

che ora noi mangiamo, o poco presso, la carne era di bue, di cinghiale, di caprioli, di montone, di capponi, di galline, fagiani ed altri uccelli. Nei nostri paesi erano famosi i capponi prima di St. Genis e più tardi quelli del Mans che i documenti ci mostrano spesso imbanditi alle tavole dei Conti di Savoia. Per contro i castrati di Corsica e di Piemonte erano reputati superiori agli altri a Genova (Statuto genovese del 1383, ap. Belgrano, *Vita privata dei genovesi*). Queste diverse carni s'usavano arrostiti, lessate, mascherate in torte e galantine o rotte in salse nelle quali erano stemperati in grande abbondanza i più forti ed ardenti aromi, il pepe, il garofano, la cannella, il gengevero, l'ambra, il belzoino, la noce moscata, l'annisi, il macis, la galanza ed altre simili droghe. Si faceva pure grand'uso dello zafferano. Alcune di quelle salse, come l'agliata, la peperata ed altre, composte di erbe crude, potevano equivalere a ciò che ora noi diciamo savoretto. Non conosco che in quei tempi si accostumasse pure la carne cucinata col semplice intinto.

Il pesce era non meno ricercato dell'altra carne e se ne mangiava di tutte le qualità ch'ora compaiono alle nostre mense; nei nostri paesi primeggiavano le trote ed erano altresì pregiati i lavarets del lago di Bourget e le anguille d'Yverdun e di Ferrara, delle quali ultime i nostri principi ricevevano sovente doni dalla Corte di Milano. In Francia godevano fama di squisiti gli storioni di Blaye, le lamprede di Nantes, le aringhe di Fécamp, le anguille del Maine, i gamberi di Bar e le trote di Andeli, e come ben può immaginarsi per la vicinanza nostra ai paesi d'oltr'Alpe e le relazioni della nostra Corte colla Francia, la buona fama e il sapore di questi pesci non erano sconosciuti nelle grandi cucine dei castelli del Piemonte.

Il pesce si cucinava in tre maniere: semplice, cioè lessato o fritto, con sapori o in salse, o chiuso in pasticcii, dei quali era molto amante la cucina di allora anche per mascherare le altre carni.

Il pasticcio di Lorena andava famoso ed era un pasticcio di pesce. Le lamprede o erano rare nei nostri paesi ovvero quelle di Avignone erano stimate più squisite, giacchè sappiamo che un ministro del principe di Acaia trovandosi colà ne fece porre in galantina e le mandò a Pinerolo al suo signore.

Le torte ed i pasticcii d'ogni maniera erano in grand'uso; s'incontrano memorie di torte parmigiane servite alla tavola di Filippo di Savoia signor del Piemonte nel 1294, ed erano rinomati in quel secolo i pasticcii di Parigi ed i *flans* di Chartres (CIBRARIO, *Econ. polit.*, e LE GRAND-D'AUSSY, t. III, 403). Le torte nei castelli si cuocevano al forno della cucina, ma pei meno ricchi e per la gente mezzana si solevano portare ai forni pubblici, e siccome in esse usavansi mettere talvolta polveri d'oro che credevansi dotate di virtù nutritive, sanative e fortificanti, i trattati di cucina insegnavano ingegnose maniere di mascherare il prezioso metallo perchè non tentasse il fornaio a rubarlo. « *Quando ponitur aurum in pastillo* » (dice un tratto latino di