

A. gr. b.

3609

*n*

A. gr. b. 3609 2

**<36622200600018**

**<36622200600018**

**Bayer. Staatsbibliothek**



*A. gr. b. 3609 n.*

I FRAMMENTI  
DELLA  
GASTRONOMIA  
*DI*  
ARCHESTRATO  
RACCOLTI E VOLGARIZZATI  
DA DOMENICO SCINA



PALETERMO  
NELLA REALE STAMPERIA  
1823.

70B

Digitized by Google



Famose, come è noto, ne' tempi antichi, e celebrate furono in ogni parte la cucina di Sicilia, la nostra mensa, e le nostre vivande. Gli stranieri veniano tra noi ad apprender l'arte di condire i cibi, e il nostro Labdaco fu il maestro de' cucinieri i più rinomati della Grecia<sup>1</sup>: anzi da Sicilia quasi per moda, e a segno di grandezza chiamavano i loro cuochi i personaggi più ricchi tra i Greci, e in grazia degli Ateniesi scrisse Miteco il Cucinier Siciliano<sup>2</sup>. Era così comune e generale il pregio, in cui si tenea la nostra cucina, che i comici, i quali sogliono gli usi motteggiare e i costumi de' tempi, spesso ricordano le vivande preparate alla maniera di Sicilia, e d'ordinario recano in iscena de' cuochi siciliani, o in Sicilia ammaestrati. Alessi, fra gli altri, introduce un cuoco, che menando gran vanto, va egli dicendo: » *Ho io appreso così bene a cuocere*

---

<sup>1</sup> Antippo presso Aten. lib. 9. cap. 15. pag. 404. ed. Casaubono.

<sup>2</sup> Plat. in Gorg. Il titolo era Ὀἰοποία Σικελική.

*le vivande in Sicilia, che per il piacere farò ai commensali morsicare i legami ed i piattelli<sup>1</sup> »*

Quest' arte venne tra i Siciliani a tanta fama, perchè erano opulenti, e pieni di lusso: mangiavano essi due volte al giorno, e sempre a sazietà, ricercavan de' manicaretti, e la varietà amavan de' cibi<sup>2</sup>; ma come erano coltissimi le arti e le scienze volgeano a loro comode, e raffinavano col favore di queste gli stessi piaceri della vita. Sibari e Siracusa viveano forse con eguale mollezza ma questa, e non quella, facea coll' ingegno e la coltura più lieti i desinari. Panfilo sedendo a mensa non parlava che in versi<sup>3</sup>, Carmo adattava alle vivande, non senza grazia, un verso di Omero o di Euripide o d' altro poeta<sup>4</sup>, e in Sicilia furono trovati alcuni giocolini, che poteano dopo cena tenere in festa la brigata<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Presso Aten. l. 4. c. 20. p. 169.

<sup>2</sup> Lett. di Plat. presso Aten. l. 12. c. 6. p. 527.

<sup>3</sup> Aten. l. 1. c. 4. p. 4.

<sup>4</sup> Aten. loc. cit.

<sup>5</sup> Il più famoso tra questi giuochi era il Cottabo,

Non è dunque da maravigliare se gl' ingegni i più gentili tra i nostri, sia che coltivas-

---

il quale consistea in colpire col vino lanciato in alto artificiosamente un piccolissimo piattello attaccato alla estremità d' un' asta orizzontale in equilibrio.

S' alzava sopra un piede una colonnetta, che si chiamava il *candelabro*, alla cui cima si tenea fermata nel mezzo per un perno quell' asta, la quale ad una estremità attaccato portava il piattellino, che era detto *la plastinge*; di modo che l' asta formava una bilancetta in equilibrio, le cui braccia si moveano intorno al perno. Attaccata al fusto del candelabro sporgea una piccola sbarra, sulla cui estremità al di sotto della plastinge era posata una statueta di bronzo chiamata il *mane*, e sottoposto eravi un vaso di rame. Il candelabro, la plastinge, il mane, e quel vaso si diceano *Cottabo*. I bicchieri proprii per questo giuoco erano gli anchili, e li chiamavano *cottabidi*. Ciascuno de' giuocatori vi bevea prima il vino, e ne lasciava solamente sul fondo un piccolissimo residuo, che prendea il nome di *latage*. Ora tutta l' arte era a lanciare il latage in sì fatto modo in alto, che cadendo iva a colpire la plastinge, e questa il mane, che rovesciando nel catino col suono dava segno del colpo. Ma nella vittoria si avea pure riguardo all' eleganza, colla quale era il giuoco eseguito. Appoggiato sul gomito sinistro dovea

ser le muse o pur la filosofia, non abbiano preso a sdegno di volgersi alla cucina, e al piacer dei conviti. Nette, decenti, odorose erano le stanze, nelle quali si preparavano le vivande: *All' odor che si sente*, dice Cratino, *o vi è chi vende incenso, o un cuoco di Sicilia*<sup>1</sup>. I filosofi stessi, che non amavano in

---

il giocatore curvare dolcemente la destra, e stringendo l' anchile colle dita situate nel modo, come fanno i sonatori di tibia, lanciava il latage in alto. Questa maniera di cottabo si diceva anche *catasto* per distinguerlo dall' altra, che veniva eseguita nel seguente modo.

Si metteva nel mezzo della stanza un catino pieno d' acqua, in cui vuoti stavano a galleggiare de' vasellini. Allora tutto il giuoco era diretto a lanciare da' *carchesii*, che vi adopravano in vece di anchili, il latage in modo, che cadendo colpisce, e sommergeesse quei vasellini. Chi più ne sommergeva era il vincitore.

Tale ardore avevano i Greci pel cottabo, che fabbricavano delle stanze a questo oggetto, e le faceano rotonde, affinchè i giuocatori, sedendo in giro, fossero ad eguale distanza dal Cottabo situato nel mezzo. E vi erano di quelli, che della loro destrezza, e leggiadria in questo giuoco, pigliavano vanto più che altri non faceano della loro perizia nel saettare.

<sup>1</sup> Presso Aten. l. 15. c. 25. p. 661.

que' tempi la severità, dettavano ancora sull' arte di condire i cibi delle lezioni nelle cucine de' Grandi. Aristippo, ch' era, come oggi dicesi, un uomo di spirito e di mondo, tenea gran cura della mensa del giovine Dionisio, speculava delle nuove vivande, ed occupavasi del loro condimento. Si filosofava dunque in Sicilia anche cucinando, e bella mostra faceasi di sapere, e di leggiadria parlando di cibi e di leccumi. Però ed Eraclide, e un certo Dionisio, e tanti altri si ricordan tra noi, che presero a scrivere dell' arte di raffinare la cucina, e ben condurre le vivande.

Fra questi tutti levò principalmente il grido Archestrato, che scrisse un poema col titolo di *Gastronomia* o *Gastrologia*, del quale ci restano ancora non pochi frammenti presso Ateneo. Fu egli un colto e spiritoso poeta, il quale di eleganza vestì e di vaghezza l' argomento della cucina; ma, già famoso a' suoi tempi, non fu poi presso alcuni in egual prezzo tenuto.

Archestrato fu certamente Siciliano, ma ignorasi se da Siracusa, o pur da Gela: forse

era egli da Siracusa; ma Ateneo sulle prime ne dubita, e più presto quindi lo chiama Gello per pigliare il destro di pungerlo, come ei fa, con una arguzia dicendolo di *Gela o piuttosto di Catagela*<sup>1</sup>, che vale, degno di riso: vano giuoco di parole, ed epigramma per quanto pare non molto faceto.

L'incertezza, in cui fu posta la sua patria, non fu la sola ingiuria, che ebbe a soffrire il suo nome e la sua memoria. Archestrato ebbe la disgrazia di cader nelle mani di alcuni melanconici, che affettando rigore e stoicismo in più modi lo straziarono; il suo poema fu chiamato da quel miserello di Crisippo la *Metropoli della filosofia di Epicuro*, e fu proscritto dal medesimo al par de' poemi lascivi di Filenide; i suoi versi furono detti per derisione i *versi dorati*, o pur la *Teogonia dei gliottoni*, e i titoli, de' quali venne onorato, furono tutti ingiuriosi e ridevoli: *il Ghiotto*, *l'Emulator di Sardanapalo*, *l'Ingegnoso Cuciniere*, *il General delle mense*, *l'Esiodo*

*de' leccardi, il Teognide de' golosi; o per ironia il sapiente, il sottile, il preclaro poeta, il Pittagorico, o altro simile.* E' sì continuo presso Ateneo l'uso di unire al nome di Archestrato una qualche villania, che alcuni son venuti nel sentimento Archestrato autore dell' opera de' *sonatori di tibia* essere stato diverso dal nostro, poichè senza aggiunta d' ingiuria quello vi trovano ricordato. Io non voglio definire di qual momento sia una sì fatta ragione, ma, egli è certo, che Archestrato solo ci ebbe la mala ventura.

Egli corse per la Grecia, e pe' luoghi i più colti della terra allor conosciuta per istruirsi, come si costumava in que' tempi; ma nel principio del suo poema, come suol farsi da que' poeti, che vogliono con facezia dare importanza alle frascherie, fa per ilarità cenno di recare intorno alla cucina le cognizioni acquistate ne' suoi viaggi: bastò questo, perchè Ateneo lo pigliasse nella parola, e a niente altro dirizzasse i viaggi di lui, che ad apprender l'arte del cucinare. *Oh l' illustre viaggiatore, dice egli, che girò la terra, e il mare a cagione del ventre, e*

*della gola, e per conoscere ciò, che al ventre ed alla gola si appartiene* <sup>1</sup>. Clearco fece ancora di più, gli diede a maestro un certo Terpsione, che avea scritto di *Gastrologia* <sup>2</sup>; chi l'avrebbe creduto? Clearco lo fa guattero di Terpsione, ed Ateneo lo fa girare per tutta la terra per venire in onore di famoso cuciniere. In somma tutti quelli, che vantano sapienza e costume, non lasciano di presentarcelo come un miserabile ghiottone; anzi Eliano ed Ateneo <sup>3</sup> per dileggiarlo vieppiù ci narrano, ch'egli, sebbene di cibi ingordo, e voracissimo, era di corpo così magro e sottile, che appeso ad una bilancia a stento pesava un obolo. Buon per lui, che la dissero da pigliarla colle molle: un obolo! non bastava che fosse egli stato un tisicuzzo, nè tampoco un fantoccino, ci volea proprio una fantasima per pesare un obolo, ma tutto si raccogliea con piacere, e con piacere narravasi quando si trattava di dar

---

<sup>1</sup> Aten. l. 3. c. 30. p. 116. e l. 7. p. 294.

<sup>2</sup> Aten. l. 8. c. 3. p. 337.

<sup>3</sup> *Ælian. Var. Hist.* l. 10. c. 16. Aten. l. 12. e. 13. p. 552.

la baya ad Archestrato: gli diedero una patria e un maestro, che forse non ebbe, gli apposero una straordinaria voracità unita ad una incredibile magrezza, e giunsero a guastare l'età, in cui visse, per farlo amico e compagno degli stravizzi di uno de' figliuoli di Pericle<sup>1</sup>.

Archestrato scrisse certamente dopo che Tindari era stata fabbricata ed accresciuta, poichè egli in uno de' suoi frammenti suppone già in pregio e Tindari e la sua tonnara. E come questa città ebbe la sua fondazione nell'olimpiade 96; così è da credere, che abbia Archestrato fiorito molte olimpiadi dopo la centesima, o sia in un tempo, in cui i figliuoli di Pericle o più non viveano o si trovavano molto avanzati in età; poichè eran costoro già nati prima dell'olimpiade 88, o della peste di Atene, in cui Pericle morì. Aggiungasi a ciò, che Archestrato motteggia ne' suoi versi Diodoro Aspendio uno degli ultimi scolari di Pitagora, il quale visse a' tempi di Tolomeo Lago, che dopo la morte d'Alessandro acquistò

---

<sup>1</sup> Aten. l. 5. c. 20. p. 220.

la signoria dell' Egitto ; e quindi è ben naturale , non solo che Archestrato sia stato in fior e mentre vivea Alessandro , ma ancora che sul principio del regno di quel Tolomeo abbia egli pubblicato il suo poema .

A queste prove cavate da' frammenti stessi di lui è concorde eziandio la menzione , che ne fanno alcuni degli antichi autori . Era certamente in istima il nostro poeta mentre viveano e Linceo di Samo , che fu scolare d' Isocrate , e Clearco , che imprese la filosofia sotto la dottrina e la scorta d' Aristotile ; poichè l' uno e l' altro Linceo e Clearco fanno menzione di Archestrato , e del poema di lui . Isocrate , giusta la comune opinione , morì l' anno 5 della olimpiade 110 , e Aristotile nell' anno 3 dell' olimpiade 114 . Però intorno a questi tempi , o poco dopo dovea già Archestrato esser venuto in pregio , essendo che gli scolari d' Isocrate e di Aristotile lo citano , e si occupano de' versi di lui . E se in fine Crisippo o altri chiamano il nostro poeta , e lo riguardano come il predecessore d' Epicuro , questo nè pure mal si conviene a' tempi da noi indicati ; poichè Epi-

euro, è già noto, che nacque il 3 anno dell'olimpiade 109, e finì di vivere l'anno 5 dell'olimpiade 127. Bastava che Archestrato avesse recato in luce il suo poema verso l'olimpiade 115, o 116, perchè avesse potuto precedere i libri d'Epicuro. Dopo di ciò non corre alcun dubbio, che per accordare i tempi sia ben da distinguere Archestrato l'amico dei figli di Pericle dal nostro poeta: quegli visse prima, e questi fiorì dopo; il primo è colui, che soletta dire, al riferir di Plutarco, che la Grecia non avrebbe potuto tollerare due Alcibiadi<sup>1</sup>, e quello, di cui ci restano i frammenti, è il secondo, che nacque e visse a' tempi di Alessandro e Tolomeo, o sia a' tempi che furono per sapere e per gentilezza prestantissimi così nella Grecia, come nella nostra Sicilia.

Questi tempi, che ci recano tanto onore, ci dichiarano come potè Archestrato non senza laude occuparsi di un poema intorno alla cucina. La coltura in Sicilia, e massime in Siracusa, era sparsa in tutti i ceti, e quando

---

<sup>1</sup> Plut. in Alcib.

essa è generale ingentilisce tutti gli spiriti, orna tutti i soggetti. Siciliani furono Botri e Rintone, e la poesia burlesca e fu in Sicilia inventata, e qui più che altrove coltivata: quei carmi, che diconsi parodie, e i loro autori erano presso di noi in gran pregio per testimonianza di Ateneo<sup>1</sup>. Beoto, che da Agatocle fu posto in bando, era carissimo a' Siracusani, e da costoro onorato per le sue poesie, *I Ciabattini*, *I ladroni sfacciati*, *L'Assassino di strada*, che avea egli dettato colle sue parodie ad imitazione de' più belli e famosi versi d' Omero<sup>2</sup>. Tutto spirava allora in Sicilia cultura, leggiadria, e gentilezza. Non dee dunque maravigliare se lo spiritoso e bizzarro Archestrato invitò le muse alla mensa e alla cucina. Non ha guari in Francia è venuto alla luce un poema, che al par di quello di Archestrato porta il titolo di Gastronomia, e canta del pari la cucina e la tavola; ciascuno lo legge, tutti se ne divertono, e niuno osa calunniare l'autore di epicureismo e di ghioti-

---

<sup>1</sup> Aten. l. 15. c. 16. p. 699.

<sup>2</sup> Etolo presso Aten. l. 5. c. 16. p. 699.

toneria . Così immagino essere avvenuto al poema d' Archestrato presso i Greci , penso che sia stato applaudito in Siracusa , che sia divenuto famoso nella Grecia , ito per le bocche di tutti in Atene . La disgrazia del nostro poeta fu che nella sua età vi era quella mala lanuzza di stoici e di sapienti melanconiosi , e però la sorte del francese *Berchoux* è stata e sarà molto diversa da quella del nostro poeta .

Il poema di Archestrato è intitolato a due de' suoi amici , Mosco e Cleandro , perchè ora all' uno , e ora all' altro indirizza i suoi prectetti . Per disgrazia non essendo a noi pervenuti che pochi frammenti , non abbiamo tutti i serviti della cena , nè possiamo giudicare di tutte le vivande , che avea recato in mezzo il nostro poeta . Un frammento ci accenna le varie maniere di pane , un altro parla de' vini , un altro della carne di lepre ; ma per lo più i frammenti , che ci restano , fanno parola del servito de' pesci . Erano questi più d' altro cibo graditi nella mensa de' Greci ; tale gusto passò quindi in Sibari e in Siracusa , anzi i Siciliani pigliavano vanto , al dir di Clearco ,

che il mare della nostra Isola era anche dolce a cagione de' gustosi cibi , che loro porgea <sup>1</sup> ; e appunto per questo il nostro poeta de' pesci parla alla distesa , e Ateneo appunto per questo molti e molti luoghi ne ricorda . Ora leggendo sì fatti frammenti è a chiunque palese , che Archestrato non seguì gli usi e le pratiche de' tempi , ma speculò sulle vivande e sulla cucina . I Siciliani erano in que' di famosi nell' arte delle paste , e de' confortini , e degl' intingoli , e degli altri saporetti con cui condivano le vivande <sup>2</sup> ; e come il cacio di Sicilia era allora pregiato <sup>3</sup> , così l' adopravano a condimento quasi in ogni cibo , e vi aggiungevano olio ed altri untumi . Archestrato disapprovò tale uso , e volle rendere più semplice la cucina levando tutte queste imbratterie ; ma prima d' ogni altro ebbe gran cura di scegliere tra i cibi quelli che erano i più eccellenti , ovvero

---

<sup>1</sup> Presso Aten. l. 12. c. 3. p. 518.

<sup>2</sup> Antifane presso Aten. l. 14. c. 23. p. 661.

<sup>3</sup> Ermippo ed Antifane presso Aten. l. 1. c. 21.

più saporiti ne' diversi paesi , e nelle diverse stagioni . Però va percorrendo e tutte le isole , e le terre marittime , e i fiumi per indicare in quali luoghi fossero i pesci i più squisiti . Ciascun paese della Grecia così può conoscere quali de' suoi pesci erano più stimati , e la nostra Sicilia può risapere , che le anguille e murene del Faro erano così pregiate allora , quanto oggi lo sono , che Selinunte era in que' dì famosa per le orate , Lipari per le locuste , e tutta la Sicilia per li tonni , pel pescespada , e pe' salumi . Fu egli così diligente nell' assegnare tai luoghi , anzi le particolarità de' medesimi , e i tempi ne' quali erano da comprarsi i pesci nelle diverse regioni , che i suoi precetti passarono quasi in adagi . Linceo di Samo nella sua arte di comprare i cibi adirato contro i pesciajuoli , che vender voleano a caro prezzo , insegnava le astuzie come avvilire la loro merce , citando i versi e le sentenze d' Archestrato <sup>1</sup> . *Se compri il mormile , dice egli , sprezzalo , come se fosse di spiaggia , e va gridando :*

---

<sup>1</sup> Presso Aten. l. 7. c. 18. p. 313.

» *Pesce è malvagio il mormile di spiaggia*  
 » *In alcun tempo non si trova buono.*

*Se nella primavera, soggiunge Linceo, vuoi comprare l' amia, cita Archestrato*

*» L' amia in autunno quando son calate*

*» Ver l' occaso le Plejadi;*

*Ma se nella state ti stai a comprare il muggine, recita il verso:*

*» Il muggine è gustoso a maraviglia*

*Sull' entrar dell' inverno ».*

Il divisamento dunque di Archestrato di descrivere i luoghi, e i tempi, in cui più squisiti si trovassero i pesci, e fu applaudito presso gli antichi, e valse a rendere famosa la sua *Gastronomia*. Il suo nome da' Greci passò ancora a' Romani. In uno de' frammenti di Ennio abbiamo nella lingua del Lazio parecchi versi di Archestrato, ne' quali si fa parola di alcune città marittime, e de' loro pesci gustosi <sup>1</sup>.

Scelta così la qualità de' cibi, tutta l' innovazione, che portò nel prepararli, si ridusse a levare de' condimenti. Non reca d' ordinario

---

<sup>1</sup> Ennio fragm. Phageuticorum nell'Apol. di Apulejo.

che la salsa di triti aromi, nè suol far uso che di sale ed olio, di cimino alle volte, e più di ogni altro d' erbette odorose. Però parlando del modo di arrostire la carne di lepre, vuol, che soltanto si sparga di sale, e nulla più, anzi riprende coloro, che la soleano imbrattare di olio e cacio, ed altri grassumi, *come*, dice egli non senza grazia,

*Come se a gatti s' imbandisse mensa.*

E sebbene i cuochi di Sicilia, e quei di Siracusa in particolare portassero allora il vanto per la maniera saporita, con cui apparecchiavano i pesci<sup>1</sup>; pure gli sgrida per l' abbondanza, che adoperavano de' leccumi.

Ma non vi assista, dice egli parlando dell' apparecchio de' pesci, alcun di Siracusa o d' Italia,

*Giacchè costoro preparar non sanno  
I buoni pesci, e guastan le vivande  
Ogni cosa di cacio essi imbrattando,  
O di liquido aceto, e di salato  
Silfio spargendo . . . .*

---

<sup>1</sup> Epicrate presso Aten. l. 14. c. 20. p. 655.

in quanto al condimento , vi aggiunse inoltre degli altri cibi , e ne rese più solido e più gustoso il servito . Beveano , egli è vero , i Siracusani al *dessert* , ma se la passavano a rosicchiar fave , ceci , e fichi secchi ; Archestrato gridò contro un sì fatto costume , e v' introdusse ventre e vulva di scrofa , e augelletti fatti arrosto .

» *Nè questi , dice egli ,*

*Nè questi abitator di Siracusa*

*Tu cura , i quali , come fan le rane ,*

*Senza nulla mangiar bevono solo ,*

*Non seguir l' uso loro . . . .*

*E fave , e ceci cotti , e fichi secchi*

*Per se di turpe povertà son mostra .*

Ma sia che parli delle diverse qualità dei cibi o del diverso loro condimento , sia che venga al *dessert* sparge sempre il poema di scherzi , e d' ilarità . Parla egli delle vivande in modo , che par gli venga l' acquolina a' denti ; ma non è perciò da crederlo come tanti han fatto per un puro e semplice ghiottone , e nulla di più . Dovea per solleticare i lettori abbellire il suo poema con venustà , e farla ancor egli da ghiotto per invogliar l' appetito in

qualunque più ne fosse stato svogliato. Chi vorrà tassare d' ubbriachezza il Redi, e il nostro Meli, perchè ne' lor ditirambi parlano, e scrivono da bevoni? E' la natura del soggetto, che lo vuole; anzi tanto più riescon leggiadri e questi, ed Archestrato, quanto più gli uni sanno la lingua imitare e i modi de' bevitori, e l' altro quelli de' leccardi: il tutto sta a farlo con eleganza. Ma in ciò al pari del Redi e del Meli ha riportato Archestrato laude e pregio di elegante e festevol poeta. Io non parlo già di quelle storiette, che da qualche scrittore <sup>1</sup> si narrano, e per poeta ce lo danno a vedere, tenuto a' suoi tempi di grido, e di leggiadria, parlo bensì de' frammenti, che ci restan di lui, i quali chiaro ne mostrano il suo valore nella poetica. La disposizione de' suoi versi, la frase, la maniera degli epiteti, le parole, l' ar-

---

<sup>1</sup> Plutareo in Alex. rapporta che vi fu chi riguardando alla povertà, in cui era Archestrato, ed alla prestanza ch' egli avea nel poetare, gli disse: *O Archestrato se tu fossi stato presso Alessandro, avresti per i tuoi versi ottenuto in premio o Cipro o la Fenicia.*

monia, sono tutte Omeriche; Omero aveva egli studiato, d' Omero avea fatto tesoro, e lui ritrae in tutti i suoi versi. Ingegnoso, ardito, bizzarro trasporta, e sempre con grazia e venustà, a' cibi e alle vivande quelle voci vaghissime, colle quali il greco idioma solea esprimere la bellezza, e le cose belle. Di modo che Archestrato fu uno spirito ornato e gentile, che per coglier vanto di leggiadria un argomento scelse bizzarro e piacevole. Nel tempo in cui in Sicilia abbondavano e gli storici, e i filosofi, e più d' ogni altro i poeti, che per porger sollazzo si occupavano di vaghi soggetti, e sin anco di parodie, dovette Archestrato venire in gran fama, e grande onore acquistarsi recando in belli e puliti versi le leggi e il codice della cucina. Da questo poema ritraevano gli abitatori della bella Siracusa, che era piena di opulenza, e di commercio, in qual parte della terra erano alcuni cibi più squisiti, e ne ornavano le loro mense. I versi di Archestrato si doveano spesso ricordare ne' banchetti, e nei conviti alla vista delle vivande, e i cucinieri ed il popolo li doveano in varie occasioni reci-

tare, però gli scrittori ne fecero di continuo menzione, e la sua fama e i suoi frammenti sono pervenuti sino a noi.

Che bei tempi eran questi per la nostra Sicilia! Ricca, elegante, fioritissima di arti, e di scienze, impresso mostrava il bello ezandio nelle monete, ne' vasi, nelle lucerne, e il suo buon gusto nelle stoviglie, e nella cucina. Mentre rinomata era ella per li suoi cocchi<sup>1</sup>, per le vesti vajate, per li letti, e per li guanciali<sup>2</sup>, lodati erano i suoi caci, ricercate le sue colombe<sup>3</sup>, pregiati gli interiori de' tonni pescati in Pachino, in onore i suoi cuochi, Archestrato la rendeva più ornata pe' nuovi raffinamenti, che portava alle mense e al cucinare, e per i bei leggiadri mo-

---

<sup>1</sup> Eubulo presso Aten. l. 1. c. 22. p. 28. Σικελία Βατάνια.

<sup>2</sup> Crizia presso Aten. l. 1. c. 21. p. 28.

<sup>3</sup> Filemone presso Aten. l. 14. c. 22. p. 658. lodava le vesti, i vasi, i caci, le colombe di Sicilia, e Alessi presso Aten. l. 9. c. 11. p. 395. celebra in particolare le colombe siciliane.

<sup>4</sup> Aten. l. 1. c. 4. p. 4.

di, con cui esprimeva i cibi, e l'arte di condirli con sapore. Ma resteremo noi nello stato di quelle illustri famiglie, che dicadute a vile fortuna si confortano della miseria colla vista degli antichi diplomi, che fondano i titoli della loro nobiltà? Sono da emularsi non che da celebrarsi i tempi della nostra grandezza. Sono da studiare i resti onorati de' nostri sommi uomini, e gli avanzi preziosi delle nostre antichità per acquistare il sentimento quanto più pregevole, tanto men comune, il sentimento del bello, che distingue ed onora le colte e polite nazioni.

---

**F R A M M E N T I**  
**DI ARCHESTRATO**

---

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ <sup>1</sup>

‘Ιστορίης ἐπίδειγμα ποιουμένος Ἐλλάδι πάτη,  
,, Λέξω ὅπου κάλλιστον ἀπαγ βρωτόν τε ποτόν τε. <sup>2</sup> ,,

Πρὸς δὲ μιᾶς πάντας δειπνεῖν ἀβρόδαιτι τραπέζῃ.  
”Εστωσαν δὲ τρεῖς ἡ τέσσαρες οἱ ξυνάπταντες,  
”Η τῶν πέντε γε μὴ πλείους ἥδη γὰρ ἂν εἴη  
Μισθοφόρων ἀρπαξιβίων σκηνὴ στρατιωτῶν. <sup>3</sup>

Πρῶτα μὲν οὖν δώρων μεμνήσομαι ἡγεμόνοιο  
Δίμητρος, φίλε Μόσχε· σὺ δὲ ἐν Φρεσὶ Βαλλεο σῆσιν.  
”Εστι γὰρ οὖν τὰ κράτιστα λαβεῖν, βέλτιστά τε πάντων,  
”Ευκάρπου κριθῆς καθαρῶς ησκημένα πάντα  
”Εγ γέρω, κλεινῆς Ἐρέσου περικύμονι μαστῷ,  
Λευκότερ' αἰθερίας χιόνος. Θεοὶ εἴπερ ἔδουσιν  
”Αλφιτ', εκεῖθεν ίσων Ἐρμῆς αὐτοῖς ἀγοράζει.  
”Εστι δὲ καὶ Θίβαις ταῦς ἐπταπύλοις ἐπιεικῆ,  
Καν Θάσω, ἐν τῷ ἀλλαγις πόλεσιν τισιν ἀλλαγή γίγαρτα  
Φαίνονται πρὸς ἐκεῖνα· σαφεῖ τάδε ἐπίστασο δοξῆ.

Στρογγυλοδίνητος δὲ τετριμμένος εὖ κατὰ χεῖρα

## GASTRONOMIA.

Quanto conobbi in viaggiar mostrando  
 A Grecia tutta, ove miglior si trova  
 Ogni cibo dirò ogni liquore.

Di vivande squisite unica mensa  
 Accolga tutti, ma di tre o di quattro  
 O di cinque non più sia la brigata:  
 Perchè se fosser più cena sarebbe  
 Di mercenarj predator soldati.

Dirotti in prima, o caro Mosco, i doni  
 Di Cerere la dea di bella chioïma;  
 Tu nella mente i detti miei conserva.  
 Il pan, che fassi senza alcun mescuglio,  
 Tutto d' orzo fecondo, il più prestante  
 E tra gli altri il miglior prender si puote  
 In Lesbo là sul colle da' marini  
 Flutti bagnato, ove è l' inclita Erisso,  
 Pane sì bianco, che l' eterea neve  
 Vince in candor. Che se i celesti numi  
 D' orzo mangiano il pan, Mercurio al certo  
 In Erisso sen ya loro a comprarlo.  
 In Tebe è ver da sette porte, e in Taso,

Κόλλιξ Θεσσαλίκος σοι υπαρχέτω, σὺ καλέουσι  
 Κεῖνοι κριμματίαν, οἱ δὲ ἄλλοι χόνδριγον ἄρτον.  
 Εἴτα τὸν ἐν Τεγέαῖς σέμιδάλεος υἱὸν ἐπαγω̄·  
 Ἐγκρυφίαν. Τὸν δὲ εἰς ἀγορὰν ποιεύμενον ἄρτον  
 Λι κλειναὶ παρέχουσι Βροτοῖς κάλλιστον Ἀθῆνα.  
 Ἐγ δὲ φερεσταφύλοις Ἐρυθραῖς ἐκ κλιβάνου ἐλθῶν  
 Λευκὸς, αἰβρᾶς θάλλων ὄραις, τέρψει παρὰ διῆγον. 4

Ἐστω δή σοι ἀπὸ Φοίνιξ, οὐδὲ λυδὸς, ἐν οἴκῳ,  
 Οστις ἐπιστήμων γόου ἔσται σοῖο, κατ' ἥμαρ  
 Παγτοίας ιδέας τεύχων, ὡς ἀν' σὺ κελεύῃς. 5

Τοὺς μῦς Αἴδος ἔχει μεγάλους, ὅστρεια δὲ Ἀβυδος,  
 Τὰς ἄρκτους Πάριον, τοὺς δὲ ἥτεγας οὐ Μιτυλίνην·  
 Πλείστα δὲ Ἀμβρακία παρέχει, κάπρους τε μετ' ἄντων.

Ed in altre cittadi ancora è buono,  
 Ma a quel d' Erisso in paragon pattuine  
 Ti sembrerà. Chiaro oltre a ciò ritieni  
 Quel che ti aggiungo. Il collice procura  
 Pan di Tessaglia, che crimazia appella  
 Questi, e quegli altri suol chiamar condrino;  
 Pane che a turbo si conforma in giro,  
 Ed affinato è dalla man, che intride:  
 L' arcade encrifia ancor degno è di lode  
 Nato dal fior della farina: in piazza  
 L' illustre Atene poi venal prepara  
 Pane eccellente: ma diletto a cena  
 Ti darà quel, che dal teglion si cava  
 Bianco, vistoso, di color splendente  
 Nell' Eritrea città ferace d' uva.

Lidio o fenice poi t' abpii il fornajo  
 In casa, il quale il tuo piacer conosca;  
 E vada a tuo volere ogni maniera  
 Di pane in ciascun giorno lavorando.

Eno di mie, che sono grosse, è ricca,  
 D' ostriche Abido, Pario di granchi,  
 Mitilene di pettini, e a più conche

Μεσογύη δὲ πελωριδὸς στενοπορθύιδι κόγχαι.  
 Καὶ Ἐφέσῳ λίθει τὰς χήμας, οὗτι πονηράς.  
 Τῆθεα Καλχηδῶν. Τοὺς κήρυκας δὲ ἐπιτρίψαι  
 Ο Ζεὺς, τούς τε Θαλασσογενεῖς, καὶ τοὺς ἀγοραίους,  
 Πλὴν ἕνὸς ἀνθρώπου· καὶ γος δὲ μοι ἐστὶν ἔταιρος,  
 Λέσβου ἐριστάφυλον γαλων, Ἀγαθῶν δὲ καλεῖται.<sup>6</sup>

. . . . Ἀλλὰ παρεὶς λῆρον πολὺν, αστακὸν ὄνον,  
 Τὸν τὰς χεῖρας ἔχοντα μακρὰς, ἄλλως τε βαρεῖας.  
 Τοὺς δὲ πόδας μικροὺς, βραδύτερος δὲ ἐπὶ γαῖαν ὄρον.  
 Ἐισὶ δὲ πλεῖστοι μὲν, πάντων ὀρετῆ τε κράτιστοι  
 Ἐν Αιπάραις· πολλοὺς δὲ καὶ Ελλήσποντος ἀνθροῖς.<sup>7</sup>

Σηπίαι Ἀβδηροῖς τε Μαρωνείᾳ τὸν ἐν μέσον.<sup>8</sup>

Τευθίδες ἐν Δίῳ τῷ Πιερίκῳ παρὰ χεῦμα  
 Βαφύρα, καὶ ἐν Ἀμβρακίᾳ παμπληθέας ὄψεις.<sup>9</sup>

Giunge Ambracia il cinghial , Messina abbonda ,  
 Là sullo stretto angusto ove ella è posta ,  
 Di conchiglie peloridi , daratti  
 Efeso came , che non son cattive ,  
 Teteē Calcedonia ; le trombe  
 Tanto quelle del mar , quanto del foro ,  
 Ed anche i trombettier stritoli Giove ,  
 Tranee il mio amico abitator di Lesbo  
 Ricca di viti , che Agaton si appella .

Ma lasciando le ciance abbiiti cura  
 L' astaco di comprar , quel che ha le mani  
 Lunghe , ed insiem pesanti , i più piccini ,  
 E sulla terra lentamente salta .  
 L' isole di Vulcano assai ne danno ,  
 Che avanzan tutti nel sapore , e molti  
 Il mare di Bizanzio anche ne aduna .

In Abdēra le seppie , e in Maronea  
 Le lolligini in Dio di Macedonia  
 Cui scorre a canto il siumicel Bafira .  
 Moltissime in Ambracia ne vedrai .

Πούλυποι ἔγ τε Θάσῳ καὶ Καρίᾳ εἰσὶν ἀριστοί.

Καὶ Κέρκυρα τρέφει πολλούς, μεγάλους τε τὸ πλῆθος. <sup>10</sup>

... "Ιππουρος δὲ καρύστιος ἐστὶν ἀριστος.

"Αλλως τ' ἔυοψον σφόδραι χωρίον ἐστὶ Κάρυστος. <sup>11</sup>

Τὸν δὲ λαότον τὸν κλειγὸν ἐν Ἰταλίῃ πολυδένδρῳ

Ο σκυλλαῖος ἔχει πορθμὸς, Θαυμαστὸν ἔδειγμα. <sup>12</sup>

\*Ην δέ ποτ' εἰς Ἰασον Καρῶν πόλιν εἰσαφίκκαι,

Καρῖδ' εὐμεγέθη λίψη, σπανίαν δὲ πρίασθαι.

\*Ἐν δὲ Μακρονίᾳ τε, καὶ Ἀμβρακίᾳ, μάλα πολλαί. <sup>13</sup>

Τὸν χρόμιν ἐν Πέλλῃ λίψη μέγαν, ἔστι δὲ πίσιν

\*Αν Θέρος ἦ, καὶ ἐν Ἀμβρακίᾳ . . . . <sup>14</sup>

Τὸν δ' ὄνον Ἀγθηδῶν, τὸν καλλαρίαν καλέουσιν,

\*Εκτρέφει εὐμεγέθη, σομφῆν δὲ τρέφει τινὰ σαύρα,

Καλλώς οὐχ ἱδεῖαν, ἔμοιγε μὲν, ἀλλὰ μιν ἄλλος

\*Αιγαῖον. χαίρει γὰρ ὁ μὲν τούτοις, ὁ δὲ ἐκείνοις. <sup>15</sup>

Ottimi i polpi in **Caria** e in **Taso** ; e molti  
Ne nutre e grossi per lo più **Corcira**.

L'ippuro eccele di **Caristo** , e inoltre  
Ricca è **Caristo** di squisiti pesci .

Là nello stretto che riguarda **Scilla**  
Nella piena di selve Italia il mare  
Il pesce lato , ch'è famoso alleva ,  
Boccone in vero da recar stupore .

Se unqua de' **Carii** in **Jaso** giungi , avrai  
Grosse le squille , ma di rado in piazza  
Si possono comprar ; d' **Ambracia** il mare ,  
E quel di **Macedonia** assai ne appresta .

Il **croni** in Pelle avrai ben grande ( e pingue  
Nella state si trova ) anche in **Ambracia** .

L' **asino** pesce , che callaria alcuni  
Chiaman , ben grosso nutrica **Antidone** .  
Ma certa carne tien , che par spugnosa ,  
E , almeno al gusto mio , niente soave .  
Molti lodanla assai , suole diletto  
Prender costui di questo , e quegli d' altro .

•Αυτάρ ἐστιν Ἀμβρακίαν ἐλθων ἐνδαιμονα χώραν  
Τὴν κάπρον, ἀντὶ ἐσιδῆς, ὡγῶν, καὶ μὴ κατάλειπε  
Κάνη ἰσόχρυσος ἔπει. μὴ σοι νέμεσις καταπνεύσῃ  
Δεινὴ ἀπὸ ἀθανάτων· τὸ γάρ ἐστιν νέκταρος ἄνθος.  
Τούτου δὲ ὃν Θέμις ἐστὶ φαγεῖν Θυντοῖσιν ἀπαστιν,  
Οὐδὲσιδεῖν ὅσσοισιν, δοσοὶ μὴ πλεκτὸν ὑφασμα  
Σχοίνου ἐλειστρόφου κοῖλον χείρεσσιν ἔχοντες  
Ειώθασι δογεῖν φίφους αἰθωνι λογισμῷ.  
•Αρθρων μηλείων ἐστὶ γῆν δωρήματα βάλλειν. <sup>16</sup>

Nel suol felice d' Ambracia giungendo  
 Il marino cinghial compra se il vedi ,  
 E s' anco si vendesse a peso d' oro  
 Non lo lasciare , affine che vendetta  
 Crudele degli dei sù te non piombi :  
 Fior di nettare al gusto egli è quel pesce .  
 Ma non a tutti li mortali è dato  
 Di poterne mangiar , neppur cogli occhi  
 Di poterlo guardar ; solo è concesso  
 A color che cestelli ben tessuti  
 Di giunco , che si nutre in la palude ,  
 E ben capaci nelle man tenendo  
 Di presto conteggiare hanno il costume .  
 Di agnel le membra ancora in dono sprezza .

In Taso compra non maggior d' un cubito  
 Lo scarpion , ma s' è maggior lo lascia .

Se nell' angusto fluttuoso stretto  
 Che parte Italia presa vien la plota  
 Detta murena , comprala , che questo  
 Ivi è boccone di stupendo gusto .

Ἔγκελυν ἀιγῶ μὲν πᾶσαν· πολὺ δὲ στὶ κρατίστη  
 Ρηγίου ἀντίπεραν πορθμὸν ληφθεῖσα Θαλάσσης.  
 Ἐνθα σὺ τῶν ἄλλων πάντων, Μεσσήνες, Θυντῶν  
 Βρῶμα τιθεὶς τοιόνδε διὰ στόματος πλεονεκτεῖς.  
 Όν μὴν, ἀλλὰ κλέος γέρετης μέγα κάρτα φέρουσι  
 Κωπαῖαι καὶ Στρυμόνιαι· μεγάλαι τε γάρ εἰσι,  
 Καὶ τὸ πάχος Θαυμαστά· ὅμως δὲ οἵμαι βασιλεύει  
 Πάντων τῶν περὶ δαῖτα, καὶ ἱδονῇ ἡγεμονέει  
 Ἔγκελυς, οὐ φύσει ἐστὶν ἀσύριος μόνος οἰχθύς. <sup>19</sup>

Αυτὰρ σιγάδοιτα μὲν, ὃν ζήτει πάχυν εἶναι,  
 Ἐκ πορθμοῦ λαβεῖν πειρῶ καὶ τοῦτον, ἐταῖρε,  
 Ταῦτα δὲ πάντα Κύρῳ φράζω, καὶ πρός σε, Κλέαρχε. <sup>20</sup>

Καὶ λεβίαν δὲ λαβεῖν, τὸν χ' ἦπατον, ἐν περικλύστῳ  
 Δίλω καὶ Τίγρω . . . . . <sup>21</sup>

Κεστρέα δὲ Αἰγίνης ἐξ ἀμφιρυτης αἰγόραζε  
 Ανδράσι τ' ἀστεῖοισιν ὅμιλόστεις . . . . . <sup>22</sup>

Lodo ogni anguilla , ma la più squisita  
 E' quella , che si pesca dello stretto  
 Nel mar , che Reggio di rincontro guarda .  
 O di Messina abitator felice  
 Sopra ogni altro mortal , che questo cibo  
 In copia mangi ! Levan pur gran fama  
 Le anguille di Strimona , e di Copea  
 Perchè son grosse e pingui a maraviglia .  
 Ma d' onde pur si fosse , a mio parere ,  
 Signoreggia tra tutte le vivande ,  
 E ogni altra avanza per la sua dolcezza  
 L' anguilla , il pesce sol ch' è tutto polpa .

Il sinodonte poi , pesce che devi  
 Cercar ben grosso , questo ancor t' ingegna  
 D' acquistar dallo stretto o caro amico .  
 Tutto ciò dico a Ciro e a te Cleano .

La lebia poi , ch' epato ancor si chiama ,  
 In Delo e Teno di mar cinte , piglia .

Dalla cinta di flutti Egina compra  
 Il muggine , così tu pregio avrai  
 Di conversar tra le gentil persone .

Ἐγ δὲ Ρέδω γαλεὸν τὸν ἀλώπεκα, καὶ ἀποθύσκει  
Μέλλης, ἀν μὴ σοι πωλεῖν Θελῇ, ἀργασον ἀντὸν,  
Οὐ καλέουσι Συρακόσιοι κύνα, πιένα· κατα  
Τοτεροῦ ἵδη πάσχε ὅτι σοι πεπρωμένον ἐστίν. <sup>23</sup>

Τὸν δὲ ἔλοπον ἔσθε μάλιστα Συρακύσαις ἐνὶ κλευαῖς,  
Τόν γε κρατιστέυοντος· οὗτος γὰρ αὖ ἐστιν ἐκεῖθεν  
Τὴν ἀρχὴν γεγονὼς Θήν· καὶ ἀνὴρ περὶ γῆσους,  
Ἡ περὶ τὴν ἄλλην τοιν ἀλῷ γῆν, ἢ περὶ Κρήτην  
Λεπτὸς καὶ στερεὸς καὶ κυματοπλῆξ ἀφίκεται <sup>24</sup>

Βάτραχον ἔνθ' ἀν ἴδης, ὁ ψώνει . . . . καὶ  
Γαστρίον αὐτοῦ σκένασον . . . . . <sup>25</sup>

Σειρίου ἀνατέλλοντος δεῖν τὸν φάγορον ἔσθειν  
Δῆλω τ', Ειρετρία τε, κατ' εὐλιμένους ἄλλος οἴκους.  
Τὴν κεφαλὴν δὲ αὐτοῦ μόνον ὄνον, καὶ μετ' ἐκείνης  
Ουραῖον· τα δὲ λοιπὰ δόμον μίδις εἴσω ἐνέγκυς. <sup>26</sup>

Se non si vuole a te vendere in Rodi  
 Il galeo volpe , ch' è assai pingue , il quale  
 Suole cane chiamarsi in Siracusa ,  
 Ben anco a rischio di morire , il ruba ,  
 Ed alla fine quel che può t' avvenga .

L' elope , ma il miglior , vanne a mangiarlo  
 Nell' insigne città di Siracusa  
 Più che in ogni altro suol ; perchè là nato ,  
 E' di colà che poi si porta altrove .  
 Che se all' isole intorno , o ad altra terra  
 Vien l' elope a pescarsi , o intorno a Creta ,  
 Di là venendo giungerà magretto ,  
 Duro , e dall' onde travagliato e stanco .

Compra la rana dovunque la trovi ,  
 E cura poi di prepararne il ventre .

Allo spuntar di Sirio il fagro mangia  
 In Delo e in Eritrea , colà ne' luoghi ,  
 Che a' bei porti vicin stansi sul mare ;  
 Ma testa e coda sol ne compra : il resto  
 Neppur permetti , che in tua casa venga .

Καὶ σκάφον ἔξι Ἐφέσου ζήτει. χειρῶνι δὲ τρίγλαυ  
Ἐσθί, ἐπὶ Φαφαρῆ ληφθεῖσαν Τειχιούσση  
Μιλύτου κώμῃ, Καρῶν τέλας ἀγκυλοκάλων. 27

Καὶ Θάσῳ ὀψώνει τρέγουν, κοῦ χείρονα λίψη  
Ταύτης ἐν δὲ Τίῳ χείρω, κεδὴν δὲ καὶ αὐτή.  
Ἐγ δὲ Ερυθραῖς ἀγαθὴ Θηρέυεται αἰγιαλῖτις. <sup>28</sup>

Καὶ νεαρῶν μεγάλου τ' ἀνλωπία ἐν Θέρει ὥνοι  
Κρανὸν, ἄταν Φαέθων πυμάτην ἀψίδα μιφρεύῃ.  
Καὶ παράθεται Θερμὸν ταχέως, καὶ τρίμυχ μετ' αὐτῶν.  
"Οκτά δ' αὖτε ὁβελίσκον ἐλών υπογάστριον αὐτῶν.<sup>29</sup>

Cerca lo scaro d' Efeso ; in inverno  
 Mangia la triglia presa in Tichiunte  
 Piena di sabbia , borgo di Mileto  
 Vicino a' Carj dalle gambe storte .

Comprala in Taso ancor , che per sapore  
 Non cede a quella , e se la trovi in Tio  
 Meno gustosa , non è tal che giunga  
 A potersi sprezzar : E' saporita  
 La triglia poi , che là nel mar d' Eritro  
 Da quella spiaggia non lontan si pesca .

Di fresca e grossa aulopia la testa  
 Cerca comprare in mezzo della state  
 Allor che Febo sull' estremo cerchio  
 Guida il suo carro ; e presto presto , e calda  
 La reca a mensa insiem con una salsa  
 Di triti aromi : Convien poi che tutti  
 Collo schidon gli addomini ne arrösti .

Sempre la salpa ho per malvagio pesce  
 Al più nel tempo in cui si miete il grano  
 Si può mangiar : ma sia di Mitilene .

\*

·Ηνίκα δ' ἄν, δύνοντος ἐν σύρανῳ· Ωρίωνος,  
Μήτηρ οινοφόρου Βοτρυος χαίτην αποβάλλῃ,  
Τῆμος ἔχειν ὅπτὸν σαργὸν τυρῷ κατάπαστον  
·Ευμεγέθη, Θερμὸν, δρειμεῖ δεδαῖγμένον ὅξει·  
Σκληρὰς γὰρ φύσει ἐστίν. ·Απάντα δέ μοι Θεράπευε  
Τὸν στερεὸν τοιῷδε τρόπῳ μεμνημένος ιχθῦν.  
Τὸν δ' ἀγαθὸν μαλακόν τε φύσει, καὶ πίονα σάρκα,  
·Αλσὶ μόνον λεπτοῖσι πάσας καὶ ἐλαίῳ ἀλείψας.  
Τὴν αρετὴν γὰρ ἔχει τῆς τέρψιος ἀντὶς ἐν αὐτῷ.<sup>31</sup>

Τὴν δ' ἀμίαν φθινοπώρου, ὅταν πλειάς καταδύνῃ,  
Πάντα τρόπον σκενιάζε. Τί σοι τάδε μυθολογεύειν;  
·Οὐ γὰρ μὴ σὺ διαφθείρης γ', ὃνδ' αὖ ἐπιθυμοῦς.  
Εἰ δὲ θέλεις καὶ τοῦτο διακίνειν, ὡς φίλε Μόσχε,  
·Οὐ τινα χρήσε τρόπον κείνην διαφείνειν ἄριστα.  
·Εγ γυκῆς φύλλοις, καὶ ἴριγάνῳ οὐ μάλα πολλῇ.  
Μὴ τυρὸν, μὴ λῆρον· ἀπλῶς δ' οὔτως Θεραπεύσας  
·Εγ γυκῆς φύλλοις, σχοίνῳ κατάδησον ἄγωθε.  
Εἰς' ὅπος Θέρμην ὥστον ἔτω σποδὸν, ἐν φρεσὶ καίρον

Quando Orione in ciel sta ver l' occaso ,  
 E del raceino produttor del vino  
 La madre getta la sua chioma in terra ,  
 T' abbii allora alla mensa un sargo arrosto  
 Grande quanto si può , sparso di cacio ,  
 Caldo , ammollito dal vigor d' aceto ,  
 Perchè sua carne di natura è tosta .  
 Di condirini così ti figgi in mente  
 Qualunque pesce , la cui carne è dura ;  
 Ma quel che ha carne delicata e pingue  
 Basta soltanto , che di fino sale  
 L' aspergi , e l' ungi d' olio , perchè tutta  
 Tiene in se la virtù di bel sapore .

L' amia in autunno quando son calate  
 Ver l' occaso le Plejadi apparecchia  
 Come ti piace : e perchè dir più oltre ?  
 Quella guastare , se ne avrai pur voglia ,  
 Tu non potrai . Ma se desir ti spinge  
 O caro Mosco di sapere il modo  
 Con cui vien più gustosa , io pur dirollo .  
 Nelle foglie di fico la prepara  
 Con rigamo non molto , senza cacio ,  
 Senz' altro untuine ; quando l' hai sì concia

Γινώσκων, ὅποτ' ἐστ' ὁ πτῆ, καὶ μὴ κατακάμης.  
 Ἐστω δὲ ἀυτή σοι βυζαντίου ἐξ ἐρατειγῶν,  
 Εἴπερ ἔχειν ἀγαθὴν ἐθέλεις. Καὶ ἐγγὺς ἄλω τῶν  
 Τοῦδε τόπου κεδύην λίψει· τηλῦν δὲ Θαλάσσης  
 Ἐλλησποντιάδος, χείρων· καὶ γε κεῖνον ἀμείψης  
 Ἀιγαίου πελάγους ἑραλον πόρον, οὐκ ἐθ' ὁμοία  
 Γίνεται, ἀλλὰ κατασχύει τὸν πρόσθεν ἐπαγον. <sup>32</sup>

Τὴν ἀφύην μήνθου τᾶσσαν, πλὴν τὴν ἐν Ἀθήναις,  
 Τὸν γόνον ἐξαυδῶ, τὸν ἀφρὸν καλέουσιν Ἰωνες.  
 Καὶ λάβεις περόσφατον ἀυτὸν ἐν ἐυκόλποισι φαλήρου  
 Ἀγκῶσι ληφθένθ' ἵεροῖς· καὶ τῇ περικλύστῳ  
 Ἐστὶ· Ρόδῳ γενναῖος, ἐὰν ἐπιχώριος ἐλθῃ.  
 Ἀγ δὲ που ἴμείρῃ αὐτῶν γένσασθαι, οἵμον χρὶ<sup>1</sup>  
 Κνίδας ὀψωνεῖν, τὰς ἀμφικόμους ἀκαλήτας.  
 Εἰς ταῦτὸν μίξας δὲ ἀντὰς, ἐπὶ τηγάνου ὅπτα

Semplicemente , in mezzo a quelle foglie  
 L' avvolgi , e sopra legala con giunco .  
 Mettila poscia sotto il cener caldo ,  
 E colla mente va cogliendo il tempo ,  
 Che sia bene arrostita , e statti all' erta  
 Di non farla bruciar : ma t' abbia quella  
 Dell' amena Bizanzio se eccellente  
 Aver la vuoi ; buona la trovi ancora  
 Se a Bizanzio vicino ella è pescata ;  
 Ma se ti scosti più di gusto manca ;  
 E se del mare egeo passi lo stretto ,  
 Tanto di quella nel sapor diversa  
 Ritrovando s' andrà , che scorno reca  
 Alle lodi da me fattele in pria .

L' afia disprezza , che non è d' Atene ,  
 O sia di quella razza , che da' Joni  
 Spuma s' appella . Sì questa tu prendi  
 Fresca e pescata ne' profondi e curvi  
 Sen di Falero , o , se ti piace , in Rodi  
 Circondata di mar , dove gentile  
 Trovasi ancor quando là proprio nasce .  
 Ma se vago tu sei di ben gustarla ,  
 Comprat bisogna le marine ortiche

Ἐνώδην τρίψας ἀνθη λαχανῶν ἐν ἐλαίῳ. 33

Ἐγ δοῦλος Ἀιγαὶ τῷ Πέντῳ τὴν ὕγραζε,  
 Ἡν καλέουσί τιγες Θυτῶν Φαμμῖτιν ὄρυκτην.  
 Τούτου τὴν κεφαλὴν ἔψει, μηδὲν προσεγεγκῶν  
 Ἡδυσμός, ἀλλ' ἐσ μῶνον ὕδωρ ἐνθεῖς, Θαμὰ κιγῶν,  
 Τσωπὸν περάθες τρίψας καὶ ἄλλο τι χρήζης,  
 Δριμὺς δίεις ὁξος· καὶ τ' εμβάστενε, κ' ἐπείγου  
 Οὐτως, ὡς πνίγεσθαι οὐπὸ σπουδῆς κατασίγων.  
 Τὴν λοφιὰν δούπταιν αὐτῆς, καὶ τ' ἄλλα τὰ πλεῖστα. 34

Λάμβανε δούλος Γαισωνος, ὅταν Μίλητου ἤκπαι,  
 Κεστρέα τὸν κέφαλον, καὶ τὸν Θεόπαιδα λάβρακα.  
 Εἰσὶ γὰρ ἐνθάδος ἄριστοι· δι γὰρ τόπος ἐστὶ τοιῶντος.  
 Ποιότεροι δούλοι τολλοί, Καλυδῶνί τε κλεινή,  
 Αμβρακία τ' ἐνὶ πλευτοφόρῳ, βολβῆ τ' ἐνὶ λίμνῃ.  
 Αλλ' οὐκ ἐνώδην γαστρὸς κέκτηται ἀλοιφή,  
 Οὐδὲ ὅντως δριμεῖαν· ἐκεῖγοι δούλοιν, ἐταῖρε,

Tutte intorno comate , e poi che insieme  
 Mescolate tra lor le avrai , le friggi  
 In padella nell' olio , in cui tritati  
 Vi sien d'erbucce gli odorosi fiori .

Compra in Eno ed in Ponto il pesce porco ,  
 Che alcuni chiaman cavator di sabbia ,  
 Lessane il capo senza condimento ,  
 Ma dentro l' acqua lo rivolta spesso .  
 Indi v' aggiungi ben tritato issopo ,  
 E , s' altro vi desii , sopra vi spargi  
 Aceto forte . Poscia intigni , e l mangia  
 Con tal fretta inghiottendo , che ti paja  
 Di soffocarti . Il dorso , e la più parte  
 Di tal pesce convien di farli arrosto .

Prendi in Mileto dal Gesone il cefalo ,  
 E il pesce lupo dagli dei allevato ,  
 Perchè quel luogo per natura porta  
 Questi eccellenti . Altri , ver è , più grassi  
 Ven' han , che nutre la palude Bolbe ,  
 Ambracia ricca , e Calidon famosa ;  
 Ma a questi pare , che nel ventre manchi  
 Quel tale grasso , che soave olezza ,

Τὴν ἀρετὴν Θαυμαστοί. Ὁλους δ' ἀυτοὺς ἀλεπίστους  
 Ὀπτήσας, μαλακῶς ὡς χρῆ προσένευκε δι' ἄλμην.  
 Μὴ δὲ προσέλθῃ σοι πρὸς τοῦφον τοῦτο πιῶντι  
 Μήτε Συρακόσιος μηθεὶς, μητ' Ἰταλιώτης.

Οὐ γὰρ ἐπίσταγται χριστῶν σκευαζέμεν οἰχθῦς.  
 Ἀλλὰ διαφθέρουσι κακῶς τυρᾶντες ἀπαντα,  
 Οὕτε τε ράινοντες υγρῷ καὶ σιλφίου ἄλμη.  
 Τῶν δὲ πετράιων οἰχθυδίων τῶν τρισκαταράτων,  
 Παντων εἰσὶν ἄριστοι ἐπισταμένως διαθῆναι,  
 Καὶ πολλὰς ιδέας κομψῶς παρὰ δαιτὶ δύνανται  
 Οὐφαρίων τεύχειν γλίτζχρων ἱδυσματολίρων. <sup>55</sup>

· · · · · · · · · · · ·  
 Κίθαρον δὲ κελεύω,  
 „Ευθὺς, „ ἐὰν μεν λευκὸς ἔη στερεός τε πεφύκη,  
 „Εψειν, εἰς ἄλμην καθαρὰν βαίαν φύλλα καθέντα.  
 „Αν δὲ ἦ πυρρὸς ιδεῖν, καὶ μὴ λίαν μέγας, ὅπταν  
 Ορθῆ κεντήσαντα δέμας νεοθῆγι μαχαίρα.

E quel sapore , che soave punge .  
 Son quelli , amico , di stupendo gusto .  
 Gli stessi interi , con tutte le squame ,  
 Arrosti acconciamente a lento fuoco ,  
 E poi con acqua e sale a mensa reca .  
 Ma non ti assista mentre gli apparecchi  
 Di Siracusa o dell' Italia alcuno ,  
 Giacchè costoro preparar non sanno  
 I buoni pesci , e guastan le vivande  
 Ogni cosa di cacio essi imbrattando ,  
 E di liquido aceto , e di salato  
 Silfio spargendo . I pesciolin di scoglio ,  
 Questi che son del tutto da esecrarsi ,  
 Sanno essi preparar meglio che gli altri :  
 E son valenti nel formar con arte  
 Più e più sorti di manicaretti  
 Pieni tutti d' inezie e di leccumi .

Il citaro , se carne ha bianca e soda ,  
 Voglio , che bolli in semplice acqua e sale ,  
 In cui solo sien poste alcune erbucce .  
 Se non è molto grosso , ed alla vista  
 Par che rosseggi , voglio che l' arrosti ,  
 Ma pungere ne dei da prima il corpo

Καὶ πολλῷ τυρῷ καὶ ἐλαίῳ τῶντον ἀλειφε.

Χαίρει γαρ δαπανῶντας ὄρῶν, ἔστιν δὲ ἀκόλαστος. <sup>39</sup>

Ἐν δὲ Τορωναίων ἀστει τῶν καρχαρία χρή  
Τῶν κυνὸς ὑψωνεῖν ὑπογάστρια κοῖλα κάτωθεν.  
Εἴτα κυμίνῳ ἀντὰ πάτας ἀλὶ μὴ συχνῷ ὅπτα.  
Ἄλλο δὲ ἔκεισε, φίλη κεφαλὴ, μηδὲν προσενέγκης,  
Ἐι μὴ γλαυκὸν ἔλαιον. Ἐπειδὴ δὲ ὅπτὰ γένηται  
Ἡδη, τριμμάτιον δὲ φέρειν καὶ ἔκεινα μετ' ἀντοῦ.  
Οσσα δὲ ἀν ἐν λοπάδος κοίλης ἀληρώμασι ἐψῆς,  
Μίδι ὕδατος πηγὴν, ἀντοῖς, μήτ' οἴνινον ὅξος  
Συμμίξης. ἀλλ' ἀντὸ μόνον κατάχευον ἔλαιον,  
Αυχμηρόν τε κύμινον, ὅμοῦ δὲ ἐνώδεα φύλλα.  
Ἐψε δὲ ἐπ' ἀνθρακίης, φλόγα τούτοις μὴ προσενεγκών.  
Καὶ κίνει πυκνῶς, μὴ ἀροσκαυθέντα λάθη σε.  
Ἄλλ' οὐ πολλοὶ ἴσασι βροτῶν τόδε Θεῶν ἔδεσμα,  
Οὐδὲ ἔσθαιν ἐθέλουσιν ὅσοι κεπφαττελεβάδη  
Ψυχὴν πέκτηνται Θυητῶν, εἰσὶν τοις αὐτοῖς  
Ως ἀνθρωποφάγου τῶν Θηρίου ὅγτος. ἀπας δὲ

Con un dritto coltel di fresco aguzzo ;  
 E tutto d' olio e d' abbondante cacio  
 Ungerlo poi . Gli spenditor vedendo  
 Gode tal pesce , che di spesa è ghiotto .

In Torone convien del can carcaria  
 Comprare i voti addomini , che stansi  
 Di sotto al ventre : questi poi gli arrosti  
 Di poco sale e di cimino aspersi ,  
 E d' olio glauco in fuori , o dolce amico ,  
 Altro non giungi : quando già son cotti ,  
 Reca una salsa di tritati aromi ,  
 E quei con questa . Che se qualche parte  
 D' un cavo tegamin dentro l' interno  
 Cuocer ti piace , non mischiaryvi insieme  
 Acqua nè aceto , ma vi spargi solo  
 Olio abbastanza con cimino asciutto ,  
 Ed erbette spiranti odor soave .  
 Poi senza fiamma , e sul carbon li cuoci ,  
 E spesso li rivolta , affin che intanto  
 Senza che te ne accorgi non si brucino .  
 Ma tra i mortali non son molti quelli ,  
 A cui noto è tal cibo , ch' è da numi .  
 Anzi coloro , a cui toccò d' insetto

Ίχθυς σάρκα φιλεῖ βροτένυ, ἃν που περικύρσῃ·  
 Ὅστε πρέπει καθαρῶς, ὃπόσοι τάδε μωρολογῶσι,  
 Τοῖς λαχανοῖς προσάγειν, καὶ πρὸς Διόδωρον ἴοντας  
 Τὸν σοφὸν, ἐγκρατέως μετ' ἔκείνου πυθαγορίζειν. <sup>37</sup>

Καὶ νάρκην ἐφθῆν ἐν ἐλαῖῳ οὐδὲ καὶ οἶνῳ,  
 Καὶ χλόην ἐνώδει, καὶ βαιω ἔνσματι τυρᾶν. <sup>38</sup>

Καὶ σκάρον ἐν παράλῳ Καλχιδόνι τὸν μέγαν ὅωτα  
 Πλύνας. ἐνυχριστον δὲ καὶ ἐν Βυζαντίῳ ὅφει,  
 Καὶ μέγεθος κυκλίᾳ ἵσον ἀσπίδι νῆτα φορῶντα.  
 Τούτον ὅλον Θεράπευε τρόπον τοιόνδε. λαβών τιν,  
 Ἡγίκ' ἀν εῦ τυρῷ καὶ ἐλαίῳ πάντα πυκασθῆ,  
 Κρίβυνον ἐς Θερμὸν κρέμασον, καὶ πειτα κατόπτα.  
 Πάσσειν δὲ ἀλσὶ κυμινοτρίβοις καὶ γλαυκῷ ἐλαίῳ,  
 Ἐκ χειρὸς κατακρουνίζων Θεοδέγυμονα πηγήν. <sup>39</sup>

D' erbe sol roditor la stupid' alma ,  
 Lo ricusan per cibo , e n' han ribrezzo ,  
 Come di fiera , che d' uom carne mangia ,  
 Ma tutto il pesce gran diletto piglia  
 Carne umana a mangiar dove l' incontra .  
 Però costor che van così da stolti  
 Ciarlando , uop' è , che solamente all' erbe  
 Si riducano , e al sofo Diodoro  
 Correndo temperanti insiem con lui  
 Seguan pitagoréa scuola e costume .

Esser vuol la torpedine bollita  
 In olio e vino con erbe odorose ,  
 E un pocolin di grattugiato cacio .

In Calcedonia , che al mar presso siede ,  
 Il grosso scaro ben lavato arrosti .  
 Buono è quel di Bizanzio , ed ha suo dorso  
 A tondo scudo di grandezza eguale .  
 Tu questo inter com' è così prepara :  
 Piglialo , e come l' hai d' olio e di cacio  
 Tutto coperto , appendilo al fornello  
 Già fatto caldo , e poi ben ben l' arrosti .  
 Ma spargilo di sal , cimino trito ,

Χρύσοφρυν ἐξ Ἐφέσου τὸν πίονα μὴ παράλειπε,  
 Ὁν καῖνοι καλέουσιν ἰωνίσκον· λαβὲ δὲ αὐτὸν  
 Θρέμμα Σελιγόνυτος σεμνῶν. Πλύνον δέ γε ὁρθῶς,  
 Εἰς' ὅλον ὀπτήσας παράθει, καὶ οὐδὲ μεκάπηχυς. <sup>40</sup>

Γόγγυρου μὲν γὰρ ἔχεις κεφαλὴν φίλη ἐν Σικυῶνι  
 Πίονος ἰσχυρῶν μεγάλου καὶ πάντα τὰ κοῖλα.  
 Εἴτα χρόνον πολὺν ἔψε χλόη περίπαστον ἐν ἄλμῃ. <sup>41</sup>

Καὶ γόγγυρος σπουδαῖος ἀλίσκεται, ὥστε τοσοῦτον  
 Τῶν ἄλλων πάντων ἔψει κρατεῖ οὗτος, ὃσον περ  
 Θύγγος ἐπιστάτας τῶν φαιλοτάτων κορακίγων. <sup>42</sup>

Καὶ βατίδ' ἐφθιὴν ἔσθε μέσου χαιμῶνος ἐν ἄρῃ,  
 Καὶ ταύτη τυρὸν καὶ σίλφιον. Ἀττατε σάρκα

**Ed olio glauco , dalla man versando  
Fluido sì squisito a goccia a goccia .**

**D' Efeso non lasciar la pingue orata ,  
Che quegli abitator chiaman Jonisco ,  
Ma scegli quella , che nutrisce e alleva  
La veneranda Selinunte , e questa  
Lava prima ben bene , e poscia intera  
Arrosti , e reca a mensa , ancor se grande  
In sino a dieci cubiti ella fosse .**

**Di pingue denso e grosso congro il capo  
E tutti gl'intestini aver tu puoi  
Nella cara Sicion , ma quello e questi  
Tutti sparsi d'erbucce verdeggianti  
A lungo bolli dentro l'acqua e 'l sale .**

**Nell' Italia si pesca esimio il congro ,  
E tanto gli altri pesci nel sapore  
Vien tutti a superar , quanto il più grasso  
De' tonni avanza il coracin più vile .**

**Con cacio e silfio in mezzo dell'inverno  
Mangia a lessò la razza : i pesci tutti**

Μὴ πίειραν ἔχει πόντου τέκνα, τῷδε τρόπῳ χρὴ  
Σκευάζειν. Ἡδη σοὶ ἐγὼ τάδε μετέρον αὐδῶ. 43

Μόρμυρος αἰγιαλένις κακὸς ἵχθυς, οὐδὲ πετρὸς ἐσθλός. 44

Καὶ σελάχη μέντοι κλεινὴ Μίλητος ἄριστα  
Ἐκτρέφει. ἀλλὰ γε χρὴ μίνης λόγου οὐ πλατυνώτου  
Λειοβάτου ποιεῖσθαι. Ὁμως κροκοδειλού ἀν οὐτοὺς  
Δαισταίμην απ' ἵπνου, τερπνοὺς παίδεσσιν Ἰώνων. 45

Αλλά μοι οὐδέποτε γλαύκου κεφαλὴν ἔγειρε Ολύνθω  
Καὶ Μεγάροις. σεμνὸς γαρ ἀλίσκεται ἐν τενάγεσσι. 46

Εἶτα λαβεῖν φῆτταν μεγάλην, καὶ τὴν ὑπότριχην  
Βούγλωσσον, ταύτην Θέρεος, κατὰ Χαλκίδα κεδύην. 47

Αμφὶ δὲ τὴν ιεραίν τε καὶ εὐρύχορον Σάμον οὐδὲ

**Figli del mar che mancano di grasso  
Voglion tale apparecchio ; io già tel dissi ,  
Ed or tel dico la seconda volta .**

**Pesce è malvagio il mormile di spiaggia ,  
In alcun tempo non si trova buono .**

**Miletto illustre saporiti nutre  
I pesci ad aspra pelle ; ma tra questi  
Più lo squadro si pregi , o quella razza ,  
Che largo porta e liscio il dorso . Intanto  
Ghiotto sarei del lucerton di mare  
Ben dal forno arrostito , il quale forma  
De' figliuoli de' Joni la delizia .**

**Del glauco voglio che mi compri il capo  
In Olinto e Megara , che gustoso  
Pigliasi in luoghi pien di guadi e d' alga .**

**Il passer grosso poi , l' asprettà sogliola ,  
E questa nella state , aver si denno  
Là 've degna d' onor Calcide siede .**

**Alla sacra d' intorno ed ampia Samo**

\*

Θύγηνον ἀλισκέμενον σπουδῇ μέγαν· ἐν καλέουσιν  
 Ὁρκυν, ἄλλοι δὲ αὐτὸν κῆτος· τούτου δὲ Θεοῖς χρῆ  
 Ὁψιν, ἀπρέπει ταχέως, καὶ μὴ περὶ τιμῆς.  
 Ἐστι δὲ γενναῖος Βυζαντίῳ, ἐν τε Καρύστῳ,  
 Ἐν Σικελῶν τε κλυτῇ γῆσφι Κεφαλοιδίς ἀμείνους  
 Πολλῷ τῶνδε τρέφει Θύγηνος, καὶ Τυνδαρὶς ἀκτῇ.  
 Ἀγ δέ ποτε Ἰταλίας ἱερᾶς Ἰππώνιον ἔλθης  
 Βρεττίενην ὑδατοστεφέων πολὺ δὴ πολὺ πάντων  
 Ἐγταῦθ' εἰσὶν ἄριστοι, ἔχουσι δὲ τέρματα γίκης.  
 Οἱ δὲ ἐώντες τῶνδε τόπων πεπλανημένοι εἰσὶν ἐκεῖθεν  
 Πολλὰ περάσαντες πελάγη θρυχίου διὰ πόντου·  
 Ὡστέ αὐτοὺς ἡμέτερη Θηρεύομεν ὄντας ἀλόρους. 48

Kai Θύγης οὐραῖον ἔχει, πν Θυντίδα φωγῶ  
 Τὴν μεγαλην, ἵσ μητρόπολις Βυζάντιον ἔστιν.  
 Εἴτα τεμῶν αὐτὴν ὄρθως ὁστησον ἄπασαν,  
 Ἀλσὶ μένον λεπτοῖσι πάσας, καὶ ἐλαίῳ ἀλείφασ.

Molto grosso vedrai pescarsi il tonno ,  
 Ch' orciuo alcuni , ed altri chiaman ceto .  
 Convien di questo a te comprar se a' numi  
 Cena imbandissi , e ti convien comprarlo .  
 Senza tardar , senza far lite al prezzo .  
 In Caristo e Bizanzio è poi gustoso ;  
 Molto miglior di questo è quel che nutre  
 Nell' isola famosa de' Sicani  
 Di Tindari la spiaggia , e Cefaledi .  
 Ma se d' Italia sopra il santo suolo  
 In Ipponio verrai dove corona  
 Hanno i Bruzii di mar , colà vedrai  
 I tonni più eccellenti , che la palma  
 Portan , vincendo di gran lunga gli altri .  
 Ma tra' Bruzii e tra noi di là vagante  
 Pelaghi molti traghettando in mezzo  
 Al mar fremente questo pesce arriva .  
 Però da noi fuor di stagion si pesca .

T' abbi la polpa , che di coda è nodo ,  
 Di quel pesce , ch' è femina di tonno ,  
 Il quale è grande , e per sua patria vanta  
 Il bizantino mar ; tu quella in pezzi  
 Tagliata arrosti ben , di fino sale

Θερμαὶ τὸ ἔχειν τεμάχη, βάστων δριμεῖαις ἵσται λημνοῦ.  
 Καὶ ξηραῖς ἐθέλησις ἔσθειν, γεννητιαὶ πέλονται,  
 Ἀθανάτοισι Θεοῖσι φυὴν καὶ εῖδος ὄμοιαι.  
 Ἀγ δὲ ὅξει βάνας παραθῆς, ἀπόλωλεν ἔκειν. 49

Βοσπόρου ἐκπλεύσαντα τὰ λευκότατα· ἀλλὰ προσέστω  
 Μηδὲν ἔκει στερεᾶς σαρκὸς Μαιάτιδι λίμνη  
 Ἰχθύος ἀνέκθεντος, ὃν ἐν μέτρῳ οὐ Θέμις εἰπεῖν. 50

Ἄλλὰ λάβε ξιφίου τέμαχος, Βιζάντιον ἐλθὼν,  
 Ούραιον τὸν αὐτὸν τὸν σφόνδυλον· ἔστι δὲ κεδρὸς  
 Καὶ πορθμῷ, πρὸς ἄκραισι Πελωριαῖς προχοαισι. 51

Καὶ σικελῶν Θύνου τέμαχος . . . .

Τηνθὲν, οὐ τὸν Βίκοισι ταρικεύεσθαι ἔμελλεν.

Σαπέρδη δὲ ἐνέπω κλαίειν μακρὰ, ποντικῷ ὅψῳ,

Spargendola soltanto , e d' olio ungendo .  
 Poscia i pezzi ne mangia e caldi e intrisi  
 In forte salsa , e se ti vien la voglia  
 Asciutti di mangiarli , ancor gustosi  
 Questi ritrovi : per sapor per vista  
 Degl' immortali numi in ver son degni ;  
 Ma perdon tosto il pregio lor se aceto  
 Spargendovi li rechi alla tua mensa .

Il salume del Bosforo è degli altri  
 Bianco assai più , ma della dura carne  
 Nulla ci rechi di quel pesce , il quale  
 Nella padule di Meote ingrossa ,  
 E in questo metro nominar non lice .

In Bizanzio arrivando un pezzo piglia  
 Di pesce spada , e sia di quella polpa ,  
 Che della coda la giuntura veste .  
 Saporito tal pesce ancor si pesca  
 Dello stretto nel fin verso Peloro .

Di tonno di Sicilia un pezzo mangia ,  
 Di quel , che a fette conservar salato  
 Nell' anfore si suol ; ma la saperda

Τοῦ δὲ λαγωτοῦ πολλοῖ τε τρέποι, πολλαῖ τε θέσεις μὲν  
Σκευασίας εἰσί· καίγος δὲ οὐκ ἔστιν ἄριστος,  
\*Αγ πενῶσι μεταξὺ φέρης κρέας ὅπτον ἐκάστῳ,  
Θερμὸν ἀπλῶς ἀλίπαστον, ἀφαρπάζων ὁβελίσκου  
Μικρὸν ἐνωμότερον· μὴ λυστείτω δὲ σ' ὄρῶντα  
\*Ιχῖα στάζοντα κρεῶν, ἀλλ' ἔσθιε λαβρως.  
Αἱ δὲ ἄλλαι περίεργοι ἐμοί γ' εἰσιν διὰ παντὸς  
Σκευασίας, γλοιῶν καταχύσματα καὶ κατάγρα  
Καὶ κατέλατα λίαν, ὡσπερ γαλῆ ὁ φοκοιούντων. 53

Che di Ponto è vivanda , e que' che lode  
 Ne fanno , io voglio che compiangi a lungo :  
 Pochi san tra' mortali esser quel cibo  
 Vile e meschin . Ma a te convien senz' altro  
 D' aver lo sgombro per metà salato ,  
 Quasi ancor fresco , posto da tre giorni  
 Dentro d' un vaso , e prima che si stempri  
 In acqua salsa . Se dipoi tu giungi  
 Nella santa città della famosa  
 Bizanzio , allora del salume oréo  
 Un pezzetto per me mangia di nuovo  
 Che veramente è saporito e molle .

Son molti i modi e molti li precetti  
 Di preparare il lepre , ma eccellente  
 E' quel d' apporne in mezzo a' commensali  
 Cui punge l' appetito , per ciascuno  
 La carne arrosto , sparsa sol di sale ,  
 Calda , dallo schidon crudetta alquanto  
 Strappata a forza , nè t' incresca il sangue  
 Che ne vedi stillare , anzi la mangia  
 Avidamente . Inopportuni e troppi  
 Son del tutto per me gli altri apparecchi  
 Di molto cacio di molto olio e untume ,  
 Come se a gatti s' imbandisse mensa .

Καὶ σιτευτῶν χηνὸς ὅμοῦ σκεύαζε γεσττὸν,  
Όπτον ἀπλῶς καὶ τόγδε . . . . . 54

·Ρυσσαὶ καὶ δρυπεπεῖς παρακείσθωσάν σοι ἐλαῖας. 55

Αἱὲ δὲ στεφάγοισι κάρα παρὰ δαῖτα πυκάζου  
Παντοδαποῖς, οἵς ἀν γάιας πέδον ὄλβιον ἀνθῆ.  
Καὶ στακτοῖσι μύροις ἀγαθοῖς χαίτην Θεράπευε.  
Καὶ σμύργαν λίθαντόν τε πυρὸς μαλακὴν ἐπὶ τέφραν  
Βάλλε πανημέριος, Συρίης ἐνώδεα καρπόν.  
Ἐμπίγοντι δέ σοι φερέτω τοιόγδε τραγυμα,  
Γαστέρα καὶ μῆτραν ἐφθῆν νὸς, ἐν τε κυμίνῳ  
Ἐν τ' ὅξει δριμεῖ καὶ σιλφίῳ ἐμβεβαῶσαν.  
Ορνίθων τ' ἐπτῶν ἀπαλὸν γένος, οἷς ἀν υπάρχῃ  
Ωρη. Τῶν δὲ Συρακοσίων τούτων ἀμέλησον,  
Οἱ πίγουσι μόνον, βατράχων τρέπον, οὐδὲν ἔθοντες.  
Αλλὰ σὺ μὴ πείθου κείνοις. ἂ δὲ γάρ λέγω, ἔσθε  
Βρωταῖ· τὰ δὲ ἀλλα γένεσιν τραγήματα πάντα πέφυκε  
Πτωχείας παραδειγμα κακῆς· ἐφθοί τ' ἐρέβινθοι,  
Καὶ κύαμοι, καὶ μῆλα, καὶ ἰσχάδες. Αλλὰ πλακοῦντα  
Αἶγες Ἀθηνῆσι γεγενήμενον· εἰ δὲ μὴ, ἀν που  
Αυτὸν ἔχης ἐτέρωθι, μέλι ζήτησον ἀωελθῶν

Insiem prepara un grasso paperino  
E questo ancor vo' che soltanto arrosti .

Grinze e all' alber mature abbii le olive ,

A cena sempre di ghirlande il capo  
D' erbe cingi e di fior , di cui s' adorna  
Il ricco suolo della terra , ed ungi  
La tua chioma di fin liquidi unguenti ;  
Sù lento fuoco di continuo spargi  
Mirra ed incenso , che d' odor soave  
Siria produce . Ma finito il pasto  
Quando cominci a ber ti rechin questi ,  
Ch' io ti dico , piattel , ti rechin cotti  
Ventre e vulva di scrofa , che conditi  
Sien di silfio cimino e forte aceto ,  
E teneri augellini arrosto fatti  
Quelli che porta la stagion dell' anno .  
Nè questi abitator di Siracusa  
Tu cura , i quali come fan le rane  
Senza nulla mangiar bevono solo ;  
Non seguir l' uso loro , i cibi mangia ,  
Che t' indicai : tutti quegli altri , e mela  
E fave e ceci cotti e fichi secchi

\*

Ἄττικὸν, ὡς τοῦτο ἔστιν ὁ ποιεῖ καῖτον ὑβριστὴν.  
 Οὐτω τοι δεῖ ζῆν τὸν ἐλεύθερον, οὐ κατὰ τῆς γῆς.  
 Καὶ κατὰ τοῦ βαρδάθρου καὶ ταρτάρου ἐις τὸν ὄλεθρον  
 Ήκαν, καὶ κατορωρύχθαι σταδίους ἀναρίθμους. <sup>56</sup>

Εἰδ' ὁ πόταν πλήρωμα δίος σωτῆρος ἔλησθε  
 Ήδη χρὴ γεραὸν πολιὸν σφέδρα κράτα φορῶντα  
 Οἶνον υγραν̄ χαίταν λευκῷ πεπικασμένον ἄνθει  
 Πίγειν, ἐκ λέσβου περικύμονος ἐκγεζαῶτα.  
 Τὸν δ' ἀπὸ Φοινίκης ιρᾶς τὸν βύβλινον αἰνῶ.  
 Οὐ μέν τοι καίνῳ γε παρεξιστῶ αὐτόν· ἐὰν γὰρ  
 Ἐξαίφυντος αὐτῶν γεύσῃ, μὴ πρόσθεν ἐθισθεῖς,  
 Ἐυώδης μέν σοι δόξῃ τοῦ Λεσβίου εἶναι  
 Μᾶλλον, ἔχει γὰρ τοῦτο χρόνου διὰ μῆκος ἀστλατον.  
 Πινόμενος δ' ἕσσον πολλῷ καίνος δὲ δοκίσει  
 Οὐκ οἴνῳ σοι ἔχειν ὅμοιον γέρας, ἀμβροσίᾳ δὲ.

Per se di turpe povertà son mostra .  
 Ma pregia il confortin fatto in Atene ;  
 Che se questo ti manca , e d' altro luogo  
 Vieni forse ad averlo , almen ti parti ,  
 Cerca l' attico miele , è questo appunto  
 Che fa di Atene il confortin superbo .  
 Convien così che liber' uom si viva  
 O pur sen vada giù sotto la terra  
 Sotto l' abisso il tartaro a rovina ,  
 E per istadii che non hanno numero  
 Lontan sotterra sene stia sepolto .

Quando l' ultimo nappo a Giove sacro  
 Liberator colmo ti rechi in mano ,  
 Il vecchio vin bevrai , che il capo inalza  
 Molto canuto , e tutta gli ricopre  
 Candido fior l' umida chioma , vino  
 Che la cinta di mar Lesbo produsse .  
 Anche il vin lodo , che si nasce in Biblo  
 Città vetusta di Fenicia santa ,  
 Ma a quel di Lesbo pareggiar nol posso .  
 E' ver , che , a bere del biblin se pria  
 Uso non sei , nel punto che lo gusti  
 Più del lesbio parratti odor spirante ,

Εἰ δὲ τίνες σκάπτεσσιν ἀλαζονοχαυνοφλύαροι  
 Ὡς ἀδιστος ἔφι πάντων φοινίκιος οἶνος,  
 Οὐ προσέχω τὸν γὸν αὐτοῖς . . . . .  
 \*Εστι δὲ καὶ Θάγιος πάνται γενναῖος, ἐδί γ' οὐ  
 Πολλαῖς πρεσβεύων ἐτίρου περικαλλέσιν ὥραις.  
 Οἶδα δὲ καὶ ἄλλων πόλεων Βοτρυοσταγῆ ἔργη  
 Εἰπεῖν, αἰνῆσαι τε, καὶ οὐ με λέληθ' ὄνοματα.  
 Αλλ' οὐδέν τ' ἄλλ' ἐστὶν ἀπλῶς πρὸς Λέσβιον οἶνον.  
 Αλλά τίνες χαίρεσσιν ἐπαιγοῦντες τὰ παρ' αὐτοῖς. <sup>57</sup>

Soave odor , che da vecchiezza prende :  
 Ma bevendolo poi vedrai , che molto  
 Quello di Lesbo il vin di Biblo vince ,  
 Parendoti destar non già di vino  
 Ma d' ambrosia il sapor l' odore e il gusto :  
 Che se qualche ciarlon tronfio cavilla  
 Cianciando del fenicio come fosse  
 Di tutti il più soave , io non lo curo .  
 Il Tasio ancora è generoso a bersi  
 Quando conta dell' altro età più lunga  
 Per molte belle primavere . Al pari  
 D' altre cittadi ricordar le viti  
 Uve stillanti ed inalzar saprei  
 Anche con lode , che i lor nomi ignoti  
 A me non son . Ma a schietto dir non puossi  
 Altro vin comparare a quel di Lesbo .  
 Sonvi di quelli poi ch' hanno vaghezza  
 Lodar le cose delle lor contrade .



*A N N O T A Z I O N I.*

---



1 Questo poema di Archestrato è stato sotto varii nomi ricordato. Alcuni l'hàn chiamato *Ἡδυπαθίᾳ*, che significa Della voluttà; altri *Δειπνολογίᾳ* o sia sulla cena; altri *Οἰοποιίᾳ* cioè a dire sull'apparecchio delle vivande; ma tutti questi titoli furono più presto per ischerzo dati al poema. Il vero nome, secondo Licofrone, era *Γαστρολογίᾳ*, discorso sul ventricolo. Ma Ateneo, e tutti gli altri per lo più lo citano sotto il nome di *Γαστρονομίᾳ*, o sia leggi della ventraja, e con questo, che è più comune, lo rappertiamo anche noi.

2 Il primo verso è quello stesso con cui Archestrato dà principio al suo poema giusta la testimonianza di Ateneo lib. 1. cap. 4. pag. 5. Il secondo è stato supplito da Casaubono, il quale ridusse in metro alcune parole, che riferisce Ateneo lib. 7. cap. 8. pag. 278. come ricavate dal principio del poema di Archestrato. Però è giusto che si sappia il primo verso essere d'Archestrato, e il secondo di Casaubono, ma composto probabilmente colle parole dello stesso Archestrato.

3 Il secondo frammento è rapportato da Ateneo lib. 1. cap. 4. pag. 5. Giova solamente notare, che sebbene da noi si citi Ateneo secondo l'edizione di Casaubono, perchè più comune, pure nel testo abbiamo seguito quella della Società Bipontina, eccettuati alcuni luoghi, in cui ce ne siamo allontanati per ragioni, che andremo notando secondo l'opportunità.

4 Questi versi leggonsi presso Ateneo lib. 3. cap. 28. pag. 112. Lungo sarebbe il riferire tutte le varie maniere di pane, ch' erano in uso presso i Greci. Si distinguevano non solo per la materia di cui eran fatti, ma ancora pel modo come eran cotti o nel forno, o nelle teglie, o sulle brage, o nella cenere calda. Vi aveano focacce, che preparavano con olio e untumi, o col miele, ed anche i pani molli, in cui mettevano un poco di latte, di olio, o di altro grasso, o pure uno spruzzo di vino, e del pepe e del latte, nè mancavano de' biscotti. Giungevano i Greci a cangiare più sorti di pane ne' diversi serviti affinchè meglio si eccitasse l'appetito. Archestrato cita solamente in questo frammento il pane d' orzo, quello d' orzo e di farro, l' altro di fior di farina, e fa menzione del pane agoreo degli Atenei, detto così perchè si vendea nella piazza, il quale era eccellente a' suoi tempi; e in fine di un pane che non era cotto nel forno comune, ma in quello che presso noi si chiama forno da campagna.

Nel verso 7. ho stimato di seguir Casaubono più presto, che la Società Bipontina ritirando la virgola da *ἐκεῖθεν* in *ἀλφίτα*, perchè il pensiero d' Archestrato riesce più naturale e più leggiadro. E' simile questo detto d' Archestrato, come nota Casaubono, a quello di Varrone *musas plautino sermone loquuturas fuisse si latino sermone loqui vellent*. L' espressione *ἀρπαίς θαλλῶν ὠραῖς*, che alla lettera vuol dire fiorendo per

molli bellezze , è presa nel greco dalle frutta quando sono nella propria stagione , ed è stata applicata agli uomini per dinotare la bellezza , e la venustà di quei che sono nel fior dell' età . Ora questa maniera greca è stata da Archestrato applicata al pane , e vuol dire fresco e molle con que' belli colori , che indicano di essere opportunamente cotto , e ben lavorato .

5 Questi quattro versi sono rapportati nel medesimo luogo da Ateneo .

6 Presso Ateneo lib. 3. cap. 13. pag. 92.

Si trova questo frammento di Archestrato quasi recato in latino da Ennio :

*Mures sunt Aeni , ast aspera ostrea Abydi ,  
Est Mytilene pecten , aperque apud Ambraciae  
amnem ,*

*Brundusii sargus bonus est etc.*

Nel primo verso  $\tauούς \muούς$  in verità dinota i muscoli o i mitili , ma questi vengono sotto il genere di Mie .

Nel verso 3. in luogo di leggere  $\piλείστρους$  d' leggo  $\piλείστρα δί$  , giacchè nella prima maniera si dovrebbe riferire a pluralità di pettini , quando l' autore pare che voglia esprimere più sorti di ostriche e di conchiglie . Per altro in qualche manoscritto si trova  $\piλείστρα$  .

Nel verso 5. leggono alcuni  $\lambdaείας$  in luogo di  $\chiιμας$  , ma il senso non viene alterato , giacchè secondo Plinio le Came sono *striatae , laeves , Pelorides , etc.*

Nel verso 6. non è possibile di rendere fedelmente lo scherzo, che fa Archestrato colla parola *μῆρυκας*, che nel greco linguaggio significa le trombe di mare, e insieme i banditori; per conservare in qualche modo lo scherzo abbiamo usato trombettieri invece di banditori.

7 Aten. lib. 3. cap. 23. pag. 105.

L'astaco secondo Camus è il granchio marino, ma l'astaco di Archestrato, secondo che vuole Ateneo, corrisponde al carabo de' Greci, o sia alla locusta. E in verità Archestrato non parla del carabo in generale, ma di quello in particolare, che ha le mani lunghe e pesanti, i piedi piccoli, e che può saltare; e però non si può intendere de' granchi. Si trova in Ateneo un passo di Epicarmo nelle nozze di Ebe, in cui si dice, che l'astaco a lunghe mani e a piedi piccoli si chiamava volgarmente *carabo*.

8 Aten. lib. 7. cap. 21. pag. 234.

9 Aten. lib. 7. cap. 22. pag. 326.

10 Aten. lib. 7. cap. 19. pag. 318.

Nel verso 2. in luogo di *πολλούς μεγάλους τε τούς πλεῖστος* come si leggea comunemente, l'edizione di Due Ponti trasporta il *μεγάλους* e legge *πολλούς τε τούς πλεῖστος*. Non vi ha dubbio che questa seconda sia una maniera d'esprimere propria de' Greci, ma se Archestrato ha, come sembra, voluto indicare che i polpi in Corfù non solo abbondavano, ma eziandio che per lo

più erano gnossi, deve certamente preferirsi la comune edizione. Però noi abbiamo stimato di rigettare la correzione bipontina.

11 Aten. lib. 7. cap. 15. pag. 304.

L'ippuro si chiamava dagli antichi anche col nome di corifena, o con quello di saltatore; ma come non ne è venuta sino a noi alcuna ben particolarizzata descrizione, così non sappiamo a qual pesce venga a corrispondere. Rondelet solamente si lusinga, che fosse stato il *Lampugo* degli Spagnuoli. Linneo ha formato il *Coryphena Hippurus*, che corrisponde in Sicilia al pesce *Cupuni*, ma non si può sapere se sia l'antico ippuro di Caristo, golfo sulla costa occidentale dell'Eubea, che ha sopra 42° di longit. e 38° di lat.

12 Aten. lib. 7. cap. 17. pag. 312.

Il nome di pesce lato non si ritrova in Aristotile, e però Casaubono crede che sia stato allora nome d'Italia, o pure d'Egitto. Ateneo dice che è bianchissimo e soavissimo, e che quello del Nilo giunge talvolta a pesare dugento libre. Altro non possiamo affermare, seguendo Ateneo, se non che il lato è simile al glane dell'Istro, che secondo alcuni è una specie di siluro. In sostanza è uno de' pesci, di cui non venne a noi la descrizione esatta.

13 Aten. lib. 3. cap. 23. pag. 106.

La caride de' Greci corrisponde alla squilla de' Latini, sorta di granchiolino di mare assai gustoso, e in

particolare al *cancer squilla* di Linneo, che in sicilia-  
no si chiama *gammaru*.

14 Aten. lib. 7. cap. 14. pag. 328.

I caratteri del Cromi convengono a più pesci, e  
perciò non si sa in particolare a quale corrisponda.  
Rondelet crede che sia il castagno de' Genovesi, e Be-  
lon un pesce che descrive, e chiama castagnuola, e  
Du Hamel un pesce, che descrive, e chiama casta-  
gno. Il certo egli è che il Cromi appartiene alla clas-  
se numerosa di quei pesci, che somigliano al dentice,  
all' orata, cc. ma del quale non si conosce il nome.

15 Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 316.

L' asino fu preso per il merluzzo o baccalà degli  
Italiani, che corrispoude all' *asellus* de' Latini. Secon-  
do Plinio l' asino callaria era un genere più piccolo del-  
l' altro che si chiamava bacco, e si pescava in alto  
mare: e però il *pesce* asino callaria indicato da Arche-  
strato non può appartenere al bacco, ma all' asello mi-  
nore di Plinio. E in verità Dorione nel suo trattato  
de' pesci distingue, giusta la testimonianza d' Ateneo,  
il pesce asino *δύος* dall' asello *δύοντος*. Camus è così  
imbarazzato nel definire il pesce asino d' Aristotile,  
che crede doversi raffigurare in qualche specie, che  
i moderni comprendono sotto il nome di asino. Reca  
quindi la congettura di Belen, il quale riferisce, che  
nell' Isola di Creta vi ha un pesce chiamato *γαιδα-*  
*ρός*, che nel greco moderno linguaggio di quegli

abitanti suona pesce asino ; e questo i Greci moderni lo chiamano anche *cv̄ionos*, che vale il merlan de' francesi, osia asello.

In Palermo vi ha un pesce chiamato *asinello*, che è comunissimo, ed ha una carne molle, e porta vari nomi come va crescendo, ed appartiene agli spari: la sua maggior lunghezza è d' otto pollici, e rassomiglia allo *sparus boops* di Linneo detto tra noi *vopa*. Ma questo pesce non ha qualità per cui alcuni lo possano apprezzare, secondo che dice Archestrato, nè può avere la grandezza, ch' egli desidera. Pare a me che il pesce asino callaria del nostro autore sia più presto il *gadus merluccius* di Linneo in siciliano *mirruzzu*, che sebbene sia delicato, pure ha una certa carne spugnosa come lo descrive il nostro poeta. Per altro il pesce asino degli antichi fu anche tra loro chiamato *gado*, Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 316 e la forma del *gadus merluccius* è simile a quella del merluzzo, o baccalà.

16 Aten. lib. 7. cap. 15. pag. 305.

Il pesce cinghiale *κάρπος* de' Greci sappiamo essere ad aspra pelle, e che era al dir d' Aristotile nel fiume Acheloo, che separa l' Acarnania dall' Etolia; ma ignoriamo a quale pesce pessa oggi corrispondere. Il carattere, che ne dà Aristotele, è quello che grugniscce, ma questa è una qualità comune a molti pesci. Si ricava solamente da Archestrato, ch' era assai rado e molto gustoso, e che si trovava in Ambracia.

Dal verso 5. sino al fine di questo frammento non pare che si possa trarre un senso chiaro: gl' interpreti si dividono in varie opinioni. Noi abbiamo seguito quella di Casaubono, la quale sta soggetta a meno difficoltà, pensando egli, che si dica poter avere un tal pesce solamente i ricchi, i quali sono rappresentati ne' banchieri, e li dipinge pel costume, che aveano, di tenere i denari ne' cestelli di giunco da' Latini poi detti fisci.

Non possiamo poi convenire con Casaubono e co-gli altri, che vogliono riunire l' ultimo verso a' precedenti. Questo dovea senza dubbio essere principio di nuovo discorso. E così da noi si è interpretato.

17 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 321.

18 Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 313.

La parola *σλωτη*, che vuol dire *fluitans ad aquae superficiem*, o pure *endagiata*, era riserbata in Sicilia per la murena, la quale anche allora vi era assai celebre.

Marziale lib. 13.

*Quae natat in siculo grandis muraena profundo*  
e Giovenale sat. 5.

*Vironi muraena datur, quae maxima venit*  
*Gurgite de siculo.*

19 Aten. lib. 7. cap. 13. pag. 299.

Nell' ultimo verso l' edizione di Due Ponti seguendo Coray legge *απηρινος* privo di parti genitali, ma

tutti i codici leggono *α'πύγινος*, che vuol dire tutto polpa, senza nocciolo. E poichè l'anguilla non ha altre spine fuor che quella del dorso, però abbiamo seguito la comune lezione.

20 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 322.

Il sinodonte si convien da tutti, che corrisponde al dentice. In vece della lezione Bipontina *ἐκ πορφύρης λαβεῖν* abbiamo ritenuta quella delle altre edizioni *ἐκ πορφύρης λαβεῖν* dalla quale il sentimento si ricava più legato.

21 Aten. lib. 7. cap. 14. pag. 301.

Pare che la Lebia fosse stato il nome antico, e che poi si fosse a questo pesce dato il nome di Epato, giacchè Aristotile non fa mai menzione della Lebia, e cita soltanto l'Epato. La descrizione di questo pesce non si trova ne' libri, che ci restan di lui, e solamente sappiamo da Ateneo, che era un pesce da scoglio simile al fagro, che vivea solitario, carnivoro, co' denti a sega, e di color nericcio. Rondelet descrive un pesce, nel quale riunite ha trovato tutte le qualità indicate da Ateneo, ma non sa assegnargli nome alcuno volgare.

22 Aten. lib. 7. cap. 16. pag. 307.

E' quì da notare, che il muggine, secondo la testimonianza di Filemone, che parla de' fiumi di Sicilia, si chiamava ancora *πλάτες*.

23 Aten. lib. 7. cap. 5. pag. 286. e cap. 12. pag. 295.

\*

Questo pesce corrisponde allo *squalus vulpecula* di Linneo. Era chiamato cane da' Siracusani, ed è in verità una specie de' cani marini. Secondo Rondelet in Linguadoca si chiama *peis paso*, e si rassomiglia in qualche modo a quel pesce, che da' marinaj in Sicilia si chiama pesce sorcio. Ateneo crede che questo pesce di Archestrato corrisponda allo acipenser de' Romani, che al dire di alcuni è lo storione.

24 Aten. lib. 7. cap. 13. pag. 310.

Molta è l' incertezza de' naturalisti sull' elope. Alcuni credono che non il galeo volpe d' Archestrato, ma questo pesce sia l' acipenser, cioè il nostro storione; ma Plinio crede di no appoggiato a quel verso d' Ovidio

*Et pretiosus Helops nostris incognitus undis*  
giacchè lo storione non è incognito ne' mari d' Italia, e particolarmente di Sicilia. Forse vi ebbe chi chiamò l' acipenser de' Romani ~~col nome~~ di Elope: ma il certo è che l' Elope d' Archestrato non è quello d' Ovidio, perchè quegli vuole che nasca in Siracusa e che vi sia abbondante; e di non esser lo stesso si rileva pure da quel verso d' Ovidio

*Tuque peregrinis acipenser nobilis undis*  
mentre Ovidio non avrebbe chiamato peregrine le onde della Sicilia. Ciò nonostante potendosi accordare alcuni caratteri dello storione coll' elope d' Aristotile, forse l' elope corrisponde allo storione; molto più che nel porto di Siracusa non sono radi gli storioni, ed Archestrato ivi vuol nato l' Elope.

25 Lib. 7. cap. 9. pag. 286.

26 Aten. lib. 7. cap. 22. pag. 327.

Non si sa perchè l' edizione Bipontina non enumera il primo tra i versi, che ben lo è purchè si scriva *εὐθεῖν* in luogo d'*εὐθεῖν*, come si è fatto da noi.

Il fagro è dello genere degli spari, ed è descritto sotto il nome di *pagrus*, o pagre da Willoughbi, e da Duhamel.

27 e 28 Questi due frammenti, che si rapportano separati da Ateneo.

Il primo lib. 7. cap. 20. pag. 320. e il secondo lib. 7. cap. 21. pag. 325. si possono riunire benissimo come si è fatto.

Non si comprende perchè il nostro poeta faccia a' Carii l' ingiuria di chiamarli colle gambe storte: ma le parole non si possono volgere altrimenti. Tra le interpretazioni, che non si possono ammettere vi è quella *robusti di membra*.

29 Aten. lib. 7. cap. 22. pag. 326.

La mancanza di esatte descrizioni, e la varietà de' nomi, che sortiva il medesimo pesce in diverse contrade, ci rende ad ogni passo dubbiosi nel definire a quali oggi si corrispondano i pesci ricordati da Archestrato. L' Aulopia era chiamata Anthias, Challicthia, Callionyma, e sin anco Ellope. Ma i nomi più comuni erano quelli di aulopia, anthia, e pesce sagro. Dicono poi e tanti altri aveano tutti questi nomi come

quelli che indicavano non un solo pesce, ma tanti pesci diversi. Ciò nonostante Rondelet ha descritto questa specie d'anthia giusta alcuni caratteri indicati da Oppiano, che, secondo pare, non descrive l'anthia d'Aristotele, ed è affatto diversa da quella che ricorda Eliano. Siamo quindi del tutto incerti sull'autopia d'Archestrato.

30 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 322.

31 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 321.

Si è confuso il sargo col sargino, ma pare che sieno due pesci differenti. Il sargino secondo Rondelet è del genere de' muggini, e al dire di Camus di quella specie, che i Francesi chiamano muge-volant o falcone di mare, e crede così spiegare quel verso d'Ovidio

• . . . *sargusque notis insignis et alis.*

Il sargo poi è ~~comune~~ opinione, dopo ciò che ne ha detto Rondelet, che appartenga al genere degli spari, in cui si comprendono da' moderni l' orata, la salpa, il dentice, il cromi, il melanuro. Potrà quindi corrispondere allo *sparus sargius* di Linneo, o *saracu* in Siciliano.

32 Aten. lib. 7. cap. 5. pag. 278.

In questo frammento descrive il poeta il finir dell'autunno col tramontar delle plejadi, come nel precedente alla descrizione della stagione medesima aveva accompagnato la circostanza del tramontar d'orione.

Questo passo concorre con tanti altri passi di Virgilio, Ovidio, Columella, e Varrone. Plinio ci mostra non solo essere stato costume degli antichi di descrivere col corso delle stelle le stagioni, e i diversi tempi della medesima stagione, come fa in un altro frammento il nostro poeta, ove vuole che il fagro si mangi allo spuntar di sirio, ch'è all'ultimo della state; ma ci fa ancora rilevare, che i Greci si servivano al medesimo oggetto eziandio del tramontar matutino degli astri sebbene non fosse visibile. Di fatto le plejadi ed orione in ottobre sono visibili al nascere, che succede verso le 8 della sera, e non al tramontare, che ha luogo verso le 8 della mattina, e il tramontare di queste stelle prima di mezza notte non è per noi visibile che in marzo ed aprile. Plin. lib. 18. cap. 25. *Inter solstitium et aequinoctium autumni fidiculae occasus autumnum inchoat die XLVI, ab aequinoctio eo ad brumam Vergiliarum matutinus occasus hyemem die XLIV.*

Archestrato adunque segna il principio dell'inverno col tramontare matutino delle plejadi, e d'orione. E però il coco famoso presso Damossero il comico (Aten. lib. 3. cap. 23. pag. 102.) seguendo il nostro poeta dice apertamente, che un buon cuciniere bisogna sapere quali cibi sien gustosi nel tramontar delle plejadi, o nelle altre mutazioni dell'anno.

L'amia degli antichi, a parere di Rondelet, è il boniton, o sia bonito de' marinari, che è lo scomber

pelamys dell' oceano . Ma questa pelamide non pare che sia la stessa di quella del mediterraneo , la quale corrisponde alla pelamide di Belon , o almeno è diversa da quella che si pesca in Palermo . Quel pesce che tra noi si dice *palamitu* è lungo un piede e mezzo in circa , ha la testa nera , il dorso alquanto fosco , e il ventre biancastro , ed è stimato più dello scomber alalunga ; camminando a torme si avvicina a' nostri lidi collo scomber *thymnus* , però in gran copia si pesca nelle tonnare , ove anche si sala . Questa pelamide pare che si convenga ai caratteri , che *Matron* il parodo attribuisce all' amia nella cena attica presso Aten. lib. 4. cap. 5. pag. 135. Egli la chiama di color cerulco , grande , e che conosce i profondi gorghi del mare . Ciò non ostante il modo con cui l' apparecchia Archestrato c' indica , che non fosse un pesce così grosso quanto la pelamide ~~del~~ mediterraneo , giacchè vuole che l' amia s' involgesse nelle foglie di fico , e si mettesse sotto il cener caldo . Si potrebbe credere che l' amia fosse stato lo scomber *scombrus* in siciliano *scurmu* se Aristotele ed Archestrato non distinguessero l' amia dallo sgombro parlandone l' uno e l' altro separatamente . Il certo è che per i caratteri riferiti da Aristotele l' amia è del genere de' sgombri ; ma per la maniera con cui Archestrato la vuole preparata non può appartenere sc non ad una specie di piccolo sgombro .

33 Aten. lib. 7. cap. 8. pag. 285.

L' asia secondo il valor della parola vuol dire, che non è nata, ed ella ritiene presso di noi ancora lo stesso nome *nunnata*, e presso i Genovesi, come dice Rondelet, il nome di *nunnadi*. La migliore era quella chiamata spuma secondo che dice Aristotele ed Archestrato. Ma Aristotele distingue quella d' Atene dall' altra di Falero, mentre secondo Archestrato sono della medesima qualità. Se ne distinguevano presso gli antichi tante altre specie, che si teneano per vili, come in Palermo si distingue la *nunnata bianca* dalla *sfigghiata*, che risulta da piccoli pesciolini di diversa specie, e che niente si pregia.

Le ortiche di mare sono come si sa de' molluschi; essendo chiusi son simili presso a poco alla testa d' un fungo senza picciuolo, e quando si espandono svolgono un gran numero di fili, che lor fa pigliare la figura di comate. Le ortiche mariue libere degli antichi corrispondono alle lucernarie di Müller.

Intorno all' asia si rapporta da Ateneo il precezzo di Archestrato, che si deve ritrarre dalla padella ancora stridente.

34 Aten. lib. 7. cap. 22. pag. 326.

Aristotele non fa alcuna menzione di questo pesce, almeno sotto il nome, che gli dà Archestrato. Alcuni credono che sia lo stesso che il *καρπός*, o cinghial di mare, ma Archestrato pare che lo distingua. Le parole *ἄρμοῦτην ὀρυκτὴν*, che dichiarate si sono cavator

di sabbia non pare che ben si accordino colla grammatica , e verrebbe meglio a spiegarsi dall' arena cavato , molto più che Ateneo fa menzione di alcuni pesci , che entrano coll' acqua sotto un terreno sabbioso , e poi cavando arena si traggono .

35 Aten. lib. 7. cap. 17. pag. 311.

Il pesce labrax de' Greci corrisponde al lupus dei Latini , ed a quello che si chiama lupo , che si trova ben disegnato da Villoughbi de piscib. pag. 271. Nè pare che se ne possa dubitare , perchè tutti i caratteri dati da Aristotile al suo labrax corrispondono esattamente al lupo marino de' nostri tempi . Presso i Romani questo pesce era anche in pregio , e più d' altro quello che si pescava nel Tevere tra i due ponti , come dice Plin. Hist. lib. 9. cap. 17. giacchè il lupo risale i fiumi come fa il salmone .

Nel v. 9. in luogo di  $\mu\alpha\lambda\alpha\kappa\nu\sigma$   $\chi\rho\eta\sigma\tau\omega\varsigma$  abbiamo letto con Coray  $\mu\alpha\lambda\alpha\kappa\omega\varsigma$   $\omega\varsigma\chi\eta\eta$  perchè il senso riesce più chiaro .

Il silfio era una pianta da cucina di cui faceano uso comunemente gli antichi , e che da' Latini fu chiamato laserpitium Plin. lib. 19. cap. 3. Molti botanici ricercarono nel 16. secolo a quale genere e specie riferir si dovesse questa pianta . Alcuni con Dodoneo Pempt. 2. lib. 5. cap. 24. pag. 19. opinarono , che il silfio de' Greci corrispondesse all' angelica ; ( laserpitium archangelica . Wild. sp. 1. p. 1419 ); altri all' an-

gelica sativa, ( angelica archangelica . Linnae sp. pl. 360.); ed altri in fine al laserpitium ponae , di cui Linneo fece il suo laserpitium gallicum Dalechamp Hist. p. 727. La questione intanto rimase indecisa , e lo sarà per sempre , giacchè dalle brevi ed imperfette descrizioni degli antichi non ci è conceduto di conoscere se non a stento le piante da loro accennate .

36 Aten. lib. 7. cap. 10. pag. 306.

Il citaro Hist. lib. 32. cap. 11. è un pesce del genere de' rombi: Rondelet poi raccogliendo tutti i caratteri indicati da Aristotile è di opinione , che sia il pesce chiamato *folio* in Italia . Crede oltre a ciò dai due modi diversi con cui vuole Archestrato che fosse apparecchiato , che il citaro era di due specie differenti , ma gli altri naturalisti non credono ben fondata questa opinione di Rondelet .

La parola εὐθὺς è stata aggiunta per congettura per compire il verso .

37 Aten. lib. 7. cap. 17. pag. 310.

Questo cane di mare dagli antichi fu ancora chiamato , giusta la testimonianza di Nicandro lib. 7. cap. 16. pag. 306. , lamia e scilla . E' una specie di cane marino il più vorace , e se ne può leggere la descrizione nel dizionario degli animali alla voce Chien de mer .

Diodoro Aspendio fu uno degli ultimi pitagorici , che mutò l' instituto di Pitagora in un impudente cini-

cismo . Portava egli rabbuffati i capelli , logore e stracciate le vesti , e affettava astinenza della più parte dei cibi . Però Archestrato a lui rimanda quelli che aveano a schifo il can carcaria , e li suppone alla maniera di Pitagora informati , per disprezzo , di quell'anima , che prima era stata in qualche insetto che rode solo dell'erbe .

38 Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 315.

39 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 320.

Lo scaro , che era un pesce tanto in pregio presso i Romani , non si sa con precisione a che corrisponda tra noi . Belon dice che è il più delicato tra i pesci di scoglio , e che in Creta si chiama oggi ancora col nome di scaro , però alcuni sono d'opinione , che lo scaro di Belon sia quello degli antichi .

41 Aten. lib. 7. cap. 27. pag. 328.

L'ovata in Efeso al dir di Suida si chiamava ionos , ed Archestrato forse per cagion del metro la chiamò ioniscos .

41 e 42 Aten. lib. 7. cap. 11. pag. 294.

Il comico Sotade apparecchia il congro alla maniera d' Archestrato , presso Aten. lib. 7. cap. 11. pag. 293.

Il coracino è il pesce corvo , ed è stato descritto da Rondelet de' pesci lib. 5. cap. 8.

43 Aten. lib. 7. cap. 9. pag. 286.

La batide è la razza femina , e questa si preparava ancora d' una maniera particolare in Sicilia giusta la

testimonianza del comico Efisso nella commedia , che porta il nome Filira .

44 Aten. lib. 7. cap. 1. pag. 314.

Il mormiro suole essere piccolo , appartiene al genere delle orate , e si suol chiamare mormo e mormillo , è colorato a zone , e però Ovid. Halieut. v. 110. dice :

..... *Et pictae mormyres, et auri  
Chrysophrys imitata decus.*

45 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 319.

Lo squadro è un pesce notissimo , e la razza qui è determinata dalla parola *λειοβάτος* , che vuol dire liscia , in quanto non ha spine come le altre razze nel corpo , ma solamente alla coda . I Francesi la chiamano Raye-lisse , e i Siciliani *picara liscia* .

Si maraviglierà alcuno che il *κροκόπεδον* siasi da noi dichiarato per lucerton di mare , come altri siora non ha fatto .

Non pare che Archestrato possa parlare del gran coccodrillo d' Egitto , la cui carne , per testimonianza di Diodoro , non era buona a mangiarsi .

Gl' interpetri si sono imbarazzati nella spiegazione di questo luogo d' Archestrato . Casaubono e i Bipontini dicono , che non lontano da Calcedonia vi era un lago ricordato da Strabone , che nutriva de' piccoli coccodrilli , e che forse a' tempi d' Archestrato ne nutriva del pari la palude di Gesone vicina a Mileto , e che

forse di questi abbia inteso parlare il nostro poeta ; ma questa è un' ipotesi puramente immaginaria , nè spiega come questi pretesi piccoli eoccodrilli , così gratuitamente situati nel Gesone , poteano col loro gusto ed abbondanza formare la delizia de' figliuoli de' Joni .

Camus poi all' art. raye lo tira all' ironia : è egli d' opinione , contro il senso del testo , che Archestrato ( o , come per equivoco dice egli , Dorione ) intende disprezzare in questo luogo lo squadro e la razza , e che vi abbia per palesar l' ironia aggiunto il coccodrillo , ch' era manifestamente cattivo a mangiarsi ; ma questa interpretazione è tutta di sua fantasia , perchè non è nulla sostenuta dal testo .

Forse da quel , che dice Erodoto de' Joni , che chiamarono coccodrillo quello del Nilo perchè somigliava ad una specie di lucerta , che essi indicavano con questo nome , prende Villebrun argomento di spiegare il coccodrillo di Archestrato per un *lezard des haies* , *lacertus sepium* ; ma primieramente non si sa che questa specie di lucertone allora si mangiasse , e poi mentre l' autore parla de' pesci non è verisimile che siasi rivolto a far parola d' un animale terrestre .

La lucerta di terra , che i Greci chiamavano *σαῦπος* , solea da' Joni chiamarsi *χροκοδεῖλος* , ed allorchè questi si portarono co' Carii in Egitto chiamati in difesa da Psammitico , quello animale , che colà si diceva champse , essi per testimonianza di Erodoto lo chiamava

rono *κροκοδείλος* per la somiglianza nella figura, che videro avere colla lucerta terrestre ( il quale nome rimase dipoi destinato ad indicare , come oggi ancora si fa , il coccodrillo ). Non altro dunque che questo si può cavare da Erodoto . Ora egli è certo , che i Greci per la somiglianza della lucertola di terra chiamavano anche *σαῦπος* un pesce , che si pescava ne' loro mari ; e siccome la lucerta di terra si dicea da' Joni *κροκοδείλος* , così con questo nome dovettero essi ancora chiamare il pesce *σαῦπος* degli altri Greci . Sono quindi d' opinione , che qui Archestrato intenda parlare di tal pesce *lacerta di mare* . E sebbene questo pesce sia stato indicato da Aristotile secondo il nome allora comune in Grecia , ch' era quello di *σαῦπος* recato da' Latini nella voce *lacertus* , pure Archestrato parlando particolarmente de' Joni , pare che l' abbia ~~voluto~~ indicare colla loro maniera , poichè nello stesso modo , che Aristotile chiama *σαῦπος* , e i Latini *lacertus* , la lucertola così di terra come di mare , i Joni , che giusta la testimonianza di Erodoto chiamavano *κροκοδείλος* la lucertola di terra , dovettero del pari chiamar *κροκοδείλος* la lucertola di mare . Sono quindi di avviso , che Archestrato per chiamar questo pesce usò della voce de' Joni , a' quali , dice egli , ehe era assai gradito .

Rondelet è incerto tra più pesci a quale oggi si debba riferire il *σαῦπος* de' Greci o *lacertus* dei Latini , e Belon ne ha fatto un genere che racchiude più e più

specie. Ma Camus avendo riguardo ai cenni che ne fa Aristotile, ed alla maniera con cui lo netta, taglia, e prepara il coco del Comico Alessi presso Aten. l. 7. c. 20. p. 322. è di avviso, che il sauros sia lo scomber trachurus di Linneo, in siciliano *sauru*. Se così fosse, come pare verisimile, si verrebbe tra noi a conservare lo stesso nome a tal pesce, che avea presso i Greci.

46 Aten. lib. 7. cap. 12. pag. 29<sup>5</sup>.

S'ignora che pesce sia il Glauco degli antichi. Il P. Arduouin, De' pesci lib. 8. cap. 15. 17. dice Rondeletius varia glauci genera ac nomina describit sed ex conjectura ingenii tantum hand satis tuta. Lupo omnino similis esse dicitur a Xenocrate apud Oribasium.

47 Aten. lib. 7. cap. 10. pag. 288. e cap. 24. pag. 330.

Il passere *λύττα* de' Greci corrisponde, come dice Ateneo, al rombo de' Romani, nome che questi, al dir di Casaubono, presero da' Siciliani, che lo chiamavano rombos; oggi si nomina tra noi *rummulu*, o *rummulu imperiali*, ch'è il più grande; ma Rondelet e Gesnero sono d'opinione, che sia propriamente la *pleuronectes platessa* di Linn., in Siciliano *passaru*, pesce del medesimo genere del rombo o sia *pleuronectes rhombus* di Linneo.

48 Aten. lib. 7. cap. 14. pag. 302.

49 Aten. lib. 7. cap. 15. pag. 303.

Non trattandosi di variazione di senso si è lasciato *γενναῖαι* . . . . *όμοῖαι*, ma è d' uopo avvertire, che vi è gran questione intorno al metro: Casaubono sostiene che il dittongo *αι*, come pure *oi*, possono farsi brevi anche seguendo consonante, e porta molti luoghi de' classici greci. Bentlejo dice di no, e sostiene que' luoghi essere viziati; e però secondo quest' ultimo dovrebbe leggersi *γενναῖαι* . . . . *όμοῖαι*, molto più che Villebrun dice di aver veduto *γενναῖαι* in alcuni manoscritti di Parigi.

50 Aten. lib. 7. cap. 7. pag. 284.

Si pensa che il pesce, che non si può nominare nel verso esametro, sia l'*antacaeum*, che ha la seconda sillaba breve, come Ovidio si lagnava del *tuticanus*.

51 Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 315.

52. Aten. lib. 3. cap. 30. pag. 117.

La saperda secondo Esiclio era il nome che si assegnava al pesce coracino, o corvo nelle coste del Ponto.

Il salume oreo era formato da quella parte del tonno che sta vicino alla coda.

53 Aten. lib. 9. cap. 14. pag. 399.

54 Aten. lib. 9. cap. 8. pag. 384.

55 Aten. lib. 2. cap. 15. pag. 56.

I Greci chiamavano *δρυπεπεῖς* le olive, che si maturavano all' albero, e però i Romani le chiamavano druppa. I Greci poi chiamavano *colymbadas* le olive

in salamoja, che molto pregiavano. Si vegga Aten. nel luogo cit.

56 Aten. lib. 3. cap. 22. pag. 101.

57 Aten. lib. 1. cap. 23. pag. 29.

Si è aggiunta la parola *vetusta* a Biblo perchè in verità era questa una città antichissima di Fenicia; ma è da pigliare in considerazione, secondo Ateneo, che quando Archestrato parla nel vers. 13. del vino fenicio non intende far parola del vino di Biblo, ma d' un vino che si facea nell' Oriente da' datteri, e si chiamava fenicio o sia palmeo da *φοῖνιξ* palma. Plin. lib. 13. e 14. questo vino da principio era assai dolce, ma subito si guastava.

Non si può finalmente definire a qual vino si riferisca la parola *ετέρου* del vers. 16. perchè Ateneo rapporta il frammento con alcuni versi mancanti prima che si faccia menzione del vino tasio.



*N. B.* Le parole greche, le quali sono tra virgolette non sono dell'autore, ma aggiunte dal Casaubono per compire il verso.

	<i>Errori</i>	<i>Correzioni</i>
Pag. 34 framm. 15 v. 1	<i>Λνθηδων</i>	<i>Ἀνθηδών</i>
pag. 35 vers. 12	appresta	porgere
pag. 52 vers. 2	39	36
pag. 62 framm. 52 v. 2	<i>ταριηένεσσθαι</i>	<i>ταριχένεσσθαι</i>
pag. 68 framm. 57 v. 10	<i>ησσον</i>	<i>ησσων</i>
pag. 78 lin. 11	del carabo	dell' astaco







Digitized by Google

