

Ricette medievali

Maestro Martino, *Libro de arte cocquinaria*, (ricettario del XV secolo scritto in volgare, databile intorno al 1460).

Edizione di riferimento a cura di University of Marburg, Germany.

Capitolo I - PER DARE AD INTENDER QUAL CARNE MERITA ANDARE ARROSTO ET QUALE ALLESSO.

Per cocer capponi, fasani et altri volatili.

Cicerone, over cigno, ocha, anetra, grua, ocha salvatica, airone et cicogna vogliono essere arrosto piene de aglio o cepolle et altre bone chose. Pavoni, fasani, coturnici, starne, galline salvatiche, pedarelli, quaglie, turdi, merule et tutti li altri boni ucelli vogliono esser arrosto. Pollastri arrosto. Pipioni son boni allessi, ma arrosto son migliori. Palumbi salvaticchi son boni arrosto, ma son migliori allessi con pepe et salvia. Cappone bono vole esser allessi, et quando è ben grasso vole esser arrosto; similmente è la gallina.

Per far brasciole de carne de vitello

Togli la carne magra di la cossa et tagliala in fette sottili ma non troppo et battile bene con la costa del coltello. Dapoi togli sale et finocchio et ponili sopra ad ogni canto de le ditte fette, poi mitte le in sopprescia per spatio de meza hora se tu hai el tempo. Et da poi ponile arrostore sopra la graticola, voltandole secundo lo bisogno, et tenendogli continuamente una fetta di lardo di sopra per tenerle humide. Et queste tal brasole deveno esser non troppo cotte, et magnate subito così calde calde, et darate bono gusto et bono appetito de bere.

Per fare ogni bello arrosto.

Per fare bello arrosto de pollastri, de capponi, de capretti, o de qualunque altra carne che meriti esser arrosta: prima, se fosse carne grossa, fagli trare un boglio, excepto se fosse de vitello giovine, et poi lardala, come se fanno li arrosti; se fosse cappone, fasano, pollastro, capretto, o qualunch'altra carne, che meriti arrosto, fa' che sia ben netta et polita, poi mettila in aqua bollente, et subito cavala fore, et ponila in aqua fredda, et questo se fa aziò che sia più bella, et meglio se possa conciare; poi lardala, zioè con lardo baccuto, et altre chose convenienti odorifere onta bene, secondo el gusto del tuo Signore; et dentro se te piace gli poni de bone herbe con prune secche, marasche, et viscioli o, in tempo, de l'agresto, et altre chose simile; poi mittila ordinatamente nel speto, et ponila al foco, et daglilo nel principio ad ascio ad ascio, perché sia bello et bono arrosto se deve cocere pian piano; et quando ti pare che sia presso che cotto, piglia un pane bianco, et grattugialo menuto, et con esso pane mescola tanto sale quanto te pare necessario per lo arrosto; poi gitta questa mescolanza de pane et de sale sopra lo arrosto in modo che ne vadi in ogni loco; poi dalli una bona calda de foco, facendolo voltar presto; et in questo modo haverai el tuo arrosto bello et colorito. De poi mandalo a tabula; quanto più presto, è meglio.

Per haver ogni carne bella allessa.

Chi vole haver bella carne allessa la deve dividere in pezi come gli piace, et porla a mollo in aqua fresca per spatio de una hora, poi lavarla bene con aqua calda, et poi iterum con aqua fresca, et ponerla al foco in un caldaro dove non stia a stretto aziò che rimanghi più bianca. Poi gli devi ponere el sale secondo che è necessario, et schiumarla bene soprattutto; et se il sale non fosse netto, ponilo in una pocha d'acqua calda, che in breve spatio serrà dileguato, et converso in salimora, la quale come sia rasecata se potrà poner nel caldaro pianamente, aziò che non ve andassi la terra, che serrà sul fondo; et se la carne fusse vecchia et dura, specialmente cappone et gallina, cavala

parechie volte da l'acqua bollente, et rinfredala ne l'acqua fresca, et in questo modo serrà più bella et più presto cotta.

Per fare pavoni vestiti con tutte le sue penne che cocto parà vivo et butte foco pel becco.

Per fare pavoni vestiti che pareno vivi: in prima se vole amazare il pavone con una penna, ficcandoglila sopra al capo, o veramente cavargli il sangue sotto la gola como ad un capretto. Et dapoi fendilo sotto lo corpo, cioè da lo collo per insino a la coda, tagliando solamente la pelle et scorticalo gentilmente che non guasti né penne né pelle. Et quando tu haverai scorticato il corpo inversa la pelle del collo per insino a presso al capo. Poi taglia il ditto capo che resti attaccato a la pelle del collo; et similmente fa' che la gambe restino attaccate a la pelle de le cosse. Dapoi acconcialo molto bene arrosto, et empielo de bone cose con bone spetie et toglì garofoli integri et piantagli per lo petto, et ponilo nel speto et fallo cocere ad ascio; et d'intorno al collo ponevi una pezza bagnata aciò che 'l focho non lo secchi troppo; et continuamente bagna la dicta pezza. Et quando è cotto cavalo fore e rivestilo con la sua pelle. Et habi uno ingegno di ferro fitto in un taglieri et che passi per i piedi et per le gambe del pavone aciò che 'l ferro non se veda; et quel pavone stia in piedi dritto col capo che para vivo; et acconcia molto bene la coda che faccìe la rota. Se voli che gitti focho per il beccho, toglì una quarta oncia de canfara con un pocha de bombace sì intorno, et mittila nel beccho del pavone, et mettivi etiamdio un pocha de acqua vite o de bon vino grande. Et quando il vorrai mandare ad tavola appiccìa il focho nel dicto bombace, et gietterà focho per bon spatìo di tempo. Et per più magnificenza, quando il pavone è cotto, si pò indorare con fogli d'oro battuto et sopra lo ditto oro porre la sua pelle, la quale vole essere inbrattata dal canto dentro con bone spetie. Et simelmente si po fare de fasciani, gruve, oche et altri ocelli, o capponi o pollastri.

Per fare polpette di carne de vitello o de altra bona carne.

In prima toglì de la carne magra de la cossa et tagliala in fette longhe et sottili et battile bene sopra un tagliero o tavola con la costa del coltello, et toglì sale et finocchio pesto et ponilo sopra la ditta fetta di carne. Dapoi toglì de petrosimolo, maiorana et de bon lardo et batti queste cose insieme con un poche de bone spetie, et distendile bene queste cose in la dicta fetta. Dapoi involtela insieme et polla nel speto accocere. Ma non la lassare troppo seccar al focho.

Capitolo II - Per far ogni maniera de vivande

Per fare fava menata.

Togli de la fava franta, et nettala molto bene et lavalala et ponila al focho. Et como leva un boglio gietta quella acqua, et mettivi tanta altra acqua che avanzi un dito sopra la fava, giogendovi etiamdio el sale necessario secundo la quantità. Et ponila a boglire sopra la brascia longi dal focho, et coprila, et lassala ben cocere et bene asciuchare, et dapoi menala molto bene in un mortaio. Et dapoi ritornala a scaldare in una pignatta. Et toglì una cipolla tagliata menuta et ponila a frigere in una pignatta con un pocho di bono olio, et sia ben cotta et non arsa. Et toglì una pocha di salvia et di fichi overo pomi et tagliale menute, et ponile ne l'olio con la ditta cipolla, et fa' che scia caldo. Dapoi fa' le menestre de la fava menata, et ponvi di sopra del ditto olio, et de le cose che sonno in esso, et gectavi etiamdio di sopra di bone spetie.

Per fare bianco mangiare sopra caponi.

Per farne dudici menestre: toglì doi libre de amandole, et pistale molto bene. Et acciò che siano più bianche tenile a moglio un dì et una nocte in acqua fresca. Et dapoi pistale molto bene, et quando sonno piste ponile un pocha d'acqua fresca accioché non facciano olio. Dapoi toglì un petto di cappone et pistalo con le ditte amandole, et toglì la mollica d'un pane biancho, et mittila a moglio in brodo magro de cappone; et pistala con le dicte cose, et toglì un pocho de agresto, meza oncia di

zenzevero ben mondato acciò che sia bianco, et meza libra o più de zucchero; et distempera tutte queste cose con brodo magro di cappone, et passale per la stamegnia in una pignatta ben netta, et poni la ditta pignatta sopra la brascia longi dal focho menandola spesse volte col cocchiario, et lassali cocere per spatio de meza hora, et quando è cotta mettevi tre oncie de bona acqua rosata. Et poi fa' le menestre, overo copri il cappone o altra volatile che se sia de la ditta vivanda; et mandala ad tavola. Et se tu ne copri il cappone, per più bellezza ponili di sopra paricchi grani de poma. Et se tu voi che questa vivanda sia de doi colori, toglì un rosso d'ovo et del zafrano; et mescola queste cose con una parte de la ditta vivanda, et fa' che sia più agra de agresto che la bianca. Et in questo modo si chiamarà de ginestra. Et se tu hai doi capponi, copri l'uno de la bianca et l'altro de la gialla.

Per fare XII menestre de bianco mangiare a la catelana.

Piglia doi bocchali di lacte de capra, et octo oncie di farina de riso ben fina, et ponila a boglire nel dicto lacte. Dapoi piglia il petto di un cappone morto quello medesimo dì, et che sia mezo cotto, et deffila tutto questo pecto sottilmente come capegli, et dapoi mittilo nel mortale et non gli dare se no doi tracti del pistone. Dapoi quando lo lacte ha bollito meza hora, gectavi dentro lo dicto pecto così sfilato con una libra de zucchero, et lassalo bollire per spatio de quattro hore vel circha; et questa cosa vole essere menata continuamente col cocchiario dal principio infine a la fine Et per cognoscere quando ella è cotta, tira el cocchiario et parerà che sia vischio. Et dapoi ponegli dell'acqua rosata como è ditto di sopra; et fa' le menestre, sopra le quali metterai un pocho di zucchero, et dapoi mandale ad tavola.

Herbe con lacte d'amandole.

Habi le herbe et falle bollire in prima un pocho in l'acqua, la qual deve bollire quando glille mitti. Et poi la cava fore, et ponile sopra una tavola, o un taglieri, et battile menute con un coltello, et nel mortale le macinarai molto bene; et poi le farai bollire ne lo lacte d'amandole mettendovi del zucchero a sufficientia.

Maccaroni siciliani.

Piglia de la farina bellissima, et inpastala con bianco d'ovo et con acqua rosa, overo con acqua communa. Et volendone fare doi piattelli non gli porre più che uno o doi bianchi d'ova, et fa' questa pasta ben dura; da poi fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliuca. Et toglì un filo di ferro longo un palmo, o più, et sottile quanto un spagho, et ponilo sopra 'l ditto pastoncello, et dagli una volta con tutte doi le mani sopra una tavola; dapoi caccia fore il ferro, et ristira il maccherone pertusato in mezo. Et questi maccharoni se deveno secchare al sole, et durerando doi o tre anni, specialmente facendoli de la luna de agosto; et cocili in acqua o in brodo di carne; et mettegli in piattelli con caso grattugiato in bona quantità, buturo fresco et spetie dolci. Et questi tali maccharoni vogliono bollire per spatio de doi hore.

Per fare riso con lacte de mandole.

Per farne dece menestre, toglì una libra de amandole et mondale bene che siano bianche. Et toglì meza libra di riso, et lavalò doi o tre volte con acqua tepida, et ponilo al focho con acqua chiara et fallo ben cocere. Dapoi caccial fore et ponilo a sciucchare. Dapoi pista molto bene le ditte amandole bagnandole et sbroffandole di sopra spesso con un pocha d'acqua fresca, accioché non facciano olio; et distemperale con acqua fresca et passale per la stamegnia et mitti a bollire questo lacte in una pignatta giongendovi meza libra di zucchero fino. Et como comincia a bollire mittivi dentro il riso et poni la pignatta sopra la brascia longi dal focho voltando spesso spesso col cocchiario acciò che non pigli fume, et fallo bollire per spatio de meza hora. Similmente potrai cocere lo ditto riso con lacte di capra o con altro lacte. Et perché simele menestra piglia volentieri il fume, quando ne pigliasse, il modo da cacciarlo è questo: caccia fore la menestra de la pignatta,

et guarda non toccare il fundo, et ponila in un'altra pignatta netta. Dapoi toglì una pezza bianca et doppiala in tre o quattro doppie et bagnala d'acqua fresca. Dapoi premi fore l'acqua et mitti la pezza così doppia sopra la pignatta de la menestra; et lasciavella stare per un quarto d'ora, et bagnala un'altra volta et rimittila sopra la pignatta se serà necessario; et in questo modo il fume si cacciarà fore. Né trovo miglior remedio per cacciare questo fume. Et simelmente fa' al farro.

Ravioli in tempo di carne

Per farne dece menestre: toglì meza libra di caso vecchio, et un pocho d'altro caso grasso et una libra di ventrescha di porcho grassa overo una tettha di vitella, et cocila allessa tanto che sia ben disfatta. Dapoi battila bene et toglì di bone herbe ben battute, et pepe, garofoli, et zenzevero; et gioggendovi il petto d'un cappone pesto serebe bono migliori. Et tutte queste cose distemperale insieme. Dapoi fagli la pasta ben sottile, et liga questa materia ne la pasta como vole essere. Et questi ravioli non siano maiori d'una meza castagna, et ponili accocere in brodo di cappone, o di carne bona, facto giallo di zafrano quando bolle. Et lassali bollire per spatio de doi paternostri. Dapoi fanne menestre, et mettili di sopra caso gratto et spetie dolci mescolate insieme. Et simili raffioli si posson fare di petto di fasani et starne et altre volatile.

Capitolo III: Per far ogni sapore

Per fare sapor bianco

Piglia dell'amandole secundo la quantità che tu voi, che siano ben mondate, et ben piste. Et perché non facciano olio como ho ditto più volte, pistando vi mecti un pocha d'acqua fresca. Et pigliarai un pocha de mollichia di pane bianco stata prima a moglio nell'agresta, et pistarala con le ditte amandole, agiungendovi del zenzevero bianco, cioè mondato a sufficientia. Et questa tal compositione distemperarala et passarala con bono agresto, overo con sucho di pomeranci o di limoni, facendolo dolce con il zuccharo et bruscho con agresto, et pomeranci più et mancho secundo il gusto del tuo Signore o altri. Et tal sapore si voi dare con ogni allessa a tempo di carne, o di Quadragesima.

Salsa verde

Piglia petrosillo et sarpillo, et un pocha de bieda, con qualche altra bona herbicina, con un pocho di pepe, et zenzevero, et sale. Et pista insieme molto bene ogni cosa distemperando con bono aceto forte, et passarailo per la stamegnia. Et se voi che senta dell'aglio vi potrai mettere a pistare insieme con le sopra ditte cose un pocho di fronde de aglietti. Et questo secundo il gusto a chi piace.

Mostarda

Piglia la senepa et mettila a moglio per doi dì mutandogli spesso l'acqua perché sia più bianca, et habi delle amandole monde et piste como vogliono essere. Et quando seranno ben piste metterai con esse la ditta senepa, et di novo le pistarai insieme molto bene. Poi habi di bono agresto overo aceto pistandogli etiamdio una mollichia di pane bianco; poi distemperala et passala per la stamegnia. Et fallo voi lo dolce o forte como ti piace.

Agliata bianca

Piglia de le amandole monde molto bene et falle pistare, et quando sonno mezze piste metti dentro quella quantità d'aglio che ti pare, et insieme le farai molto bene pistare buttandogli dentro un pocha d'acqua fresca perché non facciano olio. Poi pigliarai una mollichia di pane bianco et

mettirala a mollo nel brodo magro di carne o di pesce secundo i tempi; et questa agliata potrai servire et accomodare a tutte le stagioni grasse et magre como ti piacerà.

Agliata pavonazza

Sequira l'ordine del capitolo sopra scripto, excepto che non bisogna gli metti brodo, ma pigliarai dell'uva negra et con le mani la romperai molto bene in una pignatta, o altro vaso; et faralo bollire per meza hora; poi collerai questo mosto, col quale distemperarai l'agliata; et il simele si po fare con le cerase. Et questa agliata si pò dare al tempo di carne, o di pesce, como si vole.

Per fare agresto verde.

Pigliarai de una herba agra che se chiama usiglie o agrette, et pistala molto bene seco mettendovi un pocho di sale; et haverai un pocho d'agresto vecchio con il quale la destemperarai passandola per la stamegnia.

Capitolo IV - PER FAR OGNI RAGION TORTE

Per fare torta bianca.

Piglia una libra et meza di bono cascio fresco, et taglialo minuto, et pistalo molto bene, et piglia dodici o quindici albume o bianchi d'ova, et macinali molto bene con questo cascio, agiongendovi meza libra di zuccharo, et meza oncia di zenzevero del più bianco che possi havere, similmente meza libra di strutto di porcho bello et bianco, o in loco di strutto altrettanto botiro bono et fresco, item de lo lacte competentemente, quanto basti, che serà assai un terzo di bocchale. Poi farrai la pasta overo crosta in la padella, sottile come vole essere, et mettiraila a cocere dandoli il focho a bell'agio di sotto et di sopra; et farai che sia di sopra un pocho colorita per el caldo del focho; et quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, et di sopra vi metterai del zuccharo fino et di bona acqua rosata.

Per fare torta di riso.

Lava il riso et nettalo molto bene, et fallo cocere in lacte o in bono brodo grasso tanto che sia ben cotto; et poi il cavarai fora sopra ad un tagliero et lassaralo asciucchare et pigliarai un pocho di bono cascio fresco pistato molto bene giungendovi dece bianchi d'ova, del zuccharo et dell'acqua rosata. Et anchora piacendoti vi potrai mettere un pocho di lacte quanto tene un piccholo bicchieri. Et mescolato bene ogni cosa insieme la metterai bene a cocere in la padella observandoli quello ordine et modo che è ditto di sopra de la torta bianca. Et nota che questa richiede et vole minore quantità di cascio che l'altre torte sopra scripte.

Capitolo V: Per far ogni frictella

Fricata

Battirai l'ova molto bene, et insieme un poca de acqua, et un poco di lacte per farla un poco più morbida, item un poco di bon caso grattato, et cocirala in bon botiro perché sia più grassa. Et nota che per farla bona non vole esser voltata né molto cotta. Et volendola fare verde, prendirai silmilmente le cose sopra ditte giognendoli del suco de queste herbe, cioè vieta, petrosillo in bona quantità, borragine, menta, maiorana, salvia in minore quantità, passando il ditto suco; poi cavarai piste le herbe molto bene per la stamegna. Et per fare in un altro modo frittata con herbe, prendirai le sopra ditte herbe et tagliate minute le frigerai un poco in un bon botiro o oglio, mescolandole con l'ova et l'altre cose sopra ditte farai la frittata et cocirala diligentemente che sia bene staionata et non troppo cotta.

Fricelle d'amandole

Habi l'amandole bianche ben piste et con acqua rosata et un pocho di lacte le passerai per la stamegna, et habi il petto del pullo cotto allessa, et pistalo separato dall'amandole; item un poco di fiore di farina, doi o tre bianchi d'ova, et più et mancho secundo la quantità che voli fare, et con un poco di zuccaro mescolarai tutte queste cose; facendo queste frittelle in qualunque forma tu voli le frigerai ad ascio in bono strutto o nel butiro, et fa' che non siano troppo cotte.

Ova fricellate

Metti in la padella un poco d'olio, et fa' che sia un poco caldo, et rompegli dentro l'ova fresche facendole cocere bene ad ascio, et fringendosi butta continuamente con la paletta de quello olio che se frige sopra le ova; et como sono prese et fatte bianche di sopra sonno cotte, che [non] si vogliono cocere troppo.

Ova fricellate piene

Farai l'ova africellate al modo fiorentino como s'è ditto di sopra, et che non siano troppo cotte, et ad uno di lati farai un buscio ad ogni uno et politamente ne cavarai fora tutto il roscio che hanno dentro. Poi prendirai un poco di bon caso grattato che sia grasso et vecchio, con un pocha di menta et petrosillo ben battuti, item un pochetta d'uva passa et un pocho di pepe con uno o doi rosci d'ova crude o più, secundo la quantità che vole fare; et mescolate et incorporate insieme tutte queste cose et impierai l'ova sopra ditte per quelli busci che hanno, et farale un'altra volta frigere tanto che quello pieno possa essere cotto, et volterale spesso, et fornite di cocere gli metterai di sopra un pocho di suco di naranci o dell'agresto, et un poco di zenzevero.

Capitolo VI: Per cocer ogni pesce

Calamari

Quanto serando più piccoli tanto serando migliori; et lavati molto bene gli farai un pieno, como è ditto de le tenche riverscie, e miglior, se tu sai; et frigirale in bono olio mettendoli di sopra del suco di naranci et qualche bone spetie. Et lo grosso poi allessare tagliandolo in pezi a modo che se fa la trippa de vitello o di bove con poco brodo, et fa' che sia ben cotto, et con esso metterai del petrosillo tagliato menuto con de le spetie. Item essendo grosso il farai a questo altro modo, lavandolo prima con un poco de vino bianco et un poco de agresto et un poca di sapa, premendone ben fora insieme con queste cose quello suo nero, che con quello si fa il sapore; et prendirai una oncia de amandole bruculate con la cenere calda, et pista molto bene un poco di pane bruscolato o no como ti piace, pesto insieme con queste. Et tucte queste cose distemperarai con quella lavatura del calamaro sopra dicto; passando ogni cosa per la stamegna, le farai un poco bollire agiognendoli dentro de la canella, del zenzevero et un pochi di garofoli; et fritto el ditto calamaro in bono olio gli metterai di sopra questo sapore.

La tonnina

Falla stare a mollo in l'acqua tepida sei hore mutandoglilla doi o tre volte, et falla bollire un pochetto, cioè doi o tre bolli, poi cavala fuori et mettila nell'aceto.

Merluzzo

Fallo allessare, et per suo sapore gli darrai mostarda bianca.

Triglie

Vogliono essere cotte con bona diligentia arrosto, et non vogliono essere aperte ma solamente lavate bagnandole spesso con la sopra ditta salamora; et volendole salvare per octo o dece giorni, ordinatamente le concirai l'una sopra l'altra in un piatto o altro vaso; et di sopra gli metterai tanta de la ditta salamora che stiano ben coperte, et a questo modo le potrai salvare.

Per fare gelatina di pesce.

Prendirai dell'acqua, del vino et dell'aceto, et perché più se conservi et duri gli metterai poca acqua et molta spetiaria. Et perché sappi qual pesce è migliore et più substantioso da fare brodo per gelatina, ti dico che la tenca e 'l luccio e quanto più sonno grassi et grossi tanto sonno meglio. Et nota che questo tale pesce non vole essere raschiato, ma solamente aperto, et vole essere ben fresco, cocendolo bene ad ascio in poco brodo tanto che solamente stia coperto, et questo perché 'l brodo prenda più substantia. Et quando ti pare che sia il pesce ben cotto, cavalo fora et scorticalo tutto et mettilo da parte, ma la sua pelle remetterai ancora a bollire nel brodo per un pezo. Et quando ti parerà che habia bollito abastanza, colerai molto bene il ditto brodo observando tutto l'ordine e 'l modo descripto nel capitolo de la gelatina de la carne, così in farla chiara et bella como in ogni altra cosa, ricordandoti che questa vole bavere et sentire più di spetie: et potrai in questo tal brodo mettere in gelatina di pesci marini cotti da parte et separati, item d'ogni altra rascion di pesce che più ti piacerà.

Per fare gelatina di carne o di pesce de duo o tre colori in un vaso.

A farla bianca habi dell'aceto ben bianco overo dell'agresto bianco et vecchio et con esso metterai doi tanti d'acqua. Et habi di piedi di castrone o di capretto scorticati et nettati molto bene precipue spitalmente tramezo le ogne, tagliandoli per traverso, cavandone l'ossi, cioè i fusi de le gambe, et lavate molto bene nell'acqua fredda li metterai a bollire in quella mescolanza di aceto et acqua sopra ditta, bollendola più ad ascio che sia possibile, agiognendoli con essa a bollire del zenzevero mondato molto bene et tagliato in pezoli, item de le grana paradisi rotte solamente; et quando li piedi ti pareranno cotti cavali fora et fa' che 'l brodo senza essi bolla ancora un pezo; poi habi apparecchiati dece bianchi d'ova fresche et più o mancho secundo la quantità che vole fare, observando tucto l'ordine in colare, chiarire et fare ogni altra cosa che è ditta di sopra nel capitolo de la gelatina di carne; et habi apparecchiati li toi piatti con capponi o pollastri o altro che vogli mettere in la gelatina, et sopra gli metterai questa tale decottione politamente apparecchiata, riponendo i piatti in loco fresco perché s'abia a prendere et gelar meglio; et gelata molto bene per fare varii colori tagliarai fora un quarto di quello gelo che è nel piatto mettendolo al foco in un vaso, tanto che si struga et disfaccia, cioè che ritorni in brodo, et con il zafrano il potrai fare giallo, et quando serà rinfredato ritornerai il ditto brodo al loco suo medesimo nel piattello, ma guarda bene bene che non sia caldo quando il rimetti; et racconciato questo politamente, come è preso e gelato, cava un altro quarto facendolo roscio con i corgnali in simil modo che è ditto del giallo; et successive piglirai l'altro quarto bianco et per farlo verde haverai de la foglia del grano o dell'orzo quando è in herba et del petrosillo pesti et macinati molto bene insieme farai colare in quella forma che è ditto dell'altri doi colori. Simelmente potrai fare pavonazo l'altro quarto bianco, havendo de le carote cotte sotto le brascie, et mondate, levarai dextramente col coltello quella parte di sopra la quale ha il colore pavonazo, et quella metterai in fondo del sacco in nel quale si cola la decottione de la gelatina, et tante volte reiterando gli buttirai sopra quello brodo bianco riscaldato al foco che habia molto bene preso il ditto colore, havendo facto simelmente et observato questo modo in tutti gli altri colori sopra ditti, riconcirai etiamdio questo ultimo al suo loco como gli altri; et si più colori volessi fare starai in tuo arbitrio, che in questa maniera ne potrai fare quanto ti piace.

Anonimo veneziano

Se vuoi buon vermicelli per xij persone

Togli ij libre di mandorle et una di vermicelli et una mezza di zuccaro. Togli le mandorle ben monde, macinale, colale et li vermicelli metti a bollire in poca acqua. Quando è levato il bollore, mettivi quantità di latte di mandorle, fa cuocere con esso, e zuccaro e quando è cotto, mettivi zaffarano stemprato.

Buglione di ciceri

Toy di ciceri libbre due, e mitili in pentola chum acqua molta, finita che sia l'acqua meti olio uno utel e farina et sale. Vole bolire bene e coxendolo vole esser ben menato con choselier. Miti acqua molta e salvia e smarino e fagli bolire tanto. Polverizzali pevere quando eno cocto.

Traduzione: **Brodo di ceci.**

Si facciano cuocere i ceci. Prima con molta acqua e poi in olio abbondante con farina e sale. Dopo la seconda cottura si aggiunga nuovamente acqua aromatizzata con rosmarino e salvia. Si aggiunga pepe e si degusti come una minestra.

Anonimo - Liber de coquina

Biancomangiare salato

Prendi dei petti di pollo cotti e fanne delle strisce il più sottili possibili. Lava, poi, del riso, asciugalo e fanne della farina. Passa questa farina al setaccio e diluiscila con del latte di capre, di pecora o di mandorla. Metti a bollire in una pentola bel lavata e ben pulita: e quando comincerà a bollire aggiungi i petti a striscioline con zucchero bianco e lardo. Attenzione al fumo e fa bollire a fuoco lento; questo piatto deve essere denso come riso. Al momento di servire, cospargi di zucchero in polvere e di lardo fritto.

Fonti letterarie

Paolo da Certaldo, Libro di buoni costumi

Cuoci una volta il dì la mattina, e serba cotto per la sera, e mangia poco la sera: e starai sano.

Bonvesin de la Riva, De quinquaginta curialitatibus ad mensam

La cortesia desenasi è: quand tu he sedhe, travond inanzè lo cibo, e furbe la boca, e beve. Lo gordòke beve im presa, inanzè k'el voiè la canna, a l'oltro fa fastidioke beve sego in compàgnia.

La cortesia decima così è: quando tu hai sete, manda giù prima il cibo, forbisci la bocca, e bevi. Il goloso che beve in fretta, prima di vuotar la bocca, disgusta colui che beve in sua compagnia.

Giovanni Sercambi, Novelle, LXXI

DE BONIS MORIBUS

Di Dante fiorentino, come andò a Napoli a' re Uberto.

Nel tempo che' re Uberto di Napoli era vivo, era in vita quel poeta novello Dante da Firenze, il quale non potendo stare in Firenze né in terra dove la Chiesa potesse, si riducea il preditto Dante alcuna volta con quelli della Scala et alcuna volta col signore di Mantova, e tutto il più col duga di Lucca, cioè con messer Castruccio Castracani.

Et essendo già la nomea sparta del senno del ditto Dante e i' re Uberto desideroso d'averlo per vedere e sentire del suo senno e virtù, con lettere scrisse al preditto dugia e simile a Dante che li piacesse andare. E diliberato Dante d'andare in corte de' re Uberto, si mosse di Lucca e caminò tanto che giunse in Napoli, dove noi siemo. E venuto in corte vestito assai dozzinalmente come soleano li poeti fare, e fatto asapere a' re Uberto come Dante era quine venuto; e' fattolo richiedere, era quasi <l'ora> del desnare quando Dante giunse in sala dove lo re Uberto desnar dovea.

E dato l'acqua alle mani et andati a taula, lo re alla sua mensa e li altri baroni posti a sedere, ultimamente Dante fu messo in coda di taula. Dante come savio vede quanto il signore ha avuto pogo provvedimento: nondimeno, avendo Dante volontà di mangiare, mangiò. E come ebbe mangiato, subito si partì e caminò verso Ancona per ritornare in Toscana. Lo re Uberto, poi ch'ebbe mangiato e stato alquanto, domandò che fusse di Dante. Fulli risposto che lui s'era partito e verso Ancona caminava. Lo re, cognoscendo che a Dante non avea fatto quello onore che si convenia, pensò che per tale cagione si fusse isdegnato, fra sé disse: «Io ho fatto male: poi che mandato avea per lui lo dovea onorare e da lui sapere quello disiava». E di subito rimandò per lui fante proprio, il quale, prima che giunto fusse ad Ancona, l'ebbe trovato e datoli la lettera de' re.

Dante rivoltòsi e ritornò a Napoli, e d'una bellissima robba si vestì e dinanti da' re Uberto si presenta. Lo re lo fe' al desnare mettere in capo della prima mensa, che al lato alla sua era. E vedendosi Dante esser in capo di taula, pensò dimostrare a' re quello avea fatto. E come le vivande vennero e' vini. Dante, prendendo la carne, et al petto e su per li panni se la fregava; così il vino si fregava sopra i panni. Lo re Uberto e li altri baroni che quine erano diceano: «Costui dè esser un poltrone, a dire che 'l vino e la broda si versa sopra i panni». Dante ode che altri lo vitupera, stava cheto. Lo re, che ha veduto tutto, rivoltosi a Dante dicendoli: «Dante, che è quello che io v'ho veduto fare? Tenendovi tanto savio, come avete usato tanta bruttura?», Dante, che ode quello desiderava, disse: «Santa corona, io cognosco che questo grande onore ch'è ora fatto, avete fatto a' panni; e pertanto io ho voluto che i panni godano le vivande aparecchiate. E che sia vero, vi dico che io non ho ora men di senno che (allora quando prima) ci fui, poi che in coda di taula fui assetato, e questo fue perch'io era malvestito. Et ora con quel senno avea son ritornato ben vestito e m'avete fatto stare in capo di taula». Lo re Uberto, cognoscendo che Dante onestamente l'avea vituperato e che avea ditto il vero, subito comandò che a Dante fusse una robba aregata. E rivestito, Dante mangiò avendo allegrezza che avea dimostrato a' re la sua follia.

E levati da taula, lo re ebbe Dante da parte: praticando della sua scienza, trovò Dante esser da più che non li era stato ditto. Et onorandolo lo fe' in corte restare per potere più avanti sentire.

Giovanni Sercambi, *Novelle*, CVIII

La brigata giunta a Recanato, dove con sollazzo si dieno buon tempo fine alla mattina che levati seranno; <e levati>, il proposto comandò che l'altore una novella dica fine che a Cesena giunti saranno, ma prima dica una canzonetta. Lui presto disse:

«Io, Gola, mangio e beo fuor di misura,
tanto che 'l gusto mio, ghiotto e cattivo,
desiderando sta d'ogni ben privo».

E presto a ubidire, disse: «A voi, golosi, li quali non pensate mai potervi impiere di cibi ghiotti, ad exemplo dirò una novella io d'uno che per fare tali cibi ne perdéo la persona». Incominciando così:

DE SUMMA GOLOSITATE

Quando la corte di Roma era a Vignone,
un pastiscieri faceva pastelli di carne di uomo.

Al tempo che papa Urbano Quinto tenea la corte di Roma innella città di Vignone, dove tutta la cristianità vi correa e là v'era grande corte de' cortigiani e d'altri mercadanti et artieri, infra li altri mestieri che quine in abundanza erano si era il mestieri del cuoco, però che generalmente tutti quelli che la corte visitavano sono più tosto maestri del boccolieri che della spada, cioè che sono più tosto golosi che franchi a combattere; e con tale vizio procede esser di lusura involti. Di che quelli che

tal mestieri di cuoco fanno, con libri e con maestria s'ingegnano le vivande fare tanto ghiotte che la loro bottega abbia gran ressa e guadagno. Et infra l'altre vivande, in Vignone e dov'è la corte di Roma, ci sono li pastelli e di quelli si fanno assai, con gran profitto.

Sentendo che molto guadagno si facea de' pastelli, uno giovano da Fermo nomato Troiante, il quale più anni era stato scarano e malandrino e d'ogni cattiva condizione, il quale più volte come malvagio avea mangiato e lesso et arosto de li omini che uccisi aveano, et avendo sentito quanto era ghiotta cosa, pensò d'andare a Vignone poi che sentito avea l'arte de' pastelli e del cuoco esser di tanto frutto. E così da Fermo si partì e caminò a Vignone, dove Troiante fe' uno ostello di mangiar cotti. E per aver nome di fare buone vivande, et anco per ispender meno, se n'andava ogni dì al giubetto e della carne delle cosce e de' luoghi carnosì di quelli che di fresco apiccati erano predea e e con quella facea de' pastelli. E tali veniano tanto odoriferi e buoni, che tutto Vignone concorrea a prendere da Troiante li pastelli et altre vivande.

<Avenne che uno>, essendo molto ghiotto, co' suoi amici procacciò la podestaria di Vignone solo a fine di quelli pastelli potere mangiare. E come pensò li venne fatto, che eletto fu podestà di Vignone et all'ufficio andò. Et intrato innell'ufficio, domandò quelli che usavano le vivande ghiotte qual persona le facea migliori. Fulli ditto Troiante essere sommo maestro, e che pari di lui trovar non si potea. Lo podestà subito mandò per lui.

Troiante comparito disse al podestà quello che volea. Lo podestà disse: «E' m'è ditto che tu fai le miglior vivande e le più ghiotte che persona di Vignone, e massimamente li pastelli; e pertanto voglio che ogni dì ch'è da mangiare, fa che io n'abbia alcuno». Troiante disse: «Serà fatto». E partitosi, la sera ne li mandò uno dicendo: «Questo vi manda Troiante che l'asaggiate, e non vuole che questo alcuna cosa vi gosti; e se questo vi piacerà vi farà delli altri e voi li pagherete». A cui lo podestà disse ch'era contento. Et assagiato quello pastello e parutoli buono meglio che vivanda che mai mangiasse, mandò a dire a Troiante che ogni dì ne li mandi o uno o due e che bene lo pagherà. Troiante così fa, che ogni giorno al podestà ne mandava.

Divenne una sera che il podestà avendosi posto a taula per cenare et avendo innanti uno de' pastelli che Troiante mandato li avea, e prima che cominciassse a toccare niente, subito fattosi alcuna zuffa e romore in Vignone, fu di necessità che 'l podestà si levasse da taula e coll'arme tutta la notte stesse per Vignone alla guardia; né miga poté aver agio di cenare: pensando la mattina mangiare quello pastello, lo fe' ripuonere. E steo fino alla mattina che il romore richetato fu.

E tornato il podestà al palagio, volendo mangiare si fe' il pastello alquanto riscaldare e dinanti da sé venire. E come lo venne ad aprire trovò tutto quello pastello pieno di vermi vivi. Lo podestà, vedendo questo, stimò per certo <. . . > non dover essere, dicendo: «Or come può esser la carne cotta e calda faccia vermi in sì picciol tempo?» E volendo sapere la cosa com'era, mandò per Troiante, mostrandoli quello che il pastello avea fatto. Troiante quasi palido non rispondea. Lo podestà, vedendolo palido diventare, stimò che Troiante avesse qualche cattività fatto. E messoli paura, Troiante confessò li pastelli e altre vivande fare della carne delli omini apiccati. Lo podestà, mandato al giubetto, trovò tutti li apiccati avere tagliato i polpacci delle cosce e del culo e d'ogni lato dove carne senz'osso sta. E fattone relazione, il podestà veduto quello vole, a ragione più presto che poté Troiante per la gola apiccar fe', avendo prima fatto legger il perché.

E saputosi per Vignone tal cosa, qual più era vago di pastelli, per lo modo tenuto di Troiante vennero a ciascuno in fastidio, et il ditto podestà de la golosità che prima avea s'astenne, disponendo poi la vita sua a temperata vivanda né mai di cose nuove s'invaghìo. E così molti altri feceno.

Et io altore, ciò sentendo, dispuosi che pastelli mai in mia casa si facesseno; e così fine qui s'è oservato et oservasi fine che vivo serò.

Edizione di riferimento

Giovanni Sercambi, *Novelle*, a cura di Giovanni Sinicropi, Gius. Laterza & Figli Tipografi-Editori-Librari, Bari 1972

Franco Sacchetti, *Trecentonovelle*

NOVELLA XX

Basso della Penna fa un convito, là dove, non mescendosi vino, quelli convitati si maravigliono, ed egli gli chiarisce con ragione, e non con vino.

Questo Basso (ed è la seconda novella di quelle che io proposi in queste di sopra) in questi due mesi di sopra contati, ne' quali era già febricoso del male che poi morí, parve che volesse fare la cena come fece Cristo co' discepoli suoi; e fece invitare molti suoi amici, che la tal sera venissono a mangiare con lui. La brigata tutta accettò; e giunti la sera ordinata, essendo molto bene apparecchiate le vivande, postisi a tavola, e cominciando a mangiare, gli bicchieri si stavono, che nessuno famiglio metteva vino. Quando quelli che erano a mensa furono stati quanto poteano, dicono a' famigli: - Metteteci del vino.

Gli famigli, come aombrati, guardano qua e là, e rispondono: - E' non c'è vino.

Di che dicono che 'l dicano al Basso, e cosí fanno; onde il Basso si fa innanzi, e dice: - Signori, io credo che voi vi dovete ricordare dell'invito che vi fu fatto per mia parte: io vi feci invitare a mangiare meco, e non a bere, però che io non ho vino che io vi desse, né che fosse buono da voi, e però chi vuol bere, si mandi per lo vino a casa sua, o dove piú li piace.

Costoro con gran risa dissono che 'l Basso dicea il vero, mandando ciascuno per lo vino, se vollono bere.

Il Basso fu loico anco qui, ma questa non fu loica con utile, se non che risparmiò il vino a questo convito; ma se volea risparmiare in tutto, era migliore loica a non gli avere convitati, che avrebbe risparmiato anco le vivande; ma e' fu tanta la sua piacevolezza che volle e fu contento che gli costasse per usare questo atto.

NOVELLA LI

Ser Ciolo da Firenze, non essendo invitato, va ad un convito di messer Bonaccorso Bellincioni; èlli detto; e quelli, essendo goloso, risponde sí che e allora e poi mangiovi spesso.

Ser Ciolo non ebbe minore volontà d'empieri il corpo che avesse Ribbi di vestirlo; però che, essendo in questi tempi vecchietto assai goloso e ingordo, facendo messer Bonaccorso Bellincioni, cavaliere famoso fiorentino, uno corredo a notabili cavalieri e altri, il detto ser Ciolo, avendo sentita la grida, deliberò di appresentarsi tra gli altri al detto convito; e se per forza non ne fossi cacciato, porsi alla mensa, e di quello mangiare ch'eglino. Movendosi con questo pensiero, si misse in via, e andò verso la casa del detto messer Bonaccorso, là dove, veduto nella via dinanzi all'uscio suo ragunarsi i cavalieri, e gli altri valentri uomini, come è d'usanza, e quelli affretta i passi, e giugne e mescolasi tra loro.

E cosí stando, venuta che fu tutta la brigata, e detto loro che passino su, e ser Ciolo ne va su per le scale con loro insieme. Giunti in su la scala, ciascun si trae il mantello; e ser Ciolo prestamente si trae il suo. Dice uno de' famigli della casa a un altro:

- Che diavol ci fa ser Ciolo?

Dice l'altro:

- Non so io; e' fa una gran villania, ché io so bene che e' non fu su la scritta.

E accostansi a lui e dicono:

- Ser Ciolo, voi non fuste invitato; voi farete bene d'andarvene a casa.

Dice ser Ciolo:

- Io farei un bell'onore a messer Bonaccorso! ché direbbe ogni uomo che per avarizia m'avesse fatto cacciare. Io per me ci sono venuto per bene, e non per far vergogna a persona: se io non sono stato invitato, non è mio difetto; la colpa è stata di chi l'ha aúto a fare; - e accostasi al bacino, accozzandosi con un altro, e toglie l'acqua alle mani.

E' poterono assai dire e con parole e con cenni, che ser Ciolo si serrò sí con gli altri che, come furono per andare a tavola, si ficcò tra loro, e puosesi a sedere a mensa. Messer Bonaccorso, che

ogni cosa avea considerata, mangiato che ebbe, domandò li suoi donzelli che cagione era stata, o di cui interdotta, che ser Ciolo fosse venuto quivi a desinare, e di quello che con loro contendea.

Egli risposono che 'l domandavano chi l'avea invitato, e quello che rispose, e la cagione perch'egli era venuto. Di che messer Bonaccorso, udendo come ser Ciolo avea risposto a' famigli, fu piú contento e del modo e della novella di ser Ciolo, e del desinare che ebbe, che di quello che ebbono tutti gli altri: e compiuta questa festa, l'altro dí mandò messer Bonaccorso per ser Ciolo, che desinasse con lui; e ripetendo le cose del dí dinanzi, con lui ne prese gran piacere, e chiamò li suoi famigli e in sua presenza e' disse a loro:

- Ogni festa ch'io do mangiare altrui, fate che voi provvegiate di uno tagliere piú per ser Ciolo; e voglio ch'egli possa e debba sempre venire a mangiare ad ogni mio convito -; e voltossi a ser Ciolo, e disse: - E cosí v'invito. E ser Ciolo accettò molto volentieri.

E per questo messer Bonaccorso il misse in tale andare che nessuno facea in Firenze convito che ser Ciolo non vi si rappresentasse, e che non facesse un tagliere d'avanzo per ser Ciolo, se vi venisse; e con questa preminenza visse nella sua vecchiezza.

E però è uno volgare che dice: "Or va' tu, e non fare dell'impronto." Questo mondo è delli impronti, e 'l vizio della gola fa gli uomini molto impronti; ma rade volte se ne arriva bene, come arrivoe ser Ciolo, il quale, mosso da questo vizio, udendo le vivande che messer Bonaccorso apparecchiava per lo detto corredo, bramoso di mangiare di quelle, si mise a pericolo di avere di molte mazzate, ed esserne cacciato con vergogna; ed egli si dice che fu il primo che disse, tornando dal desinare di messer Bonaccorso a casa sua, queste parole, o questo motto che vogliàn dire: "Chi va lecca, e chi sta si secca".

NOVELLA XCVIII

Benci Sacchetti trae ad una brigata un ventre della pentola e mandaselo a casa per il fante, e in iscambio di quello mette nella pentola una cappellina.

Nella città di Vinegia furono già certi mercatanti fiorentini, i quali per lunga dimora aveano presa amistà e compagnia insieme, per tale che le piú volte mangiavano insieme, e spesso recava ciascuno la parte sua, e accozzavano insieme, e faceano tanisca, e per quello che io udisse già io scrittore da mio padre, il quale fu principio della presente novella, egli era uno Giovanni Ducci, Tosco Ghinazzi, Piero di Lippo Buonagrazia, Giovanazzo di Bartolo Fede, Noddo d'Andrea, ch'ancora è vivo, e Michel Cini, e Benci del Buon Sacchetti, e certi altri. Avvenne per caso che Giovanni Ducci, el Tosco, e Piero di Lippo, facendosi una vitella grandissima e bella, feciono borsa, e comperarono il ventre per mangiarlo la seguente domenica a cena, e fra loro puosono che niente se ne dicesse: ché, se gli altri compagni il sapessono, non lo potremmo avere in pace, poco ne toccherebbe per uno. Disse il Tosco:

- Cosí si vuol fare, ché io n'ho aúto voglia un gran pezzo: io intendo farne corpacciata.

E cosí tennono il segreto, e messer Gherardo Ventraia fu portato a casa Giovanni Ducci. Quella medesima mattina, che era sabato, andando, com'è d'usanza, Benci e Noddo a vedere la beccheria, per comperare per la domenica, capitorono al desco dove la detta vitella si vendea. Dice l'uno:

- O questa è bella carne.

- Ben di' vero.

- Quanto la libbra?

E comperaronne una pezza. E pesandola il beccaio, dice: - Gnaffe! i compagni vostri ebbono poco fa il ventre. Dice Benci: - O chi? E 'l beccaio dice: - Giovanni Ducci, e tale, e tale. - E a casa cui andò il ventre? Dice il beccaio: - A casa Giovanni Ducci; e là pare a me, che lo mangeranno doman da sera. Dicono costoro: - Or sia con Dio.

Tolgono la carne, e partonsi; e tornando a casa, dice l'uno all'altro: - Questa cosa non vuole andare a questo modo. Dice Noddo: - Gnaffe! io piglierò la tenuta doman da sera a buon'otta. Dice Benci:

- Noddo, e' la non vuole andare a cotesto modo; vuo' tu lasciar fare a me? Dice Noddo: - Sí bene.

Dice Benci. - Non dir nulla; io credo far sí che noi aremo il ventre, ed egli avranno la broda; sta' cheto, e non dir nulla: fa' ch'io ti truovi domane due ore innanzi ora di cena, e farai com'io ti dirò, e vedrai il piú bel giuoco che tu vedessi mai -; e cosí si fermarono.

Benci, tornato a casa, va cercando d'uno fodero di cappellina vecchio bianco, e per avventura n'ebbe trovato una cappellina, la quale avea usato già il padre della donna sua che era grandissima e sucida; levonne il panno e tolse il fodero, e apparecchiò una bisaccia, e dentro vi misse il detto fodero; e trovò uno aguto di mezzo braccio, e feceli dalla punta un poco d'oncino, e misse nella bisaccia. Trovate queste masserizie, l'altro dí su l'ora imposta si trovò con Noddo, ed ebbono Michele Cini, che era sensale di mercatanzia, e strettisi insieme, dice Benci: - Io non so, Michele, se tu sai questo fatto; la cosa sta sí e sí. Michele fu tosto accordato. Dice Benci: - Tu anderai un poco innanzi, e chiamerai la Benvegnuda, che ti rechi la chiave del fondaco, e che tu voglia vedere qualche balla di mercatanzia; Noddo e io intreremo dentro, e tu la tieni a bada quanto puoi; volgi e rivolgi le balle, e digli che t'aiuti; e andremo su alla cucina, e lascia fare a noi.

E cosí ordinarono, menando Benci un suo fante in mantello con la bisaccia e con l'altre masserizie. E Michele Cini giugne, e picchia l'uscio, e chiama la Benvegnuda, che rechi la chiave del fondaco. La Benvegnuda viene subito con le chiavi. Dice Michele: - Va' apri, ché voglio veder certe balle per farle vendere a Giovanni. Dice la Benvegnuda: - Serrate l'uscio.

Dice Michele: - Giovanni è presso, che ne viene co' mercatanti; lascialo pur stare aperto. E cosí fece. Andato ella per aprire il fondaco, la brigata della bisaccia entrano dentro, e vanno alla cucina. Quando Michele vede andato su Benci con gli altri, va nel fondaco, che la Benvegnuda avea aperto, e quivi volgi e rivolgi, aiutandogli la fante per buon spazio. Benci e gli altri, ch'erano in cucina, trovarono messer Gherardo che bollia forte, e Benci subito recasi in mano le masserizie, che pareva volesse travagliare, e cava fuori l'aguto uncinuto e lo fodero della cappellina; e cacciato nella pentola il detto uncino, piglia messer Gherardo con la sua donna monna Muletta; e traendolo fuori del lavaggio, il mise nella bisaccia, e diello al fante, e disse: - Vanne a casa, e non dir nulla.

Andato il fante, Benci caccia il fodero della cappellina arrovesciato nella pentola, e pisciovvi entro, e coperta com'ella stava, s'uscirono della cucina, e scendendo la scala, per l'uscio ancora aperto se n'uscirono fuori. Michele, che era con la Benvegnuda nel fondaco, quando crede essere stato assai dice: - Per certo Giovanni Ducci ha aúto qualche storpio; serra il fondaco, e io anderò a saper quello che fa. La Benvegnuda cosí fece. Michele s'andò con Dio, e sul Rialto trovato Noddo, che scoppiava di risa, dice: - Ov'è Benci?

Dice Noddo: manco di cotto, che si cuoca; e dissemi, quando fosse ora, noi andassimo là a cena. E cosí feciono: ché su l'ora della cena Noddo e Michele con la maggior festa del mondo andarono a manicare il detto ventre, aspettando la gran festa che doveano avere di questa novella.

Dall'altra parte la brigata che avea comperato il ventre, s'avviano andare a cena. Dicea Piero per la via: - Io ho aúto voglia d'un ventre ben un anno, e non m'è venuto fatto d'averlo. Dice il Tosco:

- Altrettal te la dico. Dice Giovanni: - Istasera ce ne caveremo la voglia -; e cosí ragionando, giunsono a casa: - O Benvegnuda, fa' che noi ceniamo.

Data l'acqua alle mani, si posono a tavola. La Benvegnuda avea subito fatta la suppa, come si fa, con le spezie e tutto; e caccia il manico del romaiolo nella pentola, trae fuori, e mette in uno catino sí subito che avveduta non si fu di quello che era; ma subito porta a tavola quello e la suppa; e costoro cominciano a manomettere la suppa, e manicando truovano i taglieri, e fatto venire dell'aceto, e tutti scoperto il catino, e prese le coltella per tagliare un pezzo del ventre, mena il coltello, partire non si potea, e stettono buon pezzo. Alla per fine dice uno: - O che è cotesto? Dice l'altro: - Non so io, piglialo, e tiralo su.

- Buon buono! o che diavolo è questo? a me par'egli una cappellina. - Una cappellina? Chi avea della suppa in bocca, getta fuori: - Alle guagnele, che noi ce n'abbiamo una... Chiama la Benvegnuda; ed ella giugne: - Buon pro vi faccia. - Tu sia la malvenuta, - dice Giovanni Ducci, - o che ci hai tu recato in tavola? Dice quella: - Hovvi recato un ventre che voi mi mandaste. Dice il Tosco, ch'era levato ritto, e stava dal lato di fuori: - Guata se egli è ventre. E levalo suso alto. Dice la Benvegnuda: - Oimè, che vuol dir questo? Dice il Tosco:

- Vuol dir panico pesto -; e aperta questa cappellina, essendo la fante volta per tornar nella cucina, gli lo cacciò in capo.

La fante gettalo in terra: - Che diavolo è questo che voi fate?

Dice Giovanni: - Vie' qua: dimmi il vero, chi c'è venuto?

Ed ella dice: - Venneci Michele Cini. Dicono costoro: - I nostri compagni ce l'hanno calata. E sappiendo come Michele era venuto, e ciò che avea fatto e detto, l'ebbono per lo fermo; dicendo Piero: - Io ho ben veduto Noddo molto ridere da dianzi in qua.

Dice l'altro: - Come che ci abbiano fatto la piú sucida beffa che noi avessimo mai, io credo ci abbiano fatto molto bene; avevamo diviso la compagnia per un ventre. Dice Giovanni: - Truovaci qualche marzolino; e metti questa cappellina in bucato, ché io la vorrò rendere al Benci, che debb'essere stato il principio di tutto questo fatto.

Dissono gli altri: - Me' faremo a mandarli ora -; e tolgono uno piattello, e coprono; e dicono: - Va', di' a Benci che Giovanni Ducci gli manda del ventre della vitella. E cosí giugnendo a Benci con l'ambasciata e col presente, dice Benci: - Di' che gran merzè; ma che 'l tavernaio l'ingannò, ché cotesto è di pecora, e non è di vitella.

Ritorna il fante, e dice quello che Benci e gli altri hanno detto, e ch'egli era di pecora. Dice il Tosco: - Ed egli ben ci ha trattato come pecore.

E con tutto questo, quelli che l'ebbono, e quelli che 'l doveano mangiare, furono troppo contenti di sí bella beffa; e poi, trovandosi l'uno con l'altro, tutti rideano a un modo, per tale che tutta Vinegia otto dí n'ebbe piacere.

Oggi se ne ucciderebbono gli uomini; e nota che da questo si dice: "Egli ha fatto una sucida beffa" però che quella cappellina era sucidissima.

E cosí si davano i mercatanti diletto, e insieme, di ciò che si faceano, erano contenti, e aveanlo a caro. Ma io credo bene che poi sia intervenuto il contrario; però che le risa son quasi per tutto convertite in pianto per li difetti umani, o per li iudicii divini.

NOVELLA CVIII

Testa da Todi, essendo de' Priori, ha sotto carne arrostita insalata, e uno catello all'olore gli entra sotto, e abbaia, e tanto fa ch'elli la getta, e rimane scornato.

Al tempo d'Urbano papa V, era per lo detto papa nella terra di Todi uno suo nipote, ch'avea nome messer Guglielmo, assai cavaliere dabbene, a tener luogotenente per lo detto papa. Era l'officio de' priori nel loro palagio, ed era di loro priore de' priori, al modo loro, e al modo nostro è chiamato il proposto, e avea nome Testa, il quale avea per usanza ogni mattina di bere a buon'ora; e fra l'altre mattine una mattina, perché 'l vino non gli facesse noia, e anco per potere bere meglio, prese una fetta di carne salata, e con uno pane sotto se n'andò alla cucina, e mettendo la detta carne su la bracia, come la si fu un poco riscaldata, e messer Guglielmo giugne, che vuole favellare a' priori, e subito e chiamato il proposto: - Venite che messer Guglielmo è venuto che vuole favellare a' priori.

Il Testa, ch'era proposto, subito per non perdere quella sua arrostitiana o carbonata che vogliamo dire, mettela in uno pane e cacciasela sotto e giugne in sala, ed entra nell'audienza, trovando i compagni, e chiamando messer Guglielmo. Avea il detto messer Guglielmo uno catello quasi tra botolo e bracchetto, e mai non si partiva da lui; ed essendo tra lui e tra' priori, sentí l'odore della carne salata, e andava pur col muso fiutando a uno a uno, e poi si fermava al proposto, e piú volte andandogli intorno, ora levandosi ritto, e ora intrandogli sotto il mantello, e alcuna volta ulolava. Alla perfine, non partendosi questo cane, ma stropicciando il proposto attorno attorno, el proposto cava il pane e la carne secca di sotto e gettala al cane e dice: - E tu te l'abbi al nome del diavolo.

Gli altri priori come grossi diceano: - E che hai tu dato al cane, proposto? Ed egli dicea: - Andate pur dietro a quello che siamo per fare.

Dice messer Guglielmo: - Guarda, signori, quanto il vostro proposto è amator della chiesa di Roma; che non che sia tenero di monsignor lo papa o di me, che sono suo vicario, ma egli è tenero di uno mio vile cagnucciolo, al quale vedete che ha dato cosí ben da mangiare in questa mattina.

Tutti i priori parvono montoni, sí stettono cheti, e al proposto parve aver pisciato nel vaglio, tanto che quasi per vergogna ammutolò. E 'l cavaliere detta la sua faccenda si partí, raccontando poi al papa Urbano la piacevole novella del proposto di Todi e del suo cucciolino; della quale il papa e gli altri della sua Corte che 'l seppono, piú tempo, dicendo questa novella, n'ebbono piacere grandissimo.

Ancora s'usano di simili reggimenti che pasciuti e avvinazzati vanno sempre ad ordinare e dare li loro consigli; ed ella sta come la sta, e Italia il sa, che con molte fatiche, di male in peggio va.

NOVELLA CXXIV

Giovanni Cascio fa temperare Noddo, essendo a tagliere con lui, di non mangiare li maccheroni caldi, con una nuova astuzia.

Noddo d'Andrea, il quale al presente vive, è stato grandissimo mangiatore, e di calde vivande mai non s'è curato, se non come s'elle andassono giú per un pozzo, quando se l'ha messe giú per la gola. E io scrittore ne potrei far prova, che avendo mandato uno tegame con uno lombo, e con arista al forno, e 'l detto Noddo avendone mandato un altro con un busecchio pieno non so di che, al fornaio, mandando Noddo per lo suo, gli venne dato il mio; il quale come gli venne innanzi, subito trangugiando e l'arista e poi il lombo, tenendolo in mano intero, dandovi il morso entro, dice la donna sua: - Che fa' tu? questo non è il tuo busecchio; questo tegame è carne d'altrui, e non è la nostra.

Quando l'ebbe presso che recata a fine, facendo vista di non udir la donna, dà alla fante il tegame con quell'ossa che erano rimase, e dice: - Va' al fornaio, che mi mandi el mio tegame, che questo non è il mio.

Il fornaio, senza metter molto cura su la detta faccenda, cercò di quello dov'era il busecchio, e mandòglilo. E 'l fante mio va poi per lo mio tegame: il quale giunto, e scoprendolo, poco v'avea altro che ossa. Dico al fante: - Va' al fornaio, e sappi se io ho a far dadi.

Il fornaio si scusò dell'errore, e Noddo con molte risa si mangiò la cena sua e la mia, non curando caldo che fosse in essa, facendo tosto tosto. Or questo voglio aver detto, ad informazione di cosí fatta natura, venendo ad una piccola novelletta delle sue. Egli pregava pure Dio, quando fosse stato a mangiare con altrui, che la vivanda fosse rovente, acciò che mangiasse la parte del compagno; e quando erano pere guaste ben calde, al compagno rimaneva il tagliere: d'altro non potea far ragione. Avvenne per caso una volta che mangiando Noddo e altri insieme, ed essendo posto Noddo a tagliere con uno piacevole uomo, chiamato Giovanni Cascio; e venendo maccheroni boglientissimi; e 'l detto Giovanni, avendo piú volte udito de' costumi di Noddo, veggendosi posto a tagliere con lui, dicea fra sé medesimo: "Io son pur bene arrivato, che credendo venire a desinare, e io sarò venuto a vedere trangugiare Noddo, e anco i maccheroni per piú acconcio del fatto; purché non manuchi me, io n'andrò bene". Noddo comincia a raguazzare i maccheroni, avviluppa, e caccia giú; e n'avea già mandati sei bocconi giú, che Giovanni avea ancora il primo boccone su la forchetta, e non ardiva, veggendolo molto fumaticare, appressarlosi alla bocca. E considerando che questa vivanda conveniva tutta andarne in Cafarnau, se non tenesse altro modo, disse fra sé stesso: "Per certo tutta la parte mia non dee costui divorare". Come Noddo pigliava uno boccone, ed egli ne pigliava un altro, e gittavalo in terra al cane, e avendolo fatto piú volte, dice Noddo: - Omei, che fa' tu? Dice Giovanni: - Anzi tu che fai? non voglio che tu manuchi la parte mia; vogliola dare al cane. Noddo ride, e studiavasi; e Giovanni Cascio si studiava e gittava al cane. Alla per fine dice Noddo: - Or oltre, facciamo adagio, e non gli gittare. E quelli risponde: - E' mi tocca torre due bocconi, quando tu uno, per ristoro di quello che hai mangiato, non avendo io potuto mangiare uno boccone. Noddo si contendea; e Giovanni dicendo: - Se tu torrai piú che uno boccone, quando io due, io gittarò la parte mia al cane.

Finalmente Noddo consentí, e convenne che mangiasse a ragione; la qual cosa in tutta la vita sua non avea fatto, né avea trovato chi a tavola il tenesse a siepe. E la detta novella piacque piú a quelli che v'erano a mangiare, che tutte le vivande che ebbono in quella mattina. Cosí trovò, chi senza misura trangugiava, chi gli diede ordine di mangiare consolatamente con una nuova esperienza.

Edizione di riferimento

Franco Sacchetti, *Il Trecentonovelle*, a cura di Emilio Faccioli, Nuova Universale Einaudi, 1970

Giovanni Boccaccio, *Decameron*

Novella della Marchesa di Monferrato (I, 5)

La marchesana di Monferrato, con un convito di galline e con alquante leggiadre parolette, reprime il folle amore del re di Francia.

La novella da Dioneo raccontata, prima con un poco di vergogna punse i cuori delle donne ascoltanti e con onesto rossore né loro visi apparito ne diedon segno; e poi quella, l'una l'altra guardando, appena del ridere potendosi astenere, sogghignando ascoltarono. Ma venuta di questa la fine, poiché lui con alquante dolci parole ebber morso, volendo mostrare che simili novelle non fosser tra donne da raccontare, la reina verso la Fiammetta, che appresso di lui sopra l'erba sedeva, rivolta, che essa l'ordine seguitasse le comandò. La quale vezzosamente e con lieto viso a lei riguardando incominciò: Sì perché mi piace noi essere entrati a dimostrare con le novelle quanta sia la forza delle belle e pronte risposte, e sì ancora perché quanto negli uomini è gran senno il cercar d'amar sempre donna di più alto legnaggio ch'egli non è, così nelle donne è grandissimo avvedimento il sapersi guardare dal prendersi dello amore di maggiore uomo ch'ella non è, m'è caduto nell'animo, donne mie belle, di mostrarvi, nella novella che a me tocca di dire, come e con opere e con parole una gentil donna se' da questo guardasse e altrui ne rimovesse.

Era il marchese di Monferrato, uomo d'alto valore, gonfaloniere della Chiesa, oltre mar passato in un general passaggio da' cristiani fatto con armata mano. E del suo valore ragionandosi nella corte del re Filippo il Bornio, il quale a quel medesimo passaggio andar di Francia s'apparecchiava, fu per un cavalier detto non essere sotto le stelle una simile coppia a quella del marchese e della sua donna; però che, quanto tra' cavalieri era d'ogni virtù il marchese famoso, tanto la donna tra tutte l'altre donne del mondo era bellissima e valorosa. Le quali parole per sì fatta maniera nell'animo del re di Francia entrarono, che, senza mai averla veduta, di subito ferventemente la cominciò ad amare e propose di non volere, al passaggio al quale andava, in mare entrare altrove che a Genova; acciò che quivi, per terra andando, onesta cagione avesse di dovere andare la marchesana a vedere, avvisandosi che, non essendovi il marchese, gli potesse venir fatto di mettere ad effetto il suo disio. E secondo il pensier fatto mandò ad esecuzione; per ciò che, mandato avanti ogni uomo, esso con poca compagnia e di gentili uomini entrò in cammino; e avvicinandosi alle terre del marchese, un dì davanti mandò a dire alla donna che la seguente mattina l'attendesse a desinare.

La donna, savia e avveduta, lietamente rispose che questa l'era somma grazia sopra ogni altra e che egli fosse il ben venuto. E appresso entrò in pensiero che questo volesse dire, che un così fatto re, non essendovi il marito di lei, la venisse a visitare; né la 'ngannò in questo l'avviso, cioè che la fama della sua bellezza il vi traesse. Nondimeno, come valorosa donna dispotasi ad onorarlo, fattisi chiamare di que' buoni uomini che rimasi v'erano, ad ogni cosa opportuna con loro consiglio fece ordine dare, ma il convito e le vivande ella sola volle ordinare. E fatte senza indugio quante galline nella contrada erano ragunare, di quelle sole varie vivande divisò a' suoi cuochi per lo convito reale. Venne adunque il re il giorno detto, e con gran festa e onore dalla donna fu ricevuto. Il quale, oltre a quello che compreso aveva per le parole del cavaliere, riguardandola, gli parve bella e valorosa e costumata, e sommamente se ne maravigliò e commendolla forte, tanto nel suo disio più accendendosi, quanto da più trovava esser la donna che la sua passata stima di lei. E dopo alcun riposo preso in camere ornatissime di ciò che a quelle, per dovere un così fatto re ricevere, s'appartiene, venuta l'ora del desinare, il re e la marchesana ad una tavola sedettero, e gli altri secondo la lor qualità ad altre mense furono onorati. Quivi essendo il re successivamente di molti

messi servito e di vini ottimi e preziosi, e oltre a ciò con diletto talvolta la marchesana bellissima riguardando, sommo piacere avea. Ma pure, venendo l'un messo appresso l'altro, cominciò il re alquanto a maravigliarsi, conoscendo che quivi, quantunque le vivande diverse fossero, non per tanto di niuna cosa essere altro che di galline. E come che il re conoscesse il luogo, là dove era, dovere esser tale che copiosamente di diverse salvaggine avervi dovesse, e l'aver davanti significata la sua venuta alla donna spazio l'avesse dato di poter far cacciare; non pertanto, quantunque molto di ciò si maravigliasse, in altro non volle prender cagione di doverla mettere in parole, se non delle sue galline, e con lieto viso rivoltosi verso lei disse: - Dama, nascono in questo paese solamente galline senza gallo alcuno? - La marchesana, che ottimamente la dimanda intese, parendole che secondo il suo disidero Domenedio l'avesse tempo mandato opportuno a poter la sua intenzion dimostrare, al re domandante, baldanzosamente verso lui rivolta, rispose: - Monsignor no, ma le femine, quantunque in vestimenti e in onori alquanto dall'altre variino, tutte perciò son fatte qui come altrove.

Il re, udite queste parole, raccolse bene la cagione del convito delle galline e la virtù nascosa nelle parole; e accorsesi che invano con così fatta donna parole si gitterebbero, e che forza non v'avea luogo; per che così come disavvedutamente acceso s'era di lei, così saviamente era da spegnere per onor di lui il mal concetto fuoco. E senza più motteggiarla, temendo delle sue risposte, fuori d'ogni speranza desinò; e, finito il desinare, acciò che col presto partirsi ricoprisse la sua dionesta venuta, ringraziatala dell'onor ricevuto da lei, accomandandolo ella a Dio, a Genova se n'andò.

Novella di Federigo degli Alberighi (V, 9)

Federigo degli Alberighi ama e non è amato e in cortesia spendendo si consuma e rimangli un sol falcone, il quale, non avendo altro dà a mangiare alla sua donna venutagli a casa; la quale, ciò sappiendo, mutata d'animo, il prende per marito e fallo ricco.

Era già di parlar ristata Filomena, quando la reina, avendo veduto che più niuno a dover dire, se non Dioneo per lo suo privilegio, v'era rimasto, con lieto viso disse: A me omai appartiene di ragionare; e io, carissime donne, d'una novella simile in parte alla precedente il farò volentieri, non acciò solamente che conosciate quanto la vostra vaghezza possa né cuor gentili, ma perché apprendiate d'esser voi medesime, dove si conviene, donatrici de' vostri guiderdoni, senza lasciarne sempre esser la Fortuna guidatrice. La quale non discretamente, ma, come s'avviene, moderatamente il più delle volte dona.

Dovete adunque sapere che Coppo di Borghese Domenichi, il quale fu nella nostra città, e forse ancora è, uomo di grande e di reverenda autorità ne' di nostri, e per costumi e per virtù molto più che per nobiltà di sangue chiarissimo e degno d'eterna fama, essendo già d'anni peno, spesse volte delle cose passate co' suoi vicini e con altri si diletta di ragionare: la qual cosa egli meglio e con più ordine e con maggior memoria e ornato parlare che altro uomo seppe fare. Era usato di dire, tra l'altre sue belle cose, che in Firenze fu già un giovane chiamato Federigo di messer Filippo Alberighi, in opera d'arme e in cortesia pregiato sopra ogni altro donzel di Toscana. Il quale, sì come il più de' gentili uomini avviene, d'una gentil donna chiamata monna Giovanna s'innamorò, ne' suoi tempi tenuta delle più belle donne e delle più leggiadre che in Firenze fossero; e acciò che egli l'amor di lei acquistar potesse, giostrava, armeggiava, faceva feste e donava, e il suo senza alcun ritegno spendeva; ma ella, non meno onesta che bella, niente di queste cose per lei fatte né di colui si curava che le faceva. Spendendo adunque Federigo oltre a ogni suo potere molto e niente acquistando, sì come di leggiere adiviene, le ricchezze mancarono e esso rimase povero, senza altra cosa che un suo poderetto piccolo essergli rimasa, delle rendite del quale strettissimamente vivea, e oltre a questo un suo falcone de' miglior del mondo. Per che, amando più che mai né parendo gli più potere essere cittadino come desiderava, a Campi, là dove il suo poderetto era, se n'andò a stare. Quivi, quando poteva uccellando e senza alcuna persona richiedere, pazientemente la sua povertà comportava.

Ora avvenne un dì che, essendo così Federigo divenuto allo stremo, che il marito di monna Giovanna infermò, e veggendosi alla morte venire fece testamento, e essendo ricchissimo, in quello lasciò suo erede un suo figliuolo già grandicello e appresso questo, avendo molto amata monna Giovanna, lei, se avvenisse che il figliuolo senza erede legittimo morisse, suo erede sostituì, e morissi. Rimasa adunque vedova monna Giovanna, come usanza è delle nostre donne, l'anno di state con questo suo figliuolo se n'andava in contado a una sua possessione assai vicina a quella di Federigo. Per che avvenne che questo garzoncello s'incominciò a dimesticare con Federigo e a dilettersi d'uccelli e di cani; e avendo veduto molte volte il falcon di Federigo volare e stranamente piacendogli, forte desiderava d'averlo ma pure non s'attentava di domandarlo, veggendolo a lui esser cotanto caro. E così stando la cosa, avvenne che il garzoncello infermò: di che la madre dolorosa molto, come colei che più non n'avea e lui amava quanto più si poteva, tutto il dì standogli dintorno non restava di confortarlo e spesse volte il domandava se alcuna cosa era la quale egli desiderasse, pregandolo gliele dicesse, che per certo, se possibile fosse a avere, procaccerebbe come l'avesse.

Il giovanetto, udite molte volte queste proferte, disse: - Madre mia, se voi fate che io abbia il falcone di Federigo, io mi credo prestamente guerire. -

La donna, udendo questo, alquanto sopra sé stette e cominciò a pensar quello che far dovesse. Ella sapeva che Federigo lungamente l'aveva amata, né mai da lei una sola guatatura aveva avuta, per che ella diceva: - Come manderò io o andrò a domandargli questo falcone che è, per quel che io oda, il migliore che mai volasse e oltre a ciò il mantien nel mondo? E come sarò io sì sconosciuta, che a un gentile uomo al quale niuno altro diletto è più rimaso, io questo gli voglia torre? -

E in così fatto pensiero impacciata, come che ella fosse certissima d'averlo se 'l domandasse, senza sapere che dover dire, non rispondeva al figliuolo ma si stava. Ultimamente tanto la vinse l'amor del figliuolo, che ella seco dispose, per contentarlo, che che esser ne dovesse, di non mandare ma d'andare ella medesima per esso e di recarglielo e risposegli: - Figliuol mio, confortati e pensa di guerire di forza, ché io ti prometto che la prima cosa che io farò domattina, io andrò per esso e sì il ti recherò. -

Di che il fanciullo lieto il dì medesimo mostrò alcun miglioramento. La donna la mattina seguente, presa un'altra donna in compagnia, per modo di diporto se n'andò alla piccola casetta di Federigo e fecelo adimandare. Egli, per ciò che non era tempo, né era stato a quei dì, d'uccellare, era in un suo orto e faceva certi suoi lavorietti acconciare; il quale, udendo che monna Giovanna il domandava alla porta, maravigliandosi forte, lieto là corse.

La quale vedendol venire, con una donnesca piacevolezza levatagli si incontrò, avendola già Federigo reverentemente salutata, disse: - Bene stea Federigo! - e seguitò: - Io sono venuta a ristorarti de' danni li quali tu hai già avuti per me amandomi più che stato non ti sarebbe bisogno: e il ristoro è cotale che io intendo con questa mia compagna insieme destinar teco dimesticamente stamane.

Alla qual Federigo umilmente rispose: - Madonna, niun danno mi ricorda mai avere ricevuto per voi ma tanto di bene che, se io mai alcuna cosa valsi, per lo vostro valore e per l'amore che portato v'ho adivenne. E per certo questa vostra liberale venuta m'è troppo più cara che non sarebbe se da capo mi fosse dato da spendere quanto per adietro ho già speso, come che a povero oste siate venuta. -

E così detto, vergognosamente dentro alla sua casa la ricevette e di quella nel suo giardino la condusse, e quivi non avendo a cui farle tenere compagnia a altrui, disse: - Madonna, poi che altri non c'è, questa buona donna moglie di questo lavoratore vi terrà compagnia tanto che io vada a far metter la tavola.

Egli, con tutto che la sua povertà fosse strema, non s'era ancor tanto avveduto quanto bisogno gli faceva che egli avesse fuor d'ordine spese le sue ricchezze, ma questa mattina niuna cosa trovandosi di che potere onorar la donna, per amor della quale egli già infiniti uomini onorati avea, il fe' ravedere. E oltre modo angoscioso, seco stesso maledicendo la sua fortuna, come uomo che fuor di sé fosse or qua e or là trascorrendo, né denari né pegno trovandosi, essendo l'ora tarda e il desiderio grande di pure onorar d'alcuna cosa la gentil donna e non volendo, non che altrui, ma il lavorator

suo stesso richiedere, gli corse agli occhi il suo buon falcone, il quale nella sua saletta vide sopra la stanga; per che, non avendo a che altro ricorrere, presolo e trovatolo grasso, pensò lui esser degna vivanda di cotal donna. E però, senza più pensare, tiratogli il collo, a una sua fanciella il fe' prestamente, pelato e acconcio, mettere in uno schedone e arrostitir diligentemente; e messa la tavola con tovaglie bianchissime, delle quali alcuna ancora avea, con lieto viso ritornò alla donna nel suo giardino e il desinare, che per lui far si potea, disse essere apparecchiato.

Laonde la donna con la sua compagna levatasi andarono a tavola e, senza saper che si mangiassero, insieme con Federigo, il quale con somma fede le serviva, mangiarono il buon falcone. E levate da tavola e alquanto con piacevoli ragionamenti con lui dimorate, parendo alla donna tempo di dire quello per che andata era, così benignamente verso Federigo cominciò a parlare: - Federigo, ricordandoti tu della tua preterita vita e della mia onestà, la quale per avventura tu hai reputata durezza e crudeltà, io non dubito punto che tu non ti debbi maravigliare della mia presunzione sentendo quello per che principalmente qui venuta sono; ma se figliuoli avessi o avessi avuti, per li quali potessi conoscere di quanta forza sia l'amor che lor si porta, mi parrebbe esser certa che in parte m'avresti per iscusata. Ma come che tu non n'abbia, io che n'ho uno, non posso però le leggi comuni d'altre madri fuggire; le cui forze seguir convenendomi, mi conviene, oltre al piacer mio e oltre a ogni convenevolezza e dovere, chiederti un dono il quale io so che sommamente t'è caro: e è ragione, per ciò che niuno altro diletto, niuno altro diporto, niuna consolazione lasciata t'ha la sua stretta fortuna, e questo dono è il falcon tuo, del quale il fanciul mio è sì forte invaghito, che, se io non gliene porto, io temo che egli non aggravi tanto nella infermità la quale ha, che poi ne segua cosa per la quale io il perda. E per ciò ti priego, non per l'amore che tu mi porti, al quale tu di niente se' tenuto, ma per la tua nobiltà, la quale in usar cortesia s'è maggiore che in alcuno altro mostrata, che ti debba piacere di donarloomi, acciò che io per questo dono possa dire d'aver ritenuto in vita il mio figliuolo e per quello averloti sempre obbligato.

Federigo, udendo ciò che la donna adomandava e sentendo che servir non ne la potea per ciò che mangiar gliel'avea dato, cominciò in presenza di lei a piagnere anzi che alcuna parola risponder potesse. Il quale pianto la donna prima credette che da dolore di dover da sé di partire il buon falcone divenisse più che d'altro, e quasi fu per dire che nol volesse; ma pur sostenutasi, aspettò dopo il pianto la risposta di Federigo, il qual così disse:

- Madonna poscia che a Dio piacque che io in voi ponessi il mio amore, in assai cose m'ho reputata la fortuna contraria e sonmi di lei doluto; ma tutte sono state leggieri a rispetto di quello che ella mi fa al presente, di che io mai pace con lei aver non debbo, pensando che voi qui alla mia povera casa venuta siete, dove, mentre che ricca fu, venir non degnaste, e da me un picciol don vogliate, e ella abbia sì fatto, che io donar nol vi possa: e perché questo esser non possa vi dirò brevemente. Come io udii che voi, la vostra mercé [9], meco desinar volavate, avendo riguardo alla vostra eccellenza e al vostro valore, reputai degna e convenevole cosa che con più cara vivanda secondo la mia possibilità io vi dovessi onorare, che con quelle che generalmente per l'altre persone s'usano: per che, ricordandomi del falcon che mi domandate e della sua bontà, degno cibo da voi il reputai, e questa mattina arrostito l'avete avuto in sul tagliere, il quale io per ottimamente allogato avea; ma vedendo ora che in altra maniera il desideravate, m'è sì gran duolo che servire non ve ne posso, che mai pace non me ne credo dare.

E questo detto, le penne e i piedi e 'l becco le fe' in testimonianza di ciò gittare davanti. La qual cosa la donna vedendo e udendo, prima il biasimò d'aver per dar mangiare a una femina ucciso un tal falcone, e poi la grandezza dell'animo suo, la quale la povertà non avea potuto né potea rintuzzare, molto seco medesima commendò. Poi, rimasa fuori dalla speranza d'aver il falcone e per quello della salute del figliuolo entrata in forse, tutta malinconosa si dipartì e tornossi al figliuolo. Il quale, o per malinconia che il falcone aver non potea o per la 'nfermità che pure a ciò il dovesse aver condotto, non trapassar molti giorni che egli con grandissimo dolor della madre di questa vita passò.

La quale, poi che piena di lagrime e d'amaritudine fu stata alquanto, essendo rimasa ricchissima e ancora giovane, più volte fu da' fratelli costretta a rimaritarsi. La quale, come che voluto non

avesse, pur veggendosi infestare, ricordatasi del valore di Federigo e della sua magnificenza ultima, cioè d'aver ucciso un così fatto falcone per onorarla, disse a' fratelli: - Io volentieri, quando vi piacesse, mi starei; ma se a voi pur piace che io marito prenda, per certo io non ne prenderò mai alcuno altro, se io non ho Federigo degli Alberighi.

Alla quale i fratelli, faccendosi beffe di lei, dissero: - Sciocca, che è ciò che tu di'? come vuoi tu lui che non ha cosa al mondo? -

A' quali ella rispose: - Fratelli miei, io so bene che così è come voi dite, ma io voglio avanti uomo che abbia bisogno di ricchezza che ricchezza che abbia bisogno d'uomo. -

Li fratelli, udendo l'animo di lei e conoscendo Federigo da molto, quantunque povero fosse, sì come ella volle, lei con tutte le sue ricchezze gli donarono. Il quale così fatta donna e cui egli cotanto amata avea per moglie vedendosi, e oltre a ciò ricchissima, in letizia con lei, miglior massaio fatto, terminò gli anni suoi.

Novella di Cisti fornaio (VI, 2)

Dico adunque che, avendo Bonifazio papa, appo il quale messer Geri Spina fu in grandissimo stato, mandati in Firenze certi suoi nobili ambasciadori per certe sue gran bisogne, essendo essi in casa di messer Geri smontati, e egli con loro insieme i fatti del Papa trattando, avvenne che, che se ne fosse cagione, messer Geri con questi ambasciadori del Papa tutti a piè quasi ogni mattina davanti a Santa Maria Ughi passavano, dove Cisti fornaio il suo forno avea e personalmente la sua arte esserceva. Al quale quantunque la fortuna arte assai umile data avesse, tanto in quella gli era stata benigna, che egli n'era ricchissimo divenuto, e senza volerla mai per alcuna altra abbandonare splendidissimamente vivea, avendo tra l'altre sue buone cose sempre i migliori vini bianchi e vermigli che in Firenze si trovassero o nel contado. Il quale, veggendo ogni mattina davanti all'uscio suo passar messer Geri e gli ambasciadori del Papa, e essendo il caldo grande, s'avisò che gran cortesia sarebbe il dar lor bere del suo buon vin bianco; ma avendo riguardo alla sua condizione e a quella di messer Geri, non gli pareva onesta cosa il presumere d'invitarlo ma pensossi di tener modo il quale inducesse messer Geri medesimo a invitarsi. E avendo un farsetto bianchissimo indosso e un grembiule di bucato innanzi sempre, li quali più tosto mugnaio che fornaio il dimostravano, ogni mattina in su l'ora che egli avvisava che messer Geri con gli ambasciadori dover passare si faceva davanti all'uscio suo recare una secchia nuova e stagnata d'acqua fresca e un picciolo orcioletto bolognese nuovo del suo buon vin bianco e due bicchieri che parevano d'ariento, si eran chiari: e a seder postosi, come essi passavano, e egli, poi che una volta o due spurgato s'era, cominciava a ber sì saporitamente questo suo vino, che egli n'avrebbe fatta venir voglia a' morti. La qual cosa avendo messer Geri una e due mattine veduta, disse la terza: - Chente è, Cisti? è buono? - Cisti, levato prestamente in piè, rispose: - Messer sì, ma quanto non vi potrei io dare a intendere, se voi non assaggiaste -. Messer Geri, al quale o la qualità o affanno più che l'usato avuto o forse il saporito bere, che a Cisti vedeva fare, sete avea generata, volto agli ambasciadori sorridendo disse: - Signori, egli è buono che noi assaggiamo del vino di questo valente uomo: forse che è egli tale, che noi non ce ne penteremo -; e con loro insieme se n'andò verso Cisti. Il quale, fatta di presente una bella panca venire di fuori dal forno, gli pregò che sedessero; e alli lor famigliari, che già per lavare i bicchieri si facevano innanzi, disse: - Compagni, tiratevi indietro e lasciate questo servizio fare a me, ché io so non meno ben mescere che io sappia infornare; e non aspettaste voi d'assaggiarne gocciola! E così detto, esso stesso, lavati quattro bicchieri belli e nuovi e fatto venire un piccolo orcioletto del suo buon vino diligentemente diede bere a messer Geri e a' compagni, alli quali il vino parve il migliore che essi avessero gran tempo davanti bevuto; per che, commendatol molto, mentre gli ambasciador vi stettero, quasi ogni mattina con loro insieme n'andò a ber messer Geri. A' quali, essendo espediti e partir dovendosi, messer Geri fece un magnifico convito al quale invitò una parte de' più orrevoli cittadini, e fecevi invitare Cisti, il quale per niuna condizione andar vi volle. Impose adunque messer Geri a uno de' suoi

famigliari che per un fiasco andasse del vin di Cisti e di quello un mezzo bicchier per uomo desse alle prime mense. Il famigliare, forse sdegnato perché niuna volta bere aveva potuto del vino, tolse un gran fiasco. Il quale come Cisti vide, disse: - Figliuolo, messer Geri non ti manda a me. – Il che raffermando più volte il famigliare né potendo altra risposta avere, tornò a messer Geri e sì gliele disse; a cui messer Geri disse: - Tornavi e digli che sì fo: e se egli più così ti risponde, domandalo a cui io ti mando. Il famigliare tornato disse: - Cisti, per certo messer Geri mi manda pure a te. – Al quale Cisti rispose: - Per certo, figliuol, non fa. – -Adunque -, disse il famigliare - a cui mi manda? Rispose Cisti: - Ad Arno. Il che rapportando il famigliare a messer Geri, subito gli occhi gli s'apersero dello 'ntelletto e disse al famigliare: - Lasciami vedere che fiasco tu vi porti -; e vedutol disse: - Cisti dice vero -; e dettagli villania gli fece torre un fiasco convenevole. Il quale Cisti vedendo disse: - Ora so io bene che egli ti manda a me -, e lietamente glielo impiè. E poi quel medesimo di fatto il botticello riempiere d'un simil vino e fattolo soavemente portare a casa di messer Geri, andò appresso, e trovatolo gli disse: - Messere, io non vorrei che voi credeste che il gran fiasco stamane m'avesse spaventato; ma, parendomi che vi fosse uscito di mente ciò che io a questi dì co' miei piccoli orcioletti v'ho dimostrato, ciò questo non sia vin da famiglia, vel volli staman raccordare. Ora, per ciò che io non intendo d'esservene più guardiano tutto ve l'ho fatto venire: fatene per innanzi come vi piace. Messer Geri ebbe il dono di Cisti carissimo e quelle grazie gli rendé che a ciò credette si convenissero, e sempre poi per da molto l'ebbero e per amico.

Novella di Chichibio e la gru (VI, 4)

Chichibio, cuoco di Currado Gianfigliuzzi, con una presta parola a sua salute l'ira di Currado volge in riso, e sé campa dalla mala ventura minacciatagli da Currado.

Tacevasi già la Lauretta, e da tutti era stata sommamente commendata la Nonna, quando la reina a Neifile impose che seguitasse; la qual disse:

Quantunque il pronto ingegno, amorse donne, spesso parole presti e utili e belle, secondo gli accidenti, a' dicatori, la fortuna ancora, alcuna volta aiutatrice de' paurosi, sopra la lor lingua subitamente di quelle pone, che mai ad animo riposato per lo dicator si sarebber sapute trovare; il che io per la mia novella intendo di dimostrarvi.

Currado Gianfigliuzzi sì come ciascuna di voi e udito e veduto puote avere, sempre della nostra città è stato nobile cittadino, liberale e magnifico, e vita cavalleresca tenendo, continuamente in cani e in uccelli s'è dilettato, le sue opere maggiori al presente lasciando stare. Il quale con un suo falcone avendo un dì presso a Peretola una gru ammazata, trovandola grassa e giovane, quella mandò ad un suo buon cuoco, il quale era chiamato Chichibio, ed era viniziano, e sì gli mandò dicendo che a cena l'arrostisse e governassela bene. Chichibio, il quale come riuovo bergolo era così pareva, acconcia la gru, la mise a fuoco e con sollicitudine a cuocerla cominciò. La quale essendo già presso che cotta grandissimo odor venendone, avvenne che una feminetta della contrada, la qual Brunetta era chiamata e di cui Chichibio era forte innamorato, entrò nella cucina; e sentendo l'odor della gru e veggendola, pregò caramente Chichibio che ne le desse una coscia.

Chichibio le rispose cantando e disse: - "Voi non l'avrì da mi, donna Brunetta, voi non l'avrì da mi". –

Di che donna Brunetta essendo un poco turbata, gli disse: - In fè di Dio, se tu non la mi dai, tu non avrai mai da me cosa che ti piaccia - ; e in breve le parole furon molte. Alla fine Chichibio, per non crucciar la sua donna, spiccata l'una delle cosce alla gru, gliele diede.

Essendo poi davanti a Currado e ad alcun suo forestiere messa la gru senza coscia, e Currado maravigliandosene, fece chiamare Chichibio e domandollo che fosse divenuta l'altra coscia della gru. Al quale il vinizian bugiardo subitamente rispose: - Signor mio, le gru non hanno se non una coscia e una gamba.

Currado allora turbato disse: -- Come diavol non hanno che una coscia e una gamba? Non vid'io mai più gru che questa? –

Chichibio seguitò: - Egli è, messer, com'io vi dico; e quando vi piaccia, io il vi farò veder né vivi.

Currado, per amor dei forestieri che seco aveva, non volle dietro alle parole andare, ma disse: - Poi che tu di di farmelo vedere né vivi, cosa che io mai più non vidi né udii dir che fosse, e io il voglio veder domattina e sarò contento; ma io ti giuro in sul corpo di Cristo, che, se altramenti sarà, che io ti farò conciare in maniera che tu con tuo danno ti ricorderai, sempre che tu ci viverai, del nome mio.

Finite adunque per quella sera le parole, la mattina seguente come il giorno apparve, Currado, a cui non era per lo dormire l'ira cessata, tutto ancor gonfiato si levò e comandò che i cavalli gli fosser menati; e fatto montar Chichibio sopra un ronzino, verso una fiumana, alla riva della quale sempre soleva in sul far del dì vedersi delle gru, nel menò dicendo: - Tosto vedremo chi avrà iersera mentito, o tu o io. -

Chichibio, veggendo che ancora durava l'ira di Currado e che far gli convenia pruova della sua bugia, non sappiendo come poterlasì fare, cavalcava appresso a Currado con la maggior paura del mondo, e volentieri, se potuto avesse, si sarebbe fuggito; ma non potendo, ora innanzi e ora addietro e da lato si riguardava, e ciò che vedeva credeva che gru fossero che stessero in due piedi.

Ma già vicini al fiume pervenuti, gli venner prima che ad alcun vedute sopra la riva di quello ben dodici gru, le quali tutte in un piè dimoravano, sì come quando dormono soglion fare. Per che egli prestamente mostratele a Currado, disse: - Assai bene potete, messer, vedere che iersera vi dissi il vero, che le gru non hanno se non una coscia e un piè, se voi riguardate a quelle che colà stanno. -

Currado vedendole disse: - Aspettati, che io ti mosterrò che elle n'hanno due -; e fattosi alquanto più a quelle vicino gridò: - Ho ho - ; per lo qual grido le gru, mandato l'altro piè giù, tutte dopo alquanti passi cominciarono a fuggire. Laonde Currado rivolto a Chichibio disse: - Che ti par, ghiottone? Parti ch'elle n'abbian due? -

Chichibio quasi sbigottito, non sappiendo egli stesso donde si venisse, rispose: - Messer sì, ma voi non gridaste - ho ho - a quella di iersera; ché se così gridato aveste, ella avrebbe così l'altra coscia e l'altro piè fuor mandata, come hanno fatto queste.

A Currado piacque tanto questa risposta, che tutta la sua ira si convertì in festa e riso, e disse: - Chichibio, tu hai ragione, ben lo dovea fare.

Così adunque con la sua pronta e sollazzevol risposta Chichibio cessò la mala ventura e pacificossi col suo signore.

Edizione di riferimento

Giovanni Boccaccio, Decameron, a cura di Vittore Branca, Arnoldo Mondadori, 1985

Folgore da San Gimignano, *Sonetti de' mesi*

Di febbraio

E de febrai' vi dono bella caccia
di cervi, di cavrioli e di cinghiari,
corte gonnelle, e grossi calzari,
e compagnia che ve delecti e piaccia;

can da guinzagli e segugi da traccia,
e le borse fornite di danari,
ad onta degli scarsi e degli avari,
o di chi 'n questo vi dà briga e 'mpaccia.

E la sera tornar co' vostri fanti
carcati de la molta salvaggina,
avendo gioia ed allegrezza e canti;

far trar del vino e fumar la cucina,
e fin al primo sonno star razzanti:
e po' posare 'infin alla mattina.

Di marzo

Di marzo s'è vi do una pisciera
d'anguille, trote, lamprede e salmoni,
di dèntici, dalfini e storioni,
d'ogn'altro pesce in tutta la riviera;

con pescatori e navicelle a schiera
e barche, saettie e galeoni,
le qual ve portino a tutte stagioni
a qual porto vi piace la primera:

che sia fornito de molti palazzi,
d'ogn'altra cosa che ve sie mestero,
e gente v'abbia de tutti sollazzi.

Chiesa non v'abbia mai né monastero;
lassate predicar i preti pazzi,
ch'hanno troppe bugie e poco vero.

Di giugno

Di giugno dovvi una montagnetta
coverta di bellissimi arboscelli,
con trenta ville e dodici castelli,
che sian entorno ad una cittadetta,

ch'abbia nel mezzo una soa fontanetta
e faccia mille rami e fiumicelli,
ferendo per giardin e praticelli
e rinfrescando la menuta erbetta.

Aranci e cedri, dattili e lumie
e tutte l'altre frutte savorose
empergolate siano per le vie;

e le gente vi sian tutte amorose
e faccianvisi tante cortesie,
ch'a tutto 'l mondo siano graziose.

Di luglio

Di luglio en Siena su la saliciata,
con le piene enghestare de tribbiani,
ne le cantine li ghiacci vaiani;
e mane e sera mangiar in brigata

di quella gelatina ismisurata,
istarne roste, giovene fagiani,
lessi capponi, capretti sovrani
e cui piacesse, manza con l'agliata.

Ed ine trar bon tempo e bona vita,
e non andar de for per questo caldo;
vestir zendadi di bella partita;

e quando godi, star pur fermo e saldo,
e sempre aver la tavola fornita:
e non voler la moglie per gastaldo.

Di novembre

E di novembre a Petriuolo al bagno,
con trenta muli carichi de moneta:
la ruga sia tutta coverta a seta;
coppe d'argento, bottacci di stagno:

e dar a tutti stazzonier guadagno;
torchi, doppier che vegnan di Chiareta;
confetti con cedrata de Gaeta;
e béa ciascun e conforti 'l compagno.

E 'l freddo vi sia grande e 'l foco spesso;
fagiani, starne, colombi, mortiti,
levori, cavrioli rosto e lessò:

e sempre aver acconci gli appetiti;
la notte 'l vento, 'l piover a ciel messo:
e siate ne le letta ben forniti.

Di dicembre

E di dicembre una città in piano:
sale terrene, grandissimi fochi,
tappeti tesi, tavolier e giochi,
torticci accesi, star co' dadi en mano,

e l'oste inebriato e catellano,
e porci morti e finissimi cochi,
ghiotti morselli, ciascun béa e mandochi:
le botte sian maggior che San Galgano.

E siate ben vestiti e foderati

di guarnacche, tabarri e di mantegli
e di cappucci fini e smesurati;

e beffe far de' tristi cattivegli,
de' miseri dolenti sciagurati
avari: non vogliate usar con egli.