

147

LA SOLLECITA,
ET STUDIOSA

232.

ACADEMIA DE GOLOSI

Nella quale s'intendono tutte le loro
Leccardissime Scienze.

Con un Compendio di tutti i buon bocconi, & vini,
che sono compartiti in tutte le Città del mondo.

Et gl'inventori del Cucinare esse Viuande:

Di Giulio Cesare dalla Croce.



In Bologna, per Vittorio Benacci. 1602.
Con licenza de' Superiori.



Al molto Goloso, e tutto Peccardo
M. Pan Vnto degli Ingordi
Bettolante honorando.

Dourebbono tutti coloro, iquali deditano l'ope
re loro ad altrui, essere a guisa di periti Me-
dici, iquali prima bisogna, che conoscano le com-
plessioni degl' infermi, & poi applicar gli il rimedio
uguale alla natura loro, perche se vogliono dare
qualche medicina gentile, per bocca a vn villano,
senza dubbio alcuno gli farano tirar le calze, vista
la presente, poiche la natura di quello è assuefatta
a cibi grossi, & rusticali, iquali solamente appeti-
scono medicamenti grossi, & ruuidi, secondo la lor
villanesca natura; Parimente a Gentilhuomini,
iquali sono soliti a caricar l'orcìa con pasti buoni,
& di gran sostanza, subito che se sentono male, fra
le diete, & seruituali, che spesso se gli vengono a fa-
re, non mettendo nulla disopra, & cauando sempre
disotto restano senza nulla nel corpo, onde ben e spes-
so per debolezza fanno il pane innanzi, che'l For-
naro comandi. Io dunque, conoscendo la golosissi-
ma, & peccardissima vostra complessione vi dedico,
dono, & appresento questa mia vnta, bisunta, &
beccarda Operetta, essendo sicuro, che V. S. sendo
dell' Arte Diluuiatoria non slegnerà questo mio
grasso, & colante presente, & facendoui brindisi
con vn buon catino di grasse trippe. Vi bacio la
mano, & me vobis commendo.

149
LA Scuola de Golosi è la Cucina,
iui sta il lor sapere, e la lor scienza,
iui il Gimnasio d'ogni lor dottrina.
E se fu di valor, e d'eccellenza
anticamente la Scola Socratica,
questa seco camina a concorrenza.
Ei primamente studian la Grammatica
nell'accordar col gusto le viuande,
e le sferie col caso vanno in pratica.
La Rethorica poi ch' iui si spande,
con essaltar i grassi, e buon bocconi,
i quali aboundan da tutte le bande.
E 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,
& in versi di polli, e di capretti
si fan vari poemi in rima sciolta.
L'Arimetica ancor par gli diletti
co' i piatti, e le scodelle annouerare,
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 cacio col coltello.
Son eccellenti ancor nella Pittura,
e vna pezza d'arosto colorire
fanno, se ben non ha l'imprimitura.
a 2 De

De la Scoltura non occorre a dire,
ch'ei fan d'vn'oca, vn pauaro, o vn capone
relicui tai, che'l mondo fan stupire.
Qui la Musica ancor par che riluone,
quando lo spiedo canta dolcemente,
girando al foco con vn buon pagone.
La Logica si studia parimente
con prouar chi sia meglio vn vitel cotto,
o vn piatto di polpette sotto'l dente.
Anche in Astologia ciascuno è dotto,
e conoscono il tempo, l'hora, e'l punto
da porre il cibo a le mascelle 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 speculando,
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 ha il primo vanto,
per formar vn digesto di lafagne,
che facci al Chitarron tirare il canto.
La Medicina ancor par s'accompagne
con esse, col purgarfi, o torre in gola
pillole, od altro perche più si magne.
La Scrimia ancheri splende in questa scola,
e man dritti, rouerfi, e stramazzone
tirano a tanto quel che vien in tola.

San

195
San cavalcar, se ben non han speroni,
e caualcano i scagni, e le banzole,
quando a tavola vanno a i buon bocconi.
Qui de la Caccia essercitar si suole
l'arte, e per prati, e boschi van cacciando
con veltri, e bracchi, reti, e canagliuole.
E grotte, e ripostigli van cercando,
doue son animai di più maniere,
co' quali i ventri lor vengon fatiando.
L'Agricoltura qui si può vedere,
perche fanno serragliada conigli,
da lepri, e capri doue n'han le schiere.
Qui di Militia parte par si pigli,
e i polli alla notte assaltan vanno
con grosse squadre, e con feroci artigli.
E ben e spesso prigionieri fanno
quelli di Cappadotia, e di Galitia,
hor a Pollachi scaccomatto danno loq
Qui de l'Architettura la peritia
si troua, e fanno machine stupende
de' piatti a mensa, quando n'han dotitia.
L'Alchimia quiui ancor si apre, & ostende,
che col cacio, e la biera insieme infusa,
cauano torte, ond'a suazzans attende.
Del Lambiear qui l'arte ancora si vfa,
e di stillando vn fuor del boccali, loq
e l'empire mai le bozze hanno a la mufa:
Son vaghi molto a far le Pallorais,
e maneggiare il cacio, 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 tauola, quand'han le robbe cotte.
Ne l'arte del Telaro han molto humore,
quando auolgono il cascio al subbio intorno
che fila al foco, e rende grato odore.
Ne cosi ben fasciare attorno attorno
fanno le balie i piccioli Citelli
nel mutargli la notte, o pur il giorno.
Com'essi con le reti i fegatelli
fanno fasciar, e in vn batter di ciglia,
cuocergli, e trargli giú ne' lor budelli.
Giocano a scacco bene a merauiglia,
quando di torta s'appresenta vn piatto,
chel'vno a l'altro tosto il pezzo piglia.
E talhora per darli scaccomatto
vn lena tutti i pezzi, onde ne resta
polito il tauolier a fatto a fatto.
Giostran per'eccelezza, e sempre in resta
han la forchetta, e dan talmente dritto,
che tristo il piatto doue ella s'arresta.
Nel Trucco qui si fa molto profitto,
che di lena nel piatto vengon spesso
a dar, anzi v'han sempre il maglio fitto.
L'Ortografia con questi viene appresso,
col correggere il cuoco, o la massara,
c'habbi arrostito quel ch'andaua alessa.
D'esser ancor Cosmografo s'impara,
con saper i paesi oue si magna
meglio, e doue la robba sia più rara.

San

145
San quanti vin si beuon ne Lamagna,
e quanti buon boccon s'vsano in Francia;
in se i politici mangiar, che fanno in Spagna.
Con Tiberio star ponno a la bilancia
nel bere, o con Tracongio, e Cinciglione,
che tenean le cantine entro la pancia.
Vorrian costor quand'han beuande buone,
ch'vn miglio, o più se gli stongasse il collo,
ouer cangiarsi in grue come Antigone.
Di tutti i cibi han fatto vn protocollo,
e ne tengon memoria a merauiglia
per far di quelli il corpo lor satollo.
Sanno, che ne la ricca, e gran Siciglia
si fan quei memorabil macheroni,
che fan leccar la dita a chi ne piglia.
San che gli cuo con con grassa capponi,
con cacio fresco, e con buttir, e latte,
come volete voi, che non sian buoni.
San, ch'a Taranto si fan certe tratte
di pesci, quai con herbe ben conditi
fanno restar le genti stupefatte.
San, ch'in Napoli i pan sono esquisiti,
massime quei di puccia, fatti in forma
di diadema, soavi, e saporiti.
San, che di susamelli iui è la norma,
e castagne di zuccaro, e schiacciate
di mandole, u'la pancia ben s'informa.
San le paste reali, e le rosate,
conserue, e i mangiar bianchi & i soprani
pesci, e mill'altre cose delicate.

a 4 Sanno,

Sanno, che Siena fa buon Marzapani, sup nate
sifozani, e saporiti ravaggiuoli, inuap e
Sano buon bulbar di Mangoa, e i bozzolani.
San, ch'a Fuligno fin a i Merzaiuoli di Todi
si mangiano seme di popon confetto, e non
e piccicata, e grasi raiuoli
San, ch'a Firenze Marzolin perfetti
coll'fi fanno, e berlingozzi, e pan pepato,
e tribian, che par dir, che fai e ch'aspetti?
San, ch'a Pisa e vn biscotto delicato,
& in Agnani le migliorricotte,
che si possan mangiare in altro lato.
Sanno, che Lucca fa buone pagnotte,
e quei marzapanetti al gusto grati,
e le salciccie grasse, buona notte
San, ch'in Bologna si son sempre vsati
i miglior Salciccion, ch'in tutto il mondo
si faccino, e da ognun son celebrati.
San, che Ferrara, e'l sito suo giocondo,
produce buone chieppe, e buratelli,
e de' salami il nome vola attondo.
San, ch'a Modena si gli artigianelli
benono buon tribian, e delicata
salciccia, anzi pur tutti i poverelli
San, che Correggio fa buona, e pregiata
mottarda, & anche gli Murandolisi,
& in Bologna buona e otognata
San, che le mortatelle Cremonesi
di bontà passan l'altre, & d'eccellenza,
quanto di ceruellati i Milanesi.

Sanno

193
Sanno il buon gnocchi, che fanno in Piacenza
fatti con l'aglio, e'l tanto nominato
cascio, col qual fa Parma a concorrenza.
San, ch'a Bodi le carni di castrato,
di vitella, e di manzo, ottime sono,
e ce ve n'è in abbondanza, e buon mercato.
San di Binasco il pesce quanto è buono
di Moncia la luganiga sottile,
di gusto grato più ch'io non ragiono.
San le trutte di Massa, e la gentile
vernaccia di Cassano, e l'offellette,
che hoggi nominate son dal Barro a Thile.
Sanno i faggian, che vengon da le strette
de Grifoni, e i maron si grati al vitto,
che poitan Chiauenaschi in le sacchette.
Sanno l'anguille de la Val del Bitto,
e le trutte di Como, e di Malengo,
il cascio di cui tanti n'han già scritto.
San, ch'in Padoua falsi vn pan fratengo,
e buon vin berzamin, e luzzatelli,
e buone rane senza andar ramengo.
Sanno, ch'a Chioggia nascon grossi, e belli
poponi, ostriche, orate, e cappe sante,
ceffali grasi, granci, e gambarelli
San, che di Garda il Lago adduce tante
coppiè di carpioni, e di Treuisoni
le buone trippe acconcie in foggie tante.
Sanno il fiasco di Brescia al tatto, al viso,
morbidi, e belli, e di si grato odore,
che chi gli gusta par da se diuiso.

San,

San, che Brianza, e Bergamo il migliore
moscatel tiene, e le vernaccie ancora
di Verona, e Vicenza il lor sapore.
San, che Genoua infar la Gattafora
non ha parraggio, e de la presenzuola,
e que' buon fichi, che son freschi ogn' hora.
San, che di far schiacciate iui è la Scuola,
di pesche, e di cotogni, e'l moscatello
di Tagia, ch' a tant' altri il pregio inuola.
Sanno i Corsi, i Racefi, e nel canello
bramano hauergli, e come vi dissi anche,
il collo hauer vorrian com' ha vn camello.
San, ch' in Venetia mai non vengon manche
l' vccellette 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 sù i libri lor ritratte.
E san, ch' Hirtia d' Egitto fu 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 fu, che'l pesce marinasse,
dicendo, vo' che la mia pancia creppe.
Lemention fu il primo, che mangiasse
lasche, e bottrici, e vn Macedon fu quello,
che lo schenale in tauola portasse.

Cleope

197
Cleope Re d' Egitto molto snello
fu nel pescar, e'l primo, che grancelle
mangiasse, e'l pelce porco, e'l buratello.
Menchio fu il primo, che mangiò sardelle,
il cefalo, e'l caltriccio, e la conchiglia,
Menade il congro, anquille, & acquatelle.
Menandro nato nella Terra d' Iglia,
fu il primo, che portasse a la cucina
il coraccino pesce, e la cordiglia.
Masconico da Torfi la dottrina
trouò di cucinar il coruo pesce,
il qual si pasce fol d' alga marina.
Nello Brentio fu il primo, che ponesse
gambari in vso, e Mutio di mangiare
insegnò'l cestro, e'l primo, che'l cocesse.
Caridemo fu il primo, ch' assaggiare
il ciprin pesce volse, e Carimeno
il pesce canna, preso in l' onde amare.
Belluzzo il cantar, Tiridate Armeno
il Ceto, che sta la nel mar d' Atlante,
lungo piedi trecento, o poco meno.
Telefan trouò il barbo, da l' errante
volgo chiamato mulo, vn da Corone
il pesce bocca, che nasce in Leuante.
Vatinio il primo fu, che'l carpiante
mangiasse, Armonio il pesce citaredo,
Colonio l' acipensaro, e'l sardone.
Stafirate Roman, si com' io credo,
trouò l' aloso, o crissa, che si sia,
e appresentollo a Galantin Cinedo.

Feredo

Feredo da Sefara trouò pria
l'atilo pesce, il qual ne la pigrizia
s'ingrassa, onde n'ha morte acerba, e ria.
Perillo il primo, che con gran peritia
prese l'orata, e ne' vivai l'ascose,
qual dal color de l'oro il nome initia.
Nicearco l'anguilla in mensa pose,
Bafiglio Corcirense la mustella
fu il primo a cucinar fra l'altre cose.
Meleagen l'arenga qual e quella
di cui fe Martial quel gran Scrittore
memoria, e parimente Columella.
Arcesilao de Passia fu inuentore,
il qual si cuoce quando sente il foco,
Demetrio de le mene hebbe l'honore.
Damone Ateniese il primo loco
tien per hauer il pesce gobbio cotto,
& esserne stat esso il primo cuoco.
Le testuggin mangiar, vn Cipriotto
fu l'inuentor, e del Garo fe preda,
Zenon da Smitna de la gola ghiotto.
Sinesio Cirenense la lampreda
mangiò prima di tutti, e'l pesce suola
Orio Normanno, vuol che si comeda.
La spongia pesce da Corfin da Pola
trouata fu, lo strömbo vn Argonanto,
e'l temalo, e la squilla Hermo da Nola.
La laccia, o triffa, qual a suon di flauto,
ò di cornetto, venia tratta al laccio
di Quirin Capouan fu pasto lanto.

Siriso

140

Sifiso fabro il primo fu che spaccio
al tonno diede, e Theseo Bilantino
trouò la sarda, e Lesbio il pauaraccio.
Tito vaglio di Roma cittadino,
fu il primo, che mangiasse il pesce tordo,
il calamar, l'aguglia, e'l zangherino.
Emilio Lepi, se ben mi ricordo
fu il primo a mangiar boggie, e cauedoni,
l'agole, e le gobbette A mondo ingordo.
La rondine, il dental, lo sturione,
i primi, che da Perseo Dalmatino
mangiati fur, chi dice vinda Modone.
Formion African ladro assassino
fu il primo a magiar Oche, anitre, e starne,
e porui dentro salua, & osmarino.
Sabino Galla i pasticci di carne
fu il primo a far, e di cotogne, e pera,
acciò più ghiotto ognun fusse a magiarne.
Clemente da Chiavari la maniera
trouò del far migliacci, & la polente
trouata fu d'Arrigo da Voghera.
Menippo Sessa legnaiuol valente
fu il primo a mangiar trippe di capretto,
di manzo, e di vitella similmente.
Flauio Montelli leccardo perfetto
ritrouò le polpette, e i segatelli,
gl'intingoli, e i pizzon fatti a guazzetto.
Melantio Soriano i caponcelli
al foco prima pose, & il Narbona
fu il primo a mangiar lodole, e stornelli.

Fir-

Firmiano Alessandrini come risuona
la fama, il primo fu, 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 da le carni delicate
prima andò inanzi ad Hortensio Romano,
e l'anitre nel forno stufficate.
Il primo, che mangiassè del faggiano
vccel da tutti celebrato tanto,
fu Agamontin Eunuco Persiano.
Le tortore, che tranno il primo vanto
appresso le pernici, far la mensa
di Quirin Frigio sopra il fiume Xanto.
Le coturnici fur con gioia immensa
da Gaurò Greco cotte, e vn Leuantino
d'vn Re de Parthi le portò in dispensa.
Vn'Abrucefe detto Scalabrino
fu il primo, che frigessè pan nel grasso,
qual pur là s'via ancor sera, e mattino.
Di cuocer le porchette Ennio Balasso
trouò l'inuention con l'aglio, e i lardo,
ne punto hebbe costui del babuasso.
Labertio Egitio cacciator gagliardo
fu il primo, che la carne saporita
del cengiale assaggiassè al monte fardo.
In somma questa Scuola più fiorita
hoggidi tutte l'altre si ritroua
la più nobil, più degna, e più compita.

Ne

147
Ne per andare alcuno il piede muoua
a Pisa, a Siena, a Padona, e Bologna,
per far ne' studi lor di scienza proua.
Ma in questa Scuola sol venir bisogna
chi vuol andar co' più famosi al paro,
ch'iuì si studia, e non si dorme, o sogna.
Son lor Bidelli il cuoco, e l'canenaro,
lor cathedre i barili, e le bigoncia,
doue il Greco y e'l Latin si mostra chiaro.
Iui per disputar ognun 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 bocconi ben vnti,
con ragion viuè, e con sottile ingegno.
Da questo corron tutti a torre i punti
gli Scolari, e avolcar le Ruole, 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 pauolo
pien di capponi, acciò bollir non resti.
Sostentasi se meglio è vn capriolo,
che non è vna scodella di fauerra,
o vn mazzo di scalogne, o vn rauagiuolo.
Si disputa se meglio è a la mezzetta
bere, ouer col bicchiero, o la scodella,
e s'è più sano vn'aglio, o vna polpetta.
Chi tien l'opinion del Botricella,
chi vuol quella di Portio, chi a 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 vari condimenti,
per Rettor de lo studio vien eletto.
Sotto esso tutti stan lieti i studenti,
e quando se tron de la squilla il suono,
ciòè de' pignattoni i mouimenti.
Corrono tutti in men ch'io non ragiono,
a la lettura, & aprono il Boccaccio,
che l'han per un'Autor perfetto, e buono.
E se v'è qualche rima, che dia impaccio,
tosto vanno la tauola a trouare,
e adoprano il Manutio, & il Brancaccio.
Così si vengon poi ad abboccare
con l'Anguillara, e'l Cieffalo, e le terse
rime del Dolce ancor voglion gustate.
E trouan voci poi varie, e diuerse,
quando con i Boccai si son chiariti,
e che di Bacco han le beuande asperse.
Qui dunque si fan gli huomini periti
sopra i piatti di peltro, e di maiolica,
qui danli i Maccaronici quesiti,
e vi si studia sempre la Buccolica.

IL FINE.

