo. Né si maravigli niuno d'udire che noi mangiamo tanta diversità d'erbaggi e di frutti dagli Oltramontani poco prezzati e men conosciuti, il che da due principali cagioni stimo avvenire.

Perché gl'italiani mangino più erbaggi e frutti che carne.

La prima è che la bella Italia non è tanto doviziosa di carnaggi quanto è la Francia e questa isola; perciò a noi fa di mestieri ingegnarci per trovare altre vivande da nudrir cotanta smisurata quantità di persone che si trovano in così picciolo circuito di terra. L'altra, non men potente della già addotta, è per lo caldo grande che nove mesi dell'anno vi fa, che ci fa in guisa venire a noia la carne e particolarmente quella de' buoi, che non la possiam vedere, non dico mangiare. Poi il castrato da noi non è, se non se in pochi mesi, in alcuna considerazione, e ancora in quel tempo pochi la trovano buona. E perciò più stima facciamo de' frutti e degli erbaggi che ci rinfrescano e non ci riempiscono di tanto sangue.

De' ceci, legume.

Ma, tornando al tralasciato proposito, dico che abbiamo in somigliante tempo altri legumi, quali sono i ceci, e di questi ve ne sono alcuni bianchi e alcuni son rossi, e questi son più degli altri sani, perché, facendogli in acqua senza sale cuocere, ma [con] molto olio e succo di limone; e il brodo bevuto, nella predetta maniera fatto, fa senza dolore orinare chi che si sia, quando sia da pietra o da renella ammalato; e chi non avesse il succo di limone usi quello di ravanello, che per poco fa lo stesso effetto. E perché secondo la qualità del terreno, ove tal legume vien seminato, avviene che più o men tosto si cociano, quando avenga che n'abbiate de' men nocivi, pigliate, la sera inanzi gli vogliate cuocere, una pezza di canovazzo netta e mettete in quella cenere calda, e ben legata ponetela tra i ceci che poneste in vaso con acqua; e così tutta la notte lasciatevegli stare e la seguente mattina lavateli bene in acqua tepida; e poi, postogli in un lavezzo od in una pentola di terra, con fresca acqua e sale si mettono a cuocere con alcune foglie di salvia o di ramerino e con onesta quantità d'olio, e alcuni vi mettono tre o quattro capi d'aglio. Le nostre donne si stanno le feste dopo pranso a sedere di brigata su le porte delle case loro e quivi, più tosto per un lor trastullo che per altro, veggendo passare le ortolane con ceste piene di simile legume in erba e molto teneri, ne compreranno e quivi così crudi se gli mangieranno.

Della lente.

Abbiam noi con molte altre nazioni la lente, ch'è forse e senza forse il più mal sano legume di quanti se ne mangi, dal suo brodo in fuori, che vogliono che giovi mirabilmente a darlo a bere a' fanciulli aventi i vaiuoli; nonostante questo, altri che la vil plebe da noi la mangia.

Della cecerchia.

Ancora abbiamo noi altro legume appellato cecerchia, ma viene da poche persone stimato, essendo cibo grossolano, ventosissimo e generante sangue grosso, e fuor di modo la malinconia nudrisce.

Ch'è quanto degli erbaggi di questa caldissima stagione mi sovenga, perciò a ragionar di quelli che nel temperato autunno vengono mi passerò.

NELL'AUTUNNO QUANTA E QUALE QUANTITÀ DI FRUTTI SI MANGIANO.

Temperatissimo e piacevolissimo è l'autunno nella nostra Italia, e tanto d'ogni qualità frutti dovizioso, che comunemente si dice: "L'autunno per la bocca e la primavera per l'occhio". E perciò nella patria mia, ch'è la grassa Lombardia, quando a' nobili uomini avviene di mandare per gli staffieri loro alcun messaggio in altre città, a que' tali per le spese del viver lor nel viaggio non danno che ben pochi denari, conciosia cosa che trovino per tutto lungo il camino frutti da cibarsi.

Delle insalate dell'autunno.

Ora, venendo prima a parlare delle insalate che in questa stagione s'usano, dico che la maggior parte di quelle servono nella primavera per poco ancora nella presente ci servono; pur dirò che, oltre alle mischianze e alla lattuca capuccina, che dinuovo riviene, la candida e isghiaccida indivia abbiamo, che allora comincia ad esser buona, e buona parte del verno continua.

Della indivia.

Foglie della cicoria.

Usiamo, quando le predette manchino, le più tenere foglie della cicorea verdi co' suoi broccoli o bottoncelli, le quali minutamente tagliate mettiamo in un piatto ove prima sia suto fregato un poco d'aglio e con l'altro suo condimento condite ce le mangiamo.

De' cavoli fiori.

Abbiamo, di più, in questa stagione i cavoli fiori, che tengono di bontà e di beltà tra tutte le spezie de' cavoli il primo onore. Questi, cotti prima in acqua con un poco di sale, s'acconciano in insalata come de' lupuli s'è dimostrato. Se ne fa poi minestra rara, e allora si cociono in buon brodo, e si mette prima, nel piatto nel qual si voglion mettere, delle fette di pane, sopra le quali si pongon poi i cotti fiori con un poco del loro brodo e con cacio vecchio grattugiato e pepe, e cotti ottimi gli troviamo.

De' cavoli capuci.

Cominciano similmente a venire nel principio di così fatta stagione i capucci, che gran parte del verno ancor durano; e a più maniere gli cociniamo, oltre a questa d'Inghilterra, che non mi dispiace punto: e prima, tagliati minutamente, gli mettiamo a parte con buon brodo in una pentola a cuocere; e quando sono presso che cotti, pigliamo petrosello, bietole, timo e lardo, che insieme con un gran coltello pestiamo, sì che divenga come butiro, e ne' capucci cotal pistume mettiamo con un poco di sale; e così a lento fuoco gli lasciamo finire di cuocersi e poi, posti ne' piatti, alcuni vi spargono sopra cacio grattugiato e pepe e altri no, e chi pesta colle predette cose due o tre grani d'agli e rende loro un gusto mirabile. Cociamo parimente il capuccio tutto intiero e poi, quando è mezzo cotto, vi facciamo in cima uno assai grandetto pertugio, e ciò che di quello ne caviamo, con erbe buone, con lardo ben pesto, con pane e cacio grattugiato e con un uovo e così fatte cose bene incorporate insieme mettiamo nel vòto del capuccio e lo ritorniamo a cuocere in altro brodo a lento fuoco, e così intiero in tavola il mandiamo; e chi metterà nel predetto pieno pepe o spezie forti, farà bene. Altri il cuocono ad altra maniera pure intiero, facendol prima in acqua con sale bollire e poi, di là trattolo, in quattro o più parti il tagliano, e quelle alquanto salano, e con pepe e butiro fresco liquefatto le coprono e, d'un

altro piatto coperte, le mettano a pultrirsi sopra ceneri calde; e quivi lasciatolo alquanto, in tavola lo mandano; e non è ingrato.

Nell'ultimo di questa stagione tutte le altre qualità di cavoli son buone, perché comincia a cader lor sopra la brina, che gli rende perfetti; e senza tal brina non si dovrebbero mangiare, e perciò, quanto più cresce il freddo, tanto migliori divengono.

De' verzotti o cavoli lombardi.

Comincerò adunque a parlarne, prima, dai verdi di fuori via e bianchissimi nel mezzo e duri, ma aperti e non chiusi come i capucci, e son chiamati verzotti o cavoli lombardi; alcuni de' quali son crespi e altri no, e amendui son buoni, se bene i primi son più stimati, nominando gli altri verze; e a due diverse maniere ciascuno cociamo.

Delle verze.

La prima è nel buon brodo, con un pezzo di carne salata di porco, e l'altra maniera è da magro, che in acqua con sale si cuocono; e quando vicino ad esser cotti sono, vi si mette una buona mestola piena d'olio, e questi richieggono l'aglio, un capo o due; e quando ne' piatti si pongono, vi si sparge sopra un poco di pepe. Notasi che, cocendogli nel brodo, chi non avrà carne salata da cuocer seco, in luogo di quella vi potrà porre mezza libra di salciccia gialla ovvero una mortadella; e così so bene io che si troveran migliori. E sappiasi ancora che dal gambo d'amenduni questi cavoli lasciati (tagliato che è da quelli il cespo del cavolo) in terra, la primavera escon fuori i broccoli, de' quali a suo luogo ho parlato.

De' cavoli verdi.

Ci è ancora un'altra spezie di cavoli, verdi tanto di fuori quanto di dentro, che son non più lunghi d'una spanna, od in quel torno crescono, né fan gran cespo; e questi non si mangiano che per insalata, ma convien por cura di non cuocerli molto; perciò noi facciam prima l'acqua bollire e nel suo maggior bollore pigliamo il predetto cavolo per la radice sua, che sia stato prima ben lavato, e in quella lo tuffiamo due o tre fiato e poi a guisa delle altre insalate l'acconciamo.

De' cavoli bianchi.

Ci sono ancora i cavoli bianchi, così detti dall'esser tutti bianchi, li quali non so se in questo reame ancora sieno conosciuti, come gli ultimi ancora. Quest'ottimo cavolo fa un cespo molto grande e non è, quali sono i capucci, chiuso, e ha le coste sue assai grosse, e in brodo di carne grassa si cuoce.

De' cavoli torsuti.

Abbiamo similmente i cavoli torsuti o rape, le cui foglie sono assai buone; ma la rapa, che intorno alla radice sua nasce, è cosa rara cotta in ottimo brodo, la quale dai più "torso" vien chiamata; e quando è ne' piatti, vi si sparge sopra cacio grattugiato, sale e pepe o spezie forti, et è buona minestra.

De' cardi.

Intorno la fine di questa stagione sotterriamo noi i cardi, ch'è una spezie di carchiofoli, ma non produce frutto che sia buono; le sue foglie colla parte di mezzo, sotterrate, divengono di verdi bianchissime e d'amare assai dolci; e ben mondi e lavati si cuocono in buon brodo e s'acconciano a punto come del cavolo torsuto ho detto; et è cibo più del verno che di questa stagione, né mai si vuole trar dalla terra se non quando si vuol mangiare.

*Delle pesche o
persici.*

Intorno a mezzo la precedente stagione o poco prima cominciano a venir le pesche o persichi, che per tutto il settembre durano e parte d'ottobre. Questo è delicatissimo frutto, e ordinariamente crudo si mangia; e alcuni nol mondano, ma col tovagliuolo od altro panno nettano bene la sua scorza e perciò allegano un motto che dice:

All'amico monda il fico
ed il persico al nimico.

E perché alcuni vogliono che, come egli è grato alla bocca, che così sia al corpo poco sano, onde, per giucare al sicuro, que' tali se ne fanno in ottimo vino zuppe, perché vogliono che il vino lievi ogni rea qualità, quando pure ve ne sia; ché io, per me, credo che così facciano più per golosità che perché in conto alcuno offendano; ben so che son molto migliori col vino. Altri ne rinvolgono in carta bagnata a cuocer sotto le ceneri ben calde, né son già cattivi. Se ne condiscono molti in zucchero, e ne fanno una pasta anzichenò dura, che chiamano persicata; e altri tutti intieri in zucchero pur gli condiscono, che son fuori di modo buoni; e le nostre donne di villa ne seccano ancora buona quantità, aperti pel mezzo e trattone i nocciuoli loro, che si mangian poi nella quaresima.

De' fichi frutti.

Or qui non è da tralasciar di ragionare de' fichi frutti o communi, de' quali in simil tempo quantità diversa e grande abbiamo, li quali mangiamo crudi. In Lombardia se ne seccano pochi, ché più si fa in altre province d'Italia. I secchi adunque soli son buoni, ma con le mandole son migliori. Altri di questi e delle mandole pelate e intiere ne compongono quantità assai grande in forma d'un formaggio, che conservano per la quaresima, che riesce composizione assai buona. Per maturar la tosse nello 'nverno acquistata dall'essersi l'uomo riscaldato e subito raffreddato, i fichi secchi buoni e non rancidi, arrostiti al fuoco e mangiati quando si [va] per dormire a coricare, giovano fuor di modo.

*Della varia qualità
de' frutti di questa
stagione.*

Qui sarebbe il luogo di ragionare de' pomi e de' peri, che copiosamente in questa stagione abbiamo; ma se di ciascuna spezie volessi ragionare, oltre che sarebbe troppo lunga tela e la maggior parte essere a molte altre nazioni communi, io mi contenterò sol di parlare del pomo paradiso, che non ho mai fuori d'Italia veduto.

Del pomo paradiso.

Questo frutto non è niente più grosso che il pomo di due anni et è molto simile di forma a quello, ma la corteccia sua è gialla, macchiata di piccole macchie rosse quanto è il sangue; e quanto più si guarda è tanto migliore; e, oltre all'ottimo suo gusto, ha un soavissimo odore e tanto che, messo tra' pannilini, dà loro un dolce odore, e le corteccie sue poste sopra brace, profuma tutta la camera di gratissimo profumo.

*Del pero
bergamotto.*

Abbiamo ancora il pero bergamotto, che qui non so che s'abbiano, il quale ha più tosto la forma d'un pomo che di pero è verde e, maturo, ingiallisce un poco, ma è di succo tanto delicato che niente più, e tutto il suo male è che non dura molto. Hanno i signori inglesi il *warden*, che noi non abbiamo, che confesso essere un ottimo frutto, al qual non cede di molto il nostro garzegnuolo, come molti di questi gentiluomini che sono stati in

Italia possono far fede.

Della uva. Abbiam noi di più di molte altre nazioni l'uva, le qualità della quale è grandissima, perché, oltre alle già nominate, abbiamo la torbiana, l'albana, la toscana, che fanno generosi e ottimi vini, e poi la rossetta, la pignuola, la marzemina, la duora e altre infinite e di diverse qualità di sapore, di colore e di bontà. Laonde, pensando bene sopra ciò, truovo che, quando nella patria mia non si logorasse cotanta quantità di questo prezioso e dolce frutto, quanta in diversi altri usi oltre quel del vino vi si consuma, san certo che il vino non vi varrebbe nulla, o tanto poco che sarebbe uno stupore; conciosia cosa che, con tutto quello che vengo di dire, oggi ancora molto poco vi vaglia. E che ciò sia il vero, posso con buona coscienza affermare, che ho udito più volte uomini proferirsi di dare ad un uomo, che civilmente si beva, a bere per quattro scudi d'Italia l'anno. Il che non credo che qui niuno ardisse di dare bira a bere ad un par mio per così poca moneta tutto un anno. Ma per quello, che di questo son qui per dire, la verità di quanto io dico meglio apparirà. Dico adunque che, oltre a quella che mangiano gli uccelli e gli animali terrestri, che non è già poca, quali sono i buoi, le pecore, i porci, le galline e i cani, ne viene dagli uomini mangiata una non credibil quantità, tanto di verde quanto di secca.

Dell'agresto. Appresso, non si crederebbe la quantità grande che in farne l'agresto si spenda, essendo che, per non esser matura, non abbia tanto succo quanto ha quando è matura; né è famiglia veruna, che non facci almeno un barile quali son questi della bira.

Della sapa. Oltre che in farne la sapa, che altri chiamano vino cotto, e il sapore d'uva, nelle quali due cose pur molta quantità se ne logora, se ne fa ancora una maniera di mostarda che non ne guasta poca.

De' sugoli. Quando poi ne facciamo i vini, che tutti nella città gli facciamo conducendo di villa l'uva intiera nello squalcirla, pigliamo non così poco, come altri crederebbe, del mosto anzi che abbia bollito e che vi si sia una goccia d'acqua posta, e ne facciamo, cocendolo con un poco di fior di farina, un mangiare che chiamiamo sugoli, ne' quali assai mosto si consuma, perciò che i poveri artigiani che non han poderi, subito che veggono condur l'uva a' gentiluomini loro vicini, corrano con boccaloni a pigliar del mosto, e gran vergogna sarebbe a quel tale il ricusare di dargnene. E so essere a tale avvenuto d'averne, d'un carro, dato poco men della metà. Se adunque nella nostra Lombardia s'usasse, come in Francia, ma vie più nella Magna s'usa, cioè di mangiarne pochissima, perché, acciò che niuno sia ardito di pigliarne dalle vigne loro un grappo e acciò che non se ne mangi subito che comincia niente a maturare, da' magistrati son posti pubblici guardiani che dì e notte le vigne loro guardino, li quali severamente chi si sia tanto baldanzoso di spiccarne un grappo puniscono: se ciò, dico, appo noi s'usasse, certo del vino non si troverebbe denari; e tutto che tale usanza appo noi non sia, anzi sia licito a qualsivoglia viandante di spiccarne quanto può mangiare e può sopra di sé portar via da que' rami che sopra la strada maestra arrivino, e che a Vinezia ne vadino molti burchi di vino, e che se ne consumi la tanta quantità ho dimostrato, nondimeno spesso avviene che, per la gran copia di simigliante frutto e per la

scarsità delle botte da serbare il vino, si dia tanto vino quanto tien la botte che altri piglia ad impresto. Ritrovandomi io nella Magna nella mia gioventù, fui una volta da una graziosa giovane invitato ad andare nella sua vigna con altri giovani a vendemiare, essendo questo riputato favor non picciolo; e veggendomi ella alcune volte mangiarne, mi diceva con una pietosevol voce: - Deh, non ne mangiate, ma serbiamla a fare il vino! - E il contrario s'usa da noi, perché, se in quel tempo per colà passa terrazzano o straniero senza a' vendemiatori ne domandi, contro a lui si corucciano e d'ingiuriose parole lo 'ngiurano; ma chiedendone loro, non pur volentieri gliene danno, ma ancora di ciò lo ringraziano. E se in que' smisurati caldi alcuno domanderà a que' contadini acqua da bere, quelli gli risponderà: - L'acqua, signor mio, fa marcire fino i pali delle siepi; del vino io vi darò volentieri. - E se il signor baron Giovanni North fosse oggi vivo, ciò che dico senza colla confesserebbe, come quelli a cui sul Bresciano una tal cosa avvenne l'anno di Cristo 1575, il quale andava sotto la cura mia a veder la vaga Italia, del qual modo di fare restò egli anzi che non stupefatto e tale amorevole uso lodò molto. Non dico niente della gran quantità d'uva che a' palchi delle camere appendiamo per averne di verde per poco tutto l'anno.

De' lazzeroni.

I lazzeroni di più degli Oltramontani ancora abbiamo: frutto non sol bello e all'occhio piacevol molto, ma eziandio buono al gusto e molto a' corpi indisposti sano, il quale nasce da calme di pomo rosso sul pronò salvatico incalmate. Il più grosso de' quali è grosso quanto una ordinaria noce e qual meno; e chi, non avendol mai prima veduto, lo vede, si dà a credere che una grossa ciregia sia. Il suo sapor è agrodolce e a spegner la sete delle ardenti febbri è fuori d'ogni credere potente; per cotal cagione viene da' medici a' febricitanti conceduto. Né qui lascerò di dire come io mi fossi il primo che sei anni sono in Vinezia facessi cotal frutto all'illustrissimo cavaliere il signore Arrigo Wottoni conoscere, mentre Sua Signoria quivi pel suo re ambasciatore vi si trovava, a cui piacque sì, che sempre poi, mentre se ne trovarono, ne volle avere e avrebbe (come diverse fiata diceva) pagato ogni denaro per poterne qui mandarne un venticinque.

De' nespoli

Vengono poi i nespoli, ma più tosto verso la fine che sul principio di questa stagione si colgono, li quali poi "col tempo e con la paglia si maturiscano", come dice il proverbio.

*Modo da dare la
verdura.*

Questo frutto è in questo reame commune, e come molto sano viene, e non già poco, stimato; e da noi si mangia crudo, col zucchero e senza, dopo il pasto, et è molto caro a' fanciulli, sì per lo suo buon sapore, come per darsi in quelli o ne' maroni, la sera della vigilia di san Martino, la ventura. E acciò che altri intenda ciò che questo venga a dire, dico che non solo le ben rette città d'Italia han certi giorni, ne' quali danno con diverse maniere di giuochi sollazzo a' suoi cittadini, ma i padroni delle case ancora osservano di dare in certe sere dell'anno alle famiglie loro alcun trastullo; e l'una di quelle è la vigilia che poco fa io dissi, nella quale, oltre al fare spinar le botte de' suoi vini nuovi per assaggiarli e per provare qual sia più fatto da mettere a mano, non cominciandosi mai prima dalle persone de' beni della fortuna agiati a ber vin nuovo, per non istimarsi prima buono, secondo il trito proverbio che dice: "A san Martino ogni mosto è buon vino", ancor dan la ventura. E perciò i piccioli fanciulli in tal sera non vanno prima de' lor

progenitori a letto, il che altrimenti fanno, come fan tutti quelli che al decimo anno dell'età loro non son pervenuti, li quali poco dopo il tramontar del sole a coricare si vanno; e questo credo farsi per due degni rispetti: prima, acciò che col restarsi a cenare co' lor maggiori più del ragionevole non mangino, e poi perché il restante della famiglia non isturbino, che dèe ad altro badare che alle color puerili follie; e ciò possono ancora fare per dar lor tanto più lungo spazio di tempo da dormire per potersi poi più a buona ora la mattina levarsi per irsi alla scuola. Venuto pertanto la predetta sera, dopo cena il padre di famiglia al fuoco s'accosta e fassi recare un cestellino, nel quale mette tante paia di nespole quante persone si trova in casa e un paio più, che è per lo povero. Fatto questo, cuopre con un pannicello di tela il cesto e piglia un denaio, una moneta di due denai e un soldo, che da noi son tutte picciole monete, le quali in tre diversi nespole nasconde, sì che non si veggano né si tastino a toccarli, e appresso aver buona pezza crollato il cestello, dice così: - Io ho in questi frutti tre diverse monete poste; sappiate adunque che colui a cui la minor toccherà guadagnerà uno scudo e a cui la seconda mezzo scudo s'averà e a cui la maggiore oltre a quella un terzo di scudo gli darò. - Dopo, il più giovane de' suoi figliuoli fa a sé venire, a cui così dice: - Pon qua dentro la tua mano e tranne due nespole, li quali vo' che sieno del povero; però mettegli su questo desco - e ve li fa mettere senza punto guardare se a colui sia cosa veruna toccata; che, poi tratti sieno tutti gli altri nespole, fa vedere; e sempre gli ultimi due son di chi dà la ventura; e allora si vede prima se al povero cosa alcuna sia toccata; e tutto quello che la sorte gli dà, la vegnente mattina al primo che a quella casa vadi per chieder limosina si dona. Qui poi surge una festa grande, mischiata nondimeno d'alcuna scontentezza, perché ivi si sente or questi dolersi che la ventura a lui non sia toccata e or quell'altro tutto lieto grida: - Certo a me cavelle è toccato, ma ciò che sia nol so -; e s'aviene che 'l denaio vi trovi, mena gioia grande; e un altro s'ode lamentarsi che a lui non sia toccato che venti soldi. Finito poi quel festeggevole romore, s'assaggiano i vini, bevendone ognuno un picciolo sorso, e nonostante che la quantità sia così picciola, nondimeno, per esser la diversità molta, alcune volte aviene che alcuno [lieto] più dell'usato a letto si vadi, non senza piacer di tutti gli altri.

Delle giugiole.

Sono ancora buone nel cominciamento di questa stagione le giugiole, le quali, ancor che non mature, son pur buone a mangiare, ma son vie migliori essendo mature, et è frutto molto stomachevole, né credo che qui crescano.

Delle olive.

Si colgono allora le olive ancora che si vogliono mangiare, perché non mature si deono dall'albero spiccare, conciosia cosa che delle altre se ne facci l'olio, cotanto alla salute de' nostri corpi giovevole; e ognun sa a quante altre cose egli sia buono, onde di questo altro non dirò.

Delle castagne.

Pure in questo tempo abbiam noi le castagne, che questa nazione non ha, le quali, volendole mangiare, a diverse maniere si cuocono, se bene ancora crude se ne mangi; ma i più, cocendole, le arrostiscono, poste in una padella pertugiata sopra la vampa del fuoco, o sotto le calde ceneri, e con sale e con pepe le mangiamo; e invece del zucchero, che qui usano, noi usiamo il succo d'aranzi. E alcuni, anzi i più, in esse dan la predetta ventura, come s'è detto, e bevutovi un poco dietro, ognuno a dormire si va; et elle

Lesse. ricchieggono il vino nuovo dolce. Se ne cuocono poi in acqua sola, e queste chiamansi lesse, le quali vengono più da fanciulli e dalla bassa plebe, che dagli uomini civili e maturi, mangiate.

De' biscottelli. Ne cuociamo ancora in ottimo vin bianco dolce, nel quale avendo alquanto bollite, di quel si tranno e si pongono a seccare al fumo; e così acconcie son fuori di modo buone, e chiamasi biscottelli, e per tutto l'anno si conservano. Se ne secca molta maggior quantità pure al fumo, senza cuocerle, poste sopra graticci; e poi, mondate, si conservano due anni e più; e le nostre donne di queste, quando vengono le rose, delle più grosse, che sono i maroni, [parte guardano] in ceste ovvero in casse con foglie di rose, ove divengano tenere e odorifere molto. Delle altre così secche, ma più piccole, ne fan farina e pane, ch'è molto dolce, ma anzi che non insipido. Questa farina si conserva molti anni, sì che per poco impetrisce, e perciò tutti i prencipi d'Italia ne fan nelle fortezze lor conserva grande per munizione da guerra; e di queste castagne a questa foggia seccate la povera gente ben si nutrisce, cocendone a diverse maniere, e prima in minestra, sole e in compagnia d'alcuni legumi, quali sono i fagioli. Altri, avendole fatte un poco in acqua assai calde stare, levano da quelle la seconda cortecchia e poi ne fan diversi mangiari, cocendone nel fior di latte; e son molto buone; e n'empiano i capponi, le oche e i galli d'India che vogliono arrostitire, con susine secche, uva passa e pane grattugiato. Migliaia de' nostri montanari di questo frutto si cibano in luogo di pane, il quale o non mai ovvero di rado veggono. Per la qual cosa, quando gli alberi producenti simigliante frutto ne producon poche, come alcuna volta avviene, quivi il frumento diviene carissimo e i popoli delle nostre montagne patiscono molto, perché, quando essi han dovizia di castagne e di latte, poco si curano di pane né di vino, e quivi si veggono uomini ben fatti e robusti, quantunque in vita loro non vedessero mai pane.

De' corniuoli. I corniuoli son pur buoni in questo tempo, e son certi piccioli frutti rossi, lunghetti e grossi quanto una non molto grossa uliva, e il nocciolo loro è durissimo, e son di sapore aspri e d'operazione astrignentissimi molto; et è frutto più da fanciulli e da donne gravide che da uomini gravi.

De' melagrani. Abbiamo, di più di molte altre generazioni, i melagrani o pomi granati, che è ottimo frutto per diversi cibi, ma specialmente per ristorare i febricitanti, spegnendo in loro l'ardente sete dalle cocenti febbri generata; e de' suoi grani per cotal effetto se ne fa un vino oltre a modo gustevole e sano; et è molto vago all'occhio di chi lo miri.

De' triboli. Nasce ne' canali d'acqua dolce non molto correnti (qual è la Brenta, che da Padova conduce i burchi de' viandanti a Vinezia) un'erba con foglie larghe e tonde, che fa un fior bianco simigliante al giglio, la quale dagli erbolai ninfea vien chiamata, che produce certi frutti, la cui cortecchia è nera no, ma quale è quella della castagna; e alcuni sono triangolari e altri di quattro angoli, assai pungenti e duri, chiamati triboli, che si cuocono in acqua con sale; e alquanto del sapore della castagna ha, ma non così buono, anzi è mangiare più tosto d'animali bruti che di ragionevoli; e per esser l'erba che gli produce assai friggida, è da credere che i suoi frutti sieno ventosi e friggidi.

Delle pigne.

Di più, abbiamo le pigne, che sono i frutti de' pini domestici, nelle quali si stanno come in istanze ben secure i delicati pignuoli, ottimi a mangiar crudi senz'altro, opure col pane, e cotti ne' pieni de' polli; e son di buon nutrimento, moltiplicando lo sperma all'uomo. Se ne fanno con zucchero i pigni cotti, e separatamente si cuopron di zucchero a guisa delle mandole, e sfogliate e tortelli rari si fanno.

Delle carobe.

Nasce nel reame di Napoli una spezie d'alberi alti e grossi quanto le querce, portanti certi frutti chiamati carobe, le quali, quando altri le vedesse verdi e che non ne avesse mai prima vedute, sarebbero pigliati per baccelli di fava capodica, e secchi son lunghi quanto si sia il più lungo baccello, ma son piatti e non rotondi, come son que' della fava, e il color suo è simile a quello della castagna. Questo frutto è assai dolce quando è secco, ma molto più quando è verde, e nelle parti sue di dentro ha alcuni semi del medesimo colore molto duri. Viene per cibo molto stomachevole stimato; e riscaldato alquanto sopra cenere calda e dopo cena mangiato, consuma il catarro e fa mille altri buoni effetti.

*De' fonghi
prataioli.*

Io mi son riserbato a ragionar qui de' fonghi, nonostante che nella primavera e nell'estate in Italia ne nascano (come ancora in questa fertilissima isola, dove ancora sono da pochi conosciuti), e a studio ho ciò fatto per trovarsene maggior diversità in questa stagione che nelle altre si facci. Per la qual cosa io dico che quelli che nella primavera si trovano son piccioli, bianchi di fuori via e di dentro incarnatini, e sono assai duri, e per nascere ne' prati prataiuoli s'appellano, e son molto buoni senza esser mai nocivi; né per mangiarli si fa loro altro che mondarli dalla tenera pellicina che gli cuopre; poi, posti in un pentolino con un poco d'acqua, ma olio assai overo butiro, con sale, aglio, pepe e una onesta quantità di buone erbette, si fanno a lento fuoco cuocere. E così chi ne mangia e non se ne lecca le dita non istimo che quel tale s'intenda bene della vera boccolica.

Degli oveschi.

L'estate poi, e specialmente quando dopo lungo secco venga a piovere, nascono pe' campi e pe' boschi altri funghi, li quali per esser di figura dell'uovo si chiamano oveschi, a' quali levata la prima lor pelle, che è bianchissima, restano del colore dello scarlatto, e sono essi buoni e più d'ogni altra spezie più prezzati, né essi dietro si recano nocumento alcuno. nondimeno, per giucare al sicuro, facciansi prima in acqua bollire con sale, con un capo d'aglio e con un pero tagliato in più parti, e nel bollir facciasi l'acqua andar di sopra, cioè che si spandi, e bolliti si levino di quell'acqua gittandola via col pero e con l'aglio; le quai cose, quando i fonghi avessero in sé parte alcuna venenosa, a sé la tranno e i fonghi ne lasciano liberi. Così bolliti, appresso si friggono con sale e con foglie di petrosello e poi vi si sparge sopra il succo d'aranzi, e in cotal maniera acconci si mangiano, overo che si cuocono a lessò, come ne' già mentovati s'è dimostrato. E sappiasi che la gamba di tutti i fonghi è così buona, quando non sia verminosa, quanto il busto.

*De' fonghi
dell'anello.*

Ne vengono altri nel fine dell'estate, che son molto larghi sopra un lungo ma sottil pedale, e alcuni sono nella superficie loro bianchi e di dentro tirano al rosseggiante, ma non son così duri né chiusi come i prataiuoli; altri

son di fuori via di colore castagnicci; e tutti questi a mezzo il lor pedale hanno uno anello, che è veramente segnale che son buoni e, non avendovelo, son cattivi. Questi, acconci alle due predette maniere, son buoni; e avuti la prima bollitura, chi ne vuole conservare per la quaresima, gli sali in vasi di terra invitriati, così: ponga prima nel fondo un suolo di sale grosso un mezzo dito, poi un de' predetti fonghi bene sgocciolati, e poi sale, e così vadisi facendo fino che s'abbian fonghi o che il vaso sia pieno; e abbiassi questo riguardo: che l'ultima mano sia di sale; e poi, d'un tagliero coperti con un grieve peso sopra, si conserveranno lungo tempo o per quanto l'uom vuole. Quando poi si vogliono mangiare, si mettono a stare tutta una notte a molle in acqua tepida e poi, lavati in altra similmente tepida e sgocciolati, s'infarinano e in olio od in butiro si friggono col petrosello, aglio, pepe, e succo d'aranzi sopra.

De' boledi. Gli altri, che non vengono se non su la fine di questa stagione o sul principio delle seguenti, si nominano nella patria mia boledi, e tra' boschi di querce o di castagne si trovano e al monte, e sono assai grossi e duri e del colore del pomo rugginoso, e di sopra via rotondi e con la gamba loro assai grossa; ne c'è il miglior di questo per salare. Sono molto prezzati e alle maniere omai dimostrate si cuocono. Se ne ritrovano ancora altri di varie qualità e forme, i nomi de' quali ora alla mente non mi vengono.

Delle spongiuole. Resta che si parli delle spongiuole, che nella primavera pure, ma molto più in questa stagione vengano, e così si chiamano per esser tutte piene di pertugi come si veggono essere le sponghe, e quanto alla forma sono come una picciola piramide sopra la lor gamba, che non è già cattiva. Queste si lavano solamente e poi si cuocono come i fonghi suoi parenti, né di queste si teme male alcuno.

De' polmoneschi. Sopra i tronchi e allo 'ntorno del piede delle querce nasce una maniera di fonghi assai strana, perché son molli quale è il polmone e del medesimo colore e per poco così grandi, il nome de' quali non so e perciò gli nominerò polmoneschi, ma bene affermo che, bolliti e fritti col pepe, sale e succo d'aranzi, sono al mangiarli oltre ad ogni creder buoni. Di questi tali adunque, quando non vengan colti e lasciati su gli alberi indurire e seccarsi, si fa l'esca con la quale in Italia accendiamo di notte tempo il fuoco.

Fonghi senza nomi. Non sono molti giorni passati che, ritornandomi da chiesa, nell'entrare di questo regio parco, dalla fanciullina del mio signor Neowton fui chiamato, dicendo: - Ecco, Castelvetri, colà un bel fiore -; alle cui parole mi voltai e ad un grosso pilastro del rastello che chiude il parco veggo un quasi della qualità del già detto, ma molto all'occhio più vago, perché era giallo quanto l'oro si sia e duro, ma cotanto maestrevolmente dalla providente natura fatto, che grandissimo piacere a riguardarlo recava. Io lo colsi e la signora mi domandò che ne volessi fare, e dicendole che mel voleva mangiare, ella disse. - A me non ne farai già tu mangiare - e io a lei risposi: - Signora, tanto meglio sarà per me, che ne avrò maggior parte. - Mi convenne dopo il desinare andare a Londra e meco mel portai, e 'l giorno vegnente me lo mangiai e ottimo lo trovai, ne d'altro mi duole che di non averne mai più trovati.

*Delle zucche
marine.*

Per poco mi dimenticava di parlare delle varie qualità delle zucche, che in questa stagione son nel colmo loro, chiamate comunemente marine, per avventura perché chi va sul mare per nuotare, né assicurandosi delle proprie forze, seco porta due di queste zucche intiere, ma seccate, che si lega sotto il petto, e così non può andare sott'acqua né annegarsi, e tali usano i giovanetti che apparano ne' fiumi a nuotare. Di queste alcune sono tutte verdi, e altre verdi e gialle e alquanto più lunghe che grosse, e altre son tutte bianche e rotonde ma piatte, e queste son le migliori per l'arte del nuotare. Le verdi adunque, che son le prime, cominciano a venire a mezzo la passata stagione, e quando son della grossezza d'un grosso pomo si cucinano alla maniera de' citriuoli, come al suo luogo ho insegnato. Sono similmente buone tagliate in minuti pezzi o fette lunghe, né più del minimo dito grosse; e fritte, dopo averle un poco infarinate, si mangiano col loro sale sopra. Le minori intiere si fan prima cuocere in acqua con un poco di sale, poi, levatele di quella acqua e in diverse parti tagliate, si pongono in un piatto con butiro fresco sopra uno scalda vivanda, e gittatovi sopra un poco di sale e di pepe e d'un altro piatto coperte, quivi si lasciano bene stagionare, e a chiunque ne gusta piacciono molto. Delle più grosse se ne fanno di molto buone minestre, facendole in buon brodo cuocere, et essendo presso ad essere cotte, si maritano, che viene a dire che in quelle si metta un miscuglio fatto di pane bianco grattugiato con altrettanto cacio vecchio e spezie forti o pepe polverizzato, e ogni cosa bene incorporata insieme con due uovi ben dirotti; e così acconcie, ne riesce una buona e sana minestra, e tale si fa ancora di scorze di melone, quando s'è la polpa di quel mangiata e levatone sottilmente la cortecchia di fuori via. Delle predette zucche nel verno ne facciamo di buone torte. Le tutte bianche, oltre a mangiarle acconcie secondo le disopra mostrate maniere, si tagliano sottilmente quanto si sia il sottil cuoio de' guanti d'Ossonìa, al quale, quando son poi seccate al sole, son cotanto a quel simiglianti, che io mi son pigliato non picciol trastullo a fare qui credere ad alcuni amici che fossero ritagli di cuoio di capretto non nato; li quali avendone poi mangiate, se ne risero molto.

*Maritar le zucche,
che venga a dire.*

*Minestra di zucche
e di scorze di
melone.*

*Delle cime de' rami
delle zucche.*

Ormai non mi resta, per quanto io mi possa ricordare, altro a dire degli erbaggi, né delle radici, né de' frutti di questa stagione, se non se delle cime de' lunghi rami delle predette zucche, che su per gli alberi o delle siepi e ancora serpendo per terra vanno. Si taglieranno adunque le predette cime lunghe una spanna, lasciando due sole picciole foglie nell'ultima lor parte co' bottoncini che ordinariamente vi sono; anzi, se vi saran zucche picciole quanto è una uliva, non si spiccheranno, perché accrescono la bontà delle cime, e quando ancora quanto una grossa noce, non saran punto men buone. Lavate poi e con accia legate venti o quante si vuole, si faranno in una pentola capace cuocere, come parlando degli asparagi si disse, ma bisogna ben guardare che nel rimuoverle non si rompino e che cada lor la cima, nella quale consiste la maggior bontà. Levate poi di quell'acqua e bene sgocciolate e poste con butiro liquefatto in un piatto, con sale, con pepe e con succo d'aranzi si condiscano, e per cibo sano e alla bocca grato vien trovato.

DEGLI ERBAGGI DEL VERNO.

Usiamo nel principio di questa malinconica stagione per insalate le verdi e più tenere foglie [della] cicorea, le quali prima ben lavate e appresso minutamente tagliate, col suo aglio, senza il quale non si mangian mai, e con tutti gli altri ingredienti che in far le altre insalate s'usano, la facciamo. Sonvi similmente i germogli delle radici di questa erba, li quali col sepolire le predette radici nell'arena divengono bianchi e molto sghiaccidi.

De' radicchi. Abbiamo poi le medesime radici, che radicchi d'alcuni son chiamate, le quali prima si vogliono tanto bene radere con un coltello, poi si fendano pel lungo e se ne tra' l'anima, o vogliam chiamarla midolla, la quale per esser legniccia non è buona; e bollite in acqua con sale, si tagliano poi in piccioli pezzi e si condiscono secondo tutte le insalate già nominate; ma a questa vi s'aggiugne un poco d'uva passa, prima monda e ben lavata, e ciò fassi per raddolcire in parte la loro amaritudine.

Dell'indivia. Si trova ancora per lungo spazio di questa stagione la indivia bianca, della quale per averne altrove parlato e per essere in queste contrade assai bene nota, non ne dico qui altro.

Del cressone. Usiamo poi il cressone, ch'è l'ultima verde insalata di questa stagione, che dura tutto lo 'nverno, quando però non agghiaccino i grossi e piccioli ruscelli, la quale è assai buona, ma il non trovarsene d'altre verdi la fa parer migliore che ella si sia. La quale erba nasce ne' ruscelli d'acqua di fontana corrente e perciò è rinfrescativa molto, e cruda si mangia.

Cipolle cotte in insalatata. Mancando poi le verdi, in luogo di quelle usiamo le cipolle cotte sotto le ceneri calde, ovvero in acqua, ma alla prima maniera cotte son vie più saporite e più sane, e seco usiamo il pepe franto. Onde per iscacciar la tosse procedente da raffreddamento son rare, ma senza pepe.

Delle carote e delle rape. Usiamo, oltre alle già dette, le carote rosse e gialle, e così le rape pur cotte, e vogliono sempre il pepe oltre agli altri condimenti. Facciamo delle rape ottime minestre, oltre al cuocerle alla maniera di questo paese, facendole cuocere, ma prima in sottili particelle tagliate, in brodo buono; e cotte, sopra vi gittiamo cacio vecchio grattugiato e pepe. Che è quanto delle insalate del verno mi sappia ricordare; perciò mi passerò a ragionare de' frutti, che in così fredda stagione usiamo.

De' frutti del verno. Dico adunque che son per pochi i medesimi che si sieno quelli della precedente, quanto però a' peri e a' pomi s'aspetti, che pure son molti e di diverse qualità, e quanto ancora all'uva verde, che, come s'è detto, conserviamo a' palchi delle camere appesa.

De' tartufi. Per la qual cosa altro di questi non dirò, ma mi verrò a ragionare de' tartufi come di frutto speciale di simile stagione e non d'altra, e particolare d'alcune contrade della nostra Italia. Dico pertanto che questo frutto è (secondo il parere de' simplicista) un fungo che nasce sotterra, né mai a luce viene e ivi sicuro si sta, se i di lui golosi, od i cupidi del denaio che ne guadagnano, nol cavino, il che a due maniere si fa: l'uno è quando la terra si

trova scoperta di neve, su la superficie della quale nasce una erba molto minuta e al color giallo tirante, molto bene da que' contadini conosciuta; e quivi, cavando un palmo o poco più, si trova simil frutto. Perciò il nostro sovrano poeta, paragonando la virtù de' begl'occhi dell'amata sua donna a quella de' raggi solari, disse (nel dicinovesimo sonetto, che comincia: "Quando il pianeta che..." ecc.):

E non pur quel che s'apre a noi di fore
le rive e i colli di fioretti adorna,
ma dentro, dove già mai non s'aggiorna,
gravido fa di sé il terrestre umore,
onde tal frutto e simile si colga ecc.

e dicendo "tal frutto", s'intende ch'egli mandasse ad un amico suo un piatto di tartufi. L'altra maniera poi trovarlo è per mezzo del lordo porco, al quale fuor di modo piace, e col suo aguto odorato conosce ove nascosto si stia. S'accosta l'odor di questo frutto assai a quel del fungo, ma è di gran lunga più aguto; perciò da questo il predetto animale, ove ne sia, quantunque la terra sia tutta di grossa neve coperta, quivi si ferma e, la terra sotto la neve cavando, lo trova, e se quindi non vien tosto cacciato, subito sel divora; ma l'astuto villanello, che a cotal fine gli ha l'occhio addosso, incontante d'ivi lo caccia e con la sua vanga egli nel trae; e ivi cavando, ne trova quando due o tre e quando più, e sono per lo più della grossezza d'un uovo. È il tartufo non tanto spongoso quanto il fungo, ma più sodo, e alcuni son di colore cenericcio e altri neri, e questi per migliori vengono stimati e perciò si vendono più cari, vendendosi più di mezzo scudo d'oro la libra di dodici oncie, e questi si trovano sul distretto di Roma; gli altri poi si vendono a miglior derata, e in Lombardia quantità assai grande se ne trova. Volendone mangiare, si cuociono involti in carta bagnata sotto le ceneri calde, e quivi un mezzo quarto d'ora lasciati, son cotti; e, come alla pera, si leva la prima cortecchia col coltello, poscia in minute particelle si tagliano e a finir di cuocersi entro un pentolino con ottimo olio, sale e pepe si mettono, e caldi che sieno, son cotti, né altro accade aggiugnervi se non il sugo d'uno o di due limoni o d'aranci bruschi od agri, e così acconci si mangiano. Si possono ancora per tutto l'anno conservare e alla seguente maniera: arrostiti sotto le ceneri che sieno e della cortecchia loro mondi e in pezzetti tagliati, in uno alberello pieno d'olio si ripongono e, ben turato il predetto vaso, lungo tempo si conservano; e quando altri ne voglia mangiare, di quel vaso se ne cava quanti l'uomo vuole, e in un altro messi con nuovo olio, con sale e con pepe [si faranno scaldare], né mai si lascerà di mettervi il succo di limone; né altro per trovarli buoni si fa loro. Che è quanto di questo e d'ogni altro frutto od erba che noi di mangiare usiamo mi sappia dire, e perciò intendo di por fine a questo mio ragionamento con una graziosa beffa, avvenuta colà dove io già mi dimorava, in venendo a ragionare di questi tartufi.

*Piacevole
novelletta.*

Dico adunque che, trovandomi negli anni di nostra salute 1572 in uno assai grosso villaggio del marchese di Bada nella Magna appellato Rotlè, nel quale solamente per apparare l'assai malagevole lingua di quella nobil contrada m'era ritirato, il che dimorandomi nella bellissima città di Basilea non mi era potuto venir fatto per la molta quantità d'Italiani, di Francesi e di Spagnuoli che in quel tempo vi si trovavano.

Laonde un giorno avvenne che a desinare col castellano e governatore di tutto il contado di detto villaggio io venisse invitato, ove a caso vi si trovarono molti gentiluomini e tra quelli un barone, giovane molto grazioso, il quale non avea molto che d'Italia s'era venuto; e intendendo che italico io mi fossi, a me il suo parlare rivoltato, a dir così si diede: - Amico, da che odo che italiano voi vi siete, non vi sia grievo, vi priego, dirmi onde avenga che gli uomini nobili di quella per altro nobilissima patria si vadino nelle ville loro dietro a' porci. - A così fatto suo parlare subito io m'imaginai che egli vi s'avesse alcun veduto ire, come testé dissi, con un tale animale a cercare tartufi; e perciò del suo ingannarsi feci bocca da ridere, ch'egli in mala parte pigliò, come quelli che a credere si diede o che io volessi farlo parer bugiardo o che di lui mi beffeggiassi, e mezzo addirato così si diede a dirmi: - Eh come! non è ciò che dico vero? - Io, per racchettarlo, mansuetamente gli risposi: - Egli è vero che la Signoria Vostra si puote essere abbattuta a vedere un di que' gentiluomini mandarsi inanzi un porco per l'un de' piedi di dietro legato, ma con esso lui avrà ella altresì veduto un contadino colla vanga o con la zappa in collo seguitarlo. - Cotesto che voi dite è vero - soggiunse egli, e seguitò dicendo: - E perciò non vanno essi dietro a' porci? - Oh, se ben vanno - diss'io - dietro a così fatto animale, non per questo gl'italici gentiluomini si dirà che menino i porci a pascere, ma per trovare un rar' frutto quel fanno ch'ella dice, il quale nel tempo che la terra è di neve tutta coperta non saprebbero senza così fatto animale trovare, che all'odore quel conosce ove celato si stia; e per piacer egli oltre a modo tal frutto a' nostri gentiluomini, prendon piacere grande d'andarlo a quella guisa cercando. E pertanto, s'ella si fosse quivi fermata tanto che la bestia si fosse messa col suo grugno a cavare sotto la neve, avrebbe similmente veduto il gentiluomo indi cacciarlo e il contadino incontanente darsi col suo stormento a cavare. - Il barone allora, ripigliando il dire, così mi disse: - Adesso ottimamente l'affare capisco, e dove prima scandalizzato d'una tal maniera mi vivea, or ne resto tutto soddisfatto e mi vi sento molto ubligato. - E poi seguitando disse: - Ma, domine, qual frutto può mai esser quello, che non mi so imaginare quale egli si possa essere, e pur caro mi sarebbe il saperlo, quando a voi non rincrescesse il dirmelo. - Dèe ella - diss'io sapere, ch'egli è senza dubbio una qualità di fungo, che non mai fuori della terra apparisce, e chiamansi tartufi. - Udendo egli così fatto nome, non molto lungi da questo altro suo "tertifle", che nella favella nostra "diavolo" si viene a dire, con non sua poca ammirazione si diede ad alta voce a dire: - Deh, buon Dio, e qual gusto trovate voi altri in mangiare così fatta bestia? - A cotal suo parlare non fu in mia balìa il poter le risa ritenere e, ridendo, soggiunsi: - Oh, volesse Iddio che al presente un tale diavolo noi qui ci avessimo, perché io mi rendo ben certo che quella e tutti questi signori non pur buono il troverebbero, ma che ancora se ne leccherebbon le dita. - Per confessarvi il vero - ritornò egli a dire - cotesto vi vo' io ben credere, conciosia cosa che, anzi nella vostra bella contrada m'andassi, io non sol non mi mangiassi lumache né rane, anzi, come cose stomachevoli e a' corpi umani mortifere, le avea a schivo e fuor di modo le aborrisva, e oggi non con mio minor gusto le mangio che altri si mangi capponi e pernici. - Ora, avendo qui al suo parlar posto fine, in altri ragionamenti s'entrò; e poi dopo quel tempo più d'una fiata fui cortesemente da lui al suo castello (che non guari lungi di là sovra la cima d'un ameno monticello era posto) invitato, e fecemivi molte lumache molto bene acconce mangiare, e del suo inganno

più volte ne ridemmo.

E io qui finisco, con pregare Iddio che facci sì che questa mia picciolissima fatica rechi, a chiunque degnerà guardarla, piacere e utile e a sua divina Maestà onore e gloria.

Finisce il racconto degli erbaggi e de' frutti.

Riscritto in Eltam Parco a' quattordici di giugno 1614.