

PREAMBULO  
DEL  
COMPILATOR DELLA PRESENTE OPERA

Un libro che tratta dell'arte di far conviti e banchetti sarà, lo spero, letto con avidità e con piacere da quelli che hanno bon appetito, e da bon numero di color che danno da pranzo, e da un più gran numero ancora di solenni mangiatori.

Un libro di tal fatta è senza dubbio necessario, specialmente a' di nostri, in cui perfino ne' più lauti e nobili Pranzi si commettono infiniti deplorabili abusi. Ma tal cosa non succedea ne' tempi andati, giacché i nostri padri, in quest'arte, più importante di quel che non si crede, erano assai più abili di noi, perché aveano non solo molti preziosi libri che trattavano di tutte le teorie di lautamente banchettare, ma teneano anco nelle proprie case eccellenti Professori che le discuteano e le mettevano in pratica colle vivande alla mano. Ma intorno a ciò, i miei lettori si racconsolino pure, giacché l'ingegno de' grandi maestri non è, per vantaggio d'essi, intieramente spento.

Ho fatto non ha guari una delle più importanti scoperte. Ho trovato un'opera il cui tesoro, in lei racchiuso, non sussistea più se non che per tradizione. Il titolo n'è modestissimo.

Eccovelo. «Catalogo ragionato di tutto quel che si mangia, e di tutto quel che si beve, e di tutto quel che s'è per la cucina inventato.»

È agevole il ravvisare che chi ne fu l'Autore era fornito di non vulgare ingegno. Tutto quel che il titolo dell'opera annunzia, vi si trova geometricamente dimostrato, e insegnato con profondità e chiarezza ad un tempo: le materie son divise in capitoli, ed è dedicato da un Anonimo, che a parer mio dovea essere un solenne ghiottone, ai componenti gli Stati generali d'un Regno che per un istante, in forza del diritto di conquista, fu unito alla Francia.

Quest'eccellente opera è manoscritta in quarto, e legata riccamente in pelle. Vi si veggono le armi di chi ne fu il possessore, lo che prova che egli avea grande stima del merito di lei. Dappri- ma io avea divisato di farne una traduzione, ma bramando di dar' al Pubblico qualche cosa di mio, ne ho fatta un'imitazione o compilazione come si vuol chiamare, e così v'ho aggiunto e levato quelché m'è piaciuto; e per essere utile a' miei simili la rendo di pubblica ragione.

Laonde i miei Lettori verranno, mercè di questa, istruiti di tutte le buone cose, di cui possono

## PREAMBULO

servirsi, ed offrire agli altri in un Pasto, della maniera di ricevere e di trattare i loro convitati, e finalmente di tutte le variazioni che ha provato la moda, in quanto all'apparecchio ed al servizio della tavola, in quanto all'imbandire le vivande a trinciarle e distribuirle ai commensali, dall'epoca di quel famoso ghiottone che vendè il suo diritto di primogenitura per un piatto di lenticchie, fino a' giorni nostri.

**L'ARTE  
DI  
DARE DA PRANZO**

**LEZIONE PRIMA**

**COMPENDIO STORICO DELL'ARTE DI CUCINARE  
DALLA SUA ORIGINE FINO A NOSTRI GIORNI<sup>1</sup>**

---

<sup>1</sup> Tutto quel che in questa lezione riguarda la cucina e l'intemperanza degli antichi, tutte le origini, tutte le etimologie de' nomi che si trovano nelle successive note l'ho estratte da un'opera sopra l'arte di cucinare, che sto scrivendo da lungo tempo, e che io spero un giorno di dar' alla luce.

In tutti tempi gli uomini si sono assiduamente studiati di far lauta vita. In tutte l'epoche del mondo il lusso della tavola giunse a un grado tale che difficilmente si crederebbe, se autori contemporanei ed assai diligenti non ne avessero co' loro scritti convinte le persone le più sobrie e le più incredule.

Sebbene i moderni facciano ne' loro conviti sfoggio di lusso e di magnificenza, nulladimeno i nostri pranzi i più splendidi non si possono per nulla paragonare all'orgie in cui i Romani con la più grand'intemperanza inghiottivano i prodotti più esquisiti e più rari dell'universo allora noto. Eppure formavano eglino quel popolo sovrano che ne' più bei tempi della repubblica per l'esempio de' Curj e de' Catoni erasi cibato di focaccine, di cavoli e di rape. Voglio adesso dare un'idea della loro sfrenata intemperanza (ed è conveniente chiamar con sì fatto nome il loro quasi abitual modo di vivere), che fu una delle principali cause della decadenza del loro possente Impero.

La cena era presso di loro il pasto il più completo. S'apprestavano ai convitati, mollemente distesi sopra soffici letti, le prime mense inbandite di piccoli piatti ripieni di carni salate, d'acciughe contornate da diverse erbe acconcie coll'agresto, e cariche di droghe aromatiche, onde risvegliar l'appetito, d'ostriche, di ricci marini, e d'altre conchiglie non cotte. In appresso recavasi un'enorme quantità di vivande d'ogni specie, selvaggiume, uccellame, pesce di mare e d'acqua dolce, legumi cotti e crudi, come si può vederne un esempio in quella satira di Petronio Arbitro in cui egli descrive il lusso di cui Trimalcione faceva pompa nella sua mensa. V'erano perfino sette serviti<sup>2</sup>, e verso la fine si recavano la frutta, le confetture, le paste di diverse sorti, ed ampie tazze, per bere largamente i vini più squisiti e in diverse foggie aromatizzati.

Lucullo soprannominato il Serse togato, fece un giorno incontanente apprestare a Pompeo ed a Cicerone un pranzo del valore di un numero di sesterzi, equivalenti alla somma di quarantamila franchi. Tra i ghiotti i più celebri s'annoverano Ortensio, Fabio, a cui si dava il soprannome di *Gurges*, che significa insaziabile, Cotta Messalino, Esopo il Tragico ed Apicio, che dopo avere speso in alcuni pranzi una somma

---

<sup>2</sup> Servito significa cambiamento di vivande in un pranzo. (*Not. del Volgarizzatore*)

di denaro equivalente a più di dodici milioni di franchi, temè di morir di fame, perché non gli era rimasto per le spese della cucina se non che una somma che ascendeva presso a poco a due milioni di lire toscane. Ma tutto questo è cosa di poco momento a confronto delle stravaganze di parecchi Imperatori Romani. Erano noti gli stravizj di Marcantonio, che fece apprestare a soli otto convitati, otto cinghiali intieri in diverse guise cucinati. L'Imperator Vitellio spendea pel suo vitto quasi centomila lire per giorno, e spesse volte nel dare un festino facea la spesa di centomila scudi<sup>3</sup>. In una cena ch'all'improvviso dette al suo fratello, v'erano settemila sorte d'uccelli e due mila pesci scelti per festeggiare la consacrazione d'un gran piatto d'oro che conteneva cervelli di pavoni, lingue di carpj, e cuori di Fenicotteri<sup>4</sup>, il tutto messo insieme da vascelli e da coorti di cacciatori inviati a bella posta verso lo stretto di Gibilterra e fino ai monti Carpazzj, di modo che il valore di questo solo piatto era di dugento mila franchi almeno.

---

<sup>3</sup> Vedi *Svetonio nella vita di Vitellio*, Cap. XIII.

<sup>4</sup> Il Fenicottero è un piccolo uccello che si trova al Senegal; la sua lunghezza, dalla punta del becco al principio dell'ugne, è di 4 pollici, la sua testa piccola è fregiata da una specie di ciuffo. Egli ha gli occhi piccoli e vivaci, le sue piume del dorso come pure quelle dell'ali hanno un bel colore di fuoco; il resto delle penne è d'una bianchezza assai risplendente. Frequenta le acque dolci, e non si vede lungo la riva del mare: egli è ferocissimo: gli antichi faceano molto conto delle sue carni, come d'un cibo assai delicato.

Che dirò delle follie di Caligola? Domiziano fece convocare il Senato per decidere con qual salsa si dovea cucinare un enorme rombo. Giovenale nella sua satira quarta, con tratti assai lepidi e mordaci describe sì fatto Consiglio. Sotto Comodo ed altri Imperatori, con pompa trionfale veniano portati in tavola gli storioni. Elio Vero spendeva nel far' un solenne banchetto, per fino secento mila sesterzi, cioè 90.000 franchi: ma l'Imperatore Eliogabalo, secondo quel che riferisce lo storico Lampridio, superò tutti i suoi predecessori nel rendere eccessive le spese della sua mensa. Ognuno de' suoi pasti costava all'Impero più d'ottocento mila franchi, poiché v'erano immancabilmente parecchi piatti, che valevano cento quaranta mila franchi essi soli. Non si reputerà esagerata tale spesa, allorquando si consideri ch'egli facea mettere insieme secento cervelli di struzzi, ed un immensa quantità di zampe di giovani cammelli arrostiti sopra la gratella, e che volea de' piatti unicamente composti di cervelli di pappagalli, e di rosigniuoli<sup>5</sup>. Offriva inoltre un gran premio a chi inventava una nuova salsa.

Con tutta ragione si deve tener per fermo che questi grandi maestri di ghiottoneria umana non ponessero in non cale le squisite e variate be-

---

<sup>5</sup> Vedi *Erodiana Lib. XIV.*



vande tanto gustose al palato. I vini di Scio, di Lesbo, quelli d'Alba, di Sorrento, di Falerno, il Massico e il Cecubo decantati da Virgilio e da Orazio, erano i più apprezzati. S'infondevano in tai liquori diverse sostanze, affinché pigliassero sapori aromatici. Generalmente parlando, i cibi degli antichi erano più saporiti e più carichi di droghe di quel che non lo sono i nostri, e faceano ciò per eccitare più violentemente l'appetito. Se volete rimaner persuasi di tal verità, leggete il capitolo terzo del libro primo della Medicina di Cornelio Celso e le Epistole 95 e 122 di Seneca, e troverete che gli antichi condividevano quasi tutti i loro cibi con una salamoja fatta d'intestini di sgombri putrefatti, con una certa sostanza che par che non fosse dissimile dall'assa fetida, colla ruta, coi curiandoli freschi, col comino, colle bacche di mortella, col seme di finocchio, con radiche amare di pilatro, col seselio d'Etiofia, e con altri ingredienti assai stimolanti. Si troverà inoltre che spesse volte metteano nelle salse sal di nitro congiunto al sale ammoniaco. Amavano l'agresto e non il sugo del cedro; l'aglio, lo scalogno, il timo ed il pepe lungo; facean gran conto dello zafferano, della cannella e della menta. Finalmente mettevano il pepe della Cajenna anco nelle confetture fatte col miele; e da ciò si conchiude che aveano il gusto assai guasto in fatto di sapori di cibi.