

COMIATO  
DATO DA BECCARI  
ALLI PESCATORI  
NEL FINE DI QUARESIMA

Con la risposta di essi Pescatori à i Beccari;  
Operetta piacevole, e di molto gusto

Di Giulio Cesare Croce.



In Bologna, per li Peri. 1712.

Ad istanza di Girolamo Cochi. Con Lic. de' Sup.



LI BECCARI.

G Ite à spafso, ò Pescatori  
 Con i vostri Salamori,  
 Et a noi cedete il loco  
 Che finit'è il vostro gioco.  
 La Quaresima è passata,  
 E la Pascha è ritornata  
 Ne vuol Tinche, ò Burattelli,  
 Ma Capretti, e buoni Agnelli.  
 Non più Pesce marinato,  
 Ma del grasso, e buon Castrato,  
 Non Tonnina, ò Tarantello,  
 Ma buon Manzo, e buon Vitello.  
 Quell' Aringhe, e quei Sardoni,  
 Trate homai per i cantoni,  
 Quelle Scardve, e quelle Rane  
 Che son tutte sputa Pane.  
 Riponete le Sardelle,  
 I Luzzetti, e l' Acquatelle,  
 Quelle Anguille Misaltate,  
 E le fresche, e le salate.  
 Sù sgombrate i scombri via,  
 E quel pesce in geladia,  
 E quel vostro Caviaro,  
 Che vendete così caro.  
 Che più vale una polpetta,  
 Che sei piatti di Favetta,  
 Et un pezzo di Vitello,

Che

2  
 Che un baril di Tarantello.  
 Non s' agguaglia la Tonnina,  
 Al buon Manzo, ò à la Vaccina,  
 Ne le Cappe, ò i Calcinelli,  
 Al sapor de' Fegatelli.  
 Chi farebbe quell' allocco  
 Si merlotta, e sì bachiocco,  
 Che lasciasse i Gallinazzi  
 Per mangiar i Pavarazzi?  
 Chi farebbe quel balordo  
 Che lasciar volesse un Tordo  
 O una buona tomacella  
 Per mangiar una Sardella.  
 Chi farebbe quel minchione,  
 Che lasciasse un buon Cappone,  
 O Gallina grassa, e buona  
 Per mangiar della Morona?  
 Chi farebbe così pazzo,  
 Chi lasciasse un Anatrizzo,  
 Con le buone strazzatelle  
 Per mangiar dell' Acquatelle.  
 Ben havria poco cervello  
 Che si tresse a un Burattello,  
 A le Lasche, & à le Alici,  
 E lasciar Quaglie, e Pernici.  
 Oltre poi (ò che cordoglio)  
 Sempre al pesce ci vuol l' Oglio;  
 Ma la Carne da sua posta  
 Si fa l' Oglio, e manco costa.

E di



E di più se'l caldo cresce  
A sonar comincia il Pesce:  
Onde spesso il compratore  
Compra il Pesce col sapore.  
E però vi diam comiato  
Sin al tempo terminato,  
Che all' hor poi noi ferraremo,  
Et il luogo cederemo.  
E con voi bandemo ancora  
Quei ch' in piazza stanno ogn' hora,  
A far torte, e ravioli  
Di cicerchia, e di fagioli.  
Si bandiscan gli Spinazzi,  
E chi stampa castagnazzi,  
E chi tien Cedron salati,  
E Pittachi gialdorati.  
Ancor quei, che sù i cantoni  
Vendon Anseri, e Maroni,  
E farina di Castagne,  
Che non v'è più chi ne magne.  
La favetta, è l' cece franto  
Cò fagiul vadin da canto,  
Ch' oltre il poco nutrimento,  
Fan far sempre un pò di vento.  
Et in cambio di Sardoni,  
Saltin fuor polli, e piccioni,  
I pastici, e le crostate,  
E le Torte, e le fiolate.  
L' Uva passa, e l' Uva secca

A chi

63  
A chi piace, se la becca,  
Ogn' herbage, ogni legume  
Vada tutto in nebbia, e fumo.  
Venghi tutto in questo suolo  
L' uccellame unito in suolo,  
E col becco, e con gl' uncini  
Scacci il Pesce de' confini.  
Che i Capretti à far mè mè,  
E gl' Agnei col far bè bè,  
Voglion dir, che meglio sia,  
Quanto prima girven via.  
Però fatela fornita  
Poi ch' udite à la spedita,  
Che per fin' al bestame,  
Che partiate par, che brame.

*RISPOSTA DE' PESCATORI  
ALLI BECCARI.*

Pian di gratia Macellari  
Non vi fate così rari,  
E non facci sì l' Gradafso  
Contr' al Magro il vostro Grasso.  
Che se l' tempo ci comanda  
Il tirarsi da una banda,  
Siamo pronti ad' ubidire  
Ma non già pel vostro dire.  
Che se ben misuraremo,  
Le nostr' Arti, troveremo,

Che



Che possiamo stare al pari  
Ancor noi di voi Beccari.  
Che se vengono à i Macelli  
Buon Capretti, e buon Vitelli,  
A noi vengon su i banconi  
Buone Trute, e Carpioni.  
I quai Pesci delicati  
Più, che l' Manzo affai son grati,  
E al Carpion, e à la Lampreda  
Il Pavon convien, che ceda.  
Il Varolo, e l' Storione  
Ponno stare al parangone  
Del Fagiano, e delle Starne,  
E d'ogni altra forte carne.  
Anco il Cevalo, e l' Orata,  
E una cosa delicata,  
E lo Sgombro, & il Dentale  
Son più nobil del Cingiale.  
Un buon pezzo di Raina  
E miglior d'una Gallina  
Et il Barbio saporito  
Fà leccare à tutti il dito.  
E l' Anguilla, e l' Buratello,  
Che sian concì à bolardello,  
E un mangiar affai più ghiotto  
Che un Pastizzo, ò un buon Cigotto.  
Un buon Luzzo, che sia grosso,  
Mi par buono il darli addosso,  
E si può frigger in sette,

In

In brasuole, & in polpette.  
Lo Sgombro anche, e un Pesce raro,  
E la Triglia, e l' Calamaro,  
E l' Alice saporita  
Ha buon gusto, e al ber t' invita.  
Ma dell' Ostriga, che dite,  
Che le Carni saporite  
Fà restar tutte da un lato  
Col suo gusto delicato?  
Et al fin del Pesce tutto  
Si può trar nobil costrutto  
Quando vien ben cucinato  
Da buon Cuoco ammaestrato.  
Poi il Pesce fu trovato,  
Per tener mortificato  
L' Uomo, e farlo mansueto  
In tai tempi, humil, e quieto.  
Ma la Carne per sguazzare,  
Per empirsi, e crapolare;  
Onde poi ne saltan fuori  
Gotte, Goccie, e tristi humori.  
Poi se ben mirar vogliamo  
A quel tanto, che doviamo  
Trovarem, ch'ancora in voi  
V'è da far, si come in noi.  
Pechè sotto in Manzo grosso,  
Quattro Vacche, che tutt' osso  
Sono in pezzi sminuzzate,  
per giunta le spaciate.

E per



E per cor la gente al lasso,  
Voi voltate in fuora il grasso,  
E di dietro v'appettate  
Ossi in magna quantitate.  
E se vien alcun leccardo,  
A quel grasso getta il sguardo,  
E s'un'occhio gli costasse,  
Non pensate, ch'ei lo lasse.  
Poi non sempre sù i banconi,  
Manzi havere, ò buon Castroni,  
Ma Buoi vecchi, magri, e secchi,  
Vacche triste, Capre, e Becchi.  
Che non sempre si può havere  
A parlar per il dovere  
Bestie grasse tutto l'anno,  
Che costar troppo le fanno.  
E per tanto confermiamo,  
Ch'ancor noi non sempre habbiamo  
Pesci rari, & esquisite  
Ma de strachi, & impassiti  
E però state voi cheti,  
Ch'ancor noi saremo discreti,  
Che il Beccaro, e l'Pescatore  
Suonan tutti d'un tenore.  
E perche vogliam restare  
Vostri Amici, se vi pare,  
Ogn'un tenda à i fatti fuoi,  
Noi a i nostri, à i vostri voi.

IL FINE.

