

Elio Corti
Fernando Civardi

ALDROGALLUS COQUINARIUS



**In cucina
con zio Ulisse**

25 gennaio 2010



L'asterisco - * - che segue una parola rimanda alla rispettiva voce del Lessico di www.summagallicana.it

IL GALLO LA GALLINA E IL CAPPONE

Chi non è al corrente che il genere dei gallinacci viene impiegato come cibo? Ci serviamo quasi solo di esso all'arrivo improvviso e inaspettato di amici o di ospiti, dobbiamo riconoscere che gli è dovuto ogni prestigio di una mensa sontuosa, modesta e povera. Se la necessità richiede una mensa sontuosa, ne ricavate delle carni molto apprezzate, sia lessate che arrosto, oltre alle uova che sono superiori alle uova degli altri volatili, ed esse ti garantiranno anche differenti tipi di portate. Se c'è bisogno di una mensa modesta, come nei giorni in cui mangiare carni è proibito dalla legge sacra, le sole uova ti basteranno: se invece deve essere povera e adatta ai malati, per favore, da dove si potrebbe ottenere un cibo più sicuro e gradito?

Per cui a buon diritto il genere dei gallinacci detiene sempre il primo posto presso Columella* e altri che hanno esplicitamente scritto sugli uccelli. Per cui anche i commentatori di Orazio*, quando canta così:

Ascolta in che modo puoi arricchirti. Un tordo,
oppure un'altra cosa particolare ti verrà data,*

spiegano *privum* non solo come qualcosa di privato e di proprio, ma qualcosa di speciale e di raro che proviene dal genere degli uccelli come lo erano presso gli antichi le galline e i tordi, meglio dei quali (i tordi) lo stesso poeta anche in un altro punto ha detto non esserci nulla. Lampridio* riferisce che durante i banchetti di Alessandro Severo* c'erano galline e uova, ma che nei giorni di festa si serviva anche l'oca: ma il fagiano* nelle festività maggiori, tanto che talora ne venivano messi in tavola anche due con l'aggiunta di due polli. E in un altro punto riferisce anche che Eliogabalo* un giorno mangiava solo e soltanto fagiani, un altro giorno pollastri.

Da ciò risulta ormai chiaro che anche gli imperatori più dissoluti provavano piacere dal mangiare questi volatili, ma che mangiavano anche solo galline o pollastri: infatti i galli, e soprattutto quelli che sono molto libidinosi, vengono riservati più alla proliferazione che ai piaceri della gola. Ma se i galli sono ancora abbastanza teneri, cioè quando sono pollastri, la loro carne è da annoverare tra le carni di volatili che forniscono una proprietà che è a metà strada tra il far dimagrire e ingrassare, tanto lodate da Galeno*. Infatti la si digerisce facilmente, fa produrre del buon sangue, favorisce il desiderio sessuale, si addice a qualunque temperamento, soprattutto se è moderatamente grassa, e i pollastri non hanno ancora cominciato ad accoppiarsi o a cantare. Infatti quando si accoppiano e quando cantano cominciano a diventare più asciutti, e il calore del corpo viene esacerbato da tale secchezza, e la loro carne diventa in breve tempo dura e fibrosa, fino al punto di produrre con la lessatura un sapore si salsedine che è sempre più intenso man mano che invecchiano, efficace anche nel rendere più fluide le feci. Per cui prima di questo periodo bisognerà ricorrere alla castrazione: altrimenti bisogna senza dubbio preferire le pollastre, in quanto

sono di temperamento più freddo: e per tale motivo in caso di malati con febbre vengono preferite ai pollastri: negli altri malati questi rappresentano un alimento dal sapore buono e apprezzato che non sa di escrementi, che non si attarda a lungo nel procedere e nel discendere nell'intestino: tuttavia non offrono cibo né in abbondanza né molto duraturo in quanto è costituito da sangue poco denso, e fluido, e scorrevole al punto che può fuoriuscirne in fretta, e che inoltre viene disapprovato per sofferenti di podagra*, come le altre cose che a causa della generazione di un sangue fluido facilmente penetrano, o miscelate, o attratte, nelle aree ammalate e pertanto più deboli.

Vi sono alcuni che per la tavola e per coloro che hanno la febbre preferirebbero le galline castrate* ai pollastri sia maschi che femmine. Presso di noi - a Bologna - non è abitudine castrare le galline. Mangiare un gallo, soprattutto se ha un'età avanzata, è disdicevole, anche se lo fanno i contadini, e mangiarlo risulta estremamente sgradito ai palati dei nobili; infatti, come dice Giovanni Battista Fiera* medico e poeta:

Se darà dei pranzi, l'impetuoso non deve conoscere gli insegnamenti di Venere: dai galli si ottiene una carne secca e non gradita. Sia un giovincello, oppure sconti le pene di Cibele* sotto falso nome, e prendi un cappone con il testicolo asportato. Così sarà molto grasso, così adesso gli sarà possibile dormire, e genererà delle abbondanti portate dalla gola roca. Così l'umida gallina si sostituirà a costui in modo maestoso, e deve essere o nera, o possibilmente incapace di deporre uova. Così riscalda il cervello e l'appetito sessuale: nel pollo vi è una minor forza focosa: costui sia per me una portata durante una secca estate. A te o gallo la gloria più grande per aver perso i testicoli, sei gradito al sonno, all'intestino, a Venere e a Cibele.*

Presso gli antichi, tra gli altri volatili che ingrassavano, tenevano in grande considerazione le galline ingrassate, tant'è che Gaio Fannio* fu costretto a emanare una legge con la quale proibiva di mettere sulle tavole i volatili, eccetto una sola gallina, e che non fosse ingrassata. Ma se vi venivano messi dei volatili ingrassati, l'arte culinaria consisteva nel fatto che tirati a partire da una zampa occupassero tutto il portavivande: da cui quell'espressione satirica di Giovenale*:

Con quale gesto le lepri e con quale una gallina viene squartata.

In verità undici anni prima della terza guerra punica* - nel 161 aC - fu stilata una legge a proposito della gallina ingrassata, come testimonia Plinio* che dice: *Fra gli antichi divieti riguardanti le portate, per la prima volta già nella legge del console Gaio Fannio, stilata undici anni prima della terza guerra punica, trovo la proibizione di non porre in tavola alcun volatile eccetto una sola gallina non ingrassata: questo articolo fu in seguito ripreso e passò da una legge all'altra. Si trovò una scappatoia per ingannare queste leggi allevando anche i galli con cibi inzuppati nel latte, vengono così considerati di sapore molto più raffinato.* Queste le sue parole.

D'altra parte esistevano anche dei comuni precetti, e vengono ancora tramandati quotidianamente, su come renderle tenere, come ho spiegato nell'apposito paragrafo riguardante l'ingrassamento da me inserito. Ma diventerà tenera anche senza un protratto ingrassamento, se crediamo a Orazio*:

Se improvvisamente un ospite serale ti coglierà di sorpresa, affinché la gallina non risulti spiacevolmente dura al palato, sarai scaltro se la immergi viva in vino nuovo di Falerno: questo la renderà tenera.*

Otterrai la stessa cosa collocando un fico* nell'ano, per cui si legge che avendo proprio presentato tra le vivande un gallo tenero e quasi friabile appena immolato a Ercole*, attribuì tanta tenerezza della pelle come dovuta al fico. Tuttavia anche se le galline sono rese tenere in tale modo, alcuni giunsero a un punto tale di brama da accettare che venisse mangiata solo una parte del volatile: per cui anche in Plinio leggiamo, subito dopo aver parlato dell'ingrasso di questi volatili, *tuttavia, in questo modo di abbellire le portate, non tutto è gradito allo stesso modo, in quanto viene decantata la coscia, in altri posti solamente il petto.* Pertanto Giulio Capitolino* forse non ha correttamente definito come un po' troppo avaro l'imperatore Pertinace* in quanto talora mandava in tavola agli amici i fondoschiena dei polli: infatti io sarei dell'avviso che ciò è accaduto per motivi di gola.

Ma anche se a livello del dorso c'è molta poca carne, tuttavia la pelle stessa, soprattutto nella gallina ingrassata, è pingue e assai deliziosa: così si esprime anche Matrone di Pitane* in Ateneo*: *Così è accaduto, altri sorridono, e subito portano delle galline ingrassate e spiumate in piatti d'argento, di pari età, simili per la schiena a delle frittelle fatte di miele farina e olio,* cioè, come io interpreto, gradite a causa del dorso, ma non dal dorso rossiccio, come altri interpretano: infatti quelle frittelle non sono rossicce, ma biancastre.

Da alcuni vengono in particolar modo mangiate anche le creste e i bargigli in brodo, oppure arrostiti sulla brace e quindi con l'aggiunta di pepe e di succo di arancia: noi vi aggiungiamo anche i testicoli, soprattutto nella festività di San Pellegrino*, cioè il primo di agosto, quando i galli vengono castrati* dai Bolognesi. Alcuni affermano che si digeriscono con difficoltà, e che sono di scarso valore nutritivo, in quanto sono di natura secca: tuttavia Galeno* pone le creste e i bargigli dei galli in una via di mezzo, e cioè che non sono da lodare né da condannare. Troviamo tramandato dalla storia che anche presso i Romani le creste

facevano parte delle più grandi delizie in seguito alla trovata di un uomo peraltro importante. Messalino Cotta*, figlio dell'oratore Messalla*, inventò la ricetta di arrostarle e di condirle in padella con zampe d'oca.

Ed Eliogabalo*, il quale non ebbe altro tipo di vita se non quello di cercare come ottenere un rinnovato piacere, piuttosto spesso per imitare Apicio*, come riferisce Elio Lampridio*, mangiò le creste di galli vivi, e parimenti gli stinchi dei cammelli, le lingue dei pavoni e degli usignoli. Anche il cervello viene cucinato, e viene soprattutto mangiato lievemente arrostito con poco sale. In verità acuisce in modo particolare la mente. Il medico e poeta Giovanni Battista Fiera* loda questi piccoli cervelli, ma con l'aggiunta di pepe per attenuarne l'umidità: infatti dice:

*Sono eccellenti gli occhi dei quadrupedi, i cervelli degli uccelli.
Tuttavia questi saranno troppo umidi se non vi aggiungi del pepe.*

Gerolamo Cardano* tra a tutte le cose commestibili elogia i fegati di questi volatili. Ma Razi*, desumendolo da Galeno*, tra i vari fegati attribuisce il primato a quello di oca, e lo fa perché è più umido e più tenero, e dice pertanto che anche come sapore è più squisito, ma la seconda lode la aggiudica a quello di pollo. Tuttavia anche questo è umido, cosa che insegna lo stesso Fiera con questi versi, dicendo:

*I colli e il fegato sono pieni di calore, ma i colli sono pieni di umidità,
La gallina, l'oca, l'anatra hanno un fegato più molle.*

Il fegato, arrostito sulla brace, ripristina in breve le forze che stanno diminuendo, bevendoci sopra poco vino bianco. Come testimonia Galeno, lo stomaco, se lo si digerisce, nutre in modo meraviglioso, e tra tutti giudica come migliore quello di gallina e di oca: e in un altro punto, se ben ricordo, si esprime così: *Gli stomaci come cibo vengono lodati prima degli intestini, soprattutto delle galline ingrassate, e ancor più delle oche: infatti sono estremamente gustosi: per il resto sono grassi e duri, e pertanto difficili da digerire, ma una volta cotti vi sarebbe dentro parecchio nutrimento.* E Arnaldo da Villanova* afferma che nessuno stomaco di animale viene lodato come cibo, eccetto lo stomaco della galline, delle oche e della gru.

Mangiavano in modo particolare anche gli intestini fatti cuocere insieme ad alcune altre cose, e li chiamano, come riferisce Ermolao Barbaro*, *gigleria*, altri dicono *gigeria* - o anche *gizeria*, frattaglie. Tra le rimanenti parti vengono raccomandati oltremodo i testicoli, soprattutto da Galeno e da tutti i medici, in modo particolare se i galli erano nutriti con latte. Infatti essi sono facilissimi da digerire, e molto grossi. Di questo fa menzione Alessandro di Afrodisia*. L'uropigio* dei galli, delle galline e dei capponi i Francesi ritengono sia un cibo per soldati. Infatti chiamano mangiatori di uropigio i soldati veterani: in effetti è certo che fa estremamente piacere alla gola quello dei soggetti ingrassati ed estremamente pingui: e ovunque viene abitualmente mostrato per scherzo ai lussuriosi. Parimenti il sangue delle galline non è inferiore al sangue dei maiali, ma è molto peggiore di quello di lepre. Ai tempi di Galeno c'erano alcuni che lo mangiavano. I nostri contemporanei quando uccidono le galline le appendono per i piedi affinché il sangue dopo essersi coagulato nei pressi della ferita assuma una forma sferica, e poi si trasformi in cibo.

Bartolomeo Sacchi detto il Platina* descrive il seguente pasticcio* fatto con le teste e le rigaglie dei capponi e delle galline. Laverai per bene i fegatelli, i polmoni, le zampe, le teste e i colli delle galline e degli uccelli. Dopo averli lavati e lessati li trasferirai senza il brodo in un piatto. Vi aggiungerai dell'aneto*, della menta*, del prezzemolo e vi cospargerai del pepe o della cannella*, e subito li servirai ai convitati. Infine i brodini di questi volatili non sono spiacevoli.

Anzi, leggiamo che presso le donne egiziane il brodo delle galline nere grasse reso grasso ad arte è di uso estremamente comune nei bagni pubblici, per poter ingrassare. E infatti ciascuna donna beve tutto quanto il brodo derivato da una sola gallina, e nel bagno si divora tutta quanta la gallina. Oppure prendono una gallina nera bella grassa e in carne, e vi ficcano nella pancia tre dracme ciascuna [circa 10 g] di nocciole pestate, di mandorle dolci, di pistacchi*, di pinoli e di piselli: dopo averla preparata in questo modo la fanno cuocere per bene in acqua, e nel giro di un solo giorno una sola donna mentre si trova al bagno se la magia tutta quanta stracotta, e beve il suo brodo, in cui fanno bollire anche della sarcocolla*, e la donna che deve diventare obesa continua a farlo per parecchi giorni.

Quasi allo stesso modo mangiano un'altra gallina cotta per bene e bevono il suo brodo: ma prima le danno da mangiare una libbra [327,45 g] di grano pulito stracotto in acqua: quando l'ha mangiato taglia la testa alla gallina, la fa cuocere, e se la mangia tutta mentre sta al bagno, e inoltre si beve tutto quanto il brodo. Anche altre donne fanno abitualmente la stessa cosa, ma preparano la gallina da cuocere in un altro modo. Infatti danno da mangiare alla gallina dei piselli e del grano nella quantità di circa mezza libbra e dopo che ha

mangiato il tutto la fanno cuocere dopo averla decapitata e la mangiano da sola, e quel giorno bevono il suo brodo, e sono solite fare ciò per cinque volte. Autore di tutte queste cose è Prospero Alpino*.

Inoltre il poeta Antagora di Rodi* ha tanto decantato il brodo di pollo da indurre Ateneo* a scrivere che non voleva andare al bagno quando talora faceva cuocere una gallina, affinché i giovani schiavi in sua assenza non bevessero il brodino.

Adesso per dire qualcosa circa il modo di preparare questi volatili insieme ad altre notizie, mi è parso opportuno seguire innanzitutto Apicio e il Platina. Esistono certamente diversi modi di prepararli. Apicio descrisse certe favette - o minestre di fave* con la buccia - (sono dei cibi così chiamati dalla fava con la sua buccia, mi pare) fatte con la fava e con il pisello, e dice: *Farai una favetta in un'altra maniera nel modo seguente: Lavi un pollo, lo disossi, tagli a pezzettini della cipolla*, del coriandolo*, dei cervelli senza i nervi, li metti dentro allo stesso pollo, deve bollire con salsa di pesce, olio e vino: quando sarà cotto tagli a pezzettini della cipolla e del coriandolo, colandolo vi versi sopra del pisello cotto non condito, prenderai della favetta in proporzione, disponi in modi diversi: quindi triterai del pepe, del cumino*: gli versi il suo brodo. Rompi anche due uova in un mortaio, le sbatti, spargi il loro liquido sui piselli interi bolliti, oppure guarnirai con gherigli di noce, e farai cuocere a fuoco lento, e metterai in tavola.*

Apicio* - In un altro modo, una favetta farcita, ossia pollo oppure maialino cotto con fave*: *Disossi il pollo a partire dal petto, unisci le sue cosce in estensione, fissi con uno spiedino e prepari gli ingredienti, e disporrai alternativamente dei piselli lavati, dei cervelli, delle luganiche* e così via: triterai del pepe, del sedano di monte*, dell'origano* e dello zenzero*. Vi cospargi della salsa di pesce e vi mescolerai del vino passito. Farai in modo che giunga all'ebollizione e quando bollerà lo metti a fuoco lento, e quando avrai condito gli ingredienti, li metti alternativamente nel pollo, ricopri con l'omento e collochi in un coperchio e introduci in forno in modo che cuociano poco a poco, e metterai in tavola.*

Sempre nel suo trattato in un altro capitolo potrai leggere le seguenti ricette. BRODO CRUDO IN POLLO BOLLITO. *Metterai in un mortaio del seme di aneto*, della menta essiccata*, della radice di silfio*, cospargi di aceto, vi aggiungerai del dattero: vi versi della salsa di pesce, una modica quantità di senape* e dell'olio: condisci con del vino cotto e così lo mandi in tavola. POLLO ALL'ANETO: Condirai con poco miele e con della salsa di pesce. Prendi un pollo cotto e lo asciughi con un panno di lino pulito, gli fai delle incisioni, e metti nei tagli del brodo in modo che si impregni e quando si sarà impregnato lo farai arrosto e con delle piume lo spennelli col suo stesso sugo, darai una spruzzata di pepe e lo metterai in tavola.*

POLLO ALLA MANIERA DEI PARTI*. *Aprirai il pollo a partire dalla pancia (riguardo a questa parte abbiamo chiarito il nostro punto di vista altrove) e lo disponi in quadrato: triterai del pepe, del sedano di monte, un pochino di cumino dei prati*, cospargi della salsa di pesce, gli aggiungi del vino, disponi il pollo in una terrina di Cuma* e metterai il condimento sopra al pollo: fai sciogliere il silfio e il vino intiepidendoli e li metti insieme nel pollo, e farai cuocere, darai una spruzzata di pepe e metterai in tavola.*

POLLO IN SALSIA PICCANTE: *Un acetabolo - un calice per aceto - piuttosto grande di olio in modica quantità, un acetabolo più piccolo di salsa di pesce, un acetabolo ancora più piccolo di aceto, sei scrupoli [circa 7 g] di pepe, prezzemolo, un mazzetto di porro*.*

POLLO AL SILFIO: *Lo aprirai a partire dalla pancia, lo laverai, lo guarnirai, e lo metti in una terrina di Cuma: triterai del pepe, del sedano di monte, del silfio fresco, cospargi salsa di pesce: lo condirai con vino e salsa di pesce, e metti a cuocere il pollo: quando sarà cotto, dopo una spruzzata di pepe lo manderai in tavola.*

POLLO LESSO CON ZUCCHE LESSE. *Dopo aver aggiunto il suddetto brodo vi versi sopra della senape e metterai in tavola.*

POLLO LESSO CON COLOCASIE LESSE*: *Gli verserai sopra il brodo suddetto e lo metterai in tavola.*

Puoi farlo anche lessato, non troppo (farcito) con olive marinate in modo che abbia dello spazio vuoto e non si spacchi mentre cuoce in pentola: messo in un piccolo panierino dopo che avrà finito di bollire, lo lavi numerose volte e lo riponi affinché non si spacchi.

POLLO ALLA VARIO (forse da Vario Eliogabalo*, detto altrimenti alla Vardane*): *Fa bollire il pollo in questo brodo: salsa di pesce, olio, vino, un mazzetto di porro, di coriandolo*, di santoreggia*, quando sarà cotto triterai del pepe, due ciati [100 ml] di gherigli di noce, e lo cospargerai col suo stesso brodo e getterai via i mazzetti, addolcisci con latte, e lo vuoterai di nuovo in un mortaio oltre al pollo in modo che giunga all'ebollizione: amalgami con bianchi d'uovo sbattuti, metti in un vassoio e cospargi con il brodo suddetto. Questo brodo viene detto candido.*

POLLO ALLA FRONTONE [Marco Cornelio Frontone?]: *Lascia indurire un pollo, lo condirai con della salsa di pesce mista a olio cui aggiungi un mazzetto di aneto, di porro, di santoreggia e di coriandolo verde, e farai cuocere, quando sarà cotto lo toglierai, lo cospargerai di vino cotto in un vassoio, vi spargerai del pepe e porterai in tavola.*

POLLO AL LATTE (*tractogalatus* da *tracta*, pasta sfoglia, e *lac*, latte; coi quali veniva condito, come spiega Gabriel Hummelberg*): *Farai cuocere un pollo in salsa di pesce, olio, vino, cui aggiungi un mazzetto di coriandolo, della cipolla*: quindi quando sarà cotto lo toglierai dal suo brodo e collochi in un paiolo nuovo del latte, e un pochino di sale: metti a fuoco lento del miele e pochissima acqua, cioè la terza parte, in modo che si intiepidisca: rompi della pasta sfoglia e la aggiungi poco per volta, mescoli frequentemente in modo che non bruci, vi metti il pollo intero o a pezzi, lo verserai in un vassoio, e lo innaffierai con il seguente intingolo: pepe, sedano di monte, origano: vi versi del miele e un pochino di vino cotto, e addolcisci il suo brodo in un paiolo: lo farai giungere all'ebollizione: quando bollirà amalgami con dell'amido* e porterai in tavola.*

POLLO FARCITO: *Preparerai il pollo a partire dal collo in modo che non vi rimangano dei residui, triterai del pepe, del sedano di monte, dello zenzero, della polpa tagliata, del farro bollito*, triterai il cervello cotto in brodo: rompi delle uova e le mescolerai in modo tale da farne una massa unica, le condisci con della salsa di pesce e vi metti un pochino di olio, del pepe intero, abbondanti gherigli di noce, prepara un ripieno e riempi il pollo o il maialino in modo che abbia dello spazio vuoto. Allo stesso modo farai anche nel cappone. Prenderai il pollo e lo guarnisci come detto prima: lo aprirai a partire dal petto e lo farai cuocere dopo aver tolto tutto ciò che c'è dentro.*

POLLO IN SALSA BIANCA: *Devi prendere dell'acqua e abbondante olio spagnolo, viene agitato in modo che scorra da solo e nasconda l'acqua; successivamente quando sarà cotto, qualunque quantità di olio ci sarà rimasta, lo togli da lì, lo spruzzerai di pepe e lo porterai in tavola.*

Tutte queste ricette sono di Apicio, il quale aveva scritto per prima cosa anche quanto segue e che avevo ommesso. SALSICCE DI POLLO: *Una libbra [327,45 g] di ottimo olio, un quarto di sestario [125 ml] di salsa di pesce, una semioncia [13,64 g] di pepe.* UN ALTRO TIPO DI SALSICCE DI POLLO: *Triterai trentun granelli di pepe, vi aggiungi un calice di ottima salsa di pesce e altrettanto vino cotto, vi metterai undici calici di acqua, e metterai al fumo di un fuoco.*

Le salsicce di pavone occupano il primo posto se saranno fritte in modo tale da perdere la durezza: il secondo posto è delle salsicce di fagiano, il terzo di quelle di coniglio, il quarto di quelle di pollo.*

Un'altra ricetta (SALSICCIA ALL'AMIDO): *Devi togliere gli ossicini ai polli, quindi metti in un paiolo dei porri, dell'aneto, del sale, quando saranno cotti aggiungerai del pepe, del seme di finocchio*, quindi triterai dell'orinda messa in infusione (forse dell'oryza - del riso - del quale aveva pure fatto menzione poco prima in una salsiccia del tutto simile a base di amido. Ma Gabriel Hummelberg, deducendolo da Esichio di Alessandria*, traduce con orinda un seme simile al sesamo*, etc.): aggiungerai della salsa di pesce e del vino passito oppure bollito, mescolerai il tutto e lo porterai in tavola con le salsicce.*

In Ateneo* ai Dipnosofisti viene servito un gallo con aceto e olio. In questo passo Timocle* il poeta comico dice: *Galeoús kai batídas hósa te tón genón en oxylipárou, trimmati skenuázetai.* - *Vengono preparati pescecani e razze e parecchi soggetti di questo tipo in un intingolo piccante e grasso.* Infatti forse l'*oxyliparum* è il *trimma* o condimento, uguale o simile a quello che Apicio ha prima descritto nel pollo con salsa piccante, che viene preparato con aceto, salsa di pesce e olio che sono *lipara*, cioè grassi. Ma Ermolao Barbaro* dice di aver trovato che l'*oxyliparon* è un tipo di sugo in cui abitualmente vengono mangiate le razze e altri pesci di questo tipo.

Antonio Guainerio* descrive alcuni eccellenti condimenti per i polli lessi nel capitolo su come recuperare l'appetito.

POLLO IN AGRESTA*. Fa cuocere a lungo il pollo con la carne salata: quando sarà giunto a metà cottura metti nella pentola calda dei vinaccioli presi dal centro delle vinacce: tritura per bene del prezzemolo e della menta, riduci in polvere del pepe e dello zafferano*. Metti tutti questi ingredienti nella pentola dove intanto la pollastra si sarà cotta, e prepara subito un piatto da portata. Nulla è più salutare di questa vivanda. Infatti è oltremodo nutriente, viene facilmente digerita, giova allo stomaco, al cuore, al fegato, ai reni, e reprime l'ira. Tratto dal Platina*.

E subito dopo: POLLO ARROSTO: Farai arrostito un pollo ben spiumato, svuotato e lavato. Dopo averlo arrostito e messo in un piatto da portata, prima che si raffreddi gli verserai sopra o del succo di mela della Media* - di arancia*, o meglio, di cedro* -, oppure dell'agresta con acqua di rose, sciroppo di zucchero di canna e cannella* ben tritata, e lo metterai in tavola ai convitati. Questa ricetta non dispiace a Bucinus il quale va ghiotto per le cose che sono allo stesso tempo pungenti (acide) e dolci, per reprimere l'ira e ingrassare il corpo. Sempre Platina in un altro punto dà le istruzioni sul modo di preparare un pasticcio* basato su qualsiasi tipo di carne di animale domestico, come vitello, cappone, gallina e simili.

PASTICCI A BASE DI POLLASTRE tratto dal libro in tedesco di Balthasar Staindl*, come cita l'Ornitologo: Dopo aver preparato l'involucro di pasta metti sopra le pollastre preparate come al solito con gli arti disarticolati: e tre o quattro uova a seconda della grandezza dell'involucro di pasta, aggiungi sale, e zenzero* in discreta quantità. In estate conviene aggiungere anche uve passe di Corinto, come anche ai capponi, e un po' di burro fresco. Preparerai anche una copertura come viene prescritta per il pasticcio a base di cappone, e lo cospargerai di uova: farai cuocere per due ore. Ma se lo preferisci freddo, farai uscire il brodo attraverso il foro superiore e dopo che il grasso è stato separato con un soffio, versacelo sopra di nuovo. Quando i polli vengono cotti in pentola chiusa, oppure quando vengono arrostiti preferibilmente nel burro con anche una spruzzata di una piccola quantità di vino quando sono mezzo arrostiti, i nostri chiamano questo tipo di cottura *stufare*, i Tedeschi *verdempffen*, in latino forse potresti dire *suffocare*, così come i Greci chiamano *pnictà* - cotte in un vaso ben chiuso - le uova, cioè soffocate.

Vi sono alcuni che fanno cuocere gli acini d'uva insieme al pollo in una pentola chiusa col coperchio: quindi li schiacciano, li spremono e li versano nuovamente sul pollo insieme a del burro. E un'altra ricetta di Balthasar Staindl: Metti dentro a una pentola i polli preparati come al solito: metti del vino e del brodo di carni con un po' di sale e di polvere aromatica di zafferano: ma se desideri un brodino più grasso metti nel brodo quando bolle due fette tostate di pane bianco, quando giungeranno all'ebollizione, dopo averle estratte e tritate insieme al fegato, spremi il succo facendolo colare attraverso la polvere aromatica, e mettilo di nuovo nella pentola, e lascia che cuocia come si deve. Vi sono alcuni che fanno cuocere delle fette di limone insieme ai polli e quindi quando vengono messi in tavola gliele mettono sopra.

PIETANZA PESTATA: Fa cuocere a lungo una gallina o un cappone fino a quando le carni siano belle molli e pesta la polpa insieme alle ossa dentro a un mortaio: ma se ci sarà poca carne sarà possibile pestarci insieme dei pezzi di pane bianchissimo. Quindi farai passare il tutto insieme al brodo attraverso un colino di bronzo, vi aggiungerai un po' di vino buono, e quel tanto di zafferano e di aromi che ti sembrerà sufficiente, e farai cuocere per un po', e quando vorrai servire vi metterai sotto del pane tostato, talora vi metterai sopra delle uova sgusciate fatte cuocere in acqua. Alcuni pestano anche gli avanzi di tavola delle galline e dei capponi, cioè le ossa con la carne, e preparano una portata: alla quale alcuni aggiungono del fegato d'agnello bollito e pestato. Questo cibo è adatto per le puerpere e per coloro che hanno subito un salasso. Dall'anzidetto Balthasar Staindl.

PER UN PASTICCIO DI POLLO ricavato dal Platina: Dividi in tre parti le creste dei polli e i fegatini in quattro parti: lascia interi i testicoli, taglia a quadretti del lardo e non pestarlo: taglia a pezzettini due o tre onces [circa 50-75 g] di grasso di vitello, oppure al posto del grasso aggiungi del midollo di bue o di vitello. Prendi quanto basta di zenzero, di cannella e di zucchero. E mescola tutte queste cose insieme a una quarantina di ciliege aspre (acide) e secche, e mettile dentro a un adeguato involucro di pasta preparato con farina impastata. Può essere cotto nel forno oppure sul fuoco sotto a un canovaccio. Quando sarà a metà cottura vi verserai sopra due tuorli d'uovo sbattuti, un po' di zafferano e di agresta.

BRODO DI POLLO CON MANDORLE: Prenditi una mezza libbra [circa 160 g] di mandorle, tre tuorli d'uovo piccoli, fegatelli di gallina, pane di semola corrispondente a due uova, tanta crema di latte quanta se ne può comprare con mezzo obolo*, del brodo di gallina vecchia fatto bollire a dovere. Quindi spremi le mandorle tritate insieme al brodo passandole attraverso un colino, e metti in tavola. Oppure metti prima nel brodo così preparato un pollo che sia stato prima lessato, e lascia che bollano un pochino insieme in modo che diventi un po' più concentrato e aggiungi una piccola quantità di cannella, di chiodi di garofano* e di sale. Balthasar Staindl.

UN BRODO VERDE PER UNA GALLINA O PER UN POLLO tratto da Balthasar Staindl. Dopo aver triturato finemente del piretro*, della maggiorana* e del prezzemolo, versaci del vino, agitali insieme, aggiungi dello zucchero e qualche aroma, e versa nel brodo in cui la gallina è stata cotta, e non farla cuocere ulteriormente affinché il colore verde non scompaia. CONDIMENTO PER GALLINE LESSATE: Metti in una pentola una gallina lessata tutta intera oppure divisa a pezzi e ben ripulita, versaci pochissima acqua con poco vino dolce e aggiungi un po' di burro e un pochino di polvere aromatica di noce moscata* o macis, cannella e chiodi di garofano. Evita accuratamente che questa portata rimanga troppo a lungo sul fuoco, infatti diventa del tutto inutilizzabile. La toglierai dal fuoco quando la gallina tende al rosso e ha poco brodo. Se piacerà dolce, vi aggiungerai dello zucchero da solo o con degli aromi.

Sempre da Balthasar Staindl UN'ALTRA VIVANDA PREPARATA CON POLLI O CAPPONI CON PANE TOSTATO ETC. Lui in tedesco la chiama *plutzte huener*. Condirai dei polli o dei capponi arrostiti e tagliati a pezzi con

zucchero insieme a degli aromi e li cospargerai di vino dolce e li metterai su fette tostate di pane bianco inzuppate con lo stesso vino dolce: servirai freddo.

CONDIMENTO CON CUI SI FARCISCE UNA GALLINA O UN POLLO. Facendo attenzione in modo da non rompere nulla con la mano toglierai dalla gallina il fegato e lo stomaco. Dopo averli tagliati a pezzettini mischiali con un uovo, e, se ti va, aggiungi un colorante color zafferano*: aggiungerai anche del cavolo verde pestato, oppure dell'uvetta passa piccola; dopo avervi messo questi ingredienti vi spargerai della polvere aromatica e ricucirai il ventre della gallina e la farai cuocere in una pentola alla maniera che chiamano stufato. Inoltre, per fare una gallina arrosto, impasterai dentro a una padella questo condimento amalgamato con un uovo e glielo metterai nella pancia. Sempre Balthasar Staindl*.

Alcuni fanno cuocere per bene una gallina giovane in ottimo vino bianco, e la spremono dopo che si è disfatta con una cottura prolungata, e colano il brodo, e sul fuoco lo mescolano con un tuorlo d'uovo. Dicono che con questa bevanda vengono ripristinate in modo meraviglioso le energie prostrate dei malati. Ateneo* cita il maialino per metà arrosto, per metà bollito e farcito con tordi* e stomaci di pollo. Presso i Francesi a pranzo si accettano le galline lesse, a cena quelle arrosto. I capi tavernieri vogliono che vengano mangiate nei giorni invernali. La gente le chiama *febbraiole* dal mese di febbraio, alle quali non antepone alcun altro cibo. Altri le inseriscono nel menu durante tutto l'anno. In verità anche per questi come per gli altri animali bisogna tenere conto del periodo dell'anno. Francisco Álvares* in *Verdadeira informação do Preste João das Índias* narra che le galline messe in tavola, la cui carne era stata spogliata della pelle nonché delle ossa e poi farcita di svariati aromi delicati, erano poi state sistemate con tanta abilità che in nessun punto traspariva un'area o una traccia di lacerazione.

Nicola Massa* consiglia che venga impiegata una piccola quantità di sale in tutte le preparazioni delle galline, in quanto così sono più saporite e scendono più rapidamente lungo l'apparato digerente. Nel frattempo vorrei anche dare quel suggerimento secondo cui una noce inserita nel pollo lo fa cuocere molto più rapidamente, come ha tramandato Heinrich Cornelius Agrippa von Nettesheim*: se ciò è vero (in realtà chiunque potrebbe sperimentarlo senza danno alcuno) spesso tornerebbe estremamente utile in caso di arrivo inaspettato di amici. Alberto Magno* dice: Se vuoi che un pollo si metta a danzare su un piatto prendi del mercurio e della polvere di calaminta* e mettili in un'ampolla di vetro sigillata, e sistemala dentro al pollo quando è caldo: infatti quando il mercurio si riscalda, si muove, e lo farà saltare.

Oggi presso alcuni Indiani dell'Isola di Socotra* esiste l'usanza religiosa di non assaggiare, né tanto meno mangiare la gallina o qualsivoglia uccello: e, un tempo, come testimonia Giulio Cesare*, per i Britanni era vietato cibarsi di lepre, gallina e oca: le allevavano per puro diletto. E Alessandro Alessandri* scrive che per legge era stato loro vietato di offrire tali animali anche agli dei. E Ippocrate* rammenta che coloro che prima soffrivano di epilessia debbono astenersi dalle carni di gallo.

LE UOVA

Ma adesso è ora di dire qualcosa anche sulle uova*, delle quali nessuno ignora in quanti modi tornano utili per i cibi, tant'è che Plinio* in un punto dice che non esiste alcun altro cibo in grado di nutrire durante una malattia, e che non appesantisce, e contemporaneamente è dotato dell'energia fornita da una bevanda (altri invece di *vim* leggono *vini*, impiego del vino) e da un alimento. Infatti abbiamo scelto come cibo soprattutto le uova di gallina. Infatti qualsiasi cosa dicano altre persone, esse sono preferite a tutte le altre, soprattutto se le galline le hanno concepite con un gallo. Infatti, come testimonia Aristotele*, le zefirine - sterili, piene di vento* - sono meno saporite e sono più piccole e più umide. Quelle fresche sono assai migliori di quelle vecchie, e in verità sono ottime quelle appena deposte, mentre quelle molto vecchie sono pessime: ma quelle che si trovano a metà strada differiscono tra loro per bontà o per disgustosità in proporzione alla distanza rispetto agli estremi. Quelle recenti si riconoscono molto facilmente da quelle vecchie. Quelle recenti sono piene, quanto più sono vecchie sono vuote in corrispondenza del polo ottuso. Inoltre esiste un segno evidentissimo di vecchiaia, se quando vengono aperte oppure rotte si spandono, specialmente a carico del tuorlo: invece è segno di bontà se aperto l'uovo il tuorlo rimarrà integro e al suo centro sarà visibile una goccia rossa come il sangue.

Il Platina* ritiene siano più saporite le uova che sono state deposte da galline grasse, non macilente, e che hanno mangiato grano*, orzo*, miglio*, panico*, anziché erba. Gli Arabi preferiscono quelle oblunghe, piccole, sottili, come cita Tragus - Hieronymus Bock*. Egli consiglia di raccogliere le uova appena deposte durante il plenilunio essendo migliori, perché essendo più durature come cibo, altrettanto lo sono per essere messe a covare sotto le galline. Elluchasem Elimithar* apprezza quelle uova che hanno due tuorli*

essendo più grandi e più delicate. Le uova recenti conservano il loro nome, invece quelle vecchie vengono dette *requieta* - riposate - dagli antichi, da noi vengono comunemente dette stantie, forse perché a causa della loro leggerezza galleggiano sull'acqua. Infatti con questa prova potrai controllare con certezza se sono piene e recenti oppure il contrario.

Inoltre affinché le uova non diventino inadatte come cibo, cioè affinché non diventino stantie, quando ce n'è in abbondanza e vuoi metterle da parte per un impiego futuro, le metterai in farina di fave*. Infatti Plinio ritiene che è assai utile conservarvi le uova, così come dice in un passo - che è lo stesso passo del *lomentum*, la farina di fave -, *in inverno nella paglia, in estate nella crusca*. Varrone* dice: coloro che vogliono conservare le uova più a lungo le sfregano con del sale fine oppure con della salamoia: e le lasciano così per tre o quattro ore e dopo averle lavate le dispongono nella crusca oppure nella pula. Columella* riferisce che alcuni le ricoprono per sei ore con sale fine e che quindi le lavano e dopo questo trattamento le ricoprono con paglia o crusca: alcuni le ammonticchiano con fave intere, molti anche con fave macinate, altri le ricoprono con sale grosso, altri le fanno indurire con salamoia tiepida. Ma qualsiasi tipo di sale, così come non lascia imputridire le uova, allo stesso modo le riduce di peso e non permette che rimangano piene, e ciò allontana chi deve comprarle: pertanto neppure coloro che le mettono in salamoia conservano l'integrità delle uova. Per cui è opportuno seguire i suggerimenti di Plinio sul modo di conservarle. Come riferisce l'Ornitologo, vi sono alcuni che vorrebbero conservare le uova appena deposte in un tipo di frumento che chiamano *segale**, i nostri *segala*, i Tedeschi *roggen*, oppure nella cenere in modo che la parte più appuntita dell'uovo si trovi in basso, quindi vi versano sopra di nuovo della segale o della cenere.

Dopo aver esposto il modo di conservarle, mi si offre il motivo di spiegare come cuocerle. Infatti le uova vengono abitualmente cotte e preparate come cibo in modi diversi, o da sole o mischiandole ad altri ingredienti. Ma mi sembra che motivi di ordine richiedano che si parli prima di quelle che vengono preparate in modo semplice. Queste vengono cotte o in acqua o sotto le ceneri calde, oppure in padella. E anche se in uno qualunque dei modi suddetti diventano più o meno liquide e dure a seconda di quanto vengono cotte, tuttavia gli autori esprimono un'opinione assai positiva per quelle che vengono cotte in acqua, e le uova le chiamano o da sorbire, o molli, o dure o con nomi analoghi. Ma facendo analogie e confronti si potrà esprimere un giudizio su cosa si deve pensare anche di quelle che sono più o meno cotte usando un altro modo di cucinarle.

La cottura delle uova in acqua è migliore delle altre, e quella che avviene nelle ceneri calde è migliore di quella in padella, ovviamente se le paragoni tra loro in base a uno stesso criterio, quelle dure con le dure, quelle molli con le molli. Infatti conviene preferire quelle cotte molli nelle ceneri a quelle fatte sode in acqua. Così ha scritto Antonio Brasavola*. Ma perché le uova cotte in acqua siano migliori di quelle cotte nel fuoco, i motivi non sono senza importanza. Infatti, per servirmi delle parole di Lodovico Ricchieri*, l'uovo abbrustolito si rompe facilmente, non si rompe quello cotto in acqua: dal momento che a causa dell'energia del fuoco ciò che si trova dentro viene unito insieme come da una colla, umido e ancor più riscaldato e bruciato genera numerosi vapori: i quali essendo venuti a trovarsi in un luogo molto ristretto, cercando una via d'uscita, rompono il guscio, e alla fine evaporano. Inoltre l'energia della fiamma assalendo da ogni parte la tunica del guscio la spezza bruciandola tutt'intorno, e si può osservare che ciò accade anche ai vasi di terracotta quando vengono torrefatti. Motivo per cui abitualmente le uova vengono per prima cosa immerse in acqua fredda: infatti l'acqua calda con la sua minor densità fa subito fuoriuscire l'umidità e fa dilatare le porosità, a cui aggiungi, se vuoi, che le uova cotte o sotto le ceneri calde, o sopra ai carboni ardenti, emettono un odore sgradevole, come evidentissimo segno che hanno acquisito una cattiva qualità. Inoltre le uova cotte in acqua con il loro guscio sono peggiori di quando vengono rotte nell'acqua, dal momento che il guscio trattiene i vapori densi e fumosi: per cui dal fatto di mangiarle frequentemente si genera un gonfiore e una pesantezza di stomaco e di pancia. Ma cotte senza il guscio conservano il loro naturale stato di idratazione e perdono e si spogliano della pesantezza del loro odore; vi sono tuttavia coloro che le gradiscono maggiormente cotte nel loro guscio anziché fatte spandere, al gruppo dei quali Antonio Gazio* scrive di aver appartenuto. A dire il vero, qualunque cosa dicano costoro, io preferisco di più quelle fatte spandere, che ho trovato gustose e dal sapore delicato in seguito a un mio e oltretutto quasi quotidiano impiego, soprattutto se vi viene versato sopra un po' di burro fresco.

Le nostre donne chiamano *disperdute* le uova cotte in questo modo e il fatto di cuocere le uova, e i Greci, come giustamente arguisce l'Ornitologo, le chiamano *exaphētá*, anche se d'altra parte io sono al corrente che il dottissimo Ermolao Barbaro* ritiene le *exaphētá* identiche a quelle fatte cuocere in un vaso ben chiuso, e Antonio Brasavola dice che talora vengono cotte in acqua senza guscio, talora col guscio. Infatti in realtà la

conclusione dell'Ornitologo si regge su motivazioni solide e robuste. Egli dice: Non ritengo che presso gli antichi scrittori greci si trovi questo termine. Infatti i lessicografi che hanno riportato i vocaboli o in greco o in latino non lo riportano. Infatti sembra che vengano chiamate *exaphhētá*, con l'ultima sillaba accentata, quelle uova che vengono cotte intere dopo che sono state riversate dai loro gusci sia dentro all'acqua calda come quelle da bere o da cuocere *à la coque*, sia in altro modo, come quelle soffocate, come alcuni ritengono. Infatti se quelle soffocate vengono cotte non intere, ma fracassate e mischiate con l'aggiunta di liquidi, non ritengo che vadano dette *exaphhētá*.

Per quanto riguarda l'origine del vocabolo - continua l'Ornitologo - non possiedo nulla di certo. In questi scritti ho trovato un passaggio di Simeon Sethi* che a mio avviso ha dato l'occasione ad altri di sbagliare. Infatti queste parole: *epainoúntai dè tà pniktá hōsper ge kai tà onomazómēna exepphetá* - *quelle soffocate vengono apprezzate come quelle dette exepphetá* (Giglio Gregorio Giralardi* legge *éxepphtha*, quasi insinuando che *éxo toú idíou kelyphous hepsómēna* - *fatte cuocere al di fuori del proprio guscio*). Ma questa parola non esiste presso gli altri autori. Io preferirei leggere *exaphbetá*, cioè fatte uscire e disperse, dal verbo *aphiēmi* - *faccio uscire*. Infatti tali vocaboli non sono usati dagli antichi Greci, e quelli più recenti ne hanno composti non pochi per analogia desumendoli dal parlare comune) significano *tà epì thermoú hýdatos skēnazómēna*, cioè, vengono lodate quelle dette soffocate e *exaphbetá*, che vengono cotte in acqua calda. Ma che voglia indicare quelle che vengono fatte uscire dal loro guscio dentro all'acqua calda è chiaro anche da questa frase, in quanto aveva già disquisito delle altre in precedenza, e in quanto queste uova vengono apprezzate anche da altri, soprattutto dagli Arabi, che Simeon Sethi è solito seguire in molti punti, e in quanto anche Galeno* ne fa menzione dopo quelle soffocate, citando con una perifrasi *tà epicheómēna ánothen taís lopásin*, cioè, quelle che vengono solitamente versate in padelle (che ovviamente contengono acqua calda). Ma siccome Simeon Sethi ha dedotto altre cose da Galeno, bisogna credere che da parte sua non è stata omessa neppure questa parte.

I nostri - prosegue l'Ornitologo - chiamano queste uova *in wasser gefelt, in wasser geflagen*, (cioè versate in acqua), e sono soliti darle da mangiare soprattutto ai malati o da sole, oppure mettendole sopra a fette di pane cotte. Nel prepararle, dice Galeno, così come per quelle soffocate, bisogna fare attenzione che non si induriscano troppo: ma quando hanno ancora il loro liquido bisogna togliere la pentola dal fuoco. Sin qui l'Ornitologo.

Quelle soffocate si preparano in questo modo: dopo aver cosperso le uova con olio, salsa di pesce e un po' di vino (così riporta la corrente traduzione di Galeno), il recipiente in cui sono contenute viene introdotto in un paiolo con dentro dell'acqua calda, quindi, dopo averlo chiuso completamente nella parte superiore, gli si mette sotto il fuoco sino a quando hanno raggiunto una modesta consistenza. Infatti quelle che si induriscono oltre un certo grado diventano simili a quelle bollite e arrostiti: ma quelle che hanno raggiunto una consistenza mediocre vengono digerite anche meglio di quelle sode e forniscono al corpo un nutrimento migliore, ma il verbo *anadeúsantes*, di cui si servono Galeno e Paolo di Egina*, non significa cospargere, bensì immergere e mescolare: mi meraviglio che né Ermolao Barbaro né altri (per quanto ne so) se ne siano accorti, eccetto il solo Janus Cornarius*.

Infatti Janus Cornarius* le seguenti parole di Paolo di Egina* riguardanti queste uova *anadeúthēnta omá metà gárou kai oínou kai elaíou, kai en diplómasi summétrōs pēgnúmena* le traduce così: *crude sbattute con salsa di pesce e con vino e olio* (Alban Thorer* traduce con *innaffiate*, e i *diplomata* - vasi a doppio recipiente per bagnomaria* - li traduce stoltamente con vasi di bronzo o di terracotta) *vengono cotte in un vaso duplice fino a quando non si sono rassodate un pochino*. In verità il verbo composto *anadeúein* - inumidire, innaffiare - sembra significhi un mescolamento che si pratica a carico del tutto, specialmente quando una sostanza è umida o liquida. Infatti talora in una parola composta la preposizione *aná* ha questo significato, infatti anche al di fuori di una parola composta significa al di là e al di qua. Pertanto le uova *anadedeuména* con olio e vino sarà lecito tradurle con *miscelate e sbattute*: tant'è che sembrerebbe che questa portata fosse praticamente equivalente a un certo brodo che l'Ornitologo riferisce esserci presso i Tedeschi, al quale nel parlare corrente viene dato il nome dal vino caldo: tuttavia dice che è più denso e che le uova non rimangono intere, ma che vengono strapazzate e agitate.

Pertanto coloro che ritengono che le *exaphbetá* e le *pniktá* sono la stessa cosa, si sbagliano di grosso, tra i quali si trova Ermolao*, un uomo che per altri versi bisogna anteporre a tutti, il quale pertanto quando traduce come *pniktá* quelle che vengono messe in acqua calda e vengono immerse insieme a salsa di pesce, etc, ha pure scritto in modo sbagliato, come si può facilmente dedurre dalle parole di Galeno* e di Paolo di Egina appena citate. E neppure Lodovico Ricchieri* ha messo il dito nella piaga, ritenendo che quelle *pniktá* vengono così chiamate da Galeno in quanto sembra che vengono soffocate quando vengono cotte in un

certo modo, etc. Infatti anche lui non si accorge del significato del verbo *anadeúein*. I Tedeschi, come dice l'Ornitologo, chiamano questo tipo di cottura *verdempffen*, cioè, come mi ha spiegato un Tedesco, soffocare, in quanto ciò che viene cotto all'interno di un vaso coperto, e con il vapore imprigionato all'interno, sembra quasi che venga soffocato: per cui, soggiunge ancora, in tedesco le uova *pnictà* potresti giustamente chiamarle *verdempffte Eyer*, cioè uova soffocate. A mio avviso, da noi Italiani potrebbero giustamente essere dette affogate. Per quanto riguarda la bontà delle uova affogate, Galeno ha scritto che esse sono migliori di quelle bollite (*hepbthá*, cioè cotte sode) e di quelle arrostiti. In realtà quelle affogate sembrano cotte come a bagnomaria, ed essendo più saporite, e ciò anche a causa dei condimenti, hanno maggior potere lenitivo e ristoratore di quelle che vengono preparate in un vaso messo di colpo sul fuoco: infatti queste più facilmente portano con sé un qualche residuo.

I Greci chiamano *rhophētá* le uova da sorbire: ma anche su cosa siano queste uova non esiste abbastanza accordo tra gli autori, oppure è evidente che non si mettono d'accordo a causa dell'abbondanza dei sinonimi. Galeno, che ho l'intenzione di seguire, asserisce che vengono dette uova *rhophētá* quelle che mentre vengono cucinate si scaldano appena. Usando un altro termine, esse sono anche dette liquide: infatti, come ritengono Lodovico Ricchieri ed Ermolao Barbaro, quelle liquide non sono la stessa cosa di quelle tremule e molli. In quelle molli abitualmente vi si intinge il pane, quelle liquide, cioè riscaldate, vengono unicamente bevute da sole, per cui nel parlare corrente vengono da noi chiamate *uova da bere*, e vengono abitualmente servite ai più facoltosi con un pochino di sale poco prima di un pranzo. Così anche Antonio Brasavola* interpreta correttamente come uova da sorbire quelle che attraverso la cottura hanno appena cominciato a rassodarsi. Egli dice: non ce ne serviamo se non quando le uova sono state appena deposte, in modo che conservino ancora il calore naturale della gallina: e in verità se non si tratta di uova di un giorno solo di vita, il giorno successivo a stento accettano che vengano cotte in questo modo.

E quando vengono cotte un po' di più, tanto che le si vede tremolare quando vengono liberate dal guscio, dai Greci vengono dette *tromētá*, cioè tremule, e talora *hapalá* da Dioscoride*, molli da Cornelio Celso*, da alcuni autori più recenti anche tenere e tenerine. Se hanno acquisito un pochino di consistenza, da Galeno e da Simeon Sethi* vengono dette senza mezzi termini *hepbthá* e *hepsēthēnta* - lessate - e non semplicemente cotte, così come quelle che sono diventate completamente dure le chiamano *sklērá*, cioè sode, anche se talora Galeno sembra intendere come equivalenti quelle lessate e quelle sode. Noi comunemente chiamiamo queste uova *pasquali*, in quanto il giorno di Pasqua vengono offerte in chiesa al sacerdote perché vengano benedette. E queste sono praticamente le modalità di cottura delle uova bollite, che in modo onnicomprensivo Simeon Sethi ha denominato *augokoúlika*, e io direi che sono tutte quelle che vengono cotte solamente in acqua sia poco sia molto.

Prima di procedere ad altri tipi di cottura conviene accennare alle caratteristiche salutari di tutte quante. Galeno dice: *L'uovo da sorbire è un alimento leggerissimo. E ancora: Ha un buon sapore, non scalda, può ripristinare completamente le energie: in passato veniva bevuto con salsa di pesce, allevia le irritazioni della gola.* E Celso dice: *L'uovo da sorbire ha un buon sapore, rende più grasso il catarro, l'uovo molle o da sorbire è costituito da materiale del tutto privo di energie* (cioè nutre pochissimo, mentre quello duro nutre moltissimo): *le uova molli o da sorbire non danno praticamente gonfiore di pancia.* Antonio Brasavola riferisce di aver osservato molte persone che hanno ottenuto dalle uova da sorbire un intestino più sciolto, e alcuni che dopo averne bevuto anche solo uno avevano cinque o sei scariche di diarrea. Una volta esse servivano da colazione del mattino e venivano chiamate assaggini, come è possibile dedurre da Apuleio* quando dice: *Adesso, come posso vedere, pensi anche* (si rivolge alla gallina) *di preparare un assazzino, del quale assazzino, a mio avviso, nulla è più gustoso, e nessun altro cibo esiste che è in grado di nutrire e di non appesantire, e capace di offrire contemporaneamente il vantaggio del vino e del cibo.*

Quelle molli nutrono più di quelle da sorbire, quelle dure più di quelle molli, come testimoniano Dioscoride e Galeno. Lo stesso Galeno e Simeon Sethi sono dell'avviso che quelle molli superano di gran lunga tutte le altre dal punto di vista nutritivo, e Celso le raccomanda come adatte allo stomaco.

Le uova sode sono più difficili da digerire, percorrono l'intestino con lentezza e forniscono all'organismo un cibo piuttosto denso nonché vischioso: danno costipazione intestinale, tant'è che Antonio Brasavola* riferisce che a un monaco francescano, dopo aver mangiato a sazietà siffatte uova bianche e rosse che lui stesso aveva raccolto in occasione della festività di Pasqua, gli si costipò l'intestino tanto da non rispondere né ai clisteri né ai farmaci, e morì. I nostri spogliano tali uova dei loro gusci e le tagliano in un certo numero di pezzi in modo da decorare con frammenti di tuorlo e di albume disposti alternativamente i piatti

d'insalata condita con aceto. Sento dire che i Tedeschi sia del nord che del sud sono soliti fare la stessa cosa.

Le uova arrostiti o abbrustolite, cioè quelle che vengono cotte nelle ceneri calde, o meglio, che vi vengono arrostiti, da Galeno* e da altri vengono dette *optá* o *optëhbënta*. Bisogna fare attenzione che quando vengono arrostiti non si spacchino, motivo per cui vengono abitualmente immerse fredde - nelle ceneri. Quelle cotte in questo modo vengono poco apprezzate: infatti dal fuoco acquisiscono una colorazione nonché un odore sgradevole, e pertanto si asciugano di più e rinfrescano di meno, e hanno un sapore di gran lunga meno gustoso di quelle cotte in acqua. Ma dal momento che vengono arrostiti in due modi, è cioè nelle ceneri e tra i carboni, Isacco Giudeo* scrive che quelle che vengono arrostiti nelle ceneri sono le peggiori: in quanto siccome il calore del fuoco le circonda, impedisce la fuoriuscita delle loro esalazioni fumose, cosa che non accade sui carboni.

Infine, vengono dette *tëganistà* le uova rassodate in padella, fritte ovviamente con olio o con burro: infatti per i Greci *tëganon* significa tegame o padella. I nostri le chiamano comunemente *uova nella teglia*. Come riferisce l'Ornitologo, i Tedeschi le chiamano *Eyer in Ancken* - uova al burro. Galeno e Simeon Sethi* sono dell'avviso che queste uova posseggono il peggior nutrimento rispetto a tutte le modalità di preparazione, in quanto mentre vengono digerite si trasformano in un odore puzzolente, cioè in eruttazioni fumose, per cui producono un sapore non solo greve, ma anche cattivo e fecaloide. E in un altro punto Galeno dice ancora: *Le uova fritte percorrono l'intestino lentamente, hanno un cattivo sapore e alterano anche i cibi che vi vengono mischiati, e vengono ritenute come le peggiori tra le cose che non si riesce a digerire*. Isacco Giudeo riferisce inoltre che si trasformano subito in un qualcosa dall'odore puzzolente e in esalazioni che fanno di fiele, cioè di bile, e in putrefazione, e che pertanto generano inappetenza e nausea. È la gente comune a nutrirsi per lo più di siffatte uova, e neanche i più abbiani se ne astengono, anzi, per lo più le versano in un recipiente pulito e di stagno, dopo avervi prima sciolto del burro affinché non aderiscano al fondo, e le fanno cuocere fintanto che il bianco si è rappreso sopra ai tuorli e ha cominciato a diventare bianco. Queste sono le uova che a mio avviso Brasavola ha erroneamente chiamato *pnictá* - soffocate, dicendo: Galeno si serve dell'olio per cuocere le uova *pnictá*, noi del burro; pertanto ritengo che in base a ciò che si è appena detto è lampante che queste non sono *pnictá*.

Ma prima di accingermi a parlare di quando e come bisogna metterle in tavola, mi è sembrato opportuno riportare come epilogo di ciò che abbiamo detto precedentemente questo epigramma di Giovanni Battista Fiera*: e suona così: *Piangono quando sono lievemente cotte, e tremano, e quando stanno per indurirsi non vorrebbero essere addentate, se hai un po' di buonsenso bevi le uova appena deposte. Sono umide, e sono un alimento rapido e una fiamma che riscalda, ma abbi timore di quelle che sono diventate vecchie e non desiderare quelle che si sono riposare. Nutrono il petto e alleviano la tosse, sono dei cibi per chi ha la voce roca. E provvedono dei gustosi spuntini al forsennato sperma. Accarezzano i reni nonché lo stomaco e l'intestino dolente, curano la vescica con meravigliosa sollecitudine. Ma ti avviso: imputridiscono facilmente e perdono qualsiasi utilità, come sotto ogni aspetto il nulla è solito dare felicità*.

Oltre alle modalità di semplice cottura appena menzionate ne rimane una che Lodovico Ricchieri* riferisce essere stata usata dai cacciatori babilonesi: consiste in questo: collocavano le uova crude su una fionda e le facevano ruotare tanto a lungo finché grazie a tale movimento risultavano cotte.

Adesso vediamo ciò che concerne il quando e il come mettere in tavola le uova. Ateneo* scrive che presso gli antichi solitamente ne venivano messe in tavola due per ciascuno come seconda portata insieme ai tordi*, etc. In verità, come testimonia Porfirio*, presso i Romani le prime portate di un pranzo debbono avere delle uova: per cui Orazio* dice: *Avrebbe intonato dall'uovo alle mele "evviva Bacco!"*. E con lo stesso significato Marco Tullio Cicerone* dice: *Porto la fame intatta fino all'uovo: e pertanto questa attività si prolunga fino al vitello* (cioè al tuorlo) *arrosto*. Dove *portare la fame intatta fino all'uovo* per Lodovico Ricchieri sembra non significare altro che prolungare l'appetito per il cibo fino alla seconda portata. Se pertanto gli antichi mettevano nella prima portata l'insalata condita con aceto, le uova non hanno ancora cambiato posizione, soprattutto quelle molli e cotte in padella, e parimenti quelle dure e arrostiti. Come abbiamo detto quelle da sorbire servivano da spuntino, e i nostri le mangiano poco prima del pranzo.

E se consideri i motivi di salute, le uova preparate in qualsivoglia modo debbono essere mangiate in primo luogo sia dai sani che dai malati. Da quelle sode conviene che si astengano assolutamente i sani e i malati, e maggiormente questi, se non quando le feci sono un po' liquide, e se si desidererà frenarle più energeticamente con le uova cotte, è necessario che anch'esse vengano mangiate prima degli altri cibi: al

contrario anche se avrai deciso di ammorbidire le feci tracannando quelle da bere, anche questo bisogna farlo quando si comincia a mangiare.

Per quanto riguarda il modo di presentarle, ugualmente esistono pure diversi modi di aprire le uova. I Giudei infatti le aprono dalla parte del polo acuto, in modo che se in questo punto si scorge una qualche goccia di sangue, possano astenersene; noi per lo più dal polo ottuso, i Tedeschi di lato.

Pertanto ci bastino queste notizie esposte succintamente circa i diversi modi di cuocere le uova, in acqua, sotto le ceneri, in padella, e circa le uova soffocate: rimane solamente da dire qualcosa sui diversi modi di prepararle ricavandolo soprattutto da Apicio* e dal Platina*: Apicio riporta *Uova fritte condite con salsa di vino e pesce, uova cotte con salsa di pesce etc.* Questo passo Gabriel Hummelberg* lo interpreta in questo modo: Uova fritte con salsa di vino e pesce (ossia, vengono servite dopo averle cosparse con questa salsa). Uova cotte con salsa di pesce, olio, vino puro: oppure condite con salsa di pesce, pepe e silfio*; *Nelle uova bazzotte* con dentro i gherigli: cospargerai del miele, dell'aceto, condirai con salsa di pesce.* Hummelberg dice che Apicio chiama *hapalà* le uova tenere e molli e che vengono cotte in acqua senza membrane e senza guscio: siffatte uova rafforzano anche lo stomaco, lo riferisce Scribonio Largo*.

Ma Scribonio Largo* nel passo appena citato raccomanda semplicemente le uova bazzotte*, e non dice che vanno cotte in acqua senza guscio: e Dioscoride* chiama *hapalòn* l'uovo molle, cioè una via di mezzo tra quello da sorbire e quello sodo, come Scribonio stesso traduce, e come anche noi abbiamo riferito in precedenza.

TIROPATINA - PIATTO DI TIRO*. Prenderai del latte e valuterai le misure del piatto in base a esso: mescolerai il latte con del miele fino a ridurlo quasi un latticino, cioè *lactaria*, come precisa Gabriel Hummelberg*, in un sestario [500 ml] ci metti cinque uova, ma tre in una emina [250 ml]. Stemperale nel latte in modo da produrre una massa unica: fai colare in una terrina di Cuma* e farai cuocere a fuoco lento: quando si sarà rassodato cospargi del pepe e metterai in tavola.

UOVA SPUGNA AL LATTE: Stemperi insieme quattro uova, un'emina [250 ml] di latte, un'oncia [27,28 g] di olio in modo da produrre una massa unica: metterai in una padella sottile un pochino di olio, farai in modo che frigga e metterai (sull'olio che frigge) il composto (la miscela appena detta di uova, latte e olio) che hai preparato. Quando il tutto sarà cotto da un lato lo metterai girato in un piatto, vi versi del miele, lo spruzzi di pepe e servirai in tavola. Tutto ciò lo dice Apicio*. Gabriel Hummelberg intende per uova spugna un cibo che deve esibire la sagoma delle uova e una consistenza spugnosa, cioè, rarefatto, morbido e gonfio come una spugna. Come riferisce l'Ornitologo, i Tedeschi chiamano questo piatto, o un piatto simile, *ein bratne milch*, come se tu dicessi latte arrostito, condensato, la nostra gente lo chiama *un coppo*: in greco e in latino si può dire *oogala* - uova al latte, anche se Lodovico Ricchieri* scrive che dagli studiosi di medicina viene detto *oogala* un miscuglio preparato con uova e latte. Questa preparazione viene lodata da Ezio di Amida* fra i cibi per coloro che sono affetti da dissenteria, se ben ricordo.

Il Platina* dice: *Ci serviamo del bianco d'uovo per condire alcune portate e dessert.* Sempre da lui vengono descritti un brodino color zafferano* ottenuto da tuorli d'uovo con agresta*, brodo di vitello o di cappone*, poco zafferano: parimenti in un altro punto descrive in che modo si possa preparare una frittella con bianco d'uovo, fior di farina e formaggio fresco. Sempre dal suo trattato è tratta la ricetta delle uova sbattute e frantumate. Servendoti di uno spremiolive oppure di un cucchiaino mescolerai con del formaggio tagliuzzato delle uova che siano state ben sbattute e frantumate insieme a un pochino di acqua e latte. Dopo averle mescolate le farai cuocere con burro o con olio. Saranno più gustose sia se saranno poco cotte, sia se non verranno mai rimestate mentre cuociono. Se le vorrai del colore dell'erba vi aggiungerai una discreta quantità di bietola e di prezzemolo, un pochino di succo di buglossa*, di menta*, di maggiorana*, di salvia*. Altro modo di prepararle. Le stesse erbe tagliuzzate e fatte appena friggere in burro o in olio le mescolerai al precedente miscuglio e metterai a cuocere. Le uova così preparate sono nutrienti: il fegato fa fatica a digerirle, fanno bene alle ostruzioni intestinali e sono causa di calcolosi. UOVA A FORMA DI FRITTELLE. Verserai in una padella calda con olio e burro delle uova fresche e intere dopo aver tolto il guscio, e le farai cuocere per bene a fuoco lento, cospargendo sempre l'olio, soprattutto con un cucchiaino oppure con uno spremiolive. Quando cominceranno a presentarsi bianche, sappi che sono cotte. I medici ritengono che sono di più difficile digestione per il fatto che sono state fritte. In realtà queste uova corrispondono a quelle che abbiamo detto essere comunemente chiamate *cotte nella teglia*, e dai Greci sono dette *tiganistá*.

UOVA LESSE: Verserai in acqua bollente delle uova fresche dopo averne tolto il guscio: quando si saranno rapprese le toglierai subito. Debbono essere piuttosto molli, e vi verserai sopra zucchero, acqua di rose,

aromi dolci, agresta oppure succo d'arancia*. Vi sono alcuni che gli danno una spruzzata di formaggio sminuzzato, cosa che non è gradita né a me né a Fosforo, che spessissimo mangiamo questa portata. Infatti senza formaggio è ottima e assai gustosa. In un altro modo: Farai cuocere le uova nel modo anzidetto nel latte o nel vino dolce. In verità non si deve assolutamente menzionare il formaggio: esso nutre di più: anche se porta il sangue a infettarsi.

UOVA FRITTE. Farai indurire delle uova fresche facendole cuocere a lungo. Tolti i gusci, taglierai le uova stesse a metà in modo che l'albume non si rompa in alcun punto. Dopo aver tolto i tuorli li pesterai in parte con formaggio di buona qualità sia vecchio che fresco e con uva passa, in parte li terrai a disposizione per dare colore alla pietanza. Allo stesso tempo aggiungerai un pochino di prezzemolo, di maggiorana e di menta finemente tritata. Vi sono alcuni che vi mettono anche due o più albumi d'uovo con degli aromi. Dopo aver farcito e livellato gli albumi d'uovo con questo miscuglio, farai friggere in olio a fuoco lento. Una volta fritti, vi metterai sopra una focaccina ottenuta dai restanti tuorli, pestati insieme a dell'uva passa, e sciolti in agresta e in mosto cotto con l'aggiunta di zenzero*, chiodi di garofano*, cannella*: e farai in modo che bollano un pochino insieme alle uova stesse. Tutto ciò comporta più male che bene.

UOVA IN GRATICOLA. Stenderai in una padella delle uova sbattute e le farai cuocere fino a quanto, dopo essersi indurite, possano essere ripiegate in quattro parti. Dopo aver dato loro una forma quadrata, le stenderai su una graticola posta sul fuoco. Quindi vi aggiungerai delle uova fresche senza guscio, e mentre sta cuocendo vi spruzzerai dello zucchero e della cannella. Una volta cotte le metterai in tavola ai convitati.

UOVA ALLO SPIEDO. Dopo che lo spiedo si sarà scaldato per bene, trafiggerai le uova secondo la lunghezza e le farai arrostitire sul fuoco come se si trattasse di carne. Bisogna mangiarle calde. È una trovata sciocca, frutto sia della stupidità che del divertimento dei cuochi. In un altro modo: Rigerai con cura delle uova fresche sulla cenere calda in vicinanza di una fiamma in modo che possano cuocere in modo uniforme. Quando cominceranno a trasudare ritienile pronte e cotte e mettile in tavola ai convitati. Esse sono ottime e possono essere benissimo servite a chiunque. In un altro modo: Quando delle uova fresche messe in una pentola con acqua fresca avranno bollito per poco tempo, togliete e mangiate. Infatti sono ottime e nutrono bene.

UOVA FRITTE ALLA FIORENTINA: Metterai una per una delle uova fresche private del guscio in una padella calda con olio, e con uno spremilive o con un cucchiaio le andrai ammassando girandovi tutt'intorno, dandogli una forma rotonda. Quando cominceranno a presentarsi un po' colorate sappi che sono cotte. È necessario che all'interno siano abbastanza morbide. I cuochi si sono abituati con maggiore difficoltà a cucinare queste rispetto a quelle precedenti - allo spiedo. In un altro modo: Metti delle uova intiere sui carboni ardenti e mentre sono calde percuotile con un bastone fintanto che si rompono. Quando sono cotte e dopo averle sgusciate cospargile con prezzemolo e aceto.

UOVA FRITTE: Mescolerai insieme del formaggio grasso e sminuzzato, un pochino di menta e di prezzemolo tritati, pochissima uva passa, una modesta quantità di pepe pestato, due tuorli d'uovo crudi: introduci tutte queste cose amalgamate nelle uova fatte friggere alla fiorentina là da dove ne avrai fatto uscire il tuorlo attraverso un piccolo foro, e fai friggere di nuovo fino a quando il ripieno non è cotto. Sono da rigirare abbastanza frequentemente e quando sono cotte bisogna spruzzarle con agresta o con succo d'arancia con zenzero.

UOVA IN CALZONE: Preparerai della farina impastata molto sottile, dopo averla stesa su una tavola vi aggiungerai delle uova fresche separate da spazi, spruzzando sempre sopra a ognuna un po' di zucchero, di aromi, pochissimo sale. Quindi, dopo averle avvolte come siamo soliti fare con gli involtini, le farai o cuocere o friggere. Tuttavia fritte sono più apprezzate. Evita che diventino dure. Sin qui il Platina.

Sempre il Platina* in un altro punto descrive il brodino *versusum*, il quale richiede quattro tuorli d'uovo, quattro once [circa 100 g] di zucchero, altrettanto succo d'arancia*, una semioncia [13,64 g] di cannella*, due once di acqua di rose. Consiglia di cuocerlo allo stesso modo in cui si cuoce il brodino color zafferano, e affinché sia più gustoso di aggiungere anche dello zafferano*. Dice che questo tipo di cibo viene ritenuto salutare soprattutto in estate. Infatti nutre molto e bene: smuove poco l'intestino e reprime l'ira.

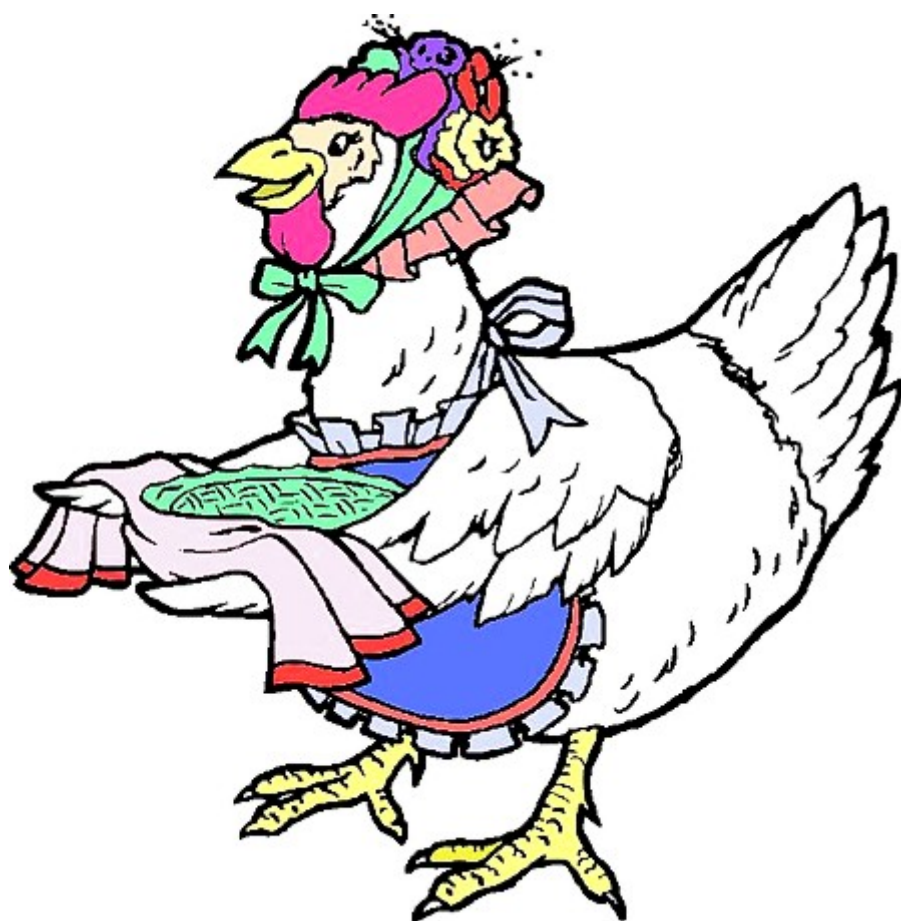
Veniva detta *lekithiēs* una focaccia alla quale, come scrive Eustazio di Tessalonica*, era mischiato del tuorlo d'uovo. Per Andrea Alpagò* *albagie** - termine arabo che significa frittata - è un cibo preparato in padella con tuorli d'uovo ottenuti da uova rotte, che i Veneti chiamano frittata. Ma quel cibo che i Veneti e anche noi chiamiamo frittata richiede gli albumi sbattuti insieme ai tuorli: costituisce un cibo lento da digerire e

che puzza di bruciato. Matteo Silvatico* dice: *mutagenat*, cioè, un cibo che viene preparato in un vaso di terracotta con succo lattiginoso di semi comuni (del genere delle cucurbitacee), e con brodo di gallina, e tuorli d'uovo. Viene condito con zucchero e una miscela aromatica fatta di cannella, cervino*, pepe cubebe*, calamo aromatico* e semi di cumino* tedesco. Lo si fa cuocere sul fuoco e dopo aver collocato sopra al vaso un coperchio caldo di terracotta. Ma con le uova, oppure mischiandole, si confezionano anche altri innumerevoli tipi di pane, focacce, frittelle e cibi diversi, noti a tutti, e che non finiremmo più di descrivere.. È sufficiente aver raccolto ciò che i vari autori hanno tramandato al loro riguardo.

Si possono parimenti vedere due monete degli abitanti di Cales* che recano la figura di un gallo, la prima delle quali, che è di bronzo, da una parte ha sei pilastri senza iscrizione, dall'altro lato un gallo dritto in piedi con l'iscrizione KALENØ. L'altra che è pure di bronzo da un lato reca la testa di Minerva* con elmo, sull'altro lato un gallo con un astro alle spalle e con la scritta CALENØ davanti al petto. Si può reperire una moneta dell'imperatore Antonino Pio* in cui sembra che tre galli vengono come accarezzati da altrettante figure, cosa che sarei propenso a credere come riferita all'indole assai mansueta di Antonino in quanto era una persona che cercava di mitigare l'aggressività e con quanto più impegno gli era possibile cercava di addolcire ogni tipo di ferocia durante una guerra, in quanto era uno che preferiva conservare vivo un cittadino che uccidere mille nemici, e per quanto lo riguardava era l'unico fra tutti i sovrani che cercava di vivere senza spargimento di sangue dei cittadini, anche dei nemici. Infine in una moneta degli abitanti di Suessa Aurunca*, come indica la scritta, c'è un gallo in posizione eretta con l'aggiunta alle sue spalle della stella Lucifero*.

Ma forse qualcuno, fautore della stringatezza, potrebbe lanciare l'accusa che il nostro discorso si è troppo ampliato, e potrebbe dire che alcune cose da noi riferite in sovrappiù per ampliare la ricerca si sono dilatate: in verità vorrei rispondergli che, per quanto ne so, nulla di quanto è stato qui riferito esce dai nostri confini, cioè, in quanto non sarebbe pertinente alla ricerca relativa o al gallo o alla gallina. Infatti anche se vengono dette alcune cose relative alle uova, che qualcuno troppo altezzoso o intrigante potrebbe obiettare che trovano posto non solo a proposito delle uova di gallina, ma anche di quelle di altri uccelli, sappia costui che le uova di gallina in tutte le parti del mondo occupano il primo posto, che quotidianamente sono nelle mani di tutti e che vengono usate, e che le altre non si comportano allo stesso modo. Pertanto siccome dalle uova si ricavano moltissimi e svariati impieghi sia dal punto di vista alimentare che terapeutico, perché dovevamo parlarne non qui ma in un altro punto?

Tuttavia non dobbiamo abusare d'ora in poi della benevolenza e della clemenza dei lettori, e pertanto adesso serriamo le vele e ci accingiamo a descrivere alcune differenti varietà di galli e galline. Ma dal momento che parecchi uccelli e per di più esotici non solo vengono annoverati in seno al genere dei gallinacci, ma godono anche dello stesso nome, con l'aggiunta solamente dell'appellativo del luogo d'origine per poterli distinguere, ci è pertanto parso opportuno conservare nella loro descrizione l'ordine seguente, cioè vorremmo iniziare con quelli che hanno una somiglianza maggiore con i nostri comuni soggetti campagnoli, successivamente vorremmo far seguire quelli che maggiormente se ne diversificano, in modo che da parte nostra nulla rimanga di non esaminato. Hanno una maggiore somiglianza con i nostri soggetti quelli che sono armati di speroni, di cui è priva la maggior parte dei soggetti esotici. Motivo per cui colloco a stento i Turchi tra quelli esotici. Infatti differiscono poco dai nostri. Anche i Persiani hanno gli speroni, ma mancano di coda.



**Per il dolce
rivolgersi a zia Claudia**

Elaborazioni cromatiche
Fernando Civardi
2010