



HARVARD UNIVERSITY.



LIBRARY

OF THE

MUSEUM OF COMPARATIVE ZOOLOGY

71,205

LIBRARY OF

SAMUEL GARMAN

November 16, 1928.



Il Samba / Bibliografia delle novelle, Italiane in  
pugna, An: 1835, pag. 165, 166 dice che la  
novella di Pito Tannio, ha un altra fac. 70  
di quest' opera del Givio, fu stampata senz'ora  
ma in Venezia nel 1830. Dice altresì che il Dor-  
romeo <sup>da questa stessa opera</sup> ~~ha~~ <sup>è</sup> in un  
romano <sup>è</sup> in un <sup>è</sup> nella Mad. del 1800  
Catal. de' novellieri Italiani, 1805 l'altra  
novella di frate Mariano che in quest' opera  
si legge alle pag. 159, 160. Ma la no-  
vella della quale prof. di Dorromeo,  
non è che quella di Pito Tannio. Del-  
l'altra non s'ha traccia nel sudd. Cat.  
Catalogo



NOV 16 1928

amba 1

Photo Dept. order no.  
78-4966





# LIBRO DI

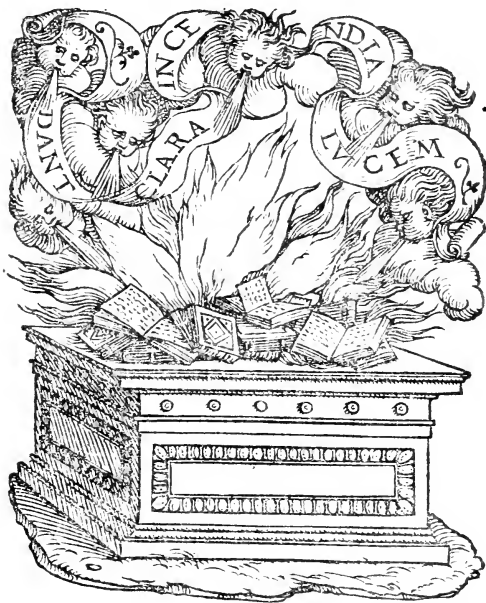
MONS. PAOLO GIOVIO

DE' PESCI ROMANI.

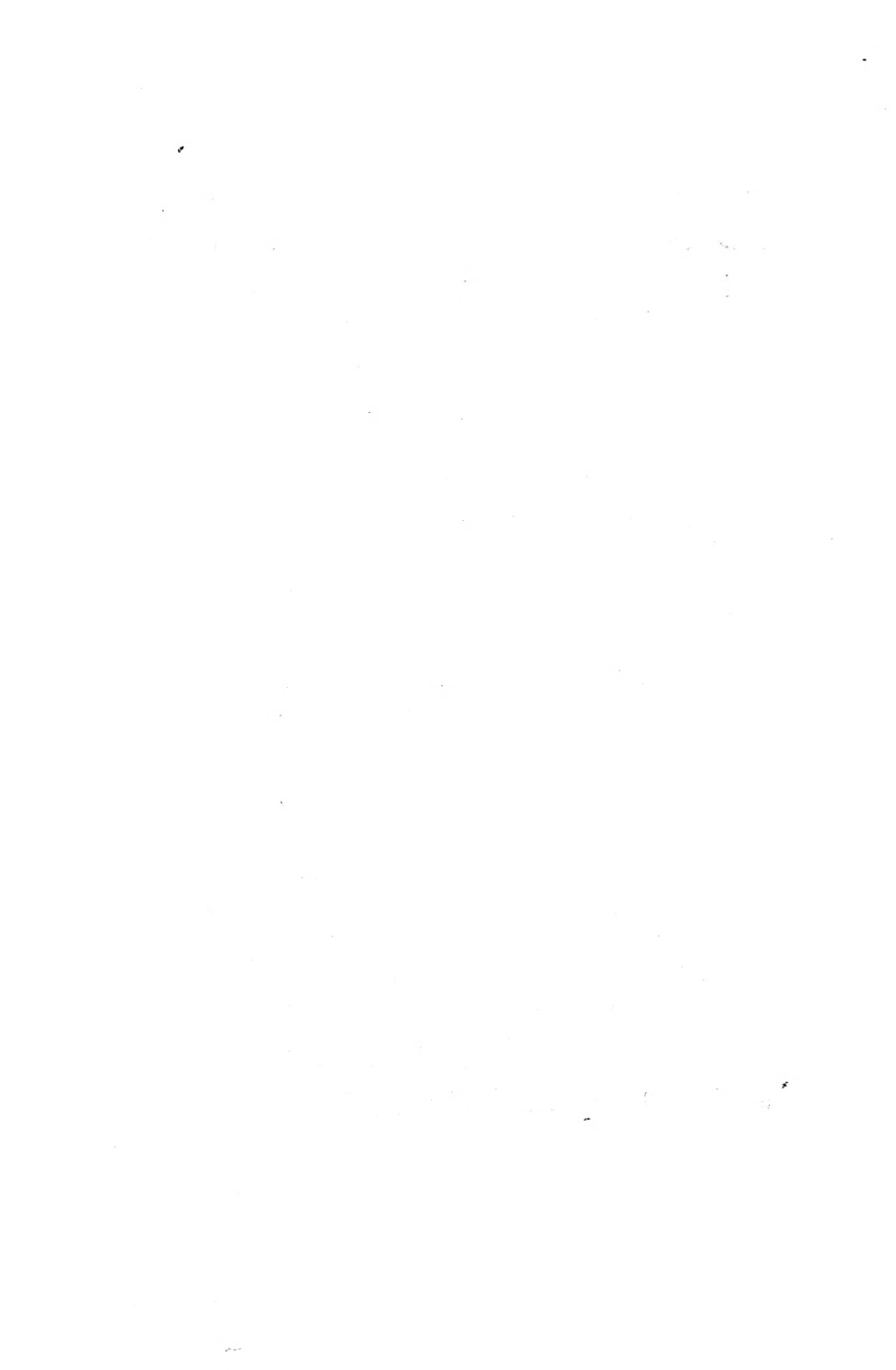
tradotto in Volgare da

Carlo Zancaruolo.

CON PRIVILEGIO.



In Venetia, appresso il Gualtieri. 1560.





AL NOBILISS. S.<sup>3</sup>  
Carlo Piperaro.



CARLO ZANCARVOLO.



V E S T I dì, che con tanto piacer mio ho quì goduto così famigliarmente la conuersatione di V. S. stata tanti anni in Fiandra, & quella di questi altri S. Mantouani il S. Aurelio Mattei, il S. Giuseppe Prouenzali, & il S. Pirro Pastelli, tre gentilhuomini, che cõ il lor molto valore fanno vn'altro Choro felice d'altrettante tre Gratie felicissime; mi sono state vsate parole piene di tanto amore, & cortesia dalla somma gentilezza di V. S. ch'io per me conosco di non trouar capo, ò fine à tanto obliigo,

A 2 di

di che me le sento tenuto; perche mouer-  
fi vna persona di sì rare conditioni à gra-  
dir chi per se non vale, & quasi non co-  
nosce, è segno, à mio giudicio, di una cor-  
tesia la piu alta, che si possa trouar al mon-  
do; per esser hoggi pochi, anzi niuno,  
che faccia caso, non dirò di quelli, che  
non hanno alcun'ombra di virtù, come  
son'io, che di questi cōmunamente si ten-  
ne sempre poco cōto; ma ne anco di quel-  
li, che da douero sono virtuosissimi. On-  
de, hauendo à dar fuori questo mio libro,  
tradotto di Latino in Volgar d'Italia, mi  
si parò dauanti un'affai bel campo di di-  
mostrarmele in qualche maniera grato  
dell'affettione, ch'ella, la sua mercè, mi  
porta; & sopra tutto scoprirle il desiderio,  
che ho di seruirla, cō seruitù almen degna  
dell'amor mio verso di lei, poi che non si  
può del suo verso di me. Ma dapoi nel vo-  
lere scriuere in questo proposito mi ten-  
nero sopra pensiero alcune difficoltà, cer-  
to grandi; perche, sacrandole questa tal  
mia

mia fatica, conueniua ò ch'io lodassi V. S.  
 ò non la lodādo, come si richiedeua, ch'io  
 tacefsi; lodar così alla scoperta vna perso-  
 na di tanta bontà, & valore mi pareua vna  
 certa specie di adulatione; tacer era un  
 mostrarsi manifestamēte priuo degli uni,  
 & gli altri occhi; sapendo, che si dice, che  
 in tutto è orbo chi non vede il Sole; per  
 effer V. S. ornatissima di tutti quelli beni,  
 che possono far veramente beato, & feli-  
 ce vno. Per lequali difficultà, quasi ch'io  
 fui vicino à rimanermi da quel primo pro-  
 ponimento di didicarle, come dissi, que-  
 sti primi frutti degli studij miei; quando,  
 mostrando V. S. con molte parole di do-  
 uer hauer cara ogni mia cosa, quale ella si  
 fosse; mi si ruppe il freno di ogni rispetto,  
 & m'incorai da me stesso à non mancar in  
 nulla al mio grand'obligo, & al suo molto  
 merito. Tuttauia, se ben poteua spatiar à  
 mia voglia per il campo delle sue lode, mi  
 piacque nondimeno di rinchiudermi in  
 ogni modo in quelli primi difficili termi-  
 ni

ni assegnati; così, pche nel giro di vn breue foglio à me pareua impossibile, che si potesse spiegar vn concetto sì pieno, & numerofo; come, perche mi riuosciua anco cosa fouerchia, & nõ necessaria. Or quì tacerò quelle cose, che non hãno bisogno di dimostrationi, come l'hauer V. S. l'origine della sua gentilezza da gentilissimo sangue Tedesco; l'essere nata in tãte opulētissime ricchezze, che è fama, ch'ella cõcorre con i primi ricchi d'Europa; l'uscire di patria, che si mette tra le prime d'Italia; & hauer parenti, che, con tutto che siano chiari da se, ella nondimeno col suo valore fa lor molto piu lume, che non essi à lei; perche queste cose si veggono à occhi aperti, & il ragionarne le scemarebbe piu tosto, che non le accrescerebbe ornamento; perche chi non sà, che farebbe goffamente colui, che cercasse con sillogismi prouar, che luce il Sole? Adunque dirò solamente di quelle rare parti di V. S. che sono sue proprie, & peculiari; perche

che quest'altre per essere ò in mano della fortuna, ò proceder da cagione altrui, nõ si possono veramēte chiamar cose nostre; & quãto è fuori di noi, come non nostro, non è lode nostra; perche si vede, che solo dall'operar nostro nasce in noi ogni honore; ne può essere honorato colui, che virtuosamente non opera; però quel Pro dico di Senofonte introduce Ercole voler prima con i sudori, & cõ le fatiche per venir alla gloria, che, nell'ocio, & ne' dilet ti godédo la vita, rimaner senza alcuna fama al mōdo. Et di queste rare parti di V. S. le prime, & le piu notabili sono la liberalità, & la magnificenza, due virtù, con le quali ella facilmente giostra con i Re grã disimi; pcioche noi sappiamo quì in Italia per vero, che ĩ Anuersa ella ha sempre tenuto corte bandita à ciascuno; siche nõ pur la sua casa è stata ricetto di ogni tempo de' priuati, ma di molti gran Signori ancora; ilche si vide ben tutto quel tempo, che vi dimorò il S. Ferrante Gõzaga,  
 così

così alto Principe, che fu con tutta la sua  
 corte da vn Re alloggiato da lei. Perciò  
 V. S. è in tanto grido in quelli paesi, che  
 pare, che d'altro non ui si ragioni. Que-  
 ste cose m'è paruto quì di douer breue-  
 mente toccare nel consecrarle questa mia  
 fatica;perche si uegga, che gli studij delle  
 lettere sono molto piu à lei douuti, che à  
 Re, & à Principi; poi che veramente V.  
 S. ha & animo di Principe, & cuor mol-  
 to piu signorile, che non si conuiene à  
 priuata fortuna. La prego à gradir con la  
 medesima cortesia, con laquale m'ha tut-  
 to legato d'indissolubili nodi, che hono-  
 ri gli scritti miei del suo chiaro nome; fa-  
 pendo, ch'egli farà il medesimo effetto in  
 me, che il Sol nella Luna, che da se non lu-  
 cerebbe, s'egli con i suoi raggi non la ris-  
 chiarasse. Bacio le mani di V. S.



ALL'ILLVSTR.<sup>9</sup><sup>mo</sup>

ET REVERENDISS. SIG.  
CARDINAL LODOVICO  
DI BORBONE,



PAOLO GIOVIO.



OI mi persuadete Il  
lustrissimo, & Reue-  
rendissimo Sig. mio,  
che, per essermi pa-  
drone, mi potete an-  
co comãdare; ch'io  
scriua quelle cose,  
che si disputarono sì dottamente, & sì sot-  
tilmente de' pesci Romani alhora, che  
Papa Clemente per sua ricreatione diede  
mangiar tutto allegro familiarmente à  
uoi, & al Signor Gio. Cardinal di Lore-  
no, rarissimo ingegno; cosa certo diffici-  
le da conoscersi, & da trattarsi non men  
per la uaria, & infinita natura de' pesci,

B laquale

laquale me, & molti altri curiosi fin qui ha stancato con uana fatica, che per la discordanza de gli scrittori, che ingombrarono tutti questi studij di tenebre perpetue, intrauenendoui le molte, & diuerse lingue. Per lequali due cagioni necessario è, che l'animo spauentato non poco tema di hauer tolto sopra di se questo carico, che merita di essere portato da maggiori forze d'ingegno, & di perfetto giudicio, che non è il mio. Ma tale è la dignità vostra, l'amplitudine, & la dolcezza de' costumi, congiunta con quel raro desiderio, che hauete delle buone lettere, che uoglio anzi patir di riceuer danno nell'honor mio, se alcuno se ne hanno acquistato gli studij miei, che m'acar in nulla all'honestissimo desiderio uostro. Tuttauia uoi dappoi giudicarete, che me ne pregaste, se io, che ho preso à trattar vna cosa di tanta importanza, & pormi à impresa, che uince le forze mie, hauerò peccato da imprudente, di che già vi dimando

do

do perdono, solo per dimostrarmi à voi  
 ufficiofo, & cortefe. Però uorrei, che i  
 feueri cenfori non giudicaffero questo li-  
 bro con quella acerbezza, con che foglio  
 no giudicar l'altre cofe, per hauerlo io cõ  
 una certa piaceuole allegrezza, quali per  
 mio scherzo, & paffatempo penfato, &  
 in qualche parte ridotto à perfettione,  
 effendomi ritornato à mente le mie anti-  
 che offeruationi fopra ciò, mentre molti  
 quefti dì fanti fi sono astenuti dal giuoco,  
 & da gli altri piaceri; & farà forse questa  
 fatica di uno non ociofo in tempo dell'o-  
 cio de gli altrui diletta un principio di una  
 giufta, & perfetta opera, fe coloro, che  
 uagliano nelle lettere, & nella industria,  
 proponendofi dauãti gli occhi quelle co-  
 fe, ch'io alla sfuggita ho mostrato, uorranno  
 porfi alla lor contemplatione con piu  
 accuratezza, & illuminarle con dichiara-  
 tionì piu piene. Io certo penfarò di hauer  
 fatto à uoi, & à lor cofa gratiffima: & an-  
 co l'animo mio ricreato, quali in un piu

allegro diporto , ritornerà piu forte, & piu animoso all'incominciata fatica di finir l'historia; percioche vscirà tosto fuori la prima deca di questa laboriosissima opera nõ senza qualche speranza d'immortalità: & molto piu piena, & ornata, se conoscerò, che qualche volta ella sia piaciuta à uoi, & al Christianissimo Re Francesco, che odo diletтары affai de gli studij delle buone lettere.

# Capitolo primo , che serue per Proemio .



L voler inuestigar i nomi,  
& la natura di tutti i pesci,  
come è quasi opra d'infinita  
fatica, & di non mediocre  
dottrina, cosi non farà  
impresa del presente mio proponimēto ;  
percioche gli autori Greci, che furono di  
ligentissimi in cercar la natura delle cose,  
& à tutto dar suo proprio nome, hanno  
scritto copiosamente in molti libri di tut-  
to il genere de gli animali acquatici . Ne  
imiterò Plinio mio compatriota, che, per  
esprimer in lingua Latina le inuētioni de'  
Greci, hauendo tutta la natura per tutto  
miracolosamente rappresentata, non pur  
cercò i pesci del chiuso mare, & de' fiumi,  
ma le istesse fiere, che fuggiuano, per tut-  
to l'Oceano . La onde io non mi partirò  
da' termini de' lidi nostri , & solo citerò  
quelli pesci del mar Tirreno, de' fiumi, &  
laghi

laghi d'Italia, de' quali si apparecchiano in Roma buoni bocconi. Ne douerà essere marauiglia à' curiosi, se non si confronteranno in ogni parte cò le pescherie del tempo nostro quelle cose, che scrissero gli antichi; percioche, con tutto che non si possa dubitar, che sempre le medesime specie de gli animali non siano state con perpetuo ordine della natura in mar, & in terra; molte però per diuerse cagioni si ueggono mutate, & alterate; perche i pazzi prencipi, presso i quali le ricchezze erano uno scherzo, come condussero le colonie de gli huomini, cosi condussero quelle de' pesci, accioche il lusso hauesse in pronto quel, che auanti haueua disiderato, & perciò i lidi ammirassero nouelli habitadori; percioche lo Scaro quel pesce in Grecia nobilissimo, che Ennio poeta per la sua rarità chiamaua ceruello di Giove, Optato Liberto di Tiberio Imperadore, come auanti di lui Lucullo il ciregio, portò à' lidi di Campagna di Roma;

la



la progenie delquale pensiamo, che in tutto sia spenta, ò come è ragioneuole à credere, tirato dal lungo disiderio del suo natural mare, essersene ritornato in Grecia. Così quel Acipenser, tolto dalle tauole de' Re, & raro per vn'ordine di scaglie riuolto al capo, per la medesima ragione, che perauentura fu forestiero in questa età in tutto s'è annullato; percioche i pesci da se vanno peregrini, & spesso si partono da' natij luoghi, & ò infastiditi da' lidi, ò per naturale lasciuiua, che sia in loro, si danno per immensi spatij di mare à cercar nuoue sedi. Similmente i pescatori si sono marauigliati di hauer preso con le reti nuoui pesci, che si dè credere, che venissero da' piu riposti luoghi del mare, ò da' bassi gorghi del profondo, ò che entrassero per lo stretto di Calice fin dall'ampissimo Oceano nel mar nostro; come anco si riferisce in certe riuolte d'anni essere volati in Italia ucelli di strana specie venuti da altri diuersi paesi. Molti  
stromenti

strumenti poi dell'arte del pescare sono mancati, per non si hauer potuto lasciar le regole delle lor fatture à' posteri, ò ritrouar descritte nelle lettere per la perdita, che si è fatta di tanti notabili libri antichi; & per l'opposito si sono pensati altri inganni, altre arti da' nostri; laqual cosa par, che habbia posto non poca difficoltà à conoscer i pesci; di maniera, che si può per fermo credere, che alcuni pesci, per questo un solo argomento, che nõ si veggono mai, schifino le reti, & scheriscano con astutia l'arti de' presenti pescatori; & alcuni prèderfi piu spesso, che non auenne ne' tempi antichi, del nome de' quali hora grandemente si dubita. Et si sà, che alcuni pesci, che non furono mai in alcun conto, perche seppero buoni à' precipi, si tennero vn tempo, per vna certa publica adulatione, in sommo honore; iquali poco poi, mancata con quelli precipi l'openione della lor rarità, mentre ogn'vno misuraua il sapore cõ  
pari,

pari, & libero giudicio di tutto il popolo, caderono in pregio viliffimo, come si vede pur mò nella Merluccia, pesce oltra modo abietto, che fu comprato per piu di vn mediocre pregio, ridendosene tutta la pescheria, da Papa Adriano, che, come fu nel gouerno della chiesa di grosso ingegno, ò pur cattiuo giudicio, cosi fu in ciò d'hispidissimo gusto. Ne dè parer miracolo, che altri, & altri habbiano differente il palato, & che molti piu cibi si traggano dal mare, che dalla terra; per cioche i fecondissimi mari non pur generano vccelli, & altri animali boscarecci; ma da' medesimi pesci si hanno in copia all'vso de' fabri, & de' legnaiuoli stromenti con varietà mirabile da effere imitati dagli huomini. Ne niuna cosa si può immaginar con l'animo, ò veder con gli occhi sotto questo cielo, che ci si copre intorno, che il mare non habbia ne' ricchissimi regni del profondo, & benignamente non ci dona. Ma maggior somma di pesci, &

C maggior

maggior varietà anticamente si vedeuà in Roma, che non si vede hora; mentre, trouandosi le delicie in colmo, si ricercauano i pesci forestieri fin da' remotissimi lidi del mar Ionio, & Siciliano; & perciò effendo stati fatti velocissimi brigantini tutto il buono, e'l meglio, che si pigliaua à Brindisi, à Messina, & à Taranto si portaua in vn volo nelle cucine di Roma; doue tanto piu saporiti si stimauano quelli pesci, quanto con piu fatica de' pescatori, & maggiori costi si comprauano. Ma nel vero sarebbe stato poco, che gli habitadori sù'l mar Ionio à forza di uela, & remi, solcando i lontani mari, hauessero condotti prigioni i pesci chiusi in caue forate, perche i cibi della magna Grecia non pur freschi, ma uiui, & spiranti fosserò stati mangiati in Roma da' golosi; se non si fosse trouato in alcuni Imperadori la medesima ingordigia di profonda gola; che, se erano ne' paesi presso il mare non poteuano ueder i pesci; & dappoi ne' luoghi fra  
terra,

terra, e tra' monti, quasi che la caccia fosse lor venuta à noia, se gli faceuano condurre in gran diligenza di velocissimi corrieri. Furono anco trouati i uiuai, che con pazza spesa edificauano presso il mare; perche qualche volta fosse vinta con questa industria de gli huomini la furia de' venti crudeli; ne potesse essere ripreso il uiuer delizioso, se ben Eolo, Nettuno, & gli altri Dei marini haueſſero uoluto essere molesti, & contrarij à' conuitati. Per questo in niun tempo dell'anno, & in niun luogo, benchè lontanissimo dal mare; i rari pesci mancarono mai alle tauole de' Romani, tanta cura, & studio in ciò haueuano posto gli inuecchiati costumi di quella natione; che niuna, tutto che di freddo, dirò da poeta, degna cena di caualiere era stimata quella, nellaquale non ui si fossero uedute uiuande pescareccie. Et noi per lo contrario, se non sforzati da legge, non si cibiamo di pesce; anzi pare, che si faccia solennissimo sacrificio quel dì, che

si mangiano ò uolaticini, ò saluaticine, ò buone carni di uitello; di maniera, che, se gli animi fossero sciolti dalla religione, i golosi non mangierebbero mai pesce, ma disiderarebbero in cambio di Muli, Orate, & Spigole Fagiani, & Capponi; & questi solo, perche, hauendosi satiata la gola con le solite uiuande, si sono trouati nuouissimi allettamenti per destar l'appetito: e tanto è passato inanzi il poco capitale, che si fa del pesce, che ne pur in quelli pochi quaranta dì, assegnati à far penitenza de' nostri peccati, ne timor di Dio, ne infamia si può mouere, che si astegnamo, con disiderio certo degno di riprensione, di non mangiar carne. Di qui è nato, che per il poco conto, che si fa del pesce, & per conseguente del pescare, i nomi antichi de' pesci in tutto sono mancati; percioche i nostri pescano studiosamente, & à gara solo di primauera, & non pigliano perciò di tutte le forti pesci; conciosia che i pesci col uariar de' tempi

pi



pi hora uanno attorno, & hora cercano i ripostigli da nascondersi, ne si possono pigliare, se non à certi tempi determinati. Le Laccie ne' bei principij della primavera alhora, che si appressano le Cicogne, foggiono entrar nel Teuere, &, inchinando quella stagione, nõ appaiono piu: cosi nel lago di Como il pesce Pigo, raro, secondo Plinio, per i chiodi calzari, non fu ueduto da me in altro tempo, con tutto che curiosamente lo cercassi affai, che nel nascer delle Virgilie; ne' quali dì i Tor di sono usati à schiere di uolar dall'Alpi nelle vigne. Ma questa sopra tutto è principalissima cagione, che siamo ingannati, & difficilmente trouiamo essere ueri i nomi de' pesci, che cerchiamo, ch'eglino sono chiamati in questo, & in quel paese con altri, & altri nomi, secondo la diuersità de' tratti delle marine, per usar le parole di Plinio, doue essi si pigliano. Il che non de' parer cosa noua, poi che le nationi barbare, cosi piacendo alla nostra sorte,

te,

te, hãno in maniera affitto l'Imperio Romano, che l'Europa, rempiutasi delle colonie di genti straniere, ha perduto con le uere lettere l'antico suo ornamento ancora.

## Del Capidoglio

Cap. 2.

IL MAGGIOR di tutti i pesci, che tocchino i lidi nostri, è quel, che da' Romani è chiamato il Capidoglio. Vn di questi pochi anni fà grande, & smisurato di corpo, & fiero d'occhi, & di denti, spinto da forzatissime onde, fu tratto dal mar irato nelle basse nõ lontano da Cornetto nel paese di Toscana; doue tutto stracco per le molte botte di mare si ficcò in maniera nell'arena, ch'egli col suo peso, & empito haueua solcato, che, oppresso dal suo proprio carico, non fu mai possibile,

bile, che si potesse mouer di luogo, & saluare; hauendolo il mar dinanzi gonfio di tante onde per la calma, che soprauenne abbandonato in quelle basse, con tutto ch'egli si affaticasse assai, & mettesse forza con molto gemito, & spessi guizzi della sua gran coda di rifuggir nel mare. Onde, quasi che circondato da perpetui argini, risoffiando in se forte, tutto sdegnato spirò: rimanendo preda, & spettacolo delle genti, che erano concorse à vederlo; allequali, tagliato con le scuri in pezzi, & posto à' torcoli, diede di molto liquore per uso delle lucerne. Tanta era la grandezza di questa bestia, e tanta l'altezza della sua schiena, che quelli, che caualcauano dall'vno, & l'altro suo lato, non si poteuano vedere. Per un miracolo furono appiccate ne' tempij le sue grandi ossa, & sopra tutto quelle, doue stauano gli occhi, che pareggiauano il cerchio di una gran botte; ma poco poi questa cosa si riuolse ì prodigio, per il tristo successo, che

ne

ne auenne; percioche gli ardenti soli della state guastarono talmente per la marcia, che faceuano le brutte uiscere della fiera horamai corrotta, che, se bé per il fastidio del tristo odore fu abbracciata q̃lla raccolta materia, non ualse però, che in breue il paese di sua natura pestilentielle con sì puzzolente, & nociuò uapore si uenne à infettare, che quel autunno si fornì con le morti di molti habitadori. Similmente alcuni anni inanzi un'altra bestia della medesima specie si fiaccò nelle basse non lontano dalla bocca del fiume Arno, essendo fortuna in mare per un gagliardo uento Ostro, che soffiaua; laquale, uinta dal male, dalla uecchiezza, & dallo sbatimento delle onde, da un simile concorso di habitadori fu tagliata in pezzi; e, tratte le costole, & i nodi del fil della schiena, si abbruciò di fatto, perche l'aere, infetto dal graue odore, non diuenisse insalubre. Io credo, che il Capidoglio sia quel, che Plinio chiama l'Orca; laquale in presenza

senza del popolo Romano fu combattuta, & morta nel porto di Ostia dall'Imperador Claudio; che la chiuse in lungo ordine di reti, non altrimenti che nel Circo massimo, mentre egli in persona, montato sopra l'armata pretoria, haueua per quei lidi disposti i soldati, come s'egli hauesse hauuto à far battaglia nauale; con non minor gloria di spettacolo, che auanti Attilio Regolo opprimesse con tutto l'effercito in ordinanza, usando le catapulte, & le balestre il serpente al fiume Bagrada. Le Orche fanno continuamente guerra con le Balene, & per tutto l'Oceano combattono tra se con sanguinosissime battaglie; l'vne, & l'altre entrano alcuna volta nel mare Mediterraneo per lo stretto di Calice. V'è con queste nell'Oceano della specie delle Balene la Rota, che fu veduta dall'armata Portughefe passato il Capo di buona speranza. Dicono, che pareua, che ella hauesse sopra la schiena due ruote, simili à quelle, che ne' luo-

ghi fourani girano attorno le pietre, che macinano, spinte da' venti; doue gli accorti marinai si spauentarono in maniera di affrontar una tanta bestia, che, con tutto che dianzi haueffero sprezzato i certi pericoli, & l'immense onde di un mare non conosciuto; parue lor nondimeno essere meglio di riuoltar le uele, & fuggire, che aspettarla; mentre con terribile strepito la uedeuano uenire fendendo il mare spumoso, & sfidandogli, quasi che hauesse ueduto i nimici, con superbo fremito à battaglia. Ne la spauentarono punto le artiglierie, che essi spararono, del cui ribombo risuonauano tutti quei mari; & senza fallo, che quella crudel bestia cō tortuosi giri, & riuolgimenti nuotando gli hauerebbe seguiti, cedendole nella prestezza le uele, & i uenti, se tutta ammiratiua non si fosse fermata; quasi che nella fretta, ch'essi haueuano di continuamente fuggire, con affai glorioso incalzo mostrasse in quel modo di hauer hauuto vittoria

vittoria. Si vede anco fuor dello stretto di Zibilterra il Fifiter, chiamato da' Latini Flator, ilquale con vn certo respiramento vomita onde cosi alte, che pare, che di lontano siano uele di nauì per la bianchezza dell'acqua, che spuma. Questa bestia pose in terror l'anno passato certi Imperiali, che passauano d'Inghilterra in Ispagna, rappresentando quella specie di uele di lontano le nauì de' Francesi; iquali allora, che ardeua la guerra, infestauano con le armate quei mari. Ma horamai lasciarò all'Oceano le sue fiere, hauendo io piu tosto à narrar i cibi delle tauole, che cosi grandi miracoli della natura del mare.

## Del Bue fiera, & della

Canicula. Cap. 3.

MA, prima che, secondo il proposto ordine, si peruenga à quelli pesci, che si portano in tauola, non si dè lasciar quel

D 2 Bue

Bue grande, & largo di corpo, che diuora gli huomini, che nuotano. Questa fiera con marauigliosa astutia v'assassinando il mar nostro, frequentando i porti, & i lidi ornati di case, & di palagi, presso i quali si pone in aguato, e, tutta pigra, & lenta facédo uista di dormire, assalta i nuotatori. Il Cardinal Saulo Bendinello soleua spesso ne' suoi ragionamenti riferire, che, essendo ancor giouanetto, nuotaua vn dì con altri compagni del suo tempo; &, uscito in alto mare, s'incontrò non lontano dal porto in questa fiera; laquale nel piaceuole, e tranquillo mare queta, & immobile si uedeua chiara, & palese; il cui aspetto le spauentò così forte, che, sopraffatto da grandissimo timore, quasi abbandonato dalle braccia, & dall'usata arte del nuoto, à pena si saluò. Et un Moro, ualentissimo tuffatore, che insegnaua à quei giouanetti nuotare, & à poco à poco ueniua addestrandò i corpi & gli animi loro à' pericoli del mare; uedendo, che per il  
soprauenir



soprauenir della bestia essi s'erano tutti spauentati, andò con velocissimo nuoto contra di lei, che si staua in aguato; ò per mostrar con quella animosità, che nõ fosse nulla il pericolo, ò per riferir quella marauiglia di hauer ueduto dapresso la sua effigie. Ma essa, che staua intenta alla preda, lui, che temerariamente nuotaua, prese con una terribile apertura di bocca, & subito lo diuorò; ne altri segni si videro della morte di quel meschino Moro, se non una schiuma sanguinosa, che bolliua nel mare commosso; tanto che fu creduto, ch'egli fosse prima masticato da un'ordine doppio, & acuto di denti, che inghiottito. Oppiano descrisse in alcuni uersi leggiadrissimamente un Bue micidiale, la sentenza delquale è stata tradotta in bellissimi versi latini da Lippo. E nimica anco à nuotatori la Canicula, che piu tosto col morso de' suoi denti mortali dilacera gli huomini, che gli diuori. Questa ha grande il capo, ristretto il uentre, & finisce in  
una

una lunga, & picciola coda: l'inganno dellaquale, & la natura marauigliosa con molta paura, & con molta audacia congiunta, s'io mi sforzassi di riferire farei goffamente; perche Plinio à suo luogo l'ha espressa con incomparabile leggiadria di parole, & breuità, come fu costume del suo ingegno diuino.

## Dello Sturione:

### Cap. 4.

DI tutti i pesci, che si pongono alle tauole piu fontuose, niun ue n'è in tutto'l mare, ò fiumi, che sia piu grande, ò piu saporito dello Sturione. Et certo è, che in questa età egli è sempre stato tenuto per tutto il mondo in sommo pregio, & grande honore. Nasce nel mare, ma ne fiumi diuien molto raro: percioche col ber l'acque dolci s'ingrassa, & si spoglia quel acetoso sapore, che apprende nel mare.

Entra

Entra desiderosissimo ne' gran fiumi; per questo particolarmente si troua nel Nilo, nella Tana, nel Danubio, & nel Pò. Il suo capo è col becco, & sporto in fuori simile à vna piramide quadrata: la bocca è senza mascelle, & senza denti, & in ogni sua parte differente assai dalla forma di quella de gli altri pesci, & posta sotto il barbuccio presso la parte della gola, tonda à guisa d'vna canna, & sempre aperta, & cartilaginosa, & sopra modo bianca; l'apertura dellaquale ne gli Sturioni maggiori nõ empierebbe così di leggero per la grassezza l'hasta di vn braccio. Tutto il suo capo è anzi vna certa dura, & callosa cartilagine, che certo osso; tanto che pare, che egli sia appigliato insieme da vna non sò che lenta, & grassa lanugine. Respira con le nari, che ha picciolissime sopra il becco, mancando di branche; & se riceue alcuna acqua tirando à se, con la medesima bocca china subito la rigetta; & per tutto il corpo lúgo il fil della schiena

na gli sopraftanno leggiadramente alcune scaglie grasse della durezza di un'osso distinte con un certo numero, & ordine, nella maniera, che veggiamo in alcune superbe porte, che, hauendo con vn certo ordine in se fitti chiodi di ferro, & dorati, sono vagamente figurate. Veste l'altre parti del suo corpo con un coprimento di cotenna ruuido piu tosto che di perpetue scaglie, ilquale tira alla specie del color uerde scuro. Con che nome fosse chiamato dagli antichi lo Sturione non indouinarei facilmente, discordando ne' lor pareri i grauissimi autori dell'età nostra; & sarà cosa piu facile confutar questi pareri fondati sopra uane congetture, che por in mezo il nome vero, & certo di questo celebratissimo pesce. Tuttauia affai farà l'hauer mostrato à curiosi gli altrui errori, accioche un'altro piu accommodato, & migliore gliene cerchino, se perauentura parerà, ch'io non gliene habbia trouato un proprio. Il Volterrano, che  
di tutte

di tutte le cose scrisse vna faticosissima opera, pensò, che quel, che si chiama hoggidì Sturione, fosse il pesce, che da' Greci è detto Labrace, e da' Latini Lupo; l'opinione delquale molti dotti dell'Academia Romana lodarono in tutti i conuitti, e fra gli altri Tomaso Fedro, & Portio Camillo; mossi da questi argomenti, che il Lupo del Teuere era presso i Romani sopra tutti gli altri pesci molto buono; & massime quel, che entraua nelle cloache della città; & ueniua preso tra i due ponti; per laqual vna sola conditione gli Sturioni hanno per giudicio di ogn'vno somma lode di sapore, come gli celebrano Oratio, Giuuenale, M. Varrone Plinio, & Macrobio; & rapportarsi alla cōgettura dell'antico nome gli Sturioni essere chiamati hora da' nostri pescatori Lupi, p ha uer eglino in costume, quãdo hanno preso quel pesce, e tirano le reti, gridar per allegrezza con chiara uoce il nome di Lupo; lequali congetture à me paiono per

alcune

E alcune

alcune ragioni affai friuoli, effendo prefso i Dialecttici quella maniera di argomento fallacifsima, i Lupi del Teuere sono dilicatifsimi, ma gli Sturioni del Teuere sono dilicatifsimi, adunque gli Sturioni sono Lupi; percioche in questo non si paragona tutto il genere de' Lupi con gli altri pesci; ma il genere di quelli, che si pigliano nel Teuere, & da quelli, che uiuono in alto mare, si esprime la differenza; percioche farebbe cosa da ridere anco prefso i mediocrementemente intendenti parasiti, che si metteffero ne' secondi gradi di dignità, anteposto lo Sturione à tutti gli altri, la Laccia, la Spigola, & la Lampetra, pesci presi similmente nel Teuere, che poco poi si dirà, con che nome si chiamino latinamente; per non esser sempre grato lo Sturione, come quello, che solo è lodato ne' maggiori caldi della state. Poggio, figliuolo di Poggio il letterato, non solo dotto in vecchiezza, ma ritroso fin allo sdegnarsi nel condiméto delle viuande,

uande, & folenne parasito, credendo, che anticamēte il Lupo fosse lo Sturione, soleua dire nelle cene del Papa, che egli sopra tutto seguitaua, che gli antichi haueuano hauuto il palato hispido, hauēdo tanto marauigliosamente celebrato il Lupo; percioche egli ha le carni non tanto dure, quanto non soai per l'abondanza del sugo viscoso, & prima satijno, & empino chi le desidera, che diletтино; perciò giudicaua, che fossero piu tosto da porsi alla tauola della famiglia, che non de' padroni; eccetto il capo, che, lessò, & condito in bianco mangiare, era cercato da lui auidamente col pirone, & con le dita per tutti i suoi buchi, & i ripostigli. Ma, perche non si stia troppo in confutar i lor argomēti, dirò il Lupo essere vn'altro pesce diuerso dallo Sturione, chiamato volgarmente Spigola, ilquale approuato lasciarò lor senza nome lo Sturione. La spigola è hoggi presso i Romani quel pesce, che in Vinegia è chiamato il Varuolo, Lu

paccio in Genoua, in Toscana Ragno, & Lupo in Ispagna. Quel, che si prende in Roma tra i due ponti del Teuere per parer di ogn'vno tien il primo honore; per cioche si sà per detto de' pescatori, che egli si vende affai piu à' mangiatori de' buoni bocconi, che quel, che si piglia in mare. Questo oltra modo vorace suol cacciarfi nelle cloache, & entrar nelle cauerne di meza suburra, come dice Giuuenale; dimora attorno le fogne, & le lordure, & diuora ogni cosa, che gli uiene dauanti, ne perdona à pesce alcuno, ne à cibi fozzissimi. Pochi mesi auanti, mètre si apriua in pescheria una Spigola gli fu trouato nel uentre un lúgo serpe; p le quali cagioni nel Teuere s'ingrassa, & cresce oltra modo: ne negherei anco gli Sturioni entrar nel fiume, & goder nelle acque piu grasse, e tanto piu diuenir saporiti, quanto piu s'allontanano dal mare; ma non si approua lo Sturione, & il Lupo essere lo stesso per questa ragione, quando

l'vna



l'vna, & l'altra differenza all'uno, & all'altro dirittamente si conuenga; perciocche l'entrar nel fiume del Teuere, & goder di quel pasto, & ingrassarfi pare, che sia piu proprio della Spigola, che dello Sturione; conciosiache non compariamo lo Sturione preso in mare con quel, che si pesca in Roma, non si prendendo lo Sturione quasi mai, ò certo rarissime volte in alto mare, ilche per relationi de' pescatori ho chiaramente conosciuto; doue per l'opposito la Spigola & d'alto mare, & dal fiume Teuere giornalmente si pesca con le reti, ò con gli hami; di maniera, che si può stimar hauerlo uoluto inferir Orazio poeta, quando disse,

Doue conosci al gusto, che sia nato  
Questo Tiberin Lupo, ò preso in mare  
Apra la bocca, ò tra' due ponti spinto,  
O pur sotto, oue sbocca il Tosco fiume?  
Sciocco tu lodi il Mulo di tre libre,  
Et forz'è, che lo scemi, & parti in quante  
Viuande cuocer, & condir tu uuoi;

Veggio

Veggo ben, che ti spinge la bellezza;  
 Ch'importa adunque odiar i grandi Lupi?  
 Perche diè lor natura maggior modo,  
 Et picciol peso à questi; rare uolte  
 Digiun stomaco sprezza il cōmun cibo.  
 E manifesto adunque, che i Lupi si piglia-  
 no in mare, e tra i ponti, ilche chiarissimamēte  
 auiene nel pigliar hoggi le Spigole;  
 & anco par, che quadri à non isprezzar la  
 congettura quel preso apra la bocca; per-  
 cioche chi vide mai lo Sturione aprir la  
 bocca, s'egli l'ha sotto il barbuccio, & im-  
 mobile, & stretta, che niuno beneficio di  
 offo, che la giri, ò di mascella, che l'alzi,  
 & abbassi la può allargare, & la Spigola  
 l'ha piegheuole, & larga per quel, che  
 sempre si vede in loro, & hanno in vso i  
 cuochi per galanteria aprèdo molto ben  
 le mascelle di por lor in bocca un mel-  
 aranzo? Ne ofta quel, che soleua dire l'  
 Amiternino ostinato grammatico, che  
 hebbe con le sillabe sempre lite, Oratio  
 hauer detto odiar i grandi Lupi per dino-  
 tar

tar i piccioli effere molto piu rari, che i grandi; ilche pare, che si venga à punto à confar à gli Sturioni, seguendo i golosi, & i piu accurati parafiti rifiutati i maggiori i minori Sturioni, che si chiamano Porcellette; percioche quel buon grāmatico erraua forte da' fenfi del poeta; conciofia che Oratio non comparò i Lupi grandi con i piccioli, ma con i Muli di tre libre, come egli poco poi apertamente dichiara; dicendo effere dato dalla natura à' Lupi maggior modo, & à Muli negato, che crefcono poco. Ma, mentre egli tutto fu perbo sopra di quefto contrastaua, era da noi bellamente ripreso, & certo con nostro estremo spaffo; percioche noi lo richiedeuamo, che pesce pensaua egli, che anticamente fosse la Spigola, ch'egli soleua cosi volentieri mangiare, s'egli diceua, che il Lupo era lo Sturione? rispondeua, che egli era la Squilla; error degno di rifo, per quel, che diffusamente narrerò nel proprio Capitolo della Squilla, quando si toccheranno

toccheranno i versi di Giuuenale . Ma io mi mouo à fermamente credere quel, che della Spigola mi sono perſuaſo , ch'ella in Iſpagna hoggidì è chiamata Lupo; laqual vna ſola prouincia di tutto il mondo ha conſeruato in gran parte incorrotta la lingua Latina , & i Genouefi pronuntiano il nome di quel peſce vicino al nome Latino . Pur per tor via l'ambiguo di queſta queſtione allegherò la ſentenza di Ariſtotile; percióche egli dice , che il Lupo è ſcagliſo , & che nuota con quattro penne; dalle quali due differenze rimane in tutto eſcluſo lo Sturione; percióche egli non è ſcagliſo , ma coperto di vna cottina molto aſpra , & nõ vſa quattro penne al nuoto. Oltra di ciò Galeno nel terzo degli alimenti dice , che il Lupo genera ſangue molto ſottile , & per queſto che ha vna certa ſimile conuenienza con le carni delle Pernici; ilche niun buon Medico hauerà ardire di aſcriuer allo Sturione , generãdo egli piu toſto un graſſo humore,

more, & affai lento, che esse chiamano viscoso; & perciò da essere anzi pareggiato alle carni di un ben cresciuto vitello, che alle leggerissime polpe delle Pernici. Similmente Cornelio Celso à cōfermar l'autorità di Galeno dice, che il Lupo, & il Mulo sono tra i pesci di piu leggero alimento; ilche si approva giornalméte con l'esperienza, che ne facciamo; senza che tanto Ambruogio nell'Esamero loda sopra modo nel Lupo la tenerezza, & Plinio nel medesimo la dilicatezza, non hauendo lo Sturione tenere carni, doue tenerissime per opinione di ogn'uno ne le hanno i Lupi. Pensarono poi, che quando Plinio affermò, che i Lupi erano detti lanuti dalla bianchezza delle lani, intendesse dello Sturione, per mostrarfi forte bianche le carni degli Sturioni; quasi che i Lupi non auanzino tutti gli altri pesci, ò nel candor delle scaglie d'argento, ò in quella estrema bianchezza delle carni di latte; & cosi quel verso di Martiale

Tien il lanuto Lupo l'alte vscite  
 Dell'Euganeo Timauo.

manifestamente si contrapone alla opinione loro; percioche il Timauo, fiume sù quel di Aquilegia, le bocche del quale, tanto celebrate da Virgilio, per i fanghi cresciuti, hoggi sono in gran parte venute meno; non ha Sturioni, con tutto che abondi di Spigole, & di Trutte. Et, se si dicesse Martiale hauer preso il Timauo per il Meduaco, che hora è la Brenta del Padouano, con la medesima ragione si risponde, che la Brenta nõ ha alcuno, ò certo pochissimi, & quelli anco molto minuti Sturioni; di maniera, che Martiale farebbe stato vn goffo, hauendo à celebrar lo Sturione di essere ricorso al Timauo, potédolo hauere dal vicin Pò, fiume per la sua grandezza non meno famoso, che per molta copia di Sturioni chiaro. Et à piu certa fede della opinione mia pare, che si rapporti quel, che raccontano hoggi i pescatori non senza miracolo delle Spigole; percioche

percioche dicono , che sentendofi effe prese all'hamo , subito discorrono, & guizzano forte, & allargano la ferita; accioche à quel modo, stracciatafi la gola, da se stesse vengano à cader da gli hami, & porfi in libertà; ilche riferisce chiaro anco Plinio, che segue in questo Aristotile . Et per lo contrario si sà, che gli Sturioni non si pigliano, se non con le reti, & non mai con gli hami; specialmente se sono maggiori di vn cubito; & riferiscono i pescatori, che eglino sogliono spesso con empito allargar, & rōper la maglia delle reti, & per ciò auenir, che nō si pigliano cō gli hami; perche si nutricano piu tosto leccando, & succiando, che diuorando, per hauer la bocca non troppo disposta à prender l'esca . Ma quel m'inuita forte à creder certo, che lo Sturione non possa effere il Lupo, che i Lupi per quãto si ha quasi da tutti gli scrittori, & le Spigole hoggi sogliono roder gli spaghi de gli hami con denti ferrati; ilche niuno accorto huomo dirà.

mai, che possa fare lo Sturione, mancando manifestaméte di denti. Oltra che c'è presso Columella quel detto molle di Filippo; il quale, mètre alloggiava presso vn suo amico in Casino, gli fu posto à cena inanzi vn Lupo, & subito, che ne gustò vn poco, lo sputò fuori, dicendo, Possa morire, s'io nõ mi pensai, ch'egli fosse pesce; quasi che egli volesse inferire, che soli i Lupi del Teuere erano degni del nome di pesce, e tutti gli altri Lupi piu tosto da riporsi tra i minuti pisciolini, che tra i pesci; dal qual detto fo cõgettura certo, che quel Lupo non fosse lo Sturione, per non hauer i fiumi, che sono sù'l paese di Casino, & ne' confini di Arpino Sturioni: ma che Lupo fosse quel cosi dispiacevole al palato di Filippo dirò, quãdo toccherò delle Trutte. La seconda opinione del nome dello Sturione hebbe per capo M. Francesco Filelfo, nellaquale veggio essere hora alcuni de' nostri Lombardi di affai buone lettere. Costui, che era ardi-



to tra quelli, che non sapeuano nulla, essendo riuscito chiaro, & famoso in quel tēpo per saper lettere Greche: andò spargendo per tutta Italia cō lettere sopra ciò scritte, che lo Sturione era quel, che si chiama Attilo; con chiamar ignoranti nō senza offesa di parole coloro, che della forza di quel vocabolo haueffero voluto credere altrimenti di quel, ch'egli sentiuua; ma tātō fu lontano à trouar il vero nome, che, mentre egli si sforzaua di riprender altri, che non sapeuano niente; si lasciò cader puerilmente in vn'error vn poco piu graue; percioche egli scriue, che il Lupo non è in alcun modo lo Sturione; percioche il Lupo è hoggi quel pesce, che da tutti è chiamato il Lucio, cōciosia che licos in Greco è il Lupo, ilquale dapoi corrompendolo i Latini per mutamento di vna lettera ruscì in Lucio; & esprime il Filelfo l'effigie di quel Lucio, dicēdo, che è un pesce lungo, col capo sporto in fuori, con la bocca forte dentata, con alcune  
fascie

fascie oscure per trauerfo, con la schiena nera, & col uentre molto bianco; & grandemente famigliare in tutti laghi, & fiumi d'Italia; quasi che questo frettoloso uecchio non s'auedesse il Lupo animale terrestre essere chiamato da' suoi Greci licos, & il Lupo pesce labrace. Ma, che pazzia di gratia farebbe questa dir, che i Lupi tanto lodati da tutti gli autori siano quelli stessi pesci, che uolgarmente si chiamano Luci? tenendosi anzi i Luci tra i cibi della uil plebe, che uiuanda in Roma di gentili huomini, & di Signori, tanto che non uengono mai lor posti dauanti, se non quando il pesce di mare è caro, ò non se ne troua, come occorre alcuna uolta, che per le fortune non si può pescare: & alhora ancora non ui uengono posti per altro, se non per ornar, secondo che si dice, il piato, piu tosto che per dargli mangiar à' conuitati. Diceua Poggio, che nel Lucio non u'era alcuna bôtà, cò tutto che egli fosse pescato nel lago Cimino, & preso molto buono, &

no, & grasso, se non alhora, ch'egli si metteua ne' desinari in grandissima fame de' conuitati. Mi marauiglio, che il Filelfo, huom di tante lettere, non hauesse letto in Ausonio quelli uersi, ne' quali è nominato spesso il Lucio pesce ignobile, diuerso dal lupo presso gli Inglesi, & Fiamminghi, che si dirà poi nel proprio Capitolo del Lucio. Ne dè parer miracolo, che il Lucio non sia troppo celebrato presso gli antichi; hauendo pochi autori, se nō un solo Ausonio, cerchi quāto uoglia un lettor curioso, che no'l trouerà mai, fatto mentione de' pesci de' fiumi, & de' laghi; doue il Lupo è posto da tutti tra i marini pesci, che entrano ne' fiumi; & il Lucio per giudicio di tutta Europa è noto, che non entra mai nel mare. Affermaua poi il Filelfo, che lo Sturione era anticamente l'Attilo, fondato sopra un'autorità di Plinio, ilquale nel nono della historia naturale, doue ei parla della grandezza de' Toni, dice, Sono pesci in certi fiumi nō minori  
il Siluro

il Siluro nel Nilo, l'Esò nel Reno, & l'Attilo nel Pò, che per pigrizia s'ingrassa alcuna uolta al peso di mille libre, ne si prende, se non con un'hamo incatenato, tirandosi fuori del fiume cò i Buoi posti al giogo . Dallequali parole mosso giudicò, che l'Attilo non potesse essere altro, che lo Sturione , per tenersi quelli Sturioni grandi, che si pigliano nel Pò, i maggiori pesci, che si pescino in quel fiume : laqual cosa è manifestamente falsa; percioche l'Attilo è quel, che ritenendo l'antico suo uocabolo, è chiamato in Ferrara Adelo, pesce dello Sturione piu ampio, & nel l'effigie, nel sapore, & nel pregio & in tutta quasi la sua natura da lui molto dissimile; tal che p la diuersità si suol dire in proverbio in Ferrara, quãdo si uogliono mostrar due cose tra se grandemente distanti, elle sono tanto differenti, quanto lo Sturione dall'Adelo . Et questo poco fà ci è stato affermato da gli ambasciadori di Ferrara mandati dal S. Alfonso da Este  
à Papa

à Papa Clemente; de' quali il primo era il Casellio famoso giurista, & il S. Antonio Costabilio, uecchio di molti anni per esperienza di cose, & per isplendor di uita chiaro. La terza opinione afferma, che lo Sturione presso Plinio è il Torfione; della quale molti giudicano, che ne fosse autore Teodoro Gaza; & pochi anni auanti la difendeua gagliardamente il Longolio Francese, giouane di dottrina singolare, ilquale sarebbe giuto al sommo della eloquenza Latina, se la morte non l'haueffe così immaturamente tolto in mezo il corso de' suoi ottimi studij. Era egli mosso à ciò credere da questa ragione, che uedeua Plinio hauer espressa la forma, & la natura dello Sturione nel capitoio de' Torfini, doue dice, Hanno similitudine de' Delfini quelli, che si chiamano Torfioni, solo sono da lor differenti per una certa tristitia di aspetto, percioche non hanno punto quella lasciua, assimigliandosi assai ne becchi alle nociue Canicule. Onde per

queste parole gli parue, che gli Sturioni fossero quelli stessi, che i Torsioni; & sopra tutto per questa congettura, che ueggiamo, che mostrano & nell'aspetto, & nel nuoto minor lasciua, che i Delfini; & habbiano la canna à similitudine de' Delfini, benchè posta lor con diuerso modo dalla natura; percioche i Delfini per la loro respirano, & prendono refrigerio; & gli Sturioni usano la loro in iscambio di bocca; conciosia che di sopra ho detto, che usano le nari, & le branche assai strette p tirar l'aere, & refrigerar le parti uitali. E' i medesimo Longolio giudicaua, che questo nuouo nome di Sturione alludesse forte all'antico uocabolo del Torsione. Da' quali argomenti tirato il Gaza, che era nel trasferir i sensi Greci diligentissimo offeruator, & imitator delle parole di Plinio, tradusse presso Aristotile nell'ottauo dell'historia de gli animali la Focena Torsione, quasi uocabolo tolto in prestanza da Plinio. Ma, se cõ buona perdonanza

za si può repugnar agli huomini buoni morti, mostrò, che Teodoro non prese il Torsione per lo Sturione; perche, se l'ha uesse preso, hauerebbe grandemente errato; & Plinio anco, per quel Torsione, che noi cerchiamo, non dinotò lo Sturione; percioche il Gaza nel tradurre in Latino Aristotile, che dice nell'ottauo dell' historia de gli animali, Nel mar Pontico non u'è alcuna fiera, fuor che il Delfino, & la Focena; pose per la Focena il Torsione, sapendo, che la Focena era messa da Aristotile tra quelli pesci, che partoriscono parti uiui; percioche Aristotile uole, che alcuni pesci partoriscano uuoui, altri parti uiui, cioè pesci nati; ne c'è alcuno, che sia così ignorante, che non sappia lo Sturione partorir uuoui, per quel, che si raccoglie giornalméte dal mangiarne, & del pane salato di cauiaro, che si fa de' uuoui de gli Sturioni; percioche non è da credere, che il Gaza, huomo di tanta eruditione, & diligenza, si hauesse così

fanciulle scamète lasciato ingannare; massime hauendo notato, che questo luogo era stato tradotto altramente da Plinio; che pose in luogo di Focena non il Torfione, ma il Vitulo marino; ilche annotò bene M. Ermolao Barbaro nelle correzioni di quel autore. Oltre che presso Aristotile la Focena non può essere lo Sturione, dicendo chiaramète nel sesto della natura de gli animali, doue egli esprime la sua effigie, che le Focene mancano in tutto di branche, ma che in luogo delle branche hanno la canna; ilche non auiene ne gli Sturioni, percioche oltre la canna della bocca, come ho detto, hanno le branche, tutto che picciole, & strette, se le paragoneremo al gran corpo di un tanto pesce; però la Focena in alcun modo non può essere lo Sturione. Dice similmente Aristotile, che la Focena nasce nel mar Pontico, laqual cosa non hauerebbe detto dello Sturione, trouandosi gli Sturioni facilmente in tutti i mari, & ne alleuino in  
molta



molta còpia i piu illustri fiumi, che scari-  
cano ò nel mar nostro, ò nell'Oceano.  
Che Plinio pensasse, che il Torsione fosse  
lo Sturione, non lo crederei mai; almeno  
per questo un solo argomento, che ueg-  
giamo Plinio non hauer fatto mai alcuna  
mentione dello Sturione, pesce per la sua  
grandezza, per la frequèza, & in fine per  
l'istesso suo pregio molto famoso, se nõ in  
questo luogo & pur nomina, & dipinge  
spesso i minimi pesci, & quelli, che, danna-  
ti da' Medici, non sono ne anco buoni à  
mangiare, non solamente nel nono pecu-  
liar libro de gli animali acquatici; ma ca-  
sualmète in altri luoghi assai. Onde si può  
credere, che il Torsione di Plinio, per  
quanto affermaua Aristotile, si troui par-  
ticolarmète nel mar Pontico, ne altrimen-  
te uscir ne dallo stretto di Costantinopo-  
li, ne da quel di Gallipoli per andarsene at-  
torno ne gli altri mari. Sèza che Plinio, se  
si considerano le parole di Aristotile, inte-  
se per la Focena il Torsione; ilqual pesce,  
se

se crediamo al medesimo Plinio è malefico, perche s'assomiglia à' becchi delle Canicule; & l'istessa Focena da Aristotile, per essere grandemente malefica, è chiamata col nome di fiera; ma, in che modo lo Sturione possa essere malefico, non sò uedere, mancando in tutto di denti; così forse dalla natura formato, perche non si nutrica di pesci; conciosia che sarebbe cosa da ridere il dire, che lo Sturione si mouesse contra i pesci solaméte per lasciuiua; percioche i pesci maggiori danno la caccia agli altri, accioche, morti che gli hanno, non altrimenti che in proprio lor pasto si possano cibare. Ma, per diradicar in tutto questa inuechiata opinione del Torsione, poco poi dimostrerò un'altro pesce diuerso da lui, & spesso celebrato dal medesimo Plinio essere lo Sturione. La quarta opinione fu di M. Ermolao Barbaro, huom famosissimo per la gloria de' suoi nobili studij; ilquale, ricercato di dire sopra ciò il suo parere in tanta discordanza

scordanza di huomini letterati, rispose cò una lettera scritta à M. Paolo Cortese, lo Sturione anticamente essere stato l'Hicca; spinto à farne così congettura dal giudicio di Ateneo, che l'Hicca significa Porco, & lo Sturione chiamarsi da nostri Porcelletta, quando è picciolo, con gran conformità di quel nome. Niuna cosa fin qui trouò mai il Barbaro migliore di questa; perche, come quel, che era d'alto ingegno, & molto ben fauio, haueua di già rifiutate le sciocche opinioni del Lupo, dell'Attilo, & del Torsione; & ne lo puote muouer Santo Ambruogio, che nella Domenica passione dice; Il goloso ama il Porcello per mangiarfelo; quasi che egli hauesse espresso per il Porcello l'Hicca; & nell'Efamero dice, che i Giudei si pascono de' Porci marini, & non mangiano de' terrestri. Nondimeno questa congettura à me riesce molto fredda, essendo nel mare un'altro Porco diuerso dallo Sturione; & anco hoggi affai pesci grassi, & di molta

molta sugna sono chiamati da' pescatori Porci; come si uede essere nominato Porco il Tono da Strabone, & da Polibio. Et il medesimo M. Ermolao nel Corollario, che egli appese alle interpretazioni di Dioscoride, dice, che sono detti Porci i pesci Iulidi, iquali sono pur forte diuersi da gli Sturioni; & il pesce Seagrim anco hauerebbe potuto chiamar col nome di Porco. Parimente Ateneo, ilquale dice, che l'Hicca, per autorità di Callimaco, si chiama pesce sacro, perche ha eccellentissimo sapore; fece mentione di un'altro pesce, che lo dicono Him, cioè Porco, ò Cinghiale. Altri Greci pensarono, che il Porco marino sia chiamato Psammatis, Psammitin; ilche ho uoluto dire, accioche chiaramente si uegga, che il Barbaro non doueua così indubitatamente in quella lettera affermar, che l'Hicca fosse lo Sturione; e tanto piu, perche mostra di dubitar forte del suo nome nelle correctioni di Plinio, & nel Corollario di Dioscoride;

scoride; hor dicendo, che può effere, che egli fia il Tomo Turiano, detto per quel, ch'egli pensa da Turio città d'Italia in Calabria, per alluder alla similitudine del vocabolo; & questo, perche Ateneo afferma il Tomo Turiano effere in Italia viuanda dilicatissima; hor pensando che sia il Galeote, ò pesce Spada, secõdo Strabone; hor affermando, che fu detto Scilla, Lamia, & Carcaria; & in fine intricato in tanta diuersità di nomi, confessa, che ò lo Sturione anticamente fu chiamato con questi nomi, ò che fu così detto dal Tomo Turiano dilicatissima viuanda, tanto celebrata da' Greci. Ma io mi mouo à non ne creder nulla per questo, che non c'è alcuno tra gli autori, che ho letto, fuor che Ateneo, che faccia mentione dell'Hicca insieme, & del Tomo Turiano; doue è forza pure, che si troui allo Sturione, pesce celebratissimo, secondo che tante volte ho detto, vn nome certo, & chiaro. Però vorrei, che queste inuen-  
si H tioni,

tioni , che mi sono andate imaginando per ischerzo , & passatempo , fossero prese in buona parte da' lettori , & considerate da' dotti con quel medesimo candor di animo , che le ho scritte ; perciocche io non sono huomo , che con dettratar l'altrui lode voglia parer piu dotto de glialtri ; non mi essendo da metter in parte alcuna ne per ingegno , ne per letteratura con quelli , che di sopra ho ripresi . Adunque in tanto contrasto di persone erudite potrò ancor io propor l'opinione mia , con protestar auanti , che fin tanto starò nel mio parere , che i piu accurati trouino un'altro nome , che piu gli quadri .

Dico adunque , che lo Sturione fu chiamato dagli antichi Siluro , che per il Glani il Gaza traduce presso Aristotile ; & con tutto che presso di me ci siano certissime congetture di questa cosa , si son'io principalmente da vn'argomento mosso à crederlo , che noi non sappiamo bene in questa età , che pesce fosse il Siluro , il quale

le nel mare, & ne' fiumi è tanto celebrato da Aristotile, Plinio, Ateneo, & Aufonio; & per l'opposito dubitiamo affai dell'antico nome dello Sturione; ilquale di tutti i fiumi quasi di tutto il mondo è habitador notissimo. Ne si dè credere, che gliantichi fossero di così hispido gusto, che pensiamo, che non haueffero conosciuto lo Sturione, ò il Siluro: non altrimenti, che, se spenta la sua progenie per alcun difetto di natura, egli fosse in tutto mancato. Il Siluro, per quanto vogliono Plinio, & Aufonio, è pesce di fiume, & di mare, & certo molto grande; ma di singolar grandezza nel Nilo, & nel Gange, come in fiumi grandi piu degli altri; nel resto di carni dolci, senz'osi, ò spine fraposte, & nel becco, & nella coda similissimo al Delfino; talche si può ben riprender chi voleua, che lo Sturione fosse il Torsione, perche era nella effigie, & nel becco simile a' Delfini. Et quel sopra tutto mi moue affai, che nel Nilo, nel Bo-

H 2 ristene,

ristene, come dice Plinio de' Siluri, & nel Danubio anco hoggi, ui si trouano moltissimi Sturioni; percioche in tutte le bocche del Nilo, & piu sopra presso il Cairo i Mori pescano lo Sturione; & nel Boristene, che hora è il fiume Neper, & nel Fasi, & nel Tanai presso la Tana, famosissimo mercato, ue ne è tanta copia, che ci sono state fatte botteghe de' pesci salati; nellequali si fanno i salami de' vuoui de' gli Sturioni, che chiamiamo cauiari, & gli Schinali fatti de' lombi de' medesimi pesci inuecchiati col sale, & al fumo. Et nel Danubio sono cosi spessi, & grandi, che da lui anco entrano ne' minori fiumi, che si scaricano in lui, cioè nella Draua, nel Sauiuo, & nel Tibisco, & non sia miracolo, che entrino etiandio nel fiume Menim, secondo Plinio, presso Lisboo, nelquale i Siluri nella maniera, che nel Danubio opprimono i caualli, che nuotano. Et crederei con M. Ermolao Barbaro, che il Menim fosse quel fiume, che con altro  
nome



nomé si chiama l'Eno. Questo fiume divide la Sueuia dall'Austria, & dalla Bauiera, & si mescola col Danubio. Però io penso, che questo pesce è detto dal fiume Istro Istrione, per trouarsi in quel fiume raro, come si vede hora, & piace ad'Ate neo; che, per cagion di honore, & rarità, nominò per tutta la sua opera il Siluro Istriano, & Danubiano. Ma sentiamo vn poco cantar Aufonio nella Mosella del Siluro, che non lasciò à dietro le Tinche ignobili.

Hor sarai celebrato alto Siluro,  
Gregge marin, che tutto sparso il tergo,  
Quasi d'Attico oliuo, esser ti stimo  
Delfin di fiume, sì per l'ampio mare  
Grãde, & grosso discorri, & sciogli à pena  
Del lungo corpo le tue membra al nuoto  
O da' piccioli scagni in mar d'arene,  
O dalle porte de' fiumi difese;  
O quando fai nel puro, e terso argento  
Tranquille uscite; te le verdi riue  
Te la schiera de' pesci al nuoto intenta,  
Tel

Te'liquido christallo ammira in vista;  
 Et diffuso per l'alueo il mosso flutto  
 Corrono l'ultim'onde al lido tutte.

Tal la Balena già nel mar d'Atlante.

Percioche, che si può notar, ò esprimer  
 piu certo in questi versi, che per lo Sturio  
 ne il Siluro, ilquale grande, & pesce di fiume,  
 & di mare, & simile al Delfino, & che par,  
 che habbia sparfa la schiena di color di olio?  
 Certo tutte queste cose si conuengono  
 allo Sturione; & à punto così propriamente,  
 come egli è fatto; tanto che è necessario,  
 che coloro, che lo vogliono negare alleghino  
 vn'altro gran pesce di quei fiumi, che si sono  
 detti per il Siluro, che sia differente dallo  
 Sturione; & ne dimostrino vn'altro presso  
 Ausonio, per ilquale il poeta habbia voluto  
 inferir lo Sturione; percioche non è da credere,  
 ch'egli, ch'anco i minimi pesci de' fiumi  
 appellò con lor proprio nome così sonnacchiosamente  
 hauesse lasciato fuori lo Sturione senza fallo  
 per la sua grandezza,

&

& dignità Re di pesci de' fiumi. Ne poco aiuta l'opinione mia questo, che ne' fiumi dell'Isola Canaria, posta nell'Oceano Atlantico, vi si pigliano pescando di molti ottimi Sturioni, per quanto ne dicono gli Spagnuoli, & i Portughesi; i quali, mentre con inusitata, & miracolosa nauigatione per l'immenso Oceano vanno cercando nuoue terre del mondo non conosciuto, fanno scala per tor acqua all'Isole Fortunate. Et Plinio riferisce, che i fiumi di questa Isola Canaria abbondano di Siluri; ilche non dè parer troppo gran fatto, essendo questo pesce familiarissimo di tutti i maggiori fiumi, come chiaramente si vede nel Tamigi d'Inghilterra, & d'altri fiumi, che si scaricano nel mare. E tutta la Spagna chiama Sulio lo Sturione, che par, che di poco erri quella voce à confarsi con Siluro, che parimente si dice Sulio. Et auanti si è detto, che la Spagna ha ritenuto il suono antico della lingua latina, & gli stessi vocaboli non senza rossor dell'Italia,

ta, che se gli ha tutti disimparati. Ma, in che modo i Siluri si diceffero Sturioni, poco fa ce l'ha insegnato, à mio giudicio con felicissima inuentione, il S. Michele di Silua ambasciador del Re di Portogallo presso Papa Clemente; ilquale, perche è intendentissimo di tutte le buone lettere, & di ogni antichità, così afferma, che i Sullij si trouano di gran lunga ottimi per giudicio di ogn'uno in Asturia, dallaquale sono detti Asturioni; quasi che da region, che gli produce molto nobili, rifiutato l'antico nome, se ne habbiano voluto por vn nuouo. Santo Ambrugio anch'egli consente à questo parer mio; dicendo, che il Siluro viue de' vermi degli altri pesci, & gli Sturioni non sono habili à diuoriar i pesci grandi; perche la natura ha posto lor la bocca sotto il becco sì fattamente, che, s'essi non sono piu che minuti, non possono prendergli, & perciò solo col succiare si nutricano, come afferma Alberto Magno, & si vede hoggi in alcuni, che si suentrano,

fuentrano , nel ventricolo de' quali , che è molto stretto , non ui si trouano mai pesci inghiottiti . Aggiunge nondimeno Santo Ambruogio , ch'egli è spesso preda inutile di coloro , che pescano ; ma io credo fermamente , che nella parola inutile , la particella in vi sia di souerchio , postau per manifesto error ò di stampa , ò di quelli , che prima trascrissero quell'autore ; essendo che il Siluro presso Ateneo è riputato pesce saporitissimo ; percioche nel lodar egli il pesce Lato , che si troua spesso nel mar di Sicilia , dalla bianchezza , & soauità della carne lo pareggiò al Siluro Danubiano . Ne giudico , che si confaccia in niente quel di Plinio , quando egli dice , che il Siluro ha le carni dolci di niun'osso , ò di niuna spina fraposte , poi che si vede chiaro , che lo Sturione ha ossi ; conciosia che io stimo , che Plinio intenda , che il Siluro ha vna sola spina continuata per lo lungo della schiena , da' nodi dellaquale non nascono altre spine , secondo che auie

ne negli altri pesci, dallequali tutta la carne, & il giro del corpo, come da costole è circondata, chiudendosi lor dentro quelle delicate polpe con molto fastidio, & piu pericolo di coloro, che le mangiano. Ma io penso, che gli Sturioni non furono anticamente in quel pregio, che sono hora; ò perche la lor carne da se dura, & ripiena di molto grasso empia in vn tratto di se la voglia in sù'l piu bel del mangiare; ò perche sia graue, & molesta agli stomachi deboli. Par anco ad alcuni, che Giuuenale chiamasse il Siluro pesce vile, quando disse, parlando di Crispino,

Vender in pezzi tronchi  
 Della sua stessa terra altrui i Siluri.

Doue io credo, che Giuuenale accennasse, che il venditore era vile, & non la mercatantia; cioè Crispino di Egitto, che, essendo posto in bassa fortuna, & humile stato, soleua vender i Siluri tagliati in pezzi nel modo, che si vendono ancor hoggi. Nelqual luogo Giorgio Merula accortissimo

fimo grāmatico pēsa, che i Siluri nō siano troppo dissimili da gli Sturioni; perche già egli s'era accorto, che haueuano molto errato quelli, che voleuano, che lo Sturione fosse il Lupo, l'Attilo, il Torsione, & l'Hicca. Quanto spetta alla natura del pesce, dico, ch'egli si digerisce vn poco tardi, & perciò da' suoi purgamenti nasce in noi di molta flemma. Il difetto della sua carne si può in qualche parte emendare, tagliādola in fette, come il dito grosso, &, posta sopra la graticella, rostirla con aspergerla spesso, secondo il precetto di Gale- no, con olio, sale, & vn poco di aceto: ma quelli, che vogliono anzi dilettrar il palato, che giouar allo stomaco, lo mangiano per tutto lessò con bianco mangiare; &, bench'egli quasi in ciascun tempo dell'anno si pigli, è perfettissimo nondimeno nel maggior caldo della state. Gli antichi soleuano vnger col fele del Siluro in corporato cō il mele Attico gli occhi de' Buoi, che per il biancume in lor nato ha-

ueuano perduto la vista per quanto afferma Etio, che scrisse in lingua Greca i precetti dell'arte del medicare. Ma questo credo io, che essi faceuano per essere il fele del Siluro molto agro, & non per occulta propriet , che sia in lui; vsandosi anco di far medicine di mal d'occhi de gli huomini, col fele de gli animali terrestri, & de gli uccelli, & tra gli altri delle Pernici.

## Dell'Ombrina.

Cap. 5.

NEL secondo luogo dopo gli Sturioni tien de' pesci piu grandi la prima palma di sapore la Sciena, chiamata da Marco Varrone, & da Columella Vmbra; che fu anco celebrata da Ennio Poeta per quel verso, che cita Apulegio,  
 Melanur, Tordo, Merla, Vmbra marina.  
 Questa   tutta coperta di larghe squame, &   dentata, agile, & molto vorace; &  
 per



per parer di Aristotile, & di Plinio ha nel capo vna pietra. Aufonio parlando della sua velocità cantò, Al nuoto la prest' Vmbra. Si piglia spesso con gli Sturioni intorno le vscite de' fiumi, & anco in mare, ilche non auiene agli Sturioni. Anch'ella s'ingrassa ne' maggiori caldi della state, & si vende alhora quasi ad egual pregio con gli Sturioni. I Romani hoggi la chiamano Ombrina; le teste delle quali insieme con quelle de' gli Sturioni sono donate a' tre Conseruatori di Roma; i quali per vna certa antica consuetudine sotto nome di tributo s'hanno obligato i pescatori à pagar loro le teste di questi pesci; percioche sono molto buone, per opinione anco di Archestrato, che, perch'era ingeniosissimo cuoco nell'apparecchiar le viuande, fu chiamato da' Greci Dedalo. Presso Ateneo si leggono molti suoi versi, ne' quali egli descriue un nobilissimo acconciamento di vna testa di queste Ombrine. Di qui è, che per non si poter comprar  
con

con alcun pregio tali teste, i golofi d'hoggi di con grandissima auuidità le uanno seguendo; & viue ancor in bocca di alcune persone facete la piaceuole nouella di Tito Tamisio, ilquale ne' pronti detti arguti Romani, & Cortigiani fu al suo tempo illustre; ma di sì profonda gola, ch'egli n'era infame. Costui, hauendo inteso da vn suo seruidore, che à questo solo effetto faceua star attêto in pescheria, che vna grande, & bella testa di Ombrina era stata portata a' Conseruatori, subito se ne venne in Capidoglio; acciò, con mostrar di hauer altro che fare presso quelli Signori, tirasse artificiosamente in lungo le sue parole, & definasse con loro. Ma i Cōseruatori di già haueuano tra se conchiuso di mādàr à donar quella testa al Cardinal Riario. Onde, come vide Tamisio portar fuori della porta della corte quella nobile testa in un gran piato coronato, fallitogli il suo primo consiglio, veniua passo passo seguitando il suo seruidore, che haueua

ueua mandato inanzi, perche offeruasse il camino degli officiali, che la portauano; ne molto poi, vedutala entrar in casa del Cardinal Riario, disse, La cosa va per noi molto bene, che desinaremo hoggi fontuosamente; percioche egli era usato mangiare spesso col Cardinale, la tauola delquale fu sempre lautissima. Ma questo Signore, che di sua natura era splendido, & magnifico, disse, Questa gran testa de' Conseruatori di ragione si conuiene à vn gran Cardinale; & subito la mandò à donar al S. Federico Sanseuerino, Cardinale di grandezza di corpo stupenda; doue Tamisio, maladicendo quella importuna liberalità, tiratafi dauanti la veste, rimontò la sua mula, & si mise à seguitare il dono alla casa del Sanseuerino; ilquale, con la medesima magnificenza, ch'egli l'haueua hauuto, lo mandò à donare con molte belle parole in vn piatto d'oro al Chisi, banchiere ricchissimo, per essergli debito grossa somma di scudi non men  
per

per denari prestati, che per vsure corse. Tamisio, vedutosi ingannato dalla terza speranza tirato dalla gola vola in fretta, facendo vn'estremo caldo il dì negli hor- ti oltra il Teuere, che il Chisi haueua fa- bricati con superba fabrica; doue strac- co, e tutto molle, & sudato, per essere ben fornito di pancia, la fortuna gli mancò la quarta volta; percioche trouò, che il Chi si faceua metter in ordine quella testa con vna corona di uagli fiori alhora alhora colti per farne un presente à una Cortigia na, ch'egli singolarmente amaua; laquale, perche era bellissima, & d'intertenimen- ti virtuosi, & gentili si chiamaua la Signo ra Imperia; girò la briglia tutto sdegna- to Tamisio, non però, che fosse adirato con la gola, che haueua quel dì sopporta- to le fatiche di Ercole, & caualca verso la Signora Imperia, che staua sù la strada di ponte Sisto, abbruciando horamai il Sole. Infine tanto fu lo spasimo della sua ladra gola, che quel, che era stato strasci- nato,

nato per tutta Roma, quel medesimo vecchio, & di robba lunga desinò senza vergogna con vna Cortigiana, che si marauigliaua della venuta di vno, ch'ella non conosceua. Di maniera, che possiamo ben rimaner di stupire di Apitio, che dice Ate neo, che, mentre egli pescava à Linterno Astesi, gli fu detto, che molto piu grandi, & piu rari essi si pigliauano alle marine di Africa; onde egli, tirato dalla gola, montò subito sopra vna naue, & v'andò volando; ma, prima ch'egli smontasse in terra, gli vennero incontra alcuni pescatori con degli Astesi; &, perche non corrispondeuano così alla sua aspettatione, & alla fama, che di loro haueua udito, riuoltò le vele senza hauer pur salutata l'Africa, & ritornò in Italia à' maggiori Astesi. Quanto alla carne della Ombrina ella ha quasi la medesima conditione, che quella dello Sturione; percioche l'una, & l'altra è molto graue a' deboli stomachi.

## Del Tono.

## Cap. 6.

I TONI per la lor moltitudine sono conosciuti da tutti i lidi, percioche vanno in greggi; & per questo negli stretti se ne prende grandissima copia. Del mese di Maggio entrano nel Mediterraneo dal mar delle Canarie, sforzandogli i Sifij, ò pesci Spada; i quali, armati cõ quella punta, ch'esce lor fuori da'becchi, gli perseguitano per tutto il mare. Questi sono pesci semplicissimi: percioche, spinti anco da vane paure, facilmente sono cacciati nelle basse del mare, & a' lidi; colqual modo il popolo di Calice con molto guadagno, & solenne spettacolo ne prende vna infinita moltitudine, doue si fatiano le genti intorno delle lor fresche polpe, e' l resto vien leuato da' mercatanti di salami, & posto in fale in pezzi si conferua nelle botti, & poi con illustre mercatantia, si uanno spargendo

spargendo quasi per tutta l'Europa. Ma solamente la lor sugna è buona ; laqual parte è chiamata in Roma Tarantello ; perche nel golfo di Taranto , doue si fa grossissima pescaggione di tutti i pesci , i Toni s'infalano . L'altre parti del corpo , perche mancano oltra modo di sugo grasso , vengono in vso della vil plebe ; lequali sono dette da Plinio Melandria . I primi parti de' Toni fin dal vuouo si chiama Cordilla , ilquale dapoi riesce in Limarie , & dalle Limarie piu giouanette si fanno le Pelamide , cosi dette dal fango , che chiamiamo anco Pelamie ; & , quando le Pelamide passano la grandezza di un piè , riu sciscono Toni . Ma dice Ateneo , che in ciò allega l'autorità di Softrato , che , quando i Toni crescono in grandezza estrema , diuengono Orcini , infestissimi à tutti i pesci ; percioche i Toni crescono in maniera , che Plinio afferma , che le lor code si trouano di lunghezza di due cubiti , i quali dapoi pesarono nouanta li-

bre; laqual cosa pare, che si contraponga all'opinione di Aristotile, che dice, che i Toni finiscono la lor uita in due anni, il che afferma essersi trouato per affai verisimile ragione; percioche, essendo mancate un certo anno a' pescatori le Limarie, i Toni anco l'altro anno mancarono; quasi che, prese tutte le Limarie, non ne rimaneffero alcune, che potessero crescere in Toni. Di maniera, ch'io credo, che i Toni, passando due anni, siano chiamati con altri nomi, cioè Orcino, & Pompilo, compagno delle nauì, che Plinio crede, che sia della specie de' Toni. Circa il nascer della Canicula patiscono il Tafano, che è un picciolo animaletto, che ficca lor la punta sotto le penne, dalqual dolore spinti molte uolte passano oltre i nauigli, e' medesimo auiene à' pesci Spada, che poco fà nominai. Questi si pigliano intorno Capo Spartiuento, che è l'ultimo promontorio d'Italia. Mi disse M. Giouanni Cataneo da Nouara, huom raro



ro per la cognitione di molte lettere, che si trouò alla pescaggione di questi pesci Spada nel lido della Rocella, ch'essi sono d'ingegno tãto docili, che par, che distinguano il parlar Greco, che s'usa per tutta quella riuiera di Calabria, dall'Italiano; ilche conobbi con marauigliosi argomenti, non hauendo essi alcuna paura delle uoci Greche, doue alle Italiane fuggono via subito; & questo m'è stato affermato da molti Calabresi. Questi pesci Spada crescono nel mar d'India in tanta grandezza, che con fortissimi becchi forano i fianchi delle nauì de' Portughesi per sei palmi. Sono i pesci Spada per bontà, & per pregio poco men che eguali agli Sturioni; ma rare uolte toccano queste marine; percioche essi godono assai di star in cõtinue fortune di mare, come auene nel mar di Sicilia; però nõ si dipingerà quì la sua effigie insieme con quelle degli altri pesci, percioche fin hora non m'è mai auenuto di poterla hauere. Ma i Torni, &

ni, & i pesci Spada, perche sentono il Tafano, & perciò essendo riputati nociui, non sono lodati à mangiare . Nel resto i Toni s'ingrassano marauigliosamente, tal che propriamēte si possono chiamar Porci; & Polibio afferma, che esì si pascono ne' piu profondi lidi à similitudine de' Porci di ghiande . I Toni, così come sono grati nella polpa fresca presso il uentre, così sono forte nimici a' deboli stomachi, perche ui sogliono produr molta flemma; & intorno la schiena, & la coda hanno contraria dispositione; perche, doue per la molta secchezza poco diletmano, così priui di fouerchio humore men nucono .

Falcone Toscano plebeo parasito, & dottor solennissimo di golerie, mentre faceua mercatantia in Ispagna di salami, trouò dal ventre de' Toni una nuoua & saporitissima viuanda; percioche egli apriua gli vbilichi, e, tagliata lor intorno la sugna, gli chiudeua in bariletti, hauendogli prima conditi con sale, aceto, & finocchio;

laqual

laqual forte di uiuanda fu tosto difiderata da molti, doue auanti, à guifa di cofa inutile, era tratta fuori delle botteghe. Ma è da notar, che i Toni falati hanno mirabil forza di fuegliar l'appetito perduto; tuttauia producono di molta maninconia, accendono il fangue, & abbruciano il fegato. Le lor fresche polpe fi cuocono molto bene in vin di Corfica, & nell'olio, poftoui di fopra via delle specie con delle cipolle minutamente tagliate, ilqual condimento fi chiama da' Genouefi Azimino. Le Pelamide nutricano molto, & prouocano l'orina; ma, fecondo Ateneo, fi cuocono tarde; nondimeno afferma, che falate giouano affai agli ftomachi. Si dice, che nel fegato de' Toni c'è vna mirabile proprietà à vietar, che non nafca a' giouanetti la barba: con inuentione certo fcelerata de' Mangoni; iquali, perche haueuano per cofa troppo crudele, & fiera il castrar gli huomini, fi sforzauano, per hauerne piu compiuta luffuria, di arreftar i principij della virilità.

## Della Lechia.

Cap. 7.

V'è vn'altro buon pesce per grandezza, & per colore mezano tra il Tono, & l'Ombrina, che i Romani insieme con i Genouesi chiamano Lechia. Alcuni giudicano, ch'ella fosse anticamente la Centrina, perche è pugnacissima, & con nere, & sode punte intorno la schiena; benchè non in tutto lunghe per quel, che scrisse Oppiano della Centrina; doue la Lechia è coperta di cuoio, che non ha scaglie, secondo che si uede ne' Toni, ma sottile, & rilucente simile all'argento sparso di cilestro. Et la penna della sua coda fa vna figura della Luna, quando cresce, effigiata in quel concauo tondo al giro del compasso. Et quella di quel genere, che ha piu largo il ventre, è chiamata volgarmente da' pescatori Lopida, & un'altra Lopida minore Stella. Io credo, che la  
Lechia

Lechia anticamente sia stata l'Amia, che Plinio afferma, che esce dal mar Pontico con i Toni; perche pare, ch'ella sia in tutta la sua specie grandemente vicina à Toni; & Oppiano chiama le Amie audaci; & nel compararle à Toni dice, ch'elle fanno guerra con i Delfini. Similmente Aristotile afferma, che le Amie diuorano le carni, & che hanno i denti ferrati, & le branche coperte; lequali branche non mi paiono tanto larghe nella Lechia, quanto nelle Ombrine, nelle Spigole, & ne' Coracini. Ma, per non dir alcuna cosa di certo in questo, le parole di Oppiano mi mouono assai; ilquale dice, che le Amie succiano à similitudine delle Rondini il sangue de' Delfini; ilche non si può dir, che facciano le Lechie, crescendo esse grandi tre piedi, & siano armate di denti acuti, & di punte sode; con lequali arme non succiando, ma combattendo con le ferite, & con la morte vincono il Delfino. Ma questo per auentura alcuno stimerà,

L che

che Oppiano haueſſe detto delle Amie. Quel poi di Ariſtotile delle Amie par, che non ſi confaccia alle Lechie; percioche egli dice, che le Amie ſono coſi dette, perche vanno in greggi; & le Lechie è chiaro, che ſpeſſo ſi prendono ſolitarie; ilche rare volte auerrebbe, ſe in ſchiere andafſero per il mare, & lungo i lidi, come i Toni, & gli altri peſci. Ma, per credere, che le Amie ſiano le Lechie, per queſto argomento ſi poſſiamo mouere, che i Greci dicono, che le Amie hanno carni teneriſſime, & ſoauiffime al guſto; percioche Ateneo allega alcuni verſi di Epicarmo, che ſcriſſe delle Sirene, & di Archippo poeta antichiffimo, ne' quali le Amie ſono eſtremamente lodate, per quella loro gratioſa graſſezza; & Archeſtrato iſteſſo, ilquale peregrinò tutta la terra, e tutti i mari per inueſtigar guſtando, & ricercando ogni piacer della gola, & in ciaſcun luogo ogni forte di buon mangiare; celebrò nelle nozze di Ebe l'Amia per peſce

ſce nobiliſſimo; & c'ingnò con ſolenne precetto, ch'ella ſi cuoce molto bene, ſe ſparſa con Origano, & inuolta in foglie di Giúco, ò di Zucca, per vietar, che il piu dilicato ſugo non ſcorra fuori, ſi roſte à lento fuoco. Et hora è manifeſto, che la Lechia è pretioſa nella pancia lodata, & nel ſapore delle graſſe polpe; i capi delle quali ſono antepoſte per giudicio di ogn' uno in Roma alle teſte delle Ombrine, & degli Sturioni. La Lechia ſi piglia molto buona nelle marine del Genoefato. Il Signor Ottobuono del Flisco, illuſtre p' ſanguè, & per l'honore, che fà' à' foreſtieri, eſſendo io in Genoua à vn banchetto di gentildonne, ci miſe dauanti vna Lechia lunga tre cubiti, laquale ſuperò le lode non pur de' peſci Romani, ma de' marini ancora. Sono alcuni ſottili ne' punti della gola, che, allettati dalla ſoauità delle ſue polpe, vogliono, che ſiano loro ſerbate per vn'altro dì, le viuande della Lechia meze mangiate, non ſenza offeſa degli vc

celli, & degli animali terrestri; da che nasce, che possiamo senza fallo confessar, che la Lechia sia stata l'Amia; non potendo noi lasciar alcun pesce, che sia di raro sapore, senza il suo certo nome Latino, & niun pesce hoggi ci occorra dalla Lechia, che possiamo chiamar col nome di Amia. Ne mi posso disporre di entrar nel parer di coloro, che credono, che la Lechia sia quel pesce, che M. Ermolao Barbaro per l'Hicca pensò, che fosse lo Sturione, per questo poco argomento, che l'Hicca, postogli dauanti un'altro articolo, come è hora costume della Italia, che v'andando ogni dì piu della sua antica elocutione, sia riuscito in Lechia. Icefio nel libro della materia lodò le Amie per il lor buon sugo, e tenerezza, & dice, che con non molta difficultà si partono negli stomachi, ma che però non danno molto nutrimento.

Del



## Del Coruo .

Cap. 8.

PARE, che Teodoro Gaza voglia, che il Coruo sia quello stesso, che il Coracino, quasi che si deriui da Coruo Coruulo, ò Coracino; ma gli ripugnano M. Ermolao Barbaro, & il Volterano; percioche giu dicano, che il Coracino sia detto, secondo Ateneo, dal verbo Greco, che significa mouere spesso le guancie, & gli occhi, & non dal Coruo, che grecamente è Corax. Et io sono di una medesima opinione col Volterano, che il Coruo nel suo genere non è differente dal Coracino; massime per questa ragione, che del Coruo non si fa alcuna mentione da niuno approuato scrittore, & per autorità di tutti gli antichi il Coracino sia pesce largo, negro, & scaglioso; lequali differenze si confanno assai con quel, che noi hoggi chiamiamo Coruo; & à comparatione

tione degli altri pesci scagliosi pare, che sia molto largo, come auiene à' Coracini, che Parmenione da Rodi, che scrisse dell'arte del cucinare, citato da Ateneo, dalla larghezza del corpo chiamò platistatici. Similmente veggiamo ne' Corui le penne nere, che Aristofane, che scrisse de' pesci palustri, ascriue à' Coracini; perciocche i Coracini sono pesci di mare, & di fiume; tuttauia questi nostri fiumi niuno, ò certo rarissimi ue ne hanno; benche se ne trouino nel Nilo, & in Ispagna nel fiume Guadaquibir, per quanto ne dicono Plinio, & Martiale; & à Calice, & intorno lo stretto di Zibilterra si pigliano molto buoni, & grandi, & simili à quelli del Nilo, che erano chiamati Zei, & Fabri dal colore della nera caligine. Il Coracino è di quelli pesci, che bene, & facilmente s'infalano, per parer di Galeno nel terzo degli alimenti. Eutidemo, che scrisse de' pesci salati, afferma presso Ateneo, che il Coracino salato si chiama Saperda, talche

che pare, che Persio volesse intender il medesimo, quando disse,

Et conduci di Ponto la Saperda.

Et noi, che di state la pigliamo piu spesso, che di verno, ilche dice anco Plinio, habbiamo costume di frigerlo nell'olio, fin che sia mezo cotto, e subito trattol fuori lo poniamo in catini condito con sale, & aceto sopra foglie di mirto; colquale artificio si conserua molte settimane contra ogni offesa, che gli potesse fare ogni gran caldo. Il Coracino, & sopra tutto quel del Nilo ha le carni dolcissime. Quel, che si pesca ne' vicini lidi non passa in tutto la grandezza di tre piedi; ma la sua carne è vn poco secca, & perciò non molto lodata da quelli, à cui piacciono i buoni bocconi. Ateneo afferma, ch'egli è miglior af sai, se si lessa nella pignatta; & noi con diuersa vsanza, quando ne trouiamo alcun fresco, & grande lo cuociamo in caldaie di rame nell'acqua schietta, & cauatol fuori si v'è spargendo con verdi foglie di petroselino

trofelino nella maniera, che si costuma nelle Ombrine, che nel sapore, & nella larghezza delle scaglie s'affomigliano lor molto; ne ciò con goffa ragione, perciocche le lor polpe alquanto durette, perderebbero in tutto ogni perfezione di sapore, se non si mollificassero da quella lor natural durezza con alcuna sorte di allettamento. Ma, benché siano difficili à digerirsi, giouano nondimeno assai à paralitici, per opinione di quel Plinio, che scrisse il libro di Medicina. Certi ignobili autori hanno detto, che nel capo del Coracino v'è vna picciola pietra, che, attacca al collo de' fanciulli, è contraria al mal Regio.

## Della Spigola, o Lupo

Cap. 9.

NEL Capitolo dello Sturione ho diffusamente mostrato, che il Lupo anticamente

mente fu quel pesce, che i Romani hoggi chiamano Spigola, i Vinitiani Varuolo, i Toscani Ragno, gli Spagnuoli Lupo, & i Genouesi Lupaccio. Questo pesce è tenuto fra gli altri pesci ingeniosissimo, & dilicatissimo; massime quel, che si pesca nel Teuere, e tra i due ponti; perche le acque del fiume in quel luogo, per molti spandimenti di cloache, gli danno vn' assai grasso nutrimento. Il Lupo, preso all'hamo, sprezza ogni dolore, che gli possono fare le ferite, & le apre fortemente, doue tratto l'hamo subito fugge; & chiuso nelle reti si cala nel fondo del mare, & farà vn solco nell'arena, buttandola via con mouere spesso la coda, & così sottofugge, come dice Oppiano, & confessano hoggi i pescatori, che ne dicono maggiori miracoli. Però, per questa sua tanta viuacità, è chiamato da Greci labrace. Dice Aristotile, che il Lupo partorisce due volte all'anno. Quelli, che si pigliano di verno hanno somma bontà di sa

M pore

pore, & sopra tutto del mese di Génaio; perciocche sono alhora sommamente lodati, & per la tenerezza, secondo Santo Ambrugio, & per quel molle, & candido, secondo Plinio, che hanno le loro carni. Pare à Plinio, & à Martiale, che alcuni de' Lupi siano lanuti, ò lanosi dalla bianchezza; & Columella vuole, che alcuni altri siano varij; dicendo, che ne' viuai si possono chiuder i Lupi sēza macchia, che distingue da quelli, che sono varij: di maniera, che credo senza fallo, che i varij maggiori presso Santo Ambrugio sia del genere de' Lupi, che egli chiama Trutte; perciocche si conosce assai chiaro, che la Trutta è del genere de' Lupi, per quel, che si vede dall'aspetto, & dal conferir insieme la natura dell'uno, & dell'altra, di che piu largamēte ragionerò nel proprio Capitolo della Trutta. Nel resto le carni de' Lupi sono forte lodate da Galeno nel conferuar la sanità, perciocche generano sangue assai sottile, & si pareggiano alle  
carni

carni delle Pernici. Et Ateneo dice, che il Lupo è di buon fugo, ma di non molto nutrimento; le superfluità del quale nondimeno non si possono troppo ben partire. Et in questo proposito Cornelio Celso afferma, che i Lupi insieme con i Muli sono di leggerissimo alimento.

## Del Cefalo.

Cap. 10.

IROMANI chiamano con Greco nome Cefali i Mugili, i quali si diuidono in piu specie; percioche alcuni dall'ampiezza del capo sono detti Capitoni, alcuni da quelli minuti labri di sotto Labeoni, che diedero questi cognomi alle casate Romane. Altri si chiamano Cestri, altri Bacchi, altri Mifsini, & Cheloni, & Leuchisti, & Muconi. Dice Aristotile, che del mese di Dicembre i Capitoni sogliono diuenir graui; & afferma il medesi-

mo autore, che questa specie di pesce nasce per quel, che si vede in mare, negli stagni, & ne' fiumi. Nel resto i Cefali sono di velocità mirabile; perciocche, quando scherzano, ò volano con vn salto oltra le reti, paiono faette vscite di arco. alcuna volta entrano dal mar ne' fiumi, & da' fiumi nel mare. Non è animale punto malefico; perche si pasce solo d'alga, d'herbe, & di quelle minutie, che sono nel fondo del mare, ò delle riue; perciò tutti i pesci hanno in honore, & in riuerenza quasi santo, & diuino il Cefalo. Galeno loda quelli Cefali, che si pigliano in mare; & per l'opposito dàna quegli altri, che s'hanno dagli stagni, & da' fiumi, che bagnano gli sterchi, & le lordure delle città; perciocche diuengono cattiuu per quel nutrimento molto feccioso; & anco per parer di Dorione sono anteposti i marini à quelli de' fiumi. Ma quelli sopra tutto sono pessimi, che da se stessi nascono di fāgo negli stagni, & nelle paludi, delqual numero sono i



no i Cefali in Toscana, che dall'ago Prillino p̄sso Orbetello sono portati al mare; di maniera, che si possono ancor biafimar q̄gli altri, che si pigliano ī tāta copia ne' fangosi canali della Padusa, & di Chioggia, che, p̄ essere, secondo che essi gli chiamano, da buon budello, sono si grati à' Ferraresi, & à' Vinitiani. Icesio, autor Greco molto familiare di Ateneo, e' l medesimo cuoco, & Medico, afferma, che i Cefali sono grati al gusto, & di buon fugo. Et Galeo dice, ch'essi molto tardi, & con gran fatica dello stomaco si partono, & digeriscono; & insegna, che ne' lor saporetti vi si debba porre dell'herba Origano; per virtù dellaquale pare, che piu facilmente scorrano nelle budella; tenendo, che i salati siano assai men nociui. Noi sappiamo, che i Cefali, che si mangiano à cena fin al troppo, prouocano dolor di capo, ilqual male è chiamato da' moderni Medici Cefalea: massime, se à piu laute cene vi si trouano stomachi deboli.

Dell'Orata.

## Dell'Orata.

Cap. II.

GLI antichi non pur ebbero in honore il pesce Orata, ma per la deliciofa stima, inche hebbe Sergio gentilhuomo Romano quel pesce, lo fecero perpetuo cognome di vna casata; percioche conduceuano dal mare ne' laghi fra terra i semi, & i pesci viui delle Orate, & degli altri animali acquatici; accioche fossero tra dotti i mari al seruigio delle cucine, iquali giornalmente dessero alle cene le pretiose viuande negate alle acque dolci, con malissimo studio de' ricchi. Per questo i laghi presso Roma di Bracciano, & Ciminno, & i piu lontani di Bolsena, & di piè di Luco alcuna volta produssero Orate, Lupi, & Murene; iquali pesci di semenza, degenerando la figliatura, per non poter pesci stranieri con quella felicità nascer nelle altrui acque, che nasceuano nelle lo

ro proprie, tosto perirono. Gli antichi antepòsero à tutte le Orate, che per tutto il mare nascono fecondissime, la Tarentina; & sopra tutto quella, che portata nello stagno Lucrino s'ingrassaua di conche, ilche esprime Martiale in quelli versi,  
Non ogni Orata merta pregio, & lode;  
Ma chi sol conche nel Lucrino pasce.

Molti huomini famosi nelle migliori lettere stimano, che tra le Orate si venda da' pescatori lo Scaro quell'antico pretiosissimo pesce, che ha i denti simili à gli humani, & molto atto à ruminar le herbe del mare, & si assomiglia nella specie delle scaglie forte alle Orate; ma io credo, che no'l conosciamo facilmente per error di quelli, che'l vendono; iquali ingannati dalla similitudine, ne auertendo punto la nobilità del suo sapore, sono vfati di mescolarlo in pescheria insieme con le Orate, & con i Sarghi; tuttauia, per giudicio de' pescatori, il pesce Zafiro cosi detto dal color verdescuro di quella gemma

tra

tra le Orate è tenuto saporitissimo, il quale per avventura fu l'antico Scaro. Le Orate si pigliano la state rare volte, & il verno molto spesso, nelqual tempo sono piu buone. Sono le Orate tra tutti i pesci, per peculiar lor dote di singolar sapore, & sanissime, p parer di Cornelio Celso, che le giudicò nel darle agli infermi di leggerissimo alimento. Galeno c'insegna à volerle ben cuocere, ch'elle si pongano sopra la grati cella, e, tirate lor sotto lente bragie, si bagnino con olio, aceto, & sale.

## Del Dentale.

Cap. 12.

I LATINI chiamano Dentali i pesci Sinodonti, che sono vicini alle Orate, & à Fragolini; percioche hanno denti minuti, & sono larghi, & belli à vedere per vna certa lor varietà rossa. Questo pesce Sinodonte si chiama per altro nome da Greci

Greci Carax, cioè circondato, per essere circuito da un perpetuo ordine de' denti, che fouraftáno l'un l'altro. Ateneo dice, che quel, che si piglia negli stretti è molto buono, e' medesimo, per opinione di Galeno, è piu sano; percioche diuengono affai migliori per lo sbattimento grande del mar inquieto, & fortunoso. Il Sannazaro, gentilissimo, & leggiadrissimo poeta del tempo nostro, nelle sue Egloghe pescatorie lo celebrò in questo modo, Sessa dà i Rombi, e' lido di Pozzuolo

**I** Fragolini, & i Dentali Malfi,  
Et d'Ercole le rupi il pesce Mulo.

Gliantichi Latini, & parimente i moderni chiamano volgarmente Dentice il Sinodonte, & lodano quel, che s'ha da i lidi di Dalmazia, & sopra tutto da Salona, & da Traù, doue tagliato in pezzi mezo cotto si pone in gelatina con di molto zafferano, & cosi chiuso in botti vien portato quasi tutto l'anno per Italia, & à Roma, doue si ha sempre freschissimo. Tuttauia i

**N** Medici

Medici dannano forte questa sorte di viuanda, e tra gli altri Pietro Apono; che al suo tempo in quella strage delle buone lettere meritò di hauer il nome di Conciliatore diuino; perciocche egli afferma di haue per esperienza trouato, che i pesci vna volta cotti, & serbati, & massime chiusi in coperchi de' vasi, hanno mortal qualità, & chi ne mangia s'infetta non altrimenti, che, se mangiasse veleno.

## Del Fragolino.

Cap. 13.

DIETRO le Orate vengono i Pagri, ò Fagri, chiamati volgarmente Fragolini, di tutti quelli pesci, che si rostano molto buoni; perciocche sono grati al gusto, & non molesti allo stomaco, per essere pesci, che si concedono anco à quelli, che hanno la febre; perciocche, oltre quel, che intese Auicenna di tutti i Saffatili,

tili, i Fragolini non hanno alcuna abondanza di humore lento, & viscoso; & per questa ragione si concedono à febricitanti; percioche, per essere tutto il genere de' pesci di natura fredda, & humida, si debbono dar à tali ammalati anco per opinione d'Ippocrate i cibi freddi, & humidi; però non posso far alcuna uolta di non marauigliarmi di certi Medici scropulosi, che, quando vno ha la febre, gli fanno diuieto di non poter mangiar quasi di tutti i pesci. I Romani, & grã parte degli habitadori del lido del mar Tirreno chiamano i Fagri Fragolini, i Vinitiani Albori, & i Genouesi con l'antico nome Pagri; iquali, quando passano la grandezza di sei palmi, per commun giudicio de' pescatori, diuengono Dentali. Questi pesci nel lor colore, che pare, che siano bagnati in vin rosso, s'affomigliano, p parere di Speusippo presso Ateneo à' pesci Eritrini, & Iecinori; dallaqual opinione sono manifestamente ripresi coloro, che pensano, che

N 2 i Fragolini,

i Fragolini, secondo che dice Oppiano, & Aristotile, siano gli Eritrini, che Teodoro Gaza tradusse in Latino Rubecule; percioche in quel luogo Ateneo paragona i Fagri agli Eritrini, che sono di genere diuersi, ma di color pari. Ma quel mi moue affai à non tener dall'opinione loro, che Aristotile, & Plinio affermano, che gli Eritrini, & le Rubecule si pigliano grauide, & piene di uuoui in tutti il tēpo dell'anno, non ci essendo nella loro specie pesci maschi; ilche non auiene à' Fragolini, che per tutto si mangiano molti mesi dell'anno senza alcun segno di uuoi. Similmente quel si può tirar à proposito, per far buona questa opinione, che, mentre si succiano i capi de' Fragolini, tanto grati al palato, si sente sotto i denti vna certa picciola importuna pietra, che Aristotile, & Plinio affermano, che essi hanno nel capo; & veggiamo anco i lor cuori triàngolari, come scrissero gli antichi. I Fragolini per parer d'Icesio sono molto buoni



ni di primauera, & per giudicio di Arche-  
strato nel nascer della Canicula; tuttauia  
noi gli trouiamo assai piu saporiti il ver-  
no. Ma, per hauer estrema perfettione di  
sapore, bisogna, che habbiano à giudicio  
de parafiti queste tre conditioni, che sia-  
no freschi, fritti, & freddi; di maniera pe-  
rò, che le addormentate lor polpe si ven-  
gano à mollificare, & à svegliare con su-  
go di melaranzo, & un poco di specie.

## Della Salpa.

Cap. 14.

LA Salpa, pesce bellissimo fra tutti gli  
altri, ritiene l'antico suo nome, & è cono-  
sciuto da tutti; percioche dal collo fin al-  
la coda, & à' fianchi d'argento lo dipingo  
no vagamente certe linee d'oro, & rosse  
distinte per certi interualli. Onde i Gre-  
ci piu antichi diedero cognome di Salpa  
à Mnesea Colofonio, perche haueua fat-

to

to vn poema vario . Si troua per tutto in copia grande, & grandissimo nel mar di Maiorica, massime all' Isola di Euizzo, celebrata per la moltitudine delle Saline . E chiamato da alcuni, secondo Plinio, pesce offeno , perche non si può cuocere, se non si batte prima cõ una bacchetta. Egli è solitario, & partorisce due uolte all' anno à similitudine de' Lupi . Dicesi, che di sua natura è astutissimo, & che ode sottile piu di tutti gli animali acquatici; è migliore di state, & di tutto il mare è buonissimo q̃l, che si piglia intorno Medelino. Ma Archestrato, che fu riputato da' Greci nel l'arte del cucinare vn'altro Teogni, ò Efiodo disse in vn bel verso, che la Salpa è sempre cattiuu . Talche non dè parer marauiglia, se anco hoggi quel pesce, che cõ tanto studio, & leggiadria è dipintõ dalla natura, è rifiutato dalle tauole de' Signori per hispido, & difettoso.

Del

## Del Sargo.

Cap. 15.

IN questi mari non vien sempre il Sargo, benchè sia pesce conosciuto. Quel di Brindisi, per parer di Ennio poeta, s'ha per molto buono, specialmente s'è grande; perciocchè quelli, che habbiamo in Roma à pena passano la grandezza di vna Orata; allaquale s'affomigliano anco nella larghezza, & nelle scaglie di argento. Dice Aristotile, che il Sargo partorisce di Autunno, & di primauera; pesce tanto superbo, che non s'accompagna mai con altri d'altra specie, ò della sua; & soggiunge Plinio, che in quelli de' lidi non u'è alcuna bontà; ilche pare miracolo, prendendosi essi principalmente presso i lidi, come largamente scrisse Eliano nel libro della historia degli animali; doue egli dice, che i Sarghi s'inamorano delle Capre, & perciò facilmente pigliarsi alla loro ombra

ombra in questo modo ; ch'elle sono collocate contra i raggi del Sole negli orli de' lidi, & degli scogli, da' quali buttano in mare la lor ombra, & cosi da quella specie tutti infiammati d'amore sono allettati, & presi. Il Sargo è buono, quando tramonta la stella di Orione, che è quasi negli vltimi dì dell'Autunno alhora, che le viti si spogliano dell'honore delle foglie. Archestrato, ch'io sono per allegare spesso ne' piaceri delle cucine, dice, che il Sargo è di carne secca, & perciò lo loda rosto, & caldo, condito con il formaggio, & con l'aceto ; come per legge ci insegna, che siano conditi tutti i pesci di secca polpa ; non altrimenti che sia necessario i piu grassi, e teneri ; i quali molto faporitamente si cuocono sù la graticella, bagnati solo con il sale, & con l'olio.

Del

## Del Capone.

Cap. 16.

IL Capone è famigliarissimo à lidi nostri, & in Vinegia non si troua. Questo pesce ha il capo grande, brutto, quadro, & senza alcuna polpa; i suoi occhi sono fermi, & immobili; i fouracigli distesi, la bocca languida, & i denti minuti. Sotto il mento gli pendono alcune barbe lunghe, & rosse, simili à vna barba mal pettinata. Tutto il busto del corpo è rotondo, & brutto, & discesce à poco à poco, affotigliandosi nella coda, finche finisce nella vltima penna di lei. La pancia è bianca, & vergata di color sanguigno à similitudine de' Muli, & la schiena tira piu tosto al biondo, che al rosso; similmente ha le pelli assai sode, & bianche: pur, con tutto che sia tale, è tenuto pesce piu sano, che saporito, massime da' parafiti piu dotti, che lo sprezzano, come vn poco aridet-

O to.

to. Si ritrouano altri Caponi, che hanno i becchi spartiti in due forche, & la schiena armata di scaglie d'osso, che i pescatori affermano, che nel genere de' Caponi sono i maschi; ma io credo, che questi siano di vn'altra specie; comunque si sia questa è la vera espressa effigie del Capone; laquale m'ha dato vn poco, che fare, mentre cerco gli antichi nomi de' pesci, & non senza qualche ragione dubito di ciascuno, hora pensando, che dalla grandezza del capo egli sia della specie de' Capitoni; hora l'Orfo dall'aspetto degli occhi, & rosso colore; hora l'Eritrino, ò Rubecula dal medesimo rosso colore; percioche non mi veniua in pronto di poter far congettura per alcun fresco nome di alcuna natione del suo vero antico; & dir di certo qual cosa degna degli orecchi degli huomini dotti; percioche in Roma egli si chiama Capone, in Genoua Organo, & in Francia Roschetto, che in quella lingua uono Rubeto. Quanto all'essere egli de'

Capitoni

Capitoni della specie de' Mugili ho conosciuto essere falsa la congettura di quel nome, per quãto giudica il Volterrano, che pensò scioccamente, che il Capone fosse il Labeone. Et l'Orfo è maggior pesce, & ha vna sola continuata spina lungo il fil della schiena, ilche rarissime volte si troua negli altri pesci; & è noto infine per parer di Eliano, Ateneo, & Oppiano, che egli muore tardi, se ben vien tagliato col coltello in due pezzi in mezo. Et, per la medesima ragione, con laquale habbiamo confutato l'opinione del Pagro, egli non può essere l'Eritrino; percioche l'Eritrino si prende tutto l'anno grauido, & pieno di uuoui, & il Capone quasi sempre si troua col uentre vuoto. Ma io tengo per fermo, ch'egli sia della specie de' Muli; prontissimo nondimeno à mutar parere, se alcun piu suegliato d'ingegno, che non son'io, trouerà qualche cosa di meglio; conciosiache egli si rassomiglia puntalmente al Mulo nell'effigie, & nel color

O 2 sanguigno,

fanguigno, che non è così chiaro in niun' altro pesce fuor che nel Capone, & nel Mulo; perciocche alcuni Muli hanno la barba, & perciò da molti sono chiamati Barbati, & Barbatuli, & sopra tutto da Cicerone. Che ci siano due specie di Muli, se ne ha testimonio presso Ateneo; perciocche egli antepone, secondo che giudicava Sofrone poeta, il Mulo barbato à quello, che non ha la barba. Similmente Plinio quella specie de' Muli, che è diuersa da quelli, che sono ornati di barba, chiamò Alutaria, ch'era à comparatione de' Barbati uilissima. Il Volterrano s'ingandò affai in pensare, che i Muli barbati fossero quelli, che volgarmente si chiamano Barbi; cioè quelli viuaci Barbi per la malicia de' vuoui nociui, essendo il Barbato pesce di mare, & il Barbo di fiume. Il Barbo viuace è celebrato da Ausonio, il quale, per questo argomento, ch'egli muore tardi, non può essere della specie de' Muli barbati; perciocche i Muli, per opinione di Plinio,



Plinio, & per quanto ho io veduto spesso con gli occhi miei, tosto che sono cauati dalle reti muoiono; doue i Barbi, che si vendono ne' laghi di legno, come si usa di far in Pauia, viuono lungamente. Che l'Alutario sia quel, che si chiama il Capone, lasciarò qui senza conchiusionone. Ne farebbe anco in tutto fuor di ragione, che si prendesse il Citaro per il Capone; percioche io mi sono accorto, per quanto pare, che accenni Galeno, che il Citaro non è molto differente dal Capone nella natura, & qualità delle polpe.

## Della Laccia.

Cap. 17.

IL pesce Laccia diede affai da far, & da dire à' maggiori dotti dell'Academia Romana; percioche, hauendosi esso sapo-  
ritissimo nella città, non sapeuano ben trouare, con che nome Latino egli si do-  
uesse

uesse chiamare ; di maniera , che Pomponio Leto , il piu valente grammatico del suo tempo , & il Platina , che per tante rare opere , che uscirono dal suo fertilissimo ingegno , fu diligente historico , & buon cuoco , crederono falsamente , ch'egli fosse il Lupo ; con doppio errore , vn , mostrando di non saper , che pesce anticamente fosse la Laccia ; l'altro , che pesce sia hoggi il Lupo Tiberino . Questo pesce è coperto di scaglie molto sottili , & bello per vn certo lume argentino , che ha ; & sopra tutto è molto dilicato nel sapore , & nella tenerezza delle polpe ; tuttauia le sue carni molti sono cosi piene di certe spesse , & noiose spinette , che ne' conuiti per il lor fastidio , & pericolo vengono à perder ogni gratia di estrema soauità . Entrano le Laccie nel Teuere ne' bei principij della primauera ; ma scarne , & magre , & per vna certa secchezza del falsume del mare poco amabili ; lequali dapoi nello spatio di pochi dì in quelle dolci acque del  
del

del fiume s'ingrassano mirabilmente; rare volte passano la grandezza di vn cubito; e, tosto che soprauiene la state, ritornano in mare, ne si veggono in altra stagione piu. Oltra il Teuere, & l'Arno, l'Ombrone in Toscana, & in Campagna di Roma il Garigliano, & il Volturno fiumi le hanno perfettissime. Similmente se ne pigliano nel Pò, forse non men buone; ma ne' fiumi della Francia, & della Spagna si trouano assai grandi; tuttauia i parafiti piu dotti giudicano, che non sono da essere paragonate à quelle, che si pescano nel Teuere. Gli Spagnuoli le chiamano Sauali, i Francesi Alose, & i Napoletani, i Toscani, & i Vinitiani Chieppe. Et presso Aristotile, Strabone, Eliano, Oppiano, & Ateneo si legge Trisse, che il Gaza, & il Tiferno tradussero Alose. Onde si vede piu chiaro, che il Sole, essere vn medesimo pesce la Triffa, l'Alosa, & la Chieppa quel, che hora in Roma si chiama Laccia; perche l'Alosa di Ausonio in quelli versi,  
Et

Et alle fiamme le stridenti Alofe,  
 Cibo della minuta, & bassa gente  
 è in tutto simile, per quanto ne dicono i  
 Francesi alla Laccia di Roma; & le Chiepp  
 pe in Vinegia, & in Toscana sono tenute  
 vna stessa cosa con le Laccie. Il lago Ver-  
 bano, che hoggi si chiama lago Maggiore,  
 & il lago di Como hanno i pesci Ago-  
 ni, molto simili nella effigie, & nel sapore  
 alle Laccie; ma per grandezza minori,  
 perche non passano al piu la misura di un  
 piè; & di primauera sono piu aggratiati  
 con diuersa natura dalle Laccie, & di Au-  
 tunno molto buoni. Ne osta quel, che da  
 molti si dice, che la Chieppa, & la Laccia  
 nõ possono essere il medesimo pesce, per-  
 che la Chieppa, pesce di tanta nobilita, co-  
 me si uede, s'ella è la Laccia, è poco, anzi  
 nulla celebrato dagli antichi autori; con-  
 ciòsiache vn solo Ennio poeta mi può ba-  
 star per tutti, quando egli dice,  
 Come di tutti la Chieppa è piu rara;  
 V'è del mar la Mustella, e i Toppi d'Eno,  
 Et

Et d'Abido molt'Ostriche aspre, & dure.  
Di Mitilene il Toppo.

celebra poi Ennio molti altri pesci, come si vede in quelli versi, che citò Apulegio nell'Apologetico. Et crederei, che ciò auenisse, perche le Chieppe stanno nascoste, quasi tutto l'anno, & solamente in quel poco tempo della sua giouanezza, nel quale particolarmente sono rare per buon sapore, quasi per far di se mostra, entrando ne' fiumi, si pigliano; di maniera, che disse argutamente, & piaceuolmente il Vida, grande, & religiosissimo poeta, mentre à tauola si ragionaua della prudenza de' Folpi, & delle Spigole, che niun pesce gli pareua piu prudente della Chieppa, percioche non si lasciaua mai vedere, se nò quando era grasso, & à tempo à punto opportuno; perche, essendo di primavera vietato dalla chiesa il poter mangiar carne, questo pesce da' Christiani è tenuto in grande honore. Nel resto le Laccie nutricano grassamente; ma, per le super-

fluità del viscoso alimento nõ si smaltiscono facilmente negli stomachi; & si giudica da quei vapori, che per lor si leuano, che fanno venir sonno inanzi le sue debite hore, & che accrescono la fete: specialmente, se non mancano à quelli, che le desiderano, per trarsene la voglia anco di mediocre gola; ilche à pochi auiene, & solamente à' Prencipi, & Signori, per il grosso pregio, & rarità di quel pesce.

## Della Triglia.

Cap. 18.

GLI antichi Latini chiamarono Mulo quel pesce, detto da' Greci Trigla dal colore delle scarpe mule, che rassomiglia quello smorto colore, che veggiamo hauer al rouescio le foglie del Pesco, & dell'herba Ciclamino, secondo che dice Plinio hauer pensato Fenestella; & per questo essere stato dato il nome di Trigla da' Greci

Greci à quel pesce, perche egli era sacro  
à Diana Ecate, che è trifôrme, come di-  
ce Virgilio,

Della vergin Diana le tre faccie.

E testifica Ateneo, che egli si sacrificaua à  
Diana per questa cagione, che le Trigle  
pseguitano le Lepri marine, mortali agli  
huomini, quasi cani di caccia agli auspicij  
della Dea cacciatrice. In Roma si chiama  
hoggi questo pesce, per essere di già man-  
cato il nome Latino di Mulo, con uoce  
Greca Triglia. Fu questo pesce per il pro-  
digo lusso degli antichi così raro, & pre-  
tioso, che spesso egli veniua comprato da'  
priuati anco Romani à peso di puro argè-  
to, quando egli passaua la lunghezza di  
un piè. Galeno, che riprendeua fieramē-  
te la lussuria Romana, molte volte si ma-  
rauigliò, per la stima di vn di quei pesci,  
della lor gola, che vn sì picciolo pesce  
comprauano per tanto pregio; alquale i  
parasiti piu dotti rispondeuano sottilmē-  
te, che perciò gli cercauano piu grandi,

P 2 perche

perche ne' piu grandi si trouauano maggiori teste, & piu larghi fegati à condir di uerfi manicaretti, come si raccoglie da' uerfi di Oratio,

Sciocco tu lodi il Mulo di tre libre,  
Et forz'è, che lo scemi, & parti in quante  
Viuande cuocer, & condir tu uuoi

Et dalle parole di Plinio s'ha chiaro, che l'alece si faceua de' fegati de' Muli. La Triglia partorisce tre volte all'anno, & non più; perche in quei tre parti nasce vn vermicello, che subito rode i semi genitali.

Questi pesci sono oltra modo voraci; perche molte volte si pascono anco de' corpi humani, ilche espresse Oppiano,  
Mangia del mar la Triglia ogni sozzura,  
Et si caccia nel corpo ogni lordura.

Si lodano i Muli, che hanno la barba sotto il mento, l'altra specie ignobile si chiama Alutaria. Ne' lidi dell'Isola Taso si pigliano molto buoni, & grandi; presso di noi sono lodati quelli, che si pescano nel mar sotto Roma. Quelli, che s'hanno à

Genoua,



Genoua, à Vinegia, & à Napoli non tengono la medesima bontà di sapore, benchè si pongano molte uolte affai grandi in tauola. Galeno dice, che la carne della Triglia non è ne grassa, ne lenta, ne viscosa, ma dura, & frangibile; & perciò grata al gusto, & facile à digerire, & nel genere del nutrimento alla natura dell'huomo forte conueniente, & accommodata; quantunque Plinio la stima inutile à' nerui; si cuoce bene, & sana sù la graticella; & piu che in altro modo saporita, se ui si pongono di sopra uia delle foglie fritte del petroselino, bagnato nell'olio, & postoui poi di sopra del sugo del melaranzo. Quel solenne goloso Apitio Nepote annegaua i Muli viui, perche diuenissero piu saporiti, nel Garo, ch'era liquore degli Sombri salati. Se si affoga la Triglia nel vino, & quel si bee subito dall'huomo, afferma Ateneo, per parer di Terpsicle, che ha gran forza à vietar, che non dia impaccio la voglia di Venere; dicendo,

dicendo, che, se le donne anco ne beuono, non possono ingravidarsi.

## Del Sauro, del Tracuro, & dello Scombro.

Cap. 19.

IL Sauro serba ancora l'antico suo nome, ne passa la grandezza di vn piè, & si chiama pesce picciolo da frigere; percióche ci sono molte forti di pesci, che per la loro picciolezza si cuocono con la patella da frigere nell'olio bollente; & questi sono le Triglie, le Boche, gli Sombri, i Tracuri, i Fragolini, & le Orate; & però volgarmente con vn solo nome si chiamano pesci da frigere. Galeno lodò i Sauri per la mediocrità delle carni, per essere mezane tra le dure, & le molli. Similmente dice Ateneo, ch'essi sono saporitissimi, se tagliate lor le branche, si cõdiscono col formaggio, col sale, & con l'Origano. La  
Trachina

Trachina anch'ella si pone nel numero de' pesci da frigere, che, secondo Oppiano, crediamo, che sia il Tracuro, ò secondo Ateneo la Trachida; per questo argomento, ch'ella ha vna spina nimica, & quasi mortale sù'l collo, & due altre forte acute, che gli escono dagli orecchi. Questo pesce è lungo, sottile, & ristretto nel ventre; i fianchi delquale sono vaghissimamente dipinti di alcune spesse linee, & storte, che tirano al color cilestro. Lo Scombro è chiamato da' nostri Lucertola, & in Vinegia pur col suo proprio antico nome. Pare, che Cornelio Celso il prenda anch'egli per Lucertola, per farsi di lui il salame; & quel antico goffo tradutor di Galeno, chiamò il Sauro Lucertola. Gli Sombri sono lunghi, & scarni, & belli per il color del zolfo, che hanno; & alhora sopra tutto, che nuotano nell'acqua. S'ingrassano di primauera, nel qual tempo si tengono in Vinegia perfettissimi à mangiare; doue in Roma, per

per vna certa lor innata fecchezza, non si hanno in alcun conto. Icesio antepone gli Sombri minori à' maggiori; & dice, che danno à' corpi vn buon fugo, tuttauia, che si partono vn poco difficilméte.

## Dell'Asino, & della Merla. Cap. 20.

I GENOVESI chiamano con proprio nome Asino quel pesce, che in Roma è detto Scarmo, & Merluccia; ilquale ha la testa forte larga, & schiacciata non d'altra maniera, che l'habbiano i Gobij, & la bocca dentata, & larga; nel resto del corpo è lungo, & le sue scaglie sono minute, che tirano al color bigio, come si vede negli Asini terrestri; percioche dice Marco Varrone, che la Merla, il Tordo, l'Vmbra, & l'Asino sono chiamati dal colore, alquale si affomigliano. Gli Asini, mentre i Soli di state tutti ardono, per la  
noia

noia del caldo stanno nascosti à guisa del Glauco, & dell'Orata; & dice Aristotile, che non si può trouare quante uolte all'anno partoriscono. Ce ne sono di due specie, i maggiori sono detti Banchi, che non crescono in grandezza di due piè; & i minori Callaria. Plinio riferisce, che essi hanno nel capo vna pietra, & che sono delicati; & Galeno afferma, che hanno con i Saffatili vna medesima carne. Ci sono i Tordi per il color verde, & per le goccie sparse, secondo che si vede ne' Tordi vcelli, varij, & belli; appresso le Merle, chiamate da' Greci Coccige, che si rassomigliano agli vcelli Merle in vn certo color mezano tra il nero, & il lionato; ma nella specie degli acquatici non hanno quella nobiltà di sapore, che gli antichi attribuirono alle Merle, & à' Tordi vcelli; conciosia che i Tordi sono forte hispidi, & le Merle, secondo Ateneo, si cuociono difficilmente; nell'acconciamento del

Q mescolò

mescolò col formaggio, col pomo grana-  
to, & sale, & olio il belzui, che, per parer  
del Barbaro, è specie del *Lasero*. Ma, in  
che modo quel sugo ristretto, & odorife-  
ro si confaccia à condir i pesci, lasciarò  
nell'altrui giudicio. Ci sono anco le Fici-  
de, che rappresentano il color, & l'effigie  
delle Tinche verdi, chiamate volgamen-  
te Fici, i quali rare volte sono posti dauan-  
ti i Signori, per essere da se hispidiſſimi.

## Della Boca.

### Cap. 21.

L A Boca ha dipinta la schiena; pesce  
conosciuto quasi da tutti i lidi, & per tut-  
to chiamato con vn solo nome. Fu detto  
così dalla voce, perche è sacro à Mercurio  
Dio della eloquenza, non altrimenti,  
che sia il Citaro ad Apolline, la Triglia à  
Diana, il Citulo à Bacco, l'Apua à Vene-  
re, & il Pompilo, compagno de' nauigli, à  
Nettuno.

Nettuno . Aristofane Bizantio presso Ateneo afferma, che la Boca si douerebbe chiamar Boopa, percioche questo pesce ha gli occhi assai grandi; dice similmente, che bisognarebbe, che il Siluro fosse detto Sciuro, per il mouimento spesso della coda. Nel resto le Boche sono fecondissime, & si pigliano in greggi; & le sogliono i pescatori serbar meze cotte in olio, & aceto, con assai foglie di mirto; le quali dappoi sono portate da' mercatanti in lontanissimi paesi dal mar d'Italia.

## Del Gobio.

Cap. 22.

IL Gò,ò Gobio rarissime volte si vede in Roma, & in Vinegia si troua in gran copia, & dilicato per vna grassa tenerezza; in cambio di scaglie ha vna cotenna varia, & forte lubrica. Quelli, che tranno al bianco, per quanto ne dice Plinio,

Q 2 si an-

si antepongono à' neri; i verdi sono cattiuissimi: nõ passano la lunghezza di mezzo piè, & sogliono partorir, come vuole Aristotile, presso i lidi, & piu tosto nelle arene, & paludi, che in alto mare, ò doue l'onde rompono negli scogli; benchè di questa specie siano maggiori della specie de' Saffatili, quelli, che i Siciliani chiamano Caulini, & Cotoni per quel, che ne pare al Barbaro. Icesio afferma, che i Gobij sono di molto sugo, & di facile digestione; ma tali però, che danno picciolo, & cattiuo nutrimento. Et Galeno dice, che i Gobij intorno i lidi arenosi, & i promontorij sassosi sono grati al gusto; & che nella prima, & seconda digestione facilmente si smaltiscono; & per l'opposito quelli, che si pigliano alle bocche de' fiumi, & degli stagni essere estremamente cattiuu. Ci sono con questi i Gobij di fiume, massime del lago Maggiore, & del lago di Como, che s'hanno per rari per essere i lor fegati al palato gratissimi, & questi



questi sono chiamati da' Milanefi Strinci, & Botetrisi. Così in Toscana, & sopra tutto nel fiumicello Marina, che da' gioghi dell'Apennino presso Prato si scarica nell'Arno, ci sono i pesci piccioli Iottij, di licatissimi, & similissimi à' Gobij, i quali, con tutto che esprimano marauigliosamente quella medesima effigie, hanno anco nella lor poca carne lo stesso sapore.

## Della Scorpena.

Cap. 23.

PARE, che Aristotile faccia diuersi lo Scorpione, & la Scorpena; e'l medesimo pensò Ateneo, che cita in questo proposito Aristotile. Onde il Barbaro anch'egli nel suo Corollario non affermò alcuna cosa sopra ciò di certo. Noi quasi tutti chiamiamo volgarméte Scorpena vn pesce rosso, & vario, & armato di molte punte, & con cotenna non scagliosa, ma lubrica à

ca à similitudine di quella del Gobio. Dice Santo Ambruogio, che questo pesce è fiero, perche ha una punta velenata. Ve ne è vna specie di mare, & vn'altra di palude; i marini sono rossi, & i palustri neri; iquali non si tengono ne anco per buoni; partoriscono due volte all'anno. Nel resto, per parer d'Icesio, mollificano il corpo, facilmente si partono, & perche abbondano di fugo, danno anco molto nutrimento. Epicarmo nelle nozze di Ebe dice, che la Scorpena è solitaria, & che si pasce d'alga marina. Le minori, che non passano la lùghezza di mezo piè, s'antepongono alle maggiori, secondo Archestrato, che fu sottilissimo cuocitor di viuande.

## Della Perca, & del-

l'Occhiada. Cap. 24.

RARE volte si veggono in Roma le Perche di mare. Si rassomigliano questi  
 pesci

pesce alle Mene, che hoggi si chiamano Menole; percioche hanno certe fascie oscure, dallequali per tutto il corpo scaglioso, & argentino sono distinte. Dal fil della schiena escono lor fuori alcune punte dispari, tessute da vna sottile pellicina. Per questo disse Ateneo, che la Perca è coronata di spine, & bella per vna rara varietà; & nel uero sono bellissime, grate al gusto, & salubri agli ammalati. Plinio le mette tra i sassatili, & tra quelli, che si pigliano di uerno. Capo, & conducitor delle Perche è il Melanuro, che con altro nome si chiama Occhiada dalla grandezza degli occhi, secondo che traduce il Gaza. Questo pesce è vario, e tempestato di spesse gocciole non dissimile dall'Orata; tuttauia è di sua natura, per parer di Eliano, timidissimo, & accortissimo pesce di quanti altri ne sono; percioche dalla tranquillità delle onde conosce la venuta de' pescatori, & si sommerge nel profondo del mare; & se ha da nuotar di sopra via l'acqua

l'acqua se ne uà à cāto gli scogli, & cō marauigliosa sagacità si nascōde nelle spume, che continuamente le rotte onde producono presso gli scogli. Cornelio Celso lo dō sommamente l'Occhiada nel genere dell'alimento; & Numenio afferma, che i Melanuri hanno gran forza à chiuder le vene, & essere nel sapore, & nel sugo molto inferiori à' Sarghi; di maniera, che pare, che il Melanuro sia diuerso dell'Occhiada, come si crede, che l'intendesse Plinio, che mescolò la Occhiada con i Fogli, & con le Passere; & nel medesimo luogo fà mentione dell'uno, & dell'altra separatamente, ilche annotò il Barbaro diligentissimo, che giudicò, che in questo errasse certo ò Plinio, ò il Gaza. Ma quel puote mouere il Gaza, perche Aristotile nel far mentione dello Scaro sempre l'accoppiò col Melanuro, e'l medesimo fece Celso; percioche egli nominò sempre lo Scaro con l'Occhiada, quasi che dispiacendogli il Melanuro dittione Greca, gli riuscisse

riuscisse meglio di por in suo luogo Occhiada; ilqual pesce da' Latini, secondo che si vede in Vinegia, & altroue, dalla grandezza degli occhi è chiamato Occhiale; & non ch'egli sia detto dalla nerezza della coda, come l'appellarono i Greci, Negracoda, & Antracilla. Ma il Melanuro, che si troua in Napoli sì spesso, rare volte si vede in Roma; però non si marauigli alcuno, se non si porrà quì la sua effigie, secondo l'incominciato ordine della pittura degli altri pesci. Nel resto le Perche per opinione di Aristotile si trouano anco ne' fiumi, & ne' laghi; & queste hoggi in Francia sono tenute in grande honore nel darle à febricitanti, & le chiamano i Francesi con l'antico nome Perche, che furono celebrate da Ausonio poeta Frãcese, quãdo disse nella Mosella.

Ne tra tanti buon pesci anco te Perca,  
Delle menfe diletto, andrò tacendo,  
Pesce di mar degnata esser di fiume.  
Facil sola tra gli altri à gareggiare,

R Con

Con i sanguigni Muli.

Et in Italia sono molto buoni quelli del lago di Como, che i Comaschi chiamano Persechi. E fama, che questi pesci furono portatili, & forestieri, cioè tradotti i semi dal lago Eupilo, che fà il fiume Lambro, secondo che riferisce frate Benedetto Giouio ne' versi del Lario à Minitio Caluo.

Son il Perseco in l'onda d'Eupil nato,  
Et d'indi il Lario peregrin mi prese.  
Pur l'Eupilo gli produce molto minori,  
che il lago di Como; ma per difetto ò del  
le acque scorse, ò per essere per alcuna oc-  
cultà apertura della terra stato sorbito,  
molti anni auanti questo lago s'è in gran  
parte seccato, & è riuscito in tre minori  
laghi, raccogliendosi le sue acque ne' piu  
bassi luoghi, iquali dal Foro Licinio anti-  
co castello, anch'egli mancato, si chiama-  
no hoggi i laghi della villa di Licinio. Nel  
lago di Como le Perche crescono alla  
grandezza di un piè; hanno le penne gial-  
le, &

le, & al tempo delle uue mature per il grasso delle lor tenere interiora sono troppo buone. Quasi tutti i Medici di Lombardia non dubitano punto di dar à mangiar agli infermi, che si sono alquanto rihauuti dal male, le Perche, massime se sono ben acconcie nel sugo delle uue crude, che si chiama agresta. Similmente Diocle Medico nel libro de' salubri, secondo che cita Ateneo, lodò assai la Perca tra quelli pesci Saffatili, che hanno le carni piu molli, come sono i Tordi, le Merle, i Gobij, & i Fici.

## Del Rombo, & della

Passera. Cap. 25.

FIN quì assai s'è detto de' pesci scagliosi, hor diremo de' piani, che hanno le spine, & di quelli, che da Aristotile sono chiamati selaches, perche mancano di spine, & da Plinio cartilaginosi. Tra

R 2 questi

questi tien il primo luogo il Rombo, detto forse così dall'istrumento, che in Tefaglia si vsaua nell'arte Magica, che sia rombo, cioè rotondo; perciocche questo pesce è grandemente largo, & piu tondo della figura ouale, laqual forma nell'ordinar le squadre è chiamata rombo da quelli, che scriffero dell'arte della guerra, però disse Martiale,

Se ben larga patella il Rombo tiene,  
Pur piu della patella il Rombo è largo.

Gli autori Greci chiamano il Rombo col nome di Psitte; di maniera, che pare, che il genere Psitte contenga in se il Rombo, la Passera, & il Foglio; perciocche Aristotile non nominò mai i Rombi, ma le Passere, così dette da' Romani dalla grãdezza; & per sapore, & per figura molto piu lunga sono differenti da' Rombi; & anco in questo dissimili, che il destro è posto di sopra à' Rombi, & il sinistro alle Passere, & à' Fogli. Ma tra i piani il Rombo tiene il principato, & vn certo nobile  
**Cortigiano**



Cortigiano, ingeniosissimo intorno le delizie del mangiare, lo soleua chiamare Fagiano acquatico, come anco aguagliò i Fogli alle Pernici, le Lampedre alle Starnie, i Varuoli à' Capponi, & gli Sturioni à' Pauoni, per quanto si vede ne' Commentarij del cucinare, che sotto il suo nome si leggono. Si piglia il Rombo da ogni tempo dell'anno, & sopra tutto intorno l'arena piu grassa, & nuota negli estremi orli de' lidi per trauerfo, riuolgendosi con certe pieghe in se à costume de' guerci, accioche il sito emendi il vizio degli occhi, & piu tosto con la sua larghezza, che condotto dall'aiuto delle penne drizza il corso. In somma è pesce di tutti i tempi, & di tutti i luoghi, & dilicato, & sano; tuttauia piu nel verno, che nella state, & molto piu lodato in Italia attorno Rauenna, che altroue. Le polpe de' Rombi sono bianche, & sugose per vn certo humor compresso, lequali nutricano largamente, & sanamente, pur che nella prima digestione

gestione, che si fà nello stomaco, le parti loro superflue siano con buon giudicio separate. Galeno nel dar mangiar agli ammalati, che cominciauano à rihauerfi, cuoceua schiettamente i Rombi con un poco di fale, co' porri, & aneti pestati; & à' fani, & quelli, che haueuano perduto l'appetito, era vsato di dargli à mangiare rostiti sù la graticella, & bagnati con l'aceto, ò fritti col garo, & col vino.

## Del Foglio.

Cap. 26.

SEGRE il Foglio, nominato da Marco Varrone Ligulaca, & da Ateneo Buglolfo, perche rappresenta l'effigie della lingua del Bue. Hoggi nelle piu fontuose tauole, ancorche ci sia copia grande di tutti gli altri pesci, si tiene in sommo honore. E lodato il verno fritto, & con sugo di melaranzo, & con specie bagnato.

Si

Si troua grandissimo ne' lidi della Fian-  
dra: i nostrali rare volte passano la lun-  
ghezza di un piè. I Fogli fuggono i pesci  
nociui, & solo si trattengono in quelli luo-  
ghi, doue non s'appressano le fiere del  
mare; di maniera, che s'ha per argomen-  
to, che non ci sono pesci nociui, doue ef-  
fi, quasi sciolti da paura, vanno vaghi. Il  
Foglio genera nello stomaco nutrimen-  
to leggerissimo, facilmente si cuoce, &  
nelle seconde digestioni delle vene, & del  
fegato non lascia quasi alcun escremento  
di nociue superfluità.

## Della Citula, o pesce

San Pietro. Cap. 27.

I ROMANI chiamano Citula, & pe-  
sce San Pietro insieme co' Vinitiani, & i  
Genouesi Zafiro, quel pesce, del genere  
de' piani, che ha tutta piena di punte, à si-  
militudine dell'Istrice, il filo della schiena,  
col

col capo sporto in fuori, con bocca molto larga, le mascelle dellaquale da vna mēbrana affai chiara si veggono à suo luogo poste. Nell'uno, & l'altro suo lato sono due cerchi, che paiono essere due vestigij di diti, che imprimono; se seagli taglia il capo per sapore, per pregio, & per effigie è in tutto simile al Rombo. Con che nome gliantichi Greci chiamassero questo pesce, io non ardirei certo indubitatamente affermare. Alcuni vogliono, ch'egli sia il pesce Calchi del genere de' Rombi presso Columella; io pensai già, che egli fosse l'Acantia del genere de' Galei presso Ateneo, così detto, perche è spinoso; & certo, se i Galei riceuono in bocca i lor figliuoli per difendergli dalle offese de' pesci, che gli assaltano, questo pesce sopra tutti gli altri ha la bocca dispostissima per poter vsar commodamente quegli vficij di pietà contra i figliuoli. Le Acantie, come vuole Oppiano, sono del genere de' Galei, che sono pontuti. Ma forse, ch'egli è

ch'egli è quel, che da noi è chiamato pesce Colombo, cibo della gente minuta, che è pesce lungo, & cartilaginoso, & ha vna spina nella schiena. Altra volta dubitai, s'egli era il Citaro, che Galeno nomina spesso col Rombo, affermando i Rombi essere molto piu saporiti, & migliori, che i Citari, come si vede nel paragonargli in tauola l'uno, & l'altro. Trouo nondimeno presso Ateneo, che il pesce Citulo è dedicato à Bacco, il Citaro ad Apolline, la Triglia à Proserpina, & l'Apua à Venere; onde, volendo seguir la congettura del nome, certo può essere, che la Citula Romana sia il Citulo degli antichi Greci.

## Della Torpedine.

Cap. 28.

LA Torpedine, mirabile per effigie, & possanza, è così detta, perche presa nelle reti

le reti prima ch'ella si tocchi stupefà le mani de' pescatori; per questo i Vinitiani la chiamano Sgranfo, che è affetto del membro addormentato; & i Romani hoggi la dicono hor Bottipotta, hor Fotterisa, ma piu spesso Occhiatella, perche la natura dipinse nella sua schiena cinque occhi, che tranno al nero; nella parte di sotto è rossa, & di sopra bianca. Auerroe e tutti i Filosofi furono di opinione, che la Torpedine facesse cosi quel effetto alla mano, come fà la calamita al ferro. Galeno nominò la Torpedine tra quelli pesci, de' quali si pasciamo, nel terzo degli alimenti; benche ella sia hoggi mangiata dalla bassa plebe, & da pouer'huomini.

## Della Ragia, & altri pesci. Cap. 29.

SONO similmente de' pesci piani le Ragie, & le Squaine, & le composte dell'une

l'une, & dell'altre i Rinobati, & le Squa-  
tragie, lequali sono bruttissime à vedere,  
& cattive à mangiare, per essere tenute  
cibo della infima plebe, & pecorai. Il fele  
delle Ragie è perfettissimo à sanar del for-  
do gli orecchi; & la cotenna ruvida delle  
Squaine per la sua asprezza, è desiderata  
grandemente dagli artefici per far netto  
l'auorio; & di lei i Turchi, & i Mori so-  
ogliono far bellissime vagine di coltelli, &  
di spade con l'elzo, che chiamano Sagri-  
ne. Parimente è di questa specie la Pasti-  
naca detta anco Tortora, e Trigon, la-  
quale per la mortifera sua punta è nomi-  
nata da Oppiano mortale, essendo con  
lei stato morto Ulisse da suo figliuolo,  
hoggi è detta Brucco. Questa, & la Ra-  
gia, & gli altri pesci di sopra allegati sono  
del genere de' Musteleni, tuttauia non  
possono hauer figliuoli dalla bocca per  
l'asprezza della coda, nella maniera, che  
sogliono hauer gli altri di quella specie.

## Del Congro.

Cap. 30.

D O P O i piani citerò i pesci lunghi, & lubrici, & auanti gli altri il Congro biãco, & nero, che ha specie di una grande Anguilla. Icesio dice, che questo è il piu duro pesce di tutti quelli, che vanno in greggi, & per la rarità delle carni nutrir sottilmente, ne però dar buon fugo; pur non far noia, ò dispiacer allo stomaco; ilche afferma anco Galeno, che dice i Congri dar poco nutrimento, & le lor carni digerirsi, & partirsi facilmente; di maniera, ch'io mi marauiglio di Alberto Magno, che dice, che i Congri, per una certa naturale proprietà, sogliono generare il male della lepre. Eudosso riferisce, che i Congri crescono in estrema grandezza nella Morea presso Sicione, sì che auanzano la lunghezza di un carro. Et Archestrato nel libro delle leggi del ventre giudicò,



giudicò, che i Congri nasceuano in Italia molto buoni; laqual cosa à me non riefce verifimile, effendo che ne i Signori della corte, ne i folenni mangiatori non fanno di lui alcun conto; foli alcuni Spagnuoli, che ftanno in Roma à camera locanda, pare, che l'habbiano in fommo honore, cuocendolo in certi lor vafi foreftieri portatili.

## Della Murena.

Cap. 31.

LE Murene fi trouano p tutto il mare, ma in quel di Sicilia grandiffime, & molto buone. Columella le chiamò flute, per che fluitano, cioè nuotano fopra acqua; onde nafce, che, feccandofi lor la cotenna negli ardétiffimi ardori del Sole, non poffono tuffarfi, & perciò vengono prefe, ha uendo perduto l'agilità del nuoto fleffuofa. Sono macchiate, & fi dice, che hanno

no certe stelle nel collo à similitudine della Tramontana, che morendo subito dispaiono. In loro è marauigliosa accortezza; percioche tosto che si sentono prese, diuorano ingordissimamente l'hamo, & rotto lo spago, subito fuggono. Io credo, che gli antichi Romani hebbero in pregio le Murene piu tosto perche viuono affai, che per rarità di sapore; percioche se ne poteua saluar à lungo vna gran copia al giornale vso chiusa ne' viuai, morendo facilmente tutti gli altri pesci ò per fastidio della prigione, ò per colpa de' viuai; percioche si fà, che Gaio Hircio nel banchetto del trionfo di Cesare trasse cinque mila Murene da' suoi viuai, & gliele diede in prestanza. Si domesticano, & di mano dell'huomo prendeno il mangiare. Crasso quel, che per sopra nome fu chiamato il ricco, amò così vna Murena, che egli haueua alleuato, che morendo la pianse, & le diede sepoltura. Et s'ha quel falsissimo detto di Crasso, quando rispose à Lucio

cio

cio Domitio, ridendosi, & marauigliandosi; che egli piangesse vna Murena morta, parergli vn miracolo; che egli piangesse vn morto pesce, ma parergli molto piu miracolo, che egli non haueua pianto tre mogli vna dietro l'altra presa; percioche Lucio Domitio haueua hauuto tre mogli, allequali si diceua, ch'egli haueua dato il veleno per goder le lor doti. Similmente alcune gran Donne Romane hebbero in delicie delle Murene, & vna ne fu Antonia di Druso, che à vna mansuetissima pose agli occhi pendenti di gemme. Le Murene si pascono di carni humane, ilche si vide essere vero per la crudeltà vsata da Vedio Pollione, che gettaua i serui condannati alla morte ne' viuai, accioche non morissero di fatto, ma à poco à poco stratiati in minutissimi pezzi fossero consumati da' morsi delle Murene. Dicono, che questi pesci hanno lo spirito vitale nella coda; & perciò molto piu presto essere morte se sono percosse con i bastoni piu tosto

toſto che nel capo nell'eſtremità della coda. Il Sága poeta Romano piaceuole, per beneficio delquale leggiamo Ateneo Latino, mentre peſcauamo ne' lidi di Ciuità vecchia, m'inegnò con l'autorità di Plauto, che le Murene dagli antichi erano diſſate, à fine che le lor carni diueniſſero piu grate, non eſſendo impedito dalle ſpine; & per darmene eſſempio, egli tolſe vna grandiffima Murena, & nell'una, & l'altra mano preſi due baſtoncini la ſtrinſe, & fece ben netta, & coſi le traſſe gli oſſi molto allegramente. Santo Ambrugio, & molti altri degli antichi riferiſcono, che i ſerpenti ſi meſcolano nel piacer amoroſo con le Murene, chiamãdole col fiſchio dal profondo del mare; alla opinione delquale ſi contrapone Ateneo, ſecondo che piace ad Andrea, che ſcriſſe vn libro di quelle coſe, che falſamente ſi credono. Le Murene partoriſcono tutto l'anno, & della loro ſpecie il Muro è piu robuſto, & piu grande, & di vno ſteſſo colore del legno

legno Larice, come piace ad Aristotile, simile al colore, che Plinio chiama Mirino. Si troua anco la Murena di fiume affai più picciola, & da Ateneo, per parer di Dorione, è chiamata Gallaria; di maniera, ch'io giudico Ateneo hauer voluto, p questa minor Murena, inferir quella, che da noi si dice Lampedra; ma ciò si toccherà poco più giù più diffusamente. Le carni delle Murene non men nutriscono, che quelle delle Anguille, & de' Congri, come afferma Icesio; pur per una certa lor natural durezza, e tenace humore con gran fatica si smaltiscono; ma da' latti rari n'hanno vn'estrema lode; con iquali dice Lampridio nelle sue historie, che l'Imperador Eliogaballo con pazza prodigalità, trouandosi in paese fra terra, spauentò tutta la corte, & i villani.

T Dell'Ago.

## Dell'Ago.

Cap. 32.

L'AGO è anch'egli del genere de' lunghi, che da Greci è detto Rafi, & Bellonna; ha il becco simile à quel della Grù, & della Cicogna, il color argentino, & la spina, come annota Alberto Magno di color verde. Questo pesce partorisce tardi, & solamente di state, aprendosegli il ventre nel tempo del parto, non altrimenti che auenga à tutti gli altri pesci, che, per quanto parue ad Aristotile, partoriscono per lo forame dell'ulua. Le sue carni danno humido, & buon sugo; ma si cuocono vn poco tardette à comparatione di quelle degli altri pesci.

Delle

## Delle Anguille.

Cap. 33.

MARCO Varrone fu di opinione, che le Anguille fossero dette, perche s'assomigliano agli angui, cioè serpenti. Nascono nel profondo de' laghi, & de' fiumi, come dice Aristotile, di fango, & di putrefattione di alghe, senza alcun congiungimento, ò grauidanza. Sono viuacissime, perche hanno branche molto strette; per questo nasce, che con difficultà sopportano di star nelle acque torbide. Si trouano anco Anguille nel mare, portate dal corso de' fiumi, non altrimenti che intrauenga agli altri pesci, che, allettati dalla dolcezza delle acque, sogliono entrar dal mare ne' fiumi; & queste si trouano esse molto piu saporite, che quelle, che sono nate, & nutrite ne' fiumi, come quelle, che in tutto si spogliano quel lento, & viscoso habito col buon temperamento.

T 2 delle

delle acque false. Non però, che si debba credere, che nell'alto, & profondo mare non ci sia humor dolce, dalquale vengono nutriti i pesci; percioche, secondo che dice Aristotile, ne' profondi guadi ci sono vene perpetue d'acque dolci; & nello stesso corpo delle marine acque ci si troua vna certa portione di humor dolce; essendo che l'acqua del mare non è semplice, ne, per quanto volsero alcuni, puro elemento; & se ne può far argomento da i vasi di cera calati nel mare, i quali nello spatio di poche hore, tolta acqua dolce dentro per sottilissimi fori, manifestamente si riempiono; ilche trouarono per esperienza Democrito auanti Aristotile, & dopo lor Teofrasto. Ma rarissime volte le Anguille in mare, & piu spesso si pigliano in quasi tutti i laghi, & fiumi d'Italia; ma grandissime, & saporitissime nel lago di Bolsena, & noi ne habbiamo veduto prender incredibile moltitudine in graticci di vimini fabricati all'uscita del fiume

me



me Marta , quando in quel amenissimo paese il Cardinal Farnese raccolse cō magnificentissimo, & fontuosissimo apparato Papa Leone, ch'era uscito fuori di Roma alla caccia . I Medici biasimano le Anguille in ogni luogo, & in ogni tempo, & specialmente circa il Solstitio ; perciocche sono nimiche agli stomachi, & alle reni, & sopra tutto ne sentono grande nuocimento mangiando di lor, quelli, che patiscono il mal di pietra ; perche pare, che da quel lor visco elle siano raccolte, & indurate in pietre: nucono anco à coloro, che patiscono di gotta; ne sono medicina à sorte alcuna di male ; si che pare, che la natura habbia fatto male à dar così soave sapore à quelli pesci, che si douerebbono rifiutar, & sputar fuori, anzi che mangiare. Ma le Anguille, lequali nascono nel Serio fiumicello sù quel di Cremona, che, scaricandosi nell'Adda, bagna le possessioni paterne del Vida Poeta, non sono troppo nociue, & quelle sopra tutto, che  
per

per la picciolezza non si possono commodamente rostir negli spiedi.

## Della Lampedra.

Cap. 34.

LE Lampedre entrano nel Teuere, & nell'Arno, ne' quali due fiumi particolarmente diuengono molto buone. S'assomigliano alle Anguille, ò piu tosto picciole Murene; percioche sono lubriche, & nere, tirando nondimeno la lor parte di sotto al color cilestro, & nell'uno, & l'altro lato della gola hanno certi fori; percioche mandano fuori l'acqua, che prendono, con sette canne pari, fabricate nel vero dalla natura con ordine mirabile; mancano di branche, ne sogliono mai passar la grandezza di un cubito. In tutti i ruscelli di Lombardia, & sopra tutto nelle acque tirate dal Tesino, & dall'Adda, si trouano oltra modo perfette, ancorche  
poche

poche volte passino la grossezza del dito minuto. Nelle Romane ogni lor bontà consiste, che siano grandi, & saporite; di maniera, che spesso vna sola vien due scudi: massime di primauera, nel qual tempo si lodano piu che in alcun altro dell'anno; conciossiache non si può ristringer il lusso ne anco quando digiuniamo, & dobbiamo essere parchi nel mangiare. Dice il Platina nelle sue cucine, che gli spenditori di due Cardinali, che gareggiuano tra se di superbia, & di grandezza, comprarono vna volta vna Lampedra per cento Giulij, mentre in pescheria, non altrimenti che all'incanto, contendeuano ambitosamente con ostinata, & pazza profusione di chi haueua da essere quel pesce. I moderni pensano, che la Lampedra si chiami cosi à lambendo, cioè dal leccar le pietre; & noi crediamo, che questo pesce sia quel, che da' Greci è detto Galeo, & da' Latini Mustella, che Ennio poeta fa eguale à' pretiosissimi pesci; &  
Plinio

Plinio afferma, che per bontà è vicina allo Scaro, & Santo Ambrugio la chiama foave al gusto. Tuttauia molte sono le specie de' Galei, per quanto si vede presso Aristotile, Ateneo, Oppiano, & sopra tutto Galeno; percioche si dice, che'l pesce Mustella de' Galei, ò del genere Mustellino, secondo che per tutto traduce il Gaza, riceue in bocca i figliuoli, & di nuouo gli mada fuori, per difendergli dall'offesa de' pesci malefici. Ma Galeno nel terzo degli alimenti riprende Filotimo, che poneua il Galeo nell'ordine de' pesci, che hanno le carni dure, essendo il Galasio quel pesce della specie de' Galei, che i Latini chiamano Mustella, pesce dice, & molle, & presso i Romani glorioso; percioche ne anco quel antico goffo traduttore di Galeno non interpretò mai per il Galeo la Mustella; ilche hauerebbe certo fatto il Gaza, ilquale à tutto suo potere era vfato di dar à' nomi Greci i uocaboli Latini. Similmente Icesio nel libro della

della materia chiamò le Asterie della specie de' Galei per i migliori, & piu molli. Onde si può per auentura pēfar, che egli volesse accennar per l'Asteria la Lampedra; quasi che la Lampedra sia e tempesta ta di macchie, benche oscure, & molle, & dilicata. Trouo alcuni autori, che intendono per la Lampedra vna picciola Murena, come dice Ateneo per parer di Dorione; presso ilquale la Murena di fiume molto minore di quella di mare è chiamata Gallaria, percioche ha solamente vna spina. Può anco essere, che la medesima Gallaria di Ateneo sia il glorioso Galassio di Galeno per mutamento di vna lettera; ne dè parer questo marauiglia, percioche i libri di amendue questi autori Greci si leggono oltra modo scorretti. Alberto Magno chiamò la Lampedra picciola Murena; &, con tutto che sia autor goffo, & barbaro, non si dè però credere, che egli se l'hauesse sognato, per hauer egli scritto tanti notabili libri piu to

sto dalla lettione fatta con molta fatica intorno le opere degli antichi, che per acume di raro ingegno. Et mi moue affai à non credere, che la Lampedra nostra sia il pretioso Galeo presso i Greci; che il Galeo, che s'ha molto buono, & dilicato à Rodi, è chiamato da Archestrato l'Acipèfer nel libro, doue egli cerca la vita di Sardanapallo; ilqual pesce, secondo Plinio, si troua di rado, & bello per le scaglie riuolte alla bocca. Vero è, che i Greci con vna infinita somma di nomi chiamano l'Acipenser, hor Ellope, hor Callionimo, hor Antia, & bello, & Calittin, dicendo, che i seruigiali lo soleuano portar à' banchetti inghirlandati, & sonando i pifferi. Ma, ch'io pensi, che la Lampedra anticamente sia stata la Musteila Plinio chiaramente me'l persuade, quando ei dice, che nel lago Brigantino de' Reti v'è la Mustella, emula à quella di mare; percioche questo lago hoggi è l'Idrio sù'l confine di Trento, ilquale senza dubio fu l'antico Brigantino.

Brigantino. Da questo nasce il fiume Clifio, nelquale si trouano Lampedre. Così il lago Sebino sù quel di Brescia vicino al Brigantino, che hoggi si chiama l'Isèo, & fa il fiume Oglio, per quanto m'è stato affermato da' paesani, diede alcuna volta Lampedre nella specie, & nel sapore simillissime alle Toscane, & alle Romane. Ne disse Plinio emula à quella di mare, perche la volesse intendere presa in mare; percioche sono Lampedre di mare quelle, che si pigliano nell'Arno, & nel Teuere; conciosiache queste sono di gran lunga lontane per bontà di polpe da quelle, che alcuna volta si sogliono pescar in alto mare, per essere elle secche, & cattive: di maniera, che Plinio volle esprimere, che le Mustelle, che non toccarono mai il mare per sapore lodate trouarsi nelle acque dolci; percioche non è da credere, che Plinio volesse comparar le picciole Lampedre, che chiamiamo Lampetroccie con le marine; conciosiache, s'egli hauesse in-

teso delle picciole, non bisognaua ricorrer al Brigantino, lago ignobile, & ascoso nelle Alpi, trouandosi elle, come di sopra s'è detto, per tutta Lōbardia in tutti i fiumicelli, & ruscelli in gran copia; perche poi gli antichi chiamassero così la Mustella, non si sà. Io crederei, ch'ella fosse così detta dalla lunghezza, & dalla bianchezza del ventre, & dal color di latte della schiena presso il capo per quel, che si vede nelle Mustelle terrestri. Furono alcuni dotti del nostro tempo, che crederono, che la Lampedra presso Plinio fosse il lumbrico, dicendo nel nono; Due in tutto sono le penne ne' pesci lunghi, come ne' Lumbrici, nelle Anguille, & ne Congri; per essere le Lampedre lunghe, & per vna certa proportione si rassimigliano à Lumbrici terrestri; douel'Alcionio, huom molto ben dotto, mostra, che quel luogo è tutto guasto; percioche si vede chiaro, che Plinio ha tolto per modo di dire in prestantza quelle parole da Aristotile. Le parole



parole di Aristotile sono queste nel primo libro della natura degli animali. Et quelli animali, che nella specie, che vſano il nuoto, mancano di piedi, questi nuotano con le penne, cioè i pesci; alcuni de' quali ne hanno quattro, due nella parte di sopra, & due in quella di sotto, come l'Orata, & il Lupo; altri solamente due, che sono lunghi, & lieui, come l'Anguilla, & i Congri; ò in tutto niuna ve ne hanno, come la Murena; ma così se ne vagliano nel mare, che, nel modo che si strasciano per terra, nel medesimo vanno per l'acqua. Et il Gaza traduce in luogo di lubrici, lieui; perche, essendosi intoppato in quella scorrettione di Plinio, non s'auide bene, in che maniera ella si poteua correggere; percioche è da stimar certo, che per ignoranza de' librai, la parola di lubrici riuscisse in lumbrici p'aggiunta della lettera m. Senza che il Barbaro nelle correttioni di Plinio nõ disse cosa alcuna de' lumbrici, & nel Corollario presso Dioscoride

ride, hauendo à nominar la Mustella, che pesce fosse quel presso i moderni accortamente si tacque; come quel, che non si ricordaua di hauer trouato fin alhora alcuna cosa di certo di quel pesce. Et, se queste cose non sodisferanno ad alcuni, che nella stessa manifesta verità sono ostinati, farà forza, che trouino il nome del lumbrico per pesce presso alcun sufficiente autore; ilche certo non si potrà mai trouare, se non m'inganno, se ben vn leggesse diligentissimamente quanti libri sono al mondo. Ma, se il lumbrico farà il pesce, che si chiama Lampedra, forse per testimonio di alcun autore ritornato da morte à vita, che pesce infine per l'opposito farà la Mustella tanto celebrata dagli antichi? non ci essendo quasi pesce alcuno, che piaccia al palato nostro, alquale da noi non sia stato dato il suo vero antico nome. Le Lampedre adunque sono molto soauì, tuttauia solo del mese di Marzo, & di Aprile; percioche, soprauenendo la  
state

stare, s'indura lor il neruo di dentro, che hanno per spina. Ma riceuono molto maggior nobilità da vn certo dilicato acconciamento, che lor si fà, che per hauer buone polpe; percioche si sogliono annegari nella maluagia, & chiuder lor la bocca con vna noce moscata, & cosi con altrettanti garofoli empier quelli lor fori, & poi nel tiame inuolte, & fra le piege poste lor delle fusine secche, mollena di pane, olio, maluagia, & specie, cuocerle à lente bragie tirate sotto per certi interualli; col quale condimento Papa Leon Decimo in minor fortuna posto, per suo spasso, & per allegar la tauola, fece vna solenne burla à Frate Mariano, huom falso, & piaceuole; percioche per beffar la sua gola, & l'essere egli conosciuto in gran mangiatore gli mise dauanti in vn gran piato vna fune cotta à similitudine di vna Lampedra sommersa nell'acconciamento, che s'è detto; del quale hauendo ne egli mangiato buona parte, prese la falsa Lampedra,

dra, & con le mascelle, & con i denti mastificandola, & rimasticandola affai, & tutti perciò leuando grassissime risa, facetissimamente rispose, Faccia Dio, che spesso voi mi diate la baia in questo modo, per cioche in questo condimento non pur le funi; ma le catene stesse, con lequali si legano i pazzi pari vostri, con grandissimo piacere mi mangierei. Ma è da credere per certo, che nelle Lampedre non c'è alcuna qualità nociua per essere elle nude in tutto & di durezza, & di grasso viscoso; per le quali due conditioni i pesci sogliono per lo piu far male agli stomachi; & il dir, ch'elle per occulta virtu nuociano à' nerui, è cosa d'ingegno sciocco, & scropuloso.

## Della Trutta.

Cap. 35.

CHE pesce fosse anticamente la Trutta presso

ta presso i Romani non affermarei facilmente; poi che solamente de' Latini vn Santo Ambruoio, & de' Greci autori Eliano hanno fatto mentione della Trutta; & questo certo non senza gran marauiglia, per essere tenuto questo pesce di quanti ne nascono nelle acque dolci, per commun giudicio di ogni natione, nobilissimo; per laqual cosa pèso, che in lui particolarmente mi farà perdonato dagli huomini dotti, se confesserò ingenuamente di non hauer ancora trouato il suo vocabolo vsato dagli antichi. Ma io credo, che la Trutta presso gli antichi fu della specie de' Lupi, secondo che mostra à curiosi, & accorti lettori Moderato Columella, quando afferma, che i Lupi senza macchia si possono chiuder ne' viuai, & dica, che ci sono altri Lupi, che si chiamano varij; di maniera, che alcuni Lupi uengono à essere senza macchia, cioè di mare, che entrano ne' fiumi; altri varij, cioè di fiume, che nascono nelle acque dolci; per  
*dicendo*

X questo

questo veggiamo, che la Trutta da alcuni autori non troppo famosi è chiamata vario maggiore. Nel vero la Trutta è molto varia, perche ha dipinta vagamente la schiena di alcune macchie nere, & le Spigole si ueggono essere di un solo colore di argento; benchè, per mostrar pur, che ritengono il nome della specie de' Lupi, siano tempestate di punti neri, ma minori, & piu smarriti, che non hanno le Trutte; percioche non è da pensare, che Columella per i Lupi condotti nel lago Cimino, & Sabatino habbia voluto intender le Trutte, ò i Luci; conciosiache sarebbe stato souerchio, ch'egli hauesse inteso delle Trutte, dellequali i fiumi sotto Roma d'ogni tempo ne danno gran copia, come si vede tutto dì da quelle di Rieti, di Subbiaco, & dal Teuerone di Tiuoli. Oltre di ciò non sarebbe stato ne cosa degna la lussuria Ro. ne di marauigliosa magnificenza, che si fossero feminati solamente pesci di mare in quelli laghi; percioche

Columella

Columella parlaua de' marini, & de' piu nobili, come mostrò chiaro delle Orate, delle Murene, & degli stessi Lupi; i quali, mancata à poco à poco la lor progenie, per non poter resistere lungamente contra la natura, si veggono in tutto essere estinti. Senza che q̄i fatto, & detto delizioso di Filippo presso quel suo amico, doue egli alloggiua in Casino, fà certissima congettura, che quel Lupo, ch'egli sputò fuori per il suo hispido sapore, & biasimò subito con le parole, essere stata la Trutta; perche in quei fiumi di Casino, di Sora, & di Arpino si pigliano assai Trutte, che Filippo giudicaua, che non fossero da paragonarsi alle grasse Spigole del Teuere. Similmente Plinio dice, che alcuni Lupi si chiamano dalla bianchezza lanuti, & ciò dottamente, & propriamente; percioche si sà, che i Lupi, cioè le Trutte tutte secondo la carne rosseggiano, & le Spigole del mare insieme con quelle del Teuere, con vna certa rara

bianchezza fono candide; ma non trouerai così de leggero la Trutta nel Teuere, come ne anco la Spigola negli altri fiumi vicini à Roma; perche poi solo Eliano celebrasse con sì piena lode la Trutta, penso, che auenne per questo, ch'egli fu da Preneste, & in quelluogo ne' fiumi circostanti ci si trouinò molte Trutte; per la qual ragione si può credere, che Santo Ambruoio Vescouo di Milano per essere usato alle Trutte del lago di Como, volse inserir ne' suoi scritti il nome uolgato di quel pesce; tuttauia Eliano fa la Trutta della specie de' pesci marini, che sogliono combatter con i Delfini, & dice, che ella ha denti continuati, e taglienti, & che presa all'hamo non si ritira indietro, ma continuaméte lo segue, accioche inghiottito, & cacciato felo nel corpo possa roder lo spago; & perciò essere stati trouati de' pescatori hami di piu lungo manico; dal quale la Trutta è chiamata Saltatrice, il che noi veggiamo ancor hoggi; perche  
che



che s'è trouato , ch'elle entrano con incredibile empito contra la piena de' fiumi, con tutto che cadano anco da dirupi altissimi; percioche con stupenda uelocità à similitudine di uccelli par, che ascendano dal fiume Nare nel lago Velino hoggi detto Piedi luco, ilquale dalla cima di vn monte altissimo ferrato prima in certe strettezze , & dapoi con tutto il corpo delle acque precipitato, non bagnando pur le sottoposte rupi, quasi che cada dal cielo, si diffonde nel Nare. Ho io anco inteso à dire, che le Trutte maggiori nelle riuè del lago di Como alcuna uolta con un guizzo hanno solcato per gli ultimi orli dell'arena in lunghezza di un passo giusto . Nascono spesso nel medesimo lago Trutte tanto grandi, che pesano cento libre, saporitissime sopra ogn'altro pesce, sia qual si voglia di mare; massime, se si pigliano del mese di Maggio, & nella bocca del torrète di Brescia. Morte ch'el-  
le sono, in po chissime hore perdono quel  
la

la loro estrema bontà di sapore; perciò che per la lor grassa tenerezza presto si putrefanno. Si cuocono tagliate in fette in pignatte di pietra fatte à ruota nell'acqua schietta, postoui assai sale; ne si fà alcun conto di altro condimento, che vi si possa aggiungere; perciò che, poco poi mandata fuori vna certa schiuma simile alla brinata, le lor polpe rosse di fatto fioreggiano; di maniera, che fritte poi riescono molto piu buone. Tuttavia il Moro nobile parasito, che trouò di sua testa molti buoni manicaretti intorno l'acconciar le viuande, giudicaua, che la Trutta lunga vn cubito, si douesse cuocere in grasso brodo di Cappone, come anco il Fagiano grosso, che lo lessaua vn poco nel medesimo brodo di Cappone, & dappoi per ischifar la secchezza, che egli potesse prender nel rostirsi, lo riuolgeua in vn reticello di capretto, fitto con molti chiodi di garofoli, & nello spiedo la cuoceua à calor di lente bragie. Io mi marauigliò

glio spesso di alcuni, iquali per parer faui fogliono pareggiar, & antepor il Carpione del lago di Garda, lo Sturione del Pò, & molti altri pesci di mare alle Trutte del lago di Como; & nella specie anco di queste diano il primo honore alle Trutte di Sora, ingannandosi nondimeno affai. Percioche io nõ posso essere così inesperto, ch'io sia tenuto sciocco nel far giudicio di questa cosa, hauendo io spesso mangiato, & fatto paragone alle piu fontuose tauole di pesci nobilissimi presi nell'uno, & l'altro mar d'Italia, & quasi in tutti i suoi laghi, & fiumi. Ma questo procede per auentura, che gli huomini lodano per lo piu sempre quei cibi, à quali si sono auezzati dalla loro fanciullezza, come auenne à vn gentilhuomo Fiorentino, ilquale, mentre à una cena di Papa Leone si lodauano à gara i pesci di mare con vario giudicio de' conuitati, disse, Lodate Signori quanto vi piace i pesci di mare, che io certo anteponerò sempre vna Tinca del

dellago di Perugia condita in bianco m<sup>a</sup> giare à queste vostre Triglie, Spigole, & Rombi; ilqual detto, come goffo, trasse le lagrime degli occhi per le risa à quanti erano presenti; & poco poi posto in proverbio diede grandissima chiarezza al nome del suo autore, che era dianzi oscuro: perciocche egli era vsato à quel pesce Tinka, che da' Fiorentini posti fra terra di quaresima è tenuto in grande honore. Si dice, che le Trutte piu grasse, come quelle dellago di Como, riempiono di molto sugo i corpi, & danno copiosissimo humor genitale, secondo che per legge intese Auicenna, quasi di tutti i pesci, se si mangiano caldi, & freschi; tuttauia nuocòno apertamente agli ammalati, come quelle, che tardi, & con fatica si smaltiscono, & partono negli stomachi. I Medici piu piaceuoli sogliono lodar, & dar mangiar agli infermi le Trutte de' fiumi, che contra l'empito de' torrèti si essercitano, & fregate per le opposte pietre  
delle

delle baffe ineguali hanno pancie scarne, & le carni vn poco secche; & le lodò antico forte ne' cibi de' paralitici quel Plinio, che scrisse delle infermità, & rimedij loro vn molto leggiadro libro. Fu costui senza fallo dopo Plinio, che compose la historia naturale, & Plinio Cecilio, & si chiamò Plinio Valeriano il Medico; la sepoltura delquale vaga di marino intagliata con bellissimi caratteri si vede à Como, doue la casa de' Plinij fu in fiore, in chiesa di San Probino sotto l'orlo del battisteo.

## Della Tinca.

Cap. 36.

PARÈ, che il nome della Tinca sia fresco, & nuouo; perche gliantichi autori, fuor che vn solo Aufonio, non hanno mai fatto alcuna mentione di lui. Pure è celebrato presso Cicerone vn certo facto orator Piacentino, chiamanto il Tin-

Y ca,

ca, ilquale fu per auentura così nominato da quel pesce; come Lorenzo de' Medici il grande, che era di sua natura oltra modo piaceuole, pose nome Tinca à vn gentilhuomo Fiorentino, che vanamente si vantaua di hauer in casa una grande, & bella Tinca, cotta con solennissima arte, ilqual nome dapoi gli rimase eterno. Io credo, che questi pesci palustri non furono presso gli antichi in alcun pregio, & perciò non essere stati celebrati da niuna memoria di lettere; & me ne moue affai Ausonio, ilquale nominò le Tinche, & i Luci con i pesci ignobili; ne è da credere, che egli hauesse leuato via i vocaboli, & ì lor luogo ne hauesse posto di nuoui, facendo egli mentione di tutti gli altri pesci con il nome loro antico; ma, benchè la Tinca sia pesce plebeo, come si vede essere chiaro quasi per tutta Italia, & per quanto ne dice Ausonio in questo verso, Le verdi Tinche sol piacer del volgo; tuttauia alcuna volta furono poste in tavola

uola de' ricchi, & specialmente in Roma quella, che si prende sù quel di Tagliacozzo nel lago Fucino, che hora si chiama di Celano. Le Tinche di questo lago hanno il labro disotto consumato, che è segno della loro specie; percioche si uanno forte riuoltando nel suo fondo fassoso. Ne le ha molto buone anco q̄l picciolo laghetto quattordici miglia lōtano da Roma p̄sso il bosco di Baccano, che veggiamo essere stato conosciuto da Antonino Pio nel suo Itinerario; dellequali ne mangiano non pur gli huomini plebei, ma i gran Signori ancora. Quel gentilhuomo Cortigiano, che fu tanto studioso alla nostra età de' buoni bocconi, che alcuna uolta si vantò di hauerfi cacciato in corpo dugento mila scudi, cuoceua perfettissime le Tinche di Baccano prese di Autunno con aglio, & lardo tagliati minutamente, & aggiunteui herbe odorifere, & specie, in tiami al caldo di un forno tiepido. Similmente ha Tinche, benche picciole,

pur da non isprezzarsi nel sapore, il lago di Santa Prafeda à confini di Campagna di Roma, & della Sabina, che anticamente fu il lago Regillo, famoso per quella notabil giornata, nellaquale furono vinti i Sanniti; ma si vendono con le Ragie, & con le Squaine, & altri pesci vili presso il Panteone piazza ignobile à poveri huomini. Il Platina nelle sue cucine ha fatto vn brutto errore à dire, che le Tinche anticamente fossero le Mene, che sono hoggi senza fallo quelli pesci, che si chiamano in Vinegia Menole, & Giroli, pesci conosciuti, & riputati da Cicerone abietti. I Medici stimano, che in tutte le Tinche ci sia vna certa forza à far venir la febre; percioche stanno in luoghi fangosi, & si pascono delle lordure del fango putrefatto; ma sparate per lungo il fil della schiena, & poste alle piante delle mani, & de' piedi alcuni Giudei furono di opinione che possono assai contra il caldo della febre; iquali, tutto che goffamente, & ridendosi



dendosene gli altri faceffero di tai cose esperienza, pur alcuna volta trouarono, che, ardendo efsi del medefimo caldo, ne riceuerono grande rileuamento.

## Del Lucio.

Cap. 37.

IL Lucio non fi troua mai in mare, & negli ftagni, & ne' laghi per tutto con le Tinche in gran copia. Per laqual vna ragione sono manifestamente conuinti coloro, che ftimano, che anticamente egli fosse il Lupo. Similmente Aufonio fà mentione del Lucio con la Tinca, affermando però, che per la puzza, che fpira, quando fi rofte, non è troppo buono à mangiare. Per questo io non posso così facilmente giudicar, s'egli è quel, che in Italia è chiamato Lucio, & in Francia Brofetto; perche questo in Fiandra è tenuto nel fecondo luogo de' buoni pesci di fiume;

fiume ; & in Inghilterra gli Ingleſi lo vendono d'ogni tempo viuo , che nuota ne' viuai di legno ; & , per moſtrar la ſua graſſezza , che ſi vede alle ferite , gli aprono con i coltelli la pancia , accioche i compratori ſi allettino dalla viſta di quel buon graſſo ; ne ſi muoiono , con tutto che ſiano rifiutati ; perche le ferite ſi riſtringono col toccar le Tinche , lequali , quaſi che con vna certa medicina viſcoſa , con quella lor tenace bruttura le riſaldano tutte . Il lago di Perugia n'ha di queſta ſpecie di molto buoni , & grandi ; percioche alcuna volta paſſano la grandezza di due cubiti . Dopo i Luci di queſto lago quelli del lago Cimino , che hoggi ſi chiama lago di Roſſiglione ( fu queſto villaggio anticamente la villa di Silla ) s'hanno affai piu buoni in Roma ; percioche quelli , che ſi peſcano nel lago di Bracciano , che già fu il lago Sabatino , ſono per grandezza , & per ſapore lor inferiori . L'effigie del Lucio ho eſpreſſa , doue s'è ragionato del  
Lupo

Lupo, tanto che quelli, che verranno dopo di noi, non dubiteranno punto, che pesce sia il Lucio, che ho nominato. Questo pesce, per parer di tutti i Medici, è riputato molto sano; tuttauia, per una certa hispida secchezza delle polpe, non ha mai hauuto alcuna lode, ò pregio alle tauole de' Signori; di maniera, che i nostrali non sono punto da essere paragonati à' Francesi; & voi Reuerendissimo Signor mio, & i vostri comensali se ne sono ingannati alcuna volta, mentre gli spenditori Francesi nel comprargli, non conoscendo ancor bene il lor vile sapore, erano solaméte tirati dalla grandezza, & bellezza loro; percioche non sempre i grandi sono buoni, essendo che in ciascuna specie de' pesci è lodata, per autorità di Cornelio Celso, l'età di mezo, che non ha ancor piena la sua compiuta grandezza. Nel resto le mascelle de' Luci abbruciate, & fatte in poluere, se si beono in vino con peso d'oro, fogliono romper la pietra nella vesica, & nelle reni.

## Della Raina,

ò Barbaro. Cap. 38.

T V T T I i laghi d'Italia hanno certi lor particolari pesci, che si antepongono agli altri di quella specie; percioche nella maniera che negli alberi, & negli altri animali si vede, nella stessa auiene negli acquatici; che altre, & altre acque pare, che assai conferiscano à diuersi pesci, per vna certa occulta propriet  presa   dal terreno,   dalla pastura,   dall'istesso cielo, non solamente   crescer in maggior grandezza di corpo, ma ad hauer anco buon sapore. Per  si sogliono lodar i fichi del Genoesato, le pesche di Toscana, le uue del monte di Somma, i meloni di Chioggia, & delle bocche del P , le mandorle di Puglia, i pomi granati di Terra di lauoro, le oliue di Prencipato, i pomi apij del paese di Roma, & i perimoscattelli della Sabina, le ghiande di Taranto,

ranto, le castagne di Chiauenna, vicina alle Alpi de' Grigioni, la rapa di Norfia, & i tãto desiderati in Roma tartuffi di Romagna. Et cosi degli animali lodiamo à cielo per grandezza, & per sapore i buoi Milanefi, le giuuenche Romane, i cinghiali Toscani, le vitelle di Surento, i capretti di Romagna, i castrati di Pistoia, le galline di Padoua, & le colombe di Trani. Il lago di Como adunque, chiamato da Virgilio per la sua lunghezza grande, genera pesci grandissimi; Trutte alcuna volta di pesc di cento libre, & Burbari di dugento. Ma quei Burbari smisurati si possono piu tosto vedere nelle liquide, & chiare onde, che pigliar con le reti, squarciandole essi quasi sempre con gagliardo empito. Entrano ne' dì del Solstitio nelle ombrose cauerne sotto le rupi Liciniane, che sono nell'opposta riu del detto lago al dirimpetto dell'Isola, & dello stretto di gême, celebrato da Plinio Cecilio. Vn certo prete accorto, mentre essi nel fondo delle

2101.

Z acque

acque si stauano à riposare, non gli potendo giunger con le fossine, & con i tridenti, si sforzaua di ferirgli con le frecce, che egli scaricaua con vna sua balestra; ne però quelle frecce, legate à vna lunga cordicella, faceuano colpo, s'essi perauenturano erano riuolti in sù; perche, essendo benissimo armati di quel lor ordine di scaglie, facilmente ributtauano tutti i colpi. Così nel lago di Mantoua, ilquale, stagnando il fiume Mincio, si sparge intorno molto largo, ci sono Barbari perfettissimi; perche quelli del lago di Como solo per esser grandi sono rari; doue questi di rado sogliono passar la grandezza di due piè; essendo larghi, &, per la bellezza delle scaglie grandi, & dorate, per il labro rotondo, che ha color d'oro, & per le penne gialle, vaghissimi oltra modo à vedere. I Vinitiani gli chiamano Raine, & i Pauesi, i Piacentini, e tutti gli altri habitadori sù'l Pò Carpene. Hanno carni humide, pur non nociue, per abondar di humor

non

non tenace, ma acquoso, & humido. Si dice, che nella lingua hanno quasi ogni lor bontà; percioche & per sapore è rara, & ha forza di accrescere l'appetito di Venere, come prouiamo nelle lingue delle Tinche, & delle Anitre.

## Del Folpo , della Sepia, & del Calamaio.

Cap. 39.

OLTRA i pesci scagliosi, & lubrici, & piani, v'è anco la specie de' molli, così detti, perchè si sentono molli al tatto; come sono i Folpi, i Calamai, & le Sepie. Si sà, che'l Folpo ha corpo assai picciolo, & nel mezo, per mandar l'acqua fuori, accannel lato; hauendo intorno moltissimi crini, & braccia, con lequali, per essere accortissimo sopra ogn'altro pesce, tutto ciò, che incontra, lega, batte, stringe, & abbraccia; sforzandosi anco d'ingannar le stesse Ostra

Z 2 che

che, così ben munite di quel lor coprimen-  
to di pietra; percioche egli ha di piu ma-  
niere ricci, assai branche nelle estrema  
de' piedi, & spessi piè piccioli, & mani, che  
si piegano per ogni verso, con lequali mē-  
tre egli è in caccia fà, cose marauigliose;  
percioche pone alle cõche aperte vna pe-  
truccia per tor loro ogni aiuto di poterli  
piu chiudere; similmēte intrica ne' suoi ric-  
ci il Leone, che cõ le forbici delle branche  
ammazza la Murena gagliarda, & in quel  
modo abbracciato, succiandolo à poco à  
poco, l'uccide. Si strasina anco spesso per  
terra, monta sù gli alberi, & alcuna vol-  
ta passa nelle case. Riferisce Plinio, vn  
Folpo di estrema grandezza, & ardire ef-  
fere entrato di notte nelle botteghe de' îa-  
lami in Ispagna ne' tinacci, & hauerli vfa-  
to à questo alcuni dì, mangiando, & gua-  
stando quanti pesci salati vi erano; finche,  
spiando i padroni chi fosse quel ladro, che  
ciò facesse, colto all'abbaiar de' cani, &  
combattuto da tutta la famiglia, ch'iuì era  
concorfa



concorfa, efferè ftato à gran fatica morto con le lance, & con gli fpiedi; il corpo delquale, per memoria di quella notabil battaglia, fu poi mandato da Trebio Nigro Proconfulo à Lucio Lucullo. Il Folpo non viue oltra due anni; & alcuni hanno detto, ch'egli muore nel congiungimento di Venere. Il fuo capo è di cartilagine, laquale tofto s'indura, onde lo fà venir vecchio auanti tempo. Le carni de' Folpi, per parer di Galeno, & di Ateneo, fono dure, & difficiliffime à digerirfi; ma, dige rite ch'elle fono, danno non poco alimento; & con il lor falume fuegliano l'appetito di Venere, & aiutano forte i fiacchi, & i deboli. Si portano à Vinegia di Schiauania inuecchiati nel fale; le branche de' quali, & eftremità de' ricci, fono difiderate da' vecchi, per procrear figliuoli. Alefsi poeta nella fua Panfila, come cita Ateneo, riferendo quali fono gl'incitamenti di Venere, celebrò fopra tutti gli altri il Bulbo, & il Folpo. Quel Plinio anco, che fcriffe  
il libro

il libro di Medicina, come ho detto altrove, giudicò, che i Folpi giouauano affai à cardiaci . La Sepia poi , & il Calamaio sono differenti in questo , che la Sepia è piu larga , & il Calamaio piu lungo ; questo nella paura sparge liquor rosso , & quella negro . Nel Calamaio, che già fu la Loligine , u'è vna certa spadetta chiara , & simile al christallo ; & la Sepia ha vn non sò che di gonfio corpo tra la spina , & la bocca di mezo di natura spugnosa , & frangibile . Nell'uno , & nell'altra , non altrimenti che ne' Folpi , ci sono barbe , crini , & branche , tutto che piu breui , con le quali prendono l'esca ; senza che sono vn poco piu capaci d'alueo di corpo , che i Folpi ; à quali la natura diede poi in cambio di ciò crini piu lunghi . Dice Ateneo nel libro della Medicina de' pesci , che la Sepia lesa gioua al vètre , il suo sugo fà fangue sottile , & moue flusso per le emorroide cõ salute . Et Plinio afferma , che i lor vuoui puocano l'orina , & purgano la flemma delle reni .

reni. Nel resto la specie de' pesci molli difficilmente si cuoce negli stomachi; & se pienamente si cuoce, dà nutrimento. Per laqual ragione, secondo Ateneo, si dice, che eccitano la voglia amorosa; perche nella prima cuocitura allora, che la virtù nutritiua piu lauora, necessario è, che ci nasca assai vento, colquale il membro virile si vien à enfiare, & à rauuiarsi anco ne' vecchi il piacer amoroso, benchè languido, & mezo morto. Ma da me in particolare è stato manifestamente auertito, che tutti i cibi, che si fanno de' pesci molli, si cuocono con molta difficoltà negli stomachi degli studiosi, & degli ociosi; perche i vitij della prima digestione, non si possono regular cosi bene ne' partimenti del fegato, & delle uene, ne affinarsi il sangue alla sua ragioneuole purità. Per laqual cagione io ho assai uolte biasimato in faccia à tauola tutta la specie di questi pesci à Papa Clemète, che soleua disidero sùssimamète māgiare spesso di si fatti cibi.

Della

## Della Locusta.

Cap. 40.

A' PESCI molli vengono dietro i Cruſtacei, tra' quali la Locuſta tien il primo honore. Teodoro Gaza fu di parere, ch'ella foſſe il Carabo di Ariſtotile, & Opiano per il Carabo intende il Leone, che è il Gammaro del Gaza; percioche doue egli ſcriue in molti leggiadriſſimi verſi la battaglia del Carabo con la Murena, dice che il Carabo è armato di vna forbice dé tata, con laquale egli prende il collo della Murena. Ma, ſia che ſi uoglia, certo la Locuſta è il Carabo; benche, come dice il Barbaro, queſti nomi ſi confondano; percioche egli non ha forbici à' piedi, ſecondo che vuole Ariſtotile. Oltra di ciò ſi ſà, che la Locuſta ha il corpo roſſo, pontuto, & aſpro; ilche apparifce eſſere vero da Suetonio, che dice, che l'Imperador Tiberio preſſo Capri fece fregar il viſo con  
una

vna Locusta, effendogli da dietro uia l'Isola per luoghi fuor di sentiero venuto improvvisamente inanzi per donargli vna Locusta, che egli alhora alhora haueua presa; & per l'opposito il Gammaro, che presso Plinio è il Leone, come il chiamiamo con volgar nome anco hoggidì, ha in cambio di mani forbici, & il corpo leggero, & verdescuro, & riluce tutto sparso di molte negre macchie, come vaghissimamente lo dipinse Aristotile, & noi tutto dì veggiamo; ilqual Leone è chiamato anco da Opiano Astaco; & noi nominiamo Gamma ri quelli, che si trouano nelle acque dolci, simili nella effigie à' piccioli Leoni. Di questi ve ne è grandissima copia in Lombardia, che è bagnata per tutto da spessi fiumicelli. Ci sono le Maie vn poco piu grandi, & piu rotonde nel uentre, in terra tarde à caminare, & uelocissime in mare; I Vinitiani le chiamano Granceuole, ne cui tōdi coperchi si sogliono chiuder per leggiadria gli specchi. Ci sono similmen-

te i Paguri, detti hoggi Granchiporri; ap-  
 p̃sso le Squille, ò Cheli, nominate da Op-  
 piano, & da tutti gli altri Greci Caride.  
 Apitio le lodò estremamēte nella sua ope-  
 ra di cucina. I Romani hoggi le chiama-  
 no Gãmerugie, & Pernocie. Ma sono al-  
 cuni, che giudicano le Squille effere quel  
 la specie de' Granchi, che Aristotile chia-  
 mò gobbe; percioche pare, che le Squille  
 siano oltra modo gobbe. Che cosa poi  
 sia la Squilla in quel uerso di Giuuenale,  
 Mira, come ben copre il piato tutto,  
 Con lungo petto questa, che si porta  
 Squilla auanti il padrone.

Io credo, ch'egli confondesse i nomi de'  
 Cruftacei, & uolle intendere per la Squil-  
 la la Locusta, ò il Leone, che si soleua met-  
 ter à tauola dauanti i padroni; & per quel-  
 li Gammari piccioli accénasse, che à com-  
 paratione delle Locuste grandi, quasi mi-  
 nutaglie, si metteuano in tauola de' ple-  
 bei. Nel resto i Cruftacei sono molto lo-  
 dati per i uuoui, & sogliono ingrassarsi à

Lune

Luñe piene. Per parer poi di Galeno, tutta la loro specie p̄ la durezza delle carni si cuoce difficilméte, & genera humor falso, tuttauia un poco piu téperato, che non la specie de' Testacei, de' quali tratteremo appresso. I Granchi, & i Cancelli, che non hanno coda, sono di corpo largo, & forte rotondo; questi nel color sono rossi, & appesi agli spaghi si vendono presso la chiesa di ponte Adriano; agli etici, & à quelli, che hãno la febre, conferiscono assai; per cioche danno alimento humido, leggero, & che rîfresca molto, massime, se come ìsegna Galeno, cotti nell'acqua si leuano dattorno quel loro innato falsume. Escrìo precettore di Galeno affermò, se questo Granchio, che presso i Greci è il Carcino, s'abbrucia viuo nella patella sotto al nascer della stella Canicula, quando il Sole entra nel Leone del Zodiaco, che è fortissimo rimedio contra i morsi di un cane rabbioso. Et Pelope Medico anch'egli famigliar di Galeno, dice, che

AA 2 questo

questo viene dalla qualità del medesimo Granchio, & non per peculiare proprietà della sua natura; l'opinione delquale nõ è stata seguita quasi da alcuno. Ma Dioscoride intese de' Granchi di fiume, dicendo, che, abbruciati con uite bianca, mescolandoui la gentiana, risanarono sempre i morsi del cane rabbioso.

## Delle Ostrache, & degli altri Testacei. Cap. 41.

DELLA specie de' Testacei le Ostrache in Roma sono tenute in gran pregio, le Cappe sante, & le Telline. Da Corsica vengono portate le Ostrache, ma rare volte, & spesso, che puzzano; perciocche, non si potendo per le fortune nauigare, ò discorrendo il mare i Corsali Mori, non può così facilmente giunger à Roma; & quelle, che gli anni passati erano portate da' lidi di Pesaro, quasi che estinta la lor progenie,



progenie, in tutto si sono partite. Quando Roma era nella sua grandezza, e teneua il colmo delle delizie, si portauano le Ostrache da Brindisi nel lago Lucrino; le quali, come se gioissero di peregrinar in quel modo, & di essere adottate per figliuole dalle acque dolci s'ingrassauano mirabilmente; & furono così tenute in honore le Ostrache da' primi, & piu grandi mangiatori di quel secolo, che veniuano condotte da rimotissime contrade di mare in laghi di legno. Riferisce Ateneo, che un certo Apitio nobile parasito, che meritò di essere chiamato col nome di superiore, portò freschissime Ostrache à Traiano che guerreggiaua contra i Parti nelle parti fra terra della Messoportamia i certi vasi artificiosissimamente fabricati. Si lodano affai quelle Ostrache, che s'appiccano nelle parti di sotto delle nauì grandi, & sono distaccate da' tuffatori con le mani. Nel resto le Ostrache, come dice Galeno, generano humor falso, & specialmente s'elle  
si mangiano

fi mangiano crude; oltra di ciò accrescono forte l'appetito nelle cose falaci. Similmente Plinio Medico afferma, che elle mouono il corpo; dicendo, che le loro scorze abbruciate giouano affai à' diffenterici; & che la lor carne fritta libera dal ueleno, se si hauesse māgiato della Lepre marina. Et Plinio, scrittore della historia naturale, è di parere, che ricreano lo stomaco. Sono le Ostrache medicina à' fastidij, mollificano leggermente il corpo, giouano à' quelli, che hanno spessa, & uana uolontà di scaricar il ventre; & incitano forte con il lor falsume l'appetito di Venere, & cotte ne' tiami fanno vn buon prò al catarro. Con le Ostrache hãno natura, & sapore similissimo i Pettini, ò Pettunculi, che hora chiamiamo Conche; lequali sono piene di canaletti, & con carne, che tira al rosso, & lodatissime nel golfo di Taranto, & piu grandi; onde latinamente sono chiamate Pettini, però disse Oratio, D'hauer Pettini larghi.

Taranto

Taranto molle in se stesso si vanta.

Seguono quelle picciole Conchette, chiamate da' Latini antichi Mitili, & da' Romani hoggi con Greco nome Telline, che tēgono il luogo delle infalatuccie, perche sono grate al gusto; tuttoche piene di fabbione, & p̄ciò nociue à q̄lli, che patiscono il mal di pietra. Oribasio afferma, che la loro cenere vieta, che nō cadano i peli delle palpebre. Ci sono altre specie di Cōche quasi infinite, come le Porpore, le Cornette, gli Orecchi, le Cappe lunghe, i Capparogoli, le Pantalene, & le Cappe, dellequali non ne faccio per questo quì mentione, perche rarissime volte si pigliano nel mare sotto Roma. V'è anco il Rizzo, non rifiutato dalle tauole de' Signori, simile allo spinoso coprimento delle castagne; della specie delquale c'è l'Echinome tra molto piu grande, & che nasce solamente in alto mare; & afferma Aristotile, ch'egli è efficacissima medicina agli stillamenti dell'orina. Vien posta similmente

tra

tra le delizie delle tauole la Vertibula, ò pur Ortica; che è vn certo callo della grandezza di una ghianda; la durezza delquale, fecondo Ariftotile, è tra la pietra, e'l cuoio di colore fmorto, & rosso. Si troua spesso ne' lidi di Ciuità vecchia, &, come è piaceuoliffima al palato, cofi ho trouato, che nõ è pũto infalubre agli ftmachi.

## De' Salami.

Cap. 42.

R E S T A, ch'io tocchi alcune poche cofe de' Salami, che furono cofi in honore preffo i Greci, che gli Ateniefi fecero loro cittadini i figliuoli di Cherettrilo, che vendeua pefci falati, folo per compiacer al padre. Similmente i Romani furono ftudiofiffimi di quefta cofa, come fi può far congettura per quel, che ne fcriue Plinio. Ma fopra tutti gli altri fi tenne in gran pregio il Garo, che era vn condimento

mento liquido fatto di salamora de gli Sombri salati, il quale giornalmente si usava in diuersi bisogni della cucina, & si faceua perfettissimo in Africa, onde fu chiamato de' compagni; nondimeno à' nostri dì in tutto è mancato. In somma gratia è hora quel de' uuoui de' Cefali; le quali, tagliate intorno, & nelle parti di sopra chiuse in due pellicine, si traggono fuori de' freschi Cefali; i Greci le chiamano per tutto Battarghe; dopo le quali tien il primo luogo il Cauiaro, che si fa de' uuoui dello Sturione nel mar Maggiore, & raccogliendosi in una gran massa il salume, si ripone nelle botti. Questo si mangia crudo, ò sù fette di pane brustolato alle fiamme; percioche con poco fuoco quasi tutti i salami si cuocono, secondo Ateneo; il quale dice, che uenne in prouerbio, quando si parla delle cose prestamente fatte, Si cuoceranno piu tosto che i salami, come usurparono i Latini de gli sparesi. Il Cauiaro piacque somma-

BB mente

mente à Papa Giulio, per hauergli spesse uolte ritornato il perduto appetito, & marauigliosamente l'allettassero al bere, & al uino, come auiene ne' uecchi. Sono anco in estrema lode gli Schinali, così uolgarmente detti, che si fanno delle polpe de gli Sturioni, & s'affomigliano assai al legno dellarice. Si loda la Morona, pezzi durissimi, & oltra modo rossi di un pesce da noi non conosciuto, che quelli, che habitano lùgo la palude delle Tabacche ci mandano per cagion di mercatantia; i quai pezzi però non si possono troppo ben mangiare, se prima lauati con acqua calda non si fanno molli. Le Sardelle, che da Plinio, & dal Gaza sono chiamate Trichie, & quelli, che comunemente si chiamano Sardoni un poco piu piccioli, che le Sardelle, sono forte usati per mantenimento delle famiglie; sono pesci piccioli lunghi un dito, & si falano piu che in altro luogo perfettissimi nel Genoesato; & alcuni uogliono, ch'essi siano  
le

le Apue, le quali, per autorità quasi di tutti gli antichi, nascono di fango, & se ne pigliano in gran copia presso Pireo, porto di Atene. Parimente di Dacia ci uengono portate in graticci le Aringhe, condite prima col sale, & poi seccate al fumo; alle quali non diede proprio nome il Barbaro, hauendole à citare, come quel, che non gli pareua, che da quelle genti fosse stato usato il uocabolo di Alece. Si conducono anco di Gottia, & di Noruegia le Merlucchie lunghe un cubito, così dure, & stirate, che paiono bastoni; le quali si ueggono essere in gran delicatezza de' Tedeschi, che stanzano in Roma. Ma le Tonine sopra tutto empiono tutte le piazze, & le botteghe di salami; delle quali assai diffusamente s'è detto nel suo proprio Capitolo. La Fiandra poi con questi ci manda i Salmoni, tuttauia in uso del uolgo, perdendo essi quella loro prima nobiltà del salato. Ma di tutti i pesci salati, come quasi tutti à una uoce confessano,

BB    2    tengono

tengono il primo honore i Carpioni del lago di Garda, che un poco fritti s'infalano. Questi hanno il sapore delle Trutte, & la specie del corpo; percioche le lor polpe sono bianche, & la schiena di argento, & per tutto dipinta di punti uarij; ma quelli, che ueggiamo nelle Trutte neri, sono ne' Carpioni rossi; di maniera, che senza dubbio pare, ch'egli sia quel pesce, che è chiamato da Aufonio Salar, quãdo dice. E'l Salar tempestato tutto il tergo

Di gocciole sanguigne.

Ne in altro luogo di tutta Italia nascono i Carpioni, che nel lago di Garda; & credo, che auenisse per questo, che gli antichi, che scrissero de' pesci, come di non conosciuto pesce piu tosto che ignobile, non fecero di lui alcuna mentione. Quanto al nutrimento i Salati di ogni sorte infiammano il sangue, accrescono la maninconia, & nuouono al pisciare difficilmente à gocciola à gocciola; pur giouano à quelli, che hãno lo stomaco pieno di molta



molta flemma non falata; & molti autori  
scrifsero, che, se si ufano senza modo, & sen-  
za misura, incitano anco gli stessi vecchi  
al piacer di Venere .

I L F I N E .

## Errori corretti.

- à faccia 14 riga 21 Tiberò) Tiberio.  
à 15. 8 annulato) annullato.  
à 24. 5 abbracciata) abbruciata.  
    alla medesi. 22 abbrucciò) abbruciò.  
à 31. 20 mancando di branche) mancã-  
    do in tutto di branche larghe.  
à 34. 6 parangona) paragona.  
à 40. 15 cotanna) cotenna.  
à 56. 16 Psammatida, Psammitin) Psam-  
    matida, ò Psammitin.  
à 65. 11 saporotifsimo) saporitifsimo.  
à 85. 5 Volterano) Volterrano.  
à 110. 15 molti) molli.  
à 122. 3 Lesero) Lafero.  
à 138. 5 Fotterija) Fotterisa.  
à 139. 19 Musteleni) Mustellini.

# Tavola de Capitoli

Proemio del opera etc.	13
Del Capidoglio	22
Del Buc. fiera e della Lanterna.	27
Dello Sturione	30
Dell' Ombriana.	64
Del Toro	74
Della Leukia	80
Del Corvo	85
Della Spigola o Lupo	88
Del Cephalo	91
Dell' Orata.	94
Del Dentale	96
Del Fragolino	98
Della Salpa	101
Del Largo	103
Del Carone	105
Della Lancia	109
Della Triglia	114
Del Sauro, del Tracurus et dello Scombro	118
Del Fiume, et della Merla	120
Della Boca.	122

# Tavola de. Cariboli

Dei Gobio	123
Della Murena	125
Della Sena, e della Occhiada	126
Del Rombo, e della Passera	131
Del Foglio	134
Della Cicala, e Pesce S. Pietro	135
Della Torpedine	137
Della Piagia co altri Pesci	138
Del Congro	140
Della Murena	141
Del Ago	146
Dei Tinguille	147
Cicla Langreda	150
Della Trutta	160
Dei Astinea,	169
Dei Lucio	173
Della Raina	176
Dei Folto, Della Sepia, e del Calamaisio	179
Della Locusta	184
Dei Ostrache co altri Testacei	188
Dei Alami	192

W. Fine

