

AVVERTIMENTI PER UNO SCALCO

Lo scalco non deve parlar mai con voce alta a tempo che possa esser udito da' Signori Commensali, ma procuri di esser ubbidito, facendosi intendere a cenni da quelli che servono, instruendoli per avanti e dandoli bene ad intendere la sua intenzione, acciò che nell'atto del servire possano regolarsi in conseguenza di essa con facilità e prontezza, senza necessità di avere a replicare; e dovrà anche procurare che tutti quei che servono osservino continuo silenzio o se pure occorre cosa che importi al servizio o al gusto de' Signori, la dicano con voce sommessa a chi ha da provvedere o rimediare. Abbia la gamba veloce in modo però che non corra rischio d'imbroglarsi o d'inciampare o d'uscire dal suo solito modo di muoversi, e di camminare senza far strepito con i piedi, perchè altrimenti darebbe nell'affettato disdicevole.

Ma la mano sia lenta e ben calda, in maniera che fugga ogni rischio di sbattere i piatti, e quel che più importa avvertendo di non li versare nell'atto di portarli o posarli in tavola, acciocché quando poi si scuoprano, gli orli di essi non sieno sporchi e li Signori che sedono a tavola non sieno imbrattati e macchiati; ed avverta anche di non urtarli con la persona o con i gomiti perchè una di queste trascuraggini può pregiudicare molto allo scalco ed a qualsivoglia diligenza e spesa che si facesse in quel convivio.

Le sue operazioni siano risolute, ma ordinate e senza confusione alcuna, e però sarà necessario che prima di posare un piatto consideri il luogo dove propriamente va posto, e se non lo vede pronto, lo apparecchi e disponga anticipatamente, o con l'allar-

gare li piatti già posati o proponendolo in luogo che non offenda l'occhio, con facilità, però, e con prestezza, perché altrimenti trovando intoppi e difficoltà nell'atto di posare i piatti nei luoghi appropriati si farà poco onore e darà disgusto a' Signori Mensali.

Soprattutto, serva con gravità accompagnata da facilità e, come si suol dire, con stizzo e senza mostrar soverchia preoccupazione, se sarà comandato, anche fuori dell'ufficio dello scalo.

Per evitare questi disordini e intoppi, sarà necessario che lo scalo possieda bene tutte le liste del convito e l'ordine col quale vanno messe in tavola le vivande, acciò che non si trovi peplesso, massime se per errore fosse portato con ordine confuso piatto alcuno che possa importare, come v. g. se per errore si portassero l'uova sperdute nel fine della tavola o le pere e mela nel pincipio, nel qual caso dovrà avere la dovuta avvertenza, e così nell'altre vivande su questo esempio.

Se bene allo scalo appartiene il servizio generale della tavola principalmente, non deve però trascurare il particolare di ciascuno dei Signori, ai quali deve procurare che abbino ogni gusto, e far parte maggiore a ciascuno di quella vivanda che sa che gli aggrada, se bene pare che questo sia ufficio anche del trincante, non di meno è più proprio dello scalo che ordina i condimenti ed i sapori delle vivande, ed in questo particolare deve dare istruzione anche al trincante.

Importa assai che le vivande vengano in tavola calde e stagionate alla loro proporzione e misura, e però molte vivande non si devono portare nel primo o nel secondo servizio di cucina e di credenza, ma sole o accompagnate con altre dell'istessa qualità, come v. g., i beccafichi, i prugnoli, i tartuffi, gli sparagi, le bragiule, i piccioni, quaglie, tortore ed altri simili. E però dovrà premere d'avere alcuni scaldavivande in credenza, per supplire: ed ordinare in cucina che siano cotti in tempo opportuno, e non con le altre vivande che vogliono maggior cottura, ma nell'istesso punto che s'hanno da servire ben calde. Lo scalo deve premere in saper l'ora del pranzo, da mezz'ora più o meno, per disporre la cottura delle vivande in maniera che siano stagionate secondo la proporzione particolare della cottura e del servizio di ciascuna vivanda, in modo tale però che se per accidente inaspettatamente

si dovesse differire il desinare per una mezz'ora non si trovi confuso con rischio di guastare le vivande. E soprattutto se vien ordine espresso da' Padroni che si porti in tavola, non si trattenga punto, ma eseguisca subito perché la dimora dopo l'ordine dato assolutamente, è molto noiosa ai Convitati e pregiudica alla reputazione dello scalo e degli altri ufficiali, e conseguentemente al Padrone principale.

Perché sono molti Signori che premono assai nel servizio della tavola e della cucina e credenza, indirizzato al convito secondo la loro intenzione, in tal caso lo scalo dovrà voltare spesso gli occhi al Padrone per scoprire se gli occorre cosa alcuna e per esser pronto a dargli gusto ed eseguire la sua volontà, perché può anche occorrere che gli sovvennga dare qualche nuovo ordine, per gusto de' Signori ed onorevolezza del convito.

Abbia avvertenza che con le maniche della casacca o con le falde del fraiolo non disturbi li piatti ed il servizio della tavola, e particolarmente quando alcuno de' Signori beve, nel qual mentre neanche si deve far moto de' piatti vicini a quello per non gli arrecar noia in quell'atto, nel quale anche talvolta si sogliono la sera accostar lumi, acciò possa aver gusto di veder netto il bicchiere e la bevanda sincera e polita.

Sia con avvertenza nel distribuire i piatti in cucina a varie qualità di persone, secondo la qualità della loro attitudine, perciò che non sarà conveniente consegnare a un piccolo paggio un piatto sopra reale con un gran pollo d'india, o vero di un'oglia capriolata brodosa, mentre non ha forza né polso proporzionato a tal servizio ed ad un altro grande e gagliardo porgere un piatto con un solo fagiolo arrosto; e soprattutto avverta che non si diano piatti a persone sospette o non conosciute, perché altrimenti facendo s'incorre rischio di disordini di gran conseguenza.

Se per inavvertenza si versasse piatto alcuno sopra la tovaglia, sia pronto a rimediare o con sovrapporre alla macchia qualche altro piatto pieno, o, se ciò seguisse in congiuntura che la tavola fosse vota de' piatti mentre si sta in procinto di dare l'acqua alle mani e di levar via la tovaglia, la potrà coprire con un piatto grande rovescio, o con una salvietta pulita, stendendola sopra.

Il Galateo insegna che non si volti la schiena a veruno senza necessità, il che più si deve osservare nel servizio della tavola

dallo scalco e dagli altri che servono, mentre che con dar passi indietro o muoversi in costa potrà schivare questa mala creanza.

Lo scalco deve avvertire di esser polito e ben vestito, non dico già con vestiti di spesa, ma ben disposti ed ordinati e concertati alla moderna; e con esser il vestito di rascia di fabriano e ciambellotto, taluno apparisce per il buon concerto mas galano che un altro con tela d'oro di gran valuta senza concerto; e sopra tutto non abbia in sé non solo punto di sudiciume o profumo o d'altro simile noioso, o d'agli o cipolle, ma neanche d'odori, poiché molti Signori li aborriscono nell'atto del desinare, e particolarmente le Signore, massime se sono gravide. E si sa che il Cardinale Ippolito di Ferrara veniva meno in tavola se vi era una rosa a lui vicina ed il Cardinal Montalto all'odore dell'acqua rosa: ed a me in particolare piace in tavola molto più l'odor del pane fresco e dell'arrosto che qualsivoglia altro odore di molta stima e valore.

Pare che la cura della bottigliera tocchi al coppiero o al maggior domo insieme con gli altri servizi, ma perché il coppiero suol essere occupato nel servizio della persona del Padrone ed il maggior domo in molte altre occupazioni, sarà conveniente che lo scalco dia spesso d'occhio anche a questo servizio, il cui disordine può apportare disturbo al servizio della tavola che è proprio dello scalco, al quale però tocca provvedere a tutte le cose che possono apportare pregiudizio, e tanto più che quelli che servono per portar da bere in tavola sono spesso destinati anco ad aiutar lo scalco nel servizio delle vivande.

Non solo deve esser polito, come dissi, nella sua persona, ma deve premer sommamente nella pulizia generale del servizio e procurare con diligenza che la stanza del convito sia nobilmente pulita e che li piatti siano ben tersi e limpidi, le biancherie ben piegate secondo il gusto particolare del Padrone e candide non solo nella principale tavola, ma nella credenza, nella bottigliera e nella cucina, così anche tutti li vasi e istrumenti che servono immediatamente alle vivande, e sarà conveniente che non si fidi della relazione altrui, ma che in persona riconosca il tutto a punto come è solito un generale d'esercito in voler riconoscere la piazza da espugnarsi o vero il sito della campagna nella quale si ha da fare la giornata, di che ha dato grande esempio Pompeo Giustiniani che premendo sommamente nel riconoscere in persona, in

^vOstenda perdé un braccio e sotto Gradisca la vita: l'evento della quale giornata si attribuisce al Generale e non ad altri che avessero riconosciuto, tanto più che gli errori sono di gran conseguenza ed irrimediabili appunto come quelli che succedono negli conviti nobili delli quali la fama subito corre fomentata da emulazione o d'altri Signori o d'altri scalchi che restano esclusi da quel banchetto.

Deve lo scalco (salendo un poco più alto) esser bene informato della qualità dei Signori che siedono in tavola e della diversità e disuguaglianza loro, sì per l'età, sì per li titoli, come anche per le dignità e carichi, tanto secolari come ecclesiastici, a fine di corrispondere a proporzione, per poter ordinare una diversa e disuguale disposizione del sito, delle sedie o de' scabelli o di banche o delle posate con panattiere o posate doppie o semplici, nel che deve soprattutto governarsi col prendere istruzione del Padrone dal quale dipende. Ma lo scalco deve ben prevenire a tempo in ricercarla per non incorrere in errore di molta conseguenza ed irrimediabile tra Signori Grandi.

Avverta di non lasciar maneggiare e portar piatti in cucina o alla tavola a persona da lui non conosciuta, salvo in caso di estrema necessità, massimamente i Padroni avessero occasione di stare in gelosia della lor persona o per inimicizia o per altre disgrazie, nel qual caso dovrà andar anche molto circospetto, con intendersi privatamente con esso loro e rimediare con far fare la credenza destramente, o con altre osservazioni e contrassegni nei piatti delle vivande che hanno a servire a ciascuno in particolare.

E questo avvertimento che è degno di considerazione, si replica ora con tutto che di sopra si sia accennato per sicurezza delle vivande e dell'argenteria, e quel che importa, della vita del Padrone, tutte cose che lo scalco deve sommamente premere. Nel porgere i piatti delle vivande da distribuirsi dal trincante, lo scalco deve avere molta discrezione nell'ordine e nel gusto de' Signori, perché se conosce che eglino mostrino gusto di avere prontamente una vivanda che per regola di scalcaria andrebbe servita di poi, deve procurare, prevenendo l'ordine, di assecondare il loro gusto, ed all'incontro se una vivanda che nel debito tempo si distribuisce dal trincante, riesce con difetto notabile o di durezza o di noioso odore, interrompa o almeno solleciti quel servizio col darne la miglior parte o poca a quelli che più li pare,

per poter poi prontamente servire le altre vivande dalle quali spera maggior suo onore e gusto de' Signori.

Deve lo scalco anticipatamente fare studio nel modo che deve portare la cappa o tratolo e la spada nell'atto del servire, per non si trovare impiccato, e così nel portare la salvietta o su la spalla o con la mano sinistra, secondo che s'appresenta l'occasione ed in modo che non faccia azione sproportionata, con perdimiento di tempo e con offender gli occhi de' Signori.

Lasciando ora da parte li saporì e condimenti e i modi diversi di cucinar le vivande, de' quali si leggono tanti e tanti libri, avvertirò lo scalco che, mentre il Padrone non li dia ordine in contrario (il qual sempre deve osservare) che per poter dar soddisfazione ai diversi e molte volte contrari gusti de' Signori che sono in tavola, non manchi di ordinare alcune poche vivande semplici, polite e ben cotte, perché a molti non piacciono le vivande composte, le quali potrà ordinare per magnificenza della tavola e per mostrare il suo talento e per dar gusto a chi di tali si compiace. E quanto agli ornamenti si governi secondo l'ordine che averà dal Padrone, ma perché questi per ordinario apportano grande spesa, procuri mostrare l'esquisitezza del suo talento in fatti di molta apparenza e di spesa più moderata che si può, tanto più che servono per dar gusto più tosto agli occhi che al palato.

L'istessa avvertenza deve avere col non fare tutte le vivande dolci, né tutte brusche, ne meno tutte mediocri, ma ripartire in modo i saporì che non solo tutti i Signori convivanti, secondo i loro proprii gusti restino soddisfatti, ma ciascuno possa, con variar saporì di vivande compiacersi, e nella curiosità che si può avere in detto banchetto e nei gusti proprii e particolarì.

Avverta lo scalco che mentre ha molto da fare nel servire i piatti e le vivande, non si confonda nell'atto di dare l'acqua alle mani, tanto quando si entra in tavola, quanto nel levare la tovaglia, massime nel dare le salviette o asciugatori alle mani o mentre i Signori stanno in piedi o siedono in tavola, perché dirò liberamente che in tanti banchetti che ho veduto in Roma e in Genova e in altri luoghi dove si preme in questo servizio, rade volte ho veduto questa azione senza disordine e noia di chi era presente, e però sarà necessario che anticipatamente concertì il modo che d'accordo tra loro si ha da tenere, e lo eserciti più d'una volta, acciò non si trovino tutti all'improvviso e pieni di confusione.

Sarà cura principale dello scalco di avere una certa sovrintendenza al dispensiere e al cuoco, acciò il Padrone non venga defraudato da tutti o da alcuni di loro, sotto l'ombra degli ordini dello scalco, come è solito, perché trascurandosi questo particolare (che può importare assai alla borsa del Padrone che si diletta di far buona tavola) si darà occasione alle male lingue di dire che lo scalco d'accordo con gli officiali fanno la gresta, e mettono in mezzo il Padrone.

Io loderei lo scalco che per evitare simili intoppi non si valesse di cosa alcuna per suo uso proprio, dalla dispensa, dalla cantina, dalla credenza, né dalla cucina, e più tosto pretendà maggior provvisione, nella quale conviene anche al Padrone essere più liberale che dar occasione di esser fraudato sotto specie di ragguglie, tanto più che l'esempio dello scalco può indurre gli altri officiali più bassi a prevaricare con più facilità, mentre sperano che lo scalco avrà a caro di tacere gli altrui difetti acciò gli proprii suoi restino sepolti e soppressi. Di più, che quando può senza disturbo del suo servizio in congiuntura di banchetti e conviti nobili che si fanno d'altri Signori, procuri d'esser presente ed osservarli bene per conoscere quel che v'è di nuovo e di buono, e quel che v'è d'errore, per servirsi dell'avviso e delle fatiche e invenzioni degli altri al suo proposito per poter farsi onore ed evitare gli errori; ed a questo fine legga i libri di scalcheria, pratici e discorra con altri scalchi famosi e di molta e lunga esperienza che anche operino modernamente, con tutto che sappiano ed abbiano esercitato le regole delle passate usanze.

Non manchi d'aver anche spessa pratica e discorsi con i cuochi famosi, per essere capace di condimenti e saporì diversi e vari modi della cottura proportionata alla qualità delle vivande che si vogliono, perché con un ovo cotto in un modo o in un altro, si faranno molte e diverse vivande, come v. g. un brodetto, un vivarolo sodo, un vivarolo todesco, una tartara, un ovo mesido, un lattemele alla spagnola, una frittata grassa, una frittata fiorentina, un vuovo da bere, un vuovo sperduto, un vuovo sodo, un vuovo nel tegame, un vuovo assassinato; il che ho detto per esempio che si può applicare a molte altre cose simili che si trovano nei libri che si vedono in stampa.

Lo scalco deve intendersi col cuoco a cenni ed esser seco d'accordo in quel che spetta al servizio del Padrone che dipende dai

loro uffizii, ma non già nel ripartire fra loro le regaglie e spese vivande come è molto in uso oggidì, altrimenti le cose anderanno di traverso.

Non è dubbio alcuno che l'importanza del convito, per quanto tocca allo scalco, consista che le vivande siano pulite e nobili, stagionate e ben condite, ma sarà degno di lode se vi sarà qualche invenzione nuova di alcuna vivanda apparecchiata e condita con saporì e maniera insolita, ma buona, ed io fui commensale in un desinare di molti nobili e tutte variate vivande e lo scalco celebrato per industrioso perché in tavola non fu servito altro che carne di vitella, con la quale tra altre invenzioni, formò figure di polli assai ben lavorate.

E in appoggio, quando il Prencipe Peretti andò a Milano per via di Genova a condur la sua sposa a Roma, un tal Mastro Alessandro cuoco, sotto il sig. Griffoni, scalco, con una sola sorte di pesce assai ordinario, somministrò un banchetto suntuoso con molto nobili e variate vivande a venti Signori principalissimi che erano in quella compagnia, con occasione di nozze sì nobili.

Per lo più delle volte suol essere strepito e rissa tra i servitori circa i rilievi del convito e perché suol apportare biasimo al modo di servire che si usa in quella casa e particolarmente a gli uffiziali, pertanto sarà necessario che lo scalco, d'accordo col mastro di casa, antiveda in prender ordine dal Padrone di quel che si ha da eseguire e farlo osservare esattamente, avvertendo di non essere scarsi dei ritagli che non sono atti a tornare in tavola, ma faciliti in lasciare che, con qualche ordine, ciascuno ne possa godere.

Sia assistente una o più persone agli Signori convitati, acciò sia loro provvisto, (particolarmente a ciascuno) di quello che occorre nel corso della mensa, cioè nel porgergli da bere a tempo, massime quando lo chiedono, e nel somministrarli le vivande successivamente, e nel levar via i piatti che più non servono, o perché restino voiti, o perché vi sia vivanda che a quelli non aggrada; e soprattutto quei che servono avvertano di non levar via i piatti con buone vivande prima che s'assicurino che quei Signori non sieno per gustarle o si accorgano che ne siano stufo: perché si potrebbe (se facessero altrimenti) sospettare che gli levassero via per servizio e gusto proprio, con detrimento della propria reputazione e del servizio della mensa.

E per ultimo, ricordo allo scalco che prena, nella sicurezza del servizio delle vivande, nel servire con gravità e facilità e senza alcuno strepito e nel dar gusto al Padrone; dal quale non deve pretendere regaglie, ma solo la sua provvisione convenuta che sia proporzionata al suo merito, che così non gli mancherà occasione di maggiore emolumento se s'imbatterà a servire Padrone d'animo generoso che prena in far spesso conviti nobili.