

LA SOLLECITA

ET STUDIOSA

ACADEMIA DE' GOLOSI.

Nella quale s'intendono tutte le loro
Leccardissime Scienze.

Con un Compendio di tutti i buoni bocconi, et vini,
che sono compariti in tutte le Città
del mondo.

E gl'inuentori del cucinare esse viuande.

Di Giulio Cesare dalla Corce.

BIBLIOTECA
COMUNITATIVA
di BOLOGNA



IN BOLOGNA.

Per Bartolomeo Cochi, al Pozzo rosso 1617.

Con licenza de' Superiori.

Al molio Goloso, e tutto Leccardo
M. Panunto de gl' Ingordi,
Bettolante honorando.

Dourebbono tutti coloro, i quali dedicano
l'opere loro ad altri, esser a guisa di periti
Medici, i quali prima bisogna, che conoscano le
côplessioni de gl' infermi, e poi applicargli il ri-
medjo vguale alla natura loro, pche se voglion
dare qualche medicina gentile per bocca a vn
Villano, senza dubbio alcuno gli faranno tirar le
calze, vista la presente, poiche la natura di quel-
lo è assuefatta a cibi grossi, e rusticali, i quali so-
lamente appetiscono medicamenti grossi, e ru-
ridi, secondo la lor villanesca natura. Parimete
a i Gentilhuomini, i quali sono soliti a caricar
l'orza con pasti buoni, e di gran sostanza, subito
che si senton male, fra le diete, e seruitiali, che
spesso se gli vengono a fare, non mettendo nulla
di sopra, e cauando sempre di sotto, restano sen-
za nulla nel corpo, onde bene spesso per debo-
lezza fanno il pane auari, che'l Fornaro coman-
di. Io dunque conoscèdo la golosissima, e leccar-
dissima vostra còplessione, vi dedico, dono, &
appresento questa mia vnta, bisunta, e leccarda
operetta, essendo sicuro, che V. S. sendo dell'ar-
te Diuinatoria, non sdegnarà questo mio gras-
so, e colante presente, e facendoui brindisi con
vn buon catino di gralle trippe, vi bacio la ma-
no, e me vobis commendo.

LA Scuola de' Golosi è la Cucina,
lui sta il lor sapere, e la lor scienza,
lui il Gimnasio d'ogni lor dottrina,
E se fù di valor, e d'eccellenza,
Anticamente la Scuola Socratica,
Questa seco camina a concorrenza,
Ei parimente studian la Grammatica,
Nell'accordar col gusto le viuande,
E le spetie col caso vanno in pratica,
La Retorica poi, che iui si spande,
Con essaltar i grassi, e buon bocconi,
I quali abondan da tutte le bande,
A tal, che se cinquanta Ciceroni
Tornassero nel mondo vn'altra volta,
Sarian presso a costor tanti castroni,
Qui ancor la Poesia par, che s'ascolta,
Et in versi di Polli, e di Capretti
Si fan vari Poemi in rima sciolta,
L'Arismetica ancor par gli diletti
Co i piatti, e le scodelle annouare
Di carne, di minestra, e di guazzetti
Quai su la mensa si vedon portare
Gli antipasti, le frutte, e tutto quello
In somma, che si porta per mangiare,
La Geometria con queste in vn drappello
Ne vien, mentre che piglian la misura
A vna forma di cascio col coltello,
Sono eccellenti ancor nella Pittura,
E vna pezza d'arrosto colorire
Sanno, se ben non hà l'imprimitura.

Della Scoltura non occorre dire,
• Ch'ei fan d'vn'oca, vn pauaro, ò vn cappone
Rilieuitar, che'l mondo fan stupire.
Qui la Musica ancor par che risuona,
Quando lo spiedo canta dolcemente,
Girando al fuoco con vn buon pauone.
La Logica si studia parimente,
Con prouar, chi sia meglio, vn vitel cotto,
O vn piatto di polpette sotto il dente.
Anche in Astrologia ciascuno è dotto,
E' conoseendo il tempo, l' hora, e'l punto
Da porre il cibo alle mascella sotto.
Qui di Filosofia si studia il punto,
Con cercar i secreti de' sapori,
E'l gusto del boccon, che sia ben'vnto.
Di Prospettiva ancor son professori,
Mentre vanno vna torta specolando,
Qual cotta sia, del forno tolta fuori.
Ch'attorno se gli vanno accomodando,
E pigliano del mezo il punto, e in tanto
Le linee col coltello van tirando.
La ciuil Legge quiui hã il primo vanto,
Per formar vn digesto di lasagne,
Che facei al chitarron tirare il canto.
La Medicina ancor par s'accompagne
Con esse, col purgar si, ò torre in gola
Pillole, od altro, perche più si magne.
La Scrimia anche risplende in questa scola,
E man dritti, rouersi, e stramazzone
Tirano a tutto quel, che viene in tola.

San

San caualcar, se ben non han speroni,
E caualcano i scagni, e le banzole,
Quando a tauola vanno a i buon bocconi.
Qui della Caccia essercitar si suole
L'arte, e per prati, e boschi van gacciando
Con veltri e bracchi, reti, e canagliuole.
E grotte, e ripostigli van cercando,
Doue sono animai di più maniere,
Co' quali i ventri lor vengon satiando.
L'Agricoltura qui si può vedere,
Perche fanno ferragli da conigli,
Da lepri, e capri, doue n' han le schiere.
Qui di Militia l'arte par si pigli,
Et i pollai la notte assaltar vanno
Con grosse squadre, e con feroci artiglierie.
E bene, e spesso prigionieri fanno
Quelli di Cappodotia, e di Gallicia,
Hor a' Pollacchi scacco matto danno.
Qui dell'Architettura la peritia
Si troua, e fanno macchine stupende
De' piatti a mensa, quando n'han douicia.
L'Alchimia quiui ancor s'apre, & estende,
Che col caeio, e la bieta insieme infusa,
Cauano torte, onde a sguazzar s'attende.
Del Lambicar qui l'arte ancora s'usa,
E distillano il vin fuor dei boccali,
E sempre mai le bozze hanno alla mufa.
Son vaghi molto a far le Pastoralis,
E maneggiare il caseio, e le ricotte,
E le Tragedie attorno gli animali.

A 3

Nel

Nel far Teatri han si lor menti dotte,
Che fanno vn apparato da Signore
In tavola, quand'han le robbe cotte
Nell'arte del Telaro han molto humore,
Quand'auolgono il caseio al subbio intorno,
Che fita al foco, e rende grato odore.
Ne cosi ben fasciare à torno, à torno,
Sanno le Balie i piccoli cittelli,
Nel mutargli la notte, ò pur il giorno.
Com'essi con le reti i fegatelli
Sanno fasciarli, e in vn batter di ciglia
Cuocerli, e trargli giù ne' lor budelli.
Giocono à scacchi bene à marauiglia,
Quando di Torta s'appresenta vn piatto,
Che l'vno all'altro tosto il pezzo piglia.
E talhora per darli scacco matto,
Vn leua tutti il pezzi, onde ne resta
Polito il tauolier affatto, affatto.
Giostran per eccellenza, e sempre in resta
Han la forchetta, e dan talmente dritto,
Che tristo il piatto, dou'ella s'arresta.
Nel Trucco qui si fa molto profitto,
Che di leua nel piatto vengon spesso
A dar' anzi v'han sempre il Maglio fitto.
L'Ortografia con questi viene appresso,
Col correggere il Cuoco, ò la Massara,
Ch'habbi arrostito quel, ch'andaua ale stia.
D'esser'anco Cosmografo s'impara,
Con saper i pacsi oue si magna
Meglio, e doue la robba sia più rara.

San

San quanti vin si beuon ne Lamagna,
E quanti buon boccon s'vsano in Francia,
E i politi mangiar, che fanno in Spagna
Con Tiberio star ponno alla bilancia
Nel bere, ò con Tracongio, e Cinciglione,
Che tenean le cantsine entro la pancia.
Vorrian costor, quand'han beuande buone,
Ch'vn miglio, ò più se gli slongasse il collo,
Quer cangiarsi in Grue, com'Antigone.
Di tutti i cibi han fatto vn protocollo,
E ne tengon memoria à merauiglia,
Per far di quelli il corpo lor fatollo.
Sanno, che nella ricca, e gran Siciglia
Si fan quei memorabil Maccheroni,
Che fan leccar le dita à chi ne piglia.
San che gli cuocon con grassi Capponi
Con caseio fresco, e con butirro, e latte,
Come volete voi, che non sian buoni?
San, ch'à Taranto si fan certe tratte
Di pesci, quai con herbe ben conditi,
Fanno restar le genti stupefatte.
San ch'in Napoli i pan sono esquisite,
Massime quei di puccia, fatti in forma
Di diadema, soani, e saporiti.
San che di susamelli iui è la norma,
E castagne di zucchero, e schiacciate
Di mandole, ò la pancia ben s'informa.
San le paste reali, e le rosate,
Conserue, e imangiar bianchi, & i soprati
Pesci, e mill'altre cose delicate.

San

A 4

Sanno

Sanno che Siena fa buon marzapani,
Suani, e saporiti raneggiuoli,
E i buon bulbar di Mantoa, e i bozzolani.
San che à Foligno fino à i Merzaruoli
Mangiano seme di popon confetto,
E pizzicata, e grasi ratiuoli.
San che à Firenze marzolin perfetti
Sifanno, e berlingozzi, e pan pepato,
E trebian, che par dir, che fai che aspetti.
San ch' à Pisa è vn biscotto delicato,
Et in Anagni le miglior ricotte,
Che si possan mangiare in altro lato.
Sanno che Luëca fa buone pagnotte,
E que' marzapanetti al gusto grati,
E le salficcie grasse, buona notte.
San che in Bologna si son sempre viati
I miglior salficcion, ch' in tutto il mondo
Si faccino, e da ognun son celebrati.
San che Ferrara, e' l' sito suo giocondo
Produce buone chieppe, e burattelli,
E de' salami il nome vola attondo.
San ch' à Modona fin gli artigianelli
Beuono buon trebiano, e delicata
Salficcia mangian fino à i pouerelli.
San che Coreggio fa buona, e pregiata
Mostarda, & anco gli Mirandolesi,
Et in Bologna buona cortegata.
San che le mortatelle Cremesesi
Di bonta passan l' altre, e d' eccellenza,
Quanto li ceruellati Milanesi.

Sanno

Sanno buon gnocchi, che fanno à Piacenza,
Fatti con l'aglio, e' tanto nominato
Cascio, col qual fa Parma à concorrenza.
San ch' à Lodi le carni di castrato,
Di vitella, e di manzo ottime sono.
E venè in abbondanza, e buon mercato.
San di Binasco il pesce quanto è buono,
Di Moncia la luganega sottile,
Di gusto grato più ch'io non ragiono.
San le trute di Massa, e la gentile
Vernaccia di Cassano, e l'offellette,
C'oggi nomate son dal Batton Thile.
Sanno i fagian, che vengon dalle strette
De' Grigioni, e i maron si grati al vitto,
Che portan Chiauennaschi in le faccette.
Sanno l'anguille della val del Bitto,
E le trute di Como, e di Malengo.
Il calcio, di cui tanti n'han già scritto.
San ch' in Padoua fassi vn pan fratengo,
E buon vin berzamino, e luzzatelli,
E buone rane, senza andar ramengo.
Sanno, ch' à Chioggia nascon grossi, e belli
Poponi, ostriche, orate, e cappe sante,
Cefali grassi, granzi, e gambarelli.
San, che di Garda il lago adduce tante
Coppie di Carpioni, e di Treuifio
Le buone trippe, acconcie in foggie tante.
Sanno i fiadon di Brescia al tatto, al viso
Morbidi, e belli, e di si grato odore,
Che chi gli gusta par da se diuiso.

Sanno

San che Brianza, e Bergamo il migliore
Moscatel tiene, e le vernaccie ancora
Di Verona, e Vicenza il lor sapore.
San che Genoua in far la gattafora
Non hà paraggio, e della presenzuola,
E quel buon fichi, che son freschi ogn' hora.
San che di far schiacciate iui è la scola,
Di pesche, e di cotogni, e'l moscatello
Di Tagia, ch' a tant' altri il pregio inuola.
Sanno i Corsi, i Raccesi, e nel cannello
Bramano hauer gli; e com' vi disse anche,
Il collo hauer vorrian com' hà vn Camello.
San ch' in Venetia mai non vengon manche
L' uccellette di Cipri, e i cai da latte,
Maluagie dolci, e garbe, nere, e bianche.
Chi trouò la cucina, e come fatte
Fur tante sorti di viuande in rima,
E in prosa; l' han su i libri lor ritratte.
E san, c' Hirtia d' Egitto fù la prima,
Che cucinasse Tinche, e vna Lombarda
D' aglio, l' empie per porle in maggior stima.
San ch' vn Pugliese trouò la mostarda,
E che Labissa cucinò le Chieppe,
Qual' era cuciniera assai leccarda.
San che Gneo Curion, qual tanto seppe,
Il primo fù, che'l pesce marinasse,
Dicendo, uo che la mia pancia creppe.
Lemention fù il primo, che mangiasse
Lasche, e bottrici, e vn Macedon fù quello,
Che lo Schenale in tauola portasse.

Cleo-

Cleope Rè d' Egitto molto snello
Fù nel pescar, e'l primo, che Grancelle
Mangiassè, e'l pesce Porco, e'l Burattello.
Menchio fù il primo, che mangiò sardelle,
Il cesalo, e'l castriccio, e la conchiglia,
Menade, il congro, anguille, & acquatelle.
Menandro nato nella tetra d' Igli,
Fù il primo, che portasse alla cucina
Il coraccino pesce, e la cordiglia.
Masconico da Torfi la dottrina
Trouò di cucinar' il coruo pesce,
Il qual si pasce sol d' alga marina.
Nello Brentio fù il primo, che ponesse
Gambari in vso, e Mutio di mangiare
Insegnò'l cestro, e'l primò, che'l cocesse.
Caridemo fù il primo, ch' assaggiassè
Il ciprin pesce volse, e Carimeno
Il pesce canna, preso in l' onde amare.
Belluzzo il cantar, Tiridate Armeno
Il ceto, che stà là nel mar d' Atlante,
Lungo piedi, trecento, ò poco meno.
Telefan trouò il barbo, dall' errante
Volgo chiamato mulo, vn da Corone
Il pesce bocca, che nasce in Leuante.
Vatinio il primo fù, che'l carpione
Mangiassè, Armonio il pesce citaredo,
Colonio l' acipensaro, e'l sardone.
Stafirate Roman, si com' io credo,
Trouò l' aloso, ò crissa, che si sia
E appresentollo à Galantin Cinedo.

Fere-

Feredo da Sefara trouò pria
L'atilo pesce, il qual nella pigritia
S'ingrassa, onde n'ha morte acerba, **eria.**
Perillo il primo, che con gran peritia
Prese l'orata, e ne' viuai l'ascose,
Qual dal color dell'oro il nome iuitia.
Niccareo l'anguilla in mensa pose,
Basiglio Corcirensè la mustella
Fù il primo a cucinar fra l'altre cose.
Meleagen l'arenga, qual'è quella,
Di cui fè Martial, quel gran scrittore,
Memoria, e parimente Columella.
Arcesslao dell'Affia fù inuentore,
Il qual si cuoce quando sente il foco,
Demetrio delle menne hebbe l'honore.
Damone Ateniese il primo loco
Tien, per hauer' il pesce gobbo cotto,
Et esserne star'esso il primo cuoco.
Le restuggin mangiare, vn Cipriotto
Fù l'inuentore, e del Garò se preda,
Zenon da Smirna della gola ghiotto.
Sinesio Cirenense la lampreda
Mangiò prima di tutti, e'l pesce fuola
Orio normanno vuol, che si comenda.
La spongia pesce da Corfin da Pola
Trouata fù, lo strombo vn'Argonauta,
E'l temalo, e la squilla Hermo da Nola.
La laccia, o triffa, qual' a suon di Flauto,
O di cornetto, venia tratta al laccio
Di Quirin Capuan fù pasto lauto.

Siri-

Sisso fabro il primo fù, che spaccio
Al tonno diede, e Theseo Bisantino
Trouò la farda, e Lesbio il pauaraccio.
Tito Vaglio di Roma cittadino
Fù il primo, che mangiasse il pesce tordo,
Il calamar, l'aguglia, e'l zangarino.
Emilio Lepi, se ben mi ricordo,
Fù il primo a mangiar boggie, cauedoni,
L'agole, e le gobbette Asmondo ingordo.
La rondine, il dental, lo sturione,
I primi, che da Persio Dalmatino
Mangiati fur, chi dice vn da Modone.
Formion'African ladro assassino
Fù il primo a mangiar' oche, anitre, e starna,
E porui de'astro saluia, & osmarino.
Sabino Galla i pasticci, di carne
Fù il primo a far', e di cotogne, e pera,
Acciò più ghiotto ognun fusse a mangiarne.
Clemente da Chiauari la maniera
Trouò del far mighiacci, e la polente
Trouata fù d'Arrigo da Voghera.
Menippo Sessa legnaiuol valente,
Fù il primo a mangiar trippe di capretto,
Di manzo, e di vitella similmente.
Flauio Montelli leccardo perfetto
Ritrouò le polpette, e i fegatelli,
G'intingoli, e i piccion fatti a guazzetto.
Melantio Soriano i capponcelli
Al fuoco prima pose, & il Narbona
Fù il primo a mangiar lodole, e stornelli.

Fir-

Firmiano Alessandrin, come risuona
La fama, il primo fù, che le galline
Mangiassè, e le pernici vn da Cortona.
Le quaglie, e i tordi con le palombine,
Fur da Nouello Cresta pria mangiate,
E da vn' Inglese le bestie porcine.
Il pauon dalle carni delicate
Prima andò inanzi ad Hortensio Romano,
E l'anitre nel forno stufficate.
Il primo che mangiassè del fagianò,
Vccel da tutti celebrato tanto,
Fù Agamontin' Eunuco Persiano.
Le tortore, che tranno il primo vanto
Appresso le pernici, fur la mensa
Di Quirin Frigio sopra il fiume Xanto.
Lecotornici fur con gioia immensa
Da Gauro Greco cotte, e vn Leuantino
D'vn Rè de' Parti le portò in dispensa.
Vn' Abruzzese, detto Scalabrino,
Fù il primo, che friggessè pan nel grasso,
Qual pur là s'vsa ancor sera, e mattino.
Di cuocer le porchette Ennio Balasso
Trouò l'inuention con l'aglio, e'l lardo,
Ne punto hebbe costui del babuasso.
Labertio Egittio cacciator gagliardo,
Fù il primo, che la carne saporita
Del cignale assaggiassè al monte Sardo.
In somma questa Scuola più fiorita
Hoggi di tutte l'altre si ritroua
La più nobil, più degna, e più compita.

Ne

Ne per andare alcuno il piede muoua
A Pisa, à Siena, à Padoua, e Bologna,
Per far ne' studij lor di scienza proua.
Ma in questa Scuola sol venir bisogna,
Chi vuol andar co' più famosi al paro,
Ch'iu si studia, e non si dorme, ò sogna.
Son lor Bidelli il Cuoco, e'l Cancuaro,
Lor cathedre i barili, e le bigoncia,
Doue il Greco, e'l Latin si mostra chiaro.
In per disputar ogn'vn s'accordia,
Iui ciascun s'aduna al primo segno,
E non si preterisce di mez'oncia.
E fra gli altri Lettor quello è il più degno,
Che sa discorrer su i boccon ben vnti,
Con ragion viue, e con sottile ingegno.
Da questo corron tutti à torre i punti
Gli Scolari, e à voltar le Role, e i Testi,
A lui fan coda, e seco stan congiunti
Qui si dichiara i Codici, e i Digesti,
E quante legne van sotto vn paiolo
Pien di Capponi, acciò bollir non resti.
Sostentasi se meglio è vn Capriolo,
Che non è vna scodella di fauetta,
O vn mazzo di scalogne, ò vn rauagiolo.
Si disputa se meglio è alla mezzetta
Bere, ouer col bicchiero, ò la scodella,
E s'è più sano vn'aglio, ò vna polpetta.
Chi tien l'opinion del Botticella,
Chi vuol quella di Portio, chi à Boetio
S'accosta, chi al Brasauola s'appella.

Chi

Chi il Farinaccio allega, e chi Panetio,
Chi i versi vuol cantar del Sadoletto,
Chi Panunto sol studia, e tiene in pretio.
In conclusion colui, che l'intelletto
più sueglia in trouar varij condimenti,
Per Rector dello Studio vien' eletto.
Sotto esso tutti standieti i Studenti,
E quando senton della squilla il suono,
Cioè de pignattoni i mouimenti.
Corrono tutti in men, ch'io non ragiono,
Alla lettura, & aprono il Boccaccio,
Che l'han Per vn' Autor perfetto, e buono.
E se v'è qualche rima, che dia impaccio,
Tosto vanno la tauola à trouare,
E adoprano il Manutio, & il Brancaccio.
Così si vengon poi ad abboccare
Con l'Anguillara, e l' Cefalo, e le terse
Rime del Dolce ancor vogliono gustare.
E trouan voci poi varie, e diuerse,
Quando con i boccai si son chiariti,
E che di Bacco han le viuande asperse.
Quì dunque si fan gli huomini perici
Sopra piatti di peltro, e di maiolica,
Quì dansi i maccheronici questiti,
E vi si studia sempre la Buccolica.

ILLENE.

BIBLIOTECA
COMUNITATIVA
DI BOLOGNA

Di ...