

215.

COMIATO
DATO DA I BECCARI

Ai Pescatori nel fine della
Quaresima;

Con la risposta di essi Pescatori à i Beccari.

Operetta piaceuole, e di molto gusto

DEL CROCE.



In Bologna, per Bartolomeo Cochi, al Pozzo rosso. 1617.

Con licenza de' Superiori.



LIBECCARI:

Gite à spaffo, ò Pescatori,
Con i vostri salamori,
Et à noi cedete il luoco,
Che fiair è il vostro giuoco.
La Quaresima è passata,
E la Pasqua 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 del grasso, e buon vitello.
Quell'aringhe, e quei sardoni
Trate homai per i cantoni;
Quelle scardoue, e le rane,
Che son tutte sputa pane.
Riponete le sardelle,
I luccetti, e l'Acquatelle,
Quell'anguille misaltate,
E le fresche, e le salate.
Sù gettate i sgombri via,
E quel pesce in geladia,
E quel vostro cauiaro,
Qual vendete così caro:
Che più vale vna polpetta,
Che sei piatti di fauetta,
Et vn pezzo di vitello,
Che vn baril di tarantello.

Noa

Non s'agguaglia la tonnina
Al buon manzo, à la vaccina?
Ne le cappe, ò i calcinelli
Al sapor de' fegatelli.
Chi farebbe quell'alocco,
Sì merlotto, e sì bachiocco,
Che lasciasse i gallinazzi
Per mangiar de i pauarazzi?
Chi farebbe quel balordo,
Che lasciar volesse vn tordo,
O vna buona tomacella
Per mangiare vna sardella?
Chi farebbe quel minchione,
Che lasciasse vn buon cappone,
O gallina grassa, e buona
Per mangiar de la morona?
Chi farebbe così pazzo,
Che lasciasse vn' Anitrazzo,
Con le buone strazzadelle,
Per mangiar de l'acquatelle?
Ben'hauria poco ceruello,
Chi si tresse à vn burattello,
A le lasche, & à le alici,
Per 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 poco costa.
E di più, se'l caldo cresce,
A sonar comincia il pesce:

Onde

Onde spesso il compratore
Compra il pesce col sapore. A
E però vi diam comiato
Sin'al tempo terminato,
Che allhor 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 bandiscon gli spinazzi,
E chi stampa castagnazzi,
E chi tien cedron salati,
E pistacchi gialdorati.
Ancor quei, che sù i cantoni
Vendon'anferi, e maroni,
E farina di castagne,
Che non v'è più chi ne magne.
La fauetta, e'l cece franto,
Co' fagiol vadin da canto,
Ch'oltre il poco nutrimento,
Fan far sempre vn pò di vento.
Et in cambio di sardoni,
Saltin fuor polli, e piccioni,
I pasticci, e le crostate,
E le torte, e le fiolate.
L'vua passa, e l'vua secca,
A chi piace se la becca,
Ogn'herbame, ogni legumo
Vada tutto in nebbia, e fumo.

Ven-

Venghi tutto in questo stuolo
L'vcellame vnito in stuolo,
E col becco, e con gl'vincini
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 giruen via.
Però fatela fornita,
Poi ch'vdire à la spedita,
Che per fino al besttame,
Vi partiate par che brame.

Risposta delli Pescatori alli Beccari.

Pian di gratia Macellari,
Non vi fate così rari;
E non facci sì il Gradasso
Contr'al magro il vostro grasso.
Che sel tempo ci comanda
Il tirarci da vna banda,
Siamo pronti ad vbidire,
Ma non già pel vostro dire,
Che se ben misuraremo
Le nostr'Arti, trouaremo,
Che possiamo stare al parino.
Ancor noi di voi Beccari.
Che se vengono à i Macelli
Buon capretti, e buon vitelli,
A noi vengon sù i banconi
Buone trute, e buon carpioni.

I quai

I quai pesci delicati,
Più che'l manzo assai son grati;
E al carpion', e à la lampreda
Il pauon conuien, che ceda.
Il varuolo, e'l storione
Ponno stare al paragone
Del fagiano, e de le starne,
E di qual si voglia carne.
Anco il ceualo, e l'orata
E' vna cosa delicata,
E lo scombro, & il dentale,
Son più nobil del cinghiale.
Vn buon pezzo di reina
E' miglior d'vna gallina,
Et il barbio saporito
Fà leccare à tutti il dito.
E l'anguilla, e'l burattello,
Che sian conci à bolardello,
E vn mangiar' assai più ghiotto,
Ch'vn pastizzo, ò vn buon cigotto.
Vn buon luzzo, che sia grosso
Mi par buono il dargli addosso,
E si può friggere in fette
In brasuole, & in polpette.
Lo scombro anche è vn pesce raro,
E la triglia, e'l calamaro,
E l'alice saporita
Hà buon gusto, e al ber t'inuita.
Ma de l'ostrica, che dite,
Che le carni saporite

Fa

Fa restar tutte da vn 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 fù trouato
Per tener mortificato
L'huomo, e farlo mansueto,
E in tai tempi, humil', e quieto.
Ma la carne per sguazzare,
Per empirsi, e crapolare;
Onde poi ne saltan fuori
Gotti, goccie, e tristi humori.
Poi se ben mirar vogliamo
A quel tanto, che douiamo,
Trouarem, ch'ancora in voi
V'è da far, sì come in noi.
Perchè sotto vn manzo grosso
Quattro vacche, che tutt'osso
Sono in pezzi sminuzzate,
E per giunta le spacciate.
E per cor la gente al lasso,
Voi voltate in fuora il grasso,
E di dietro v'appettate
Oss' in magna quantitate.
E se vien'alcun leccardo,
A quel grasso getta il sguardo,
E s'vn'occhio gli costasse,
Non pensate, ch'ei lo lasse.

Poi

Poi non sempre sù i banconi
Manzi ha uete, e buon castroni:
Ma buoi vecchi, magri, e secchi,
Vacche triste, capre, e becchi.
Che non sempre si può hauere,
A parlar per il douere,
Bestie grasse tutto l'anno,
Che costar troppo lo fanno.
E per tanto confermiamo,
Ch'ancor noi nō sempre habbiamo
Pesci rari, & esquisite,
Ma de i stracchi, & impasfiti.
E però state voi cheti,
Ch'ancor noi farem discreti,
Che'l Beccaro, e'l Pescatore
Suonan tutti d'vn tenore.
E perche vogliam restare
Vostri amici, se vi pare;
E ogn'vn' tenda à' fatti suoi,
Noi à i nostri, à i vostri voi.

IL FINE.

