

Maniera che deve osservare il Capo Cuoco per ben servire il suo Padrone

(tratto da: Bartolomeo Stefani, *L'arte di ben cucinare et istruire i men periti in questa lodevole professione*, op. orig. 1662)

Deve il Capo Cuoco in tutto e per tutto, fedelmente servire il suo signore e padrone in qual si sia modo, non trascurando il comando di quello, in ciò che porta il suo affare; e servendo in Corte dei Principi, ovvero di Cavalieri privati, alla servitù dei quali vi sia il Maggiordomo, quello deve, dopo il padrone, riconoscere per il primo; dopo di questo il signor Maestro di casa, che sarà il secondo, e lo Scalco per terzo, quale deve ubbidire per il semplice servizio delle vivande. Avendo il capo cuoco perfetta intelligenza nel dimandare i condimenti per le vivande per ben operare, tenendo sempre a memoria che il poco fa buono, e il troppo, il più delle volte, guasta.

Il Capo Cuoco deve essere con i cuochi, garzoni e guatteri, amorevolissimo, per eccitare li sodetti al buon servizio; ma avvertire di non lasciarsi perdere il rispetto, perché al tempo d'adesso, molti ve ne sono che, quando hanno schiumata la pignatta, si stimano essere assai maggiori del capo cuoco.

Non deve il Capo Cuoco appropriarsi alcuna benché minima porzione di buone mancie o regaglie che fossero proprie dei sodetti cuochi, o guatteri, che, facendolo, si farebbe perdere il rispetto e poco l'ubbidirebbero; cosa di grandissimo pregiudizio al buon servizio, considerando che un capo cuoco per valent'huomo che sia, senza l'aiuto dei sodetti, da sé solo non può ben operare e ben servire.

A' Sotto cuochi

Nel giorno d'hoggi, un sotto Cuoco si suppone d'essere più esperto nella sua professione, mentre sappia fare un lessò e uno stufatto, di quello sia il capo Cuoco, poiché in questi tempi, li signori Grandi si stufano delle vivande che loro si fanno, né ad altro pensano, che a nuove invenzioni di far cucinare; onde è necessario che i sotto cuochi stiano all'ubbidienza de' i Capo Cuochi, fin che da quelli abbiano pienamente imparato l'arte, se bene mai non si termina d'imparare, e si deve servire di quella sentenza che dice: ancora imparo.

A' Garzoni

Deve sapere il Garzone che, per pelare bene un pollo, e poi non sapere rimettere le cosce di quello e se bauerà rotta la schiena, o per la rottura l'osso del petto, dà fatica al Trinciante e niente comparisce sopra una tavola, mentre non s'è ben preparato, ne deve il Garzone insuperbirsi, per aver d'ordine del Cuoco impastata un poco di pasta, perché il Cuoco tien quel luogo, e prima del Garzone ha imparato, e al Garzone tocca star sotto la disciplina del Cuoco, per riuscire atto nel lavorare, tenendo pulite e nette

le tavole, osservare che i Sguattereri tenghino i vasi di cucina netti; farsi ben volere a' Capo Cuochi, e Sotto Cuochi, per portarsi avanti, e avanzarsi a segno d'habilità, in servir qualunque Cavaliere.

A' Sguattereri

Non è meraviglia, se nella cucina de' Grandi non si possa allevare Cuochi puliti, e netti, poiché li Padroni riccuono persone che sono sporche, lorde, e senza camicia, a' segno che il Capo Cuoco, per vederli così mal in ordine, e sporchi, non applica à comandare loro; onde non è possibile, che chi non sà tener netta, e pulita la sua vita, sappia ne anco applicare à lavorare nettamente; essendo anco necessario proibire a Sguattereri il giocare, perché nel tempo che giocano, non possono scopare la cucina, e tener netti li vasi di quella.

***Bartolomeo Stefani**, nativo di Bologna, visse nel XVII secolo. Capocuoco alla corte dei Gonzaga nella seconda metà del Seicento, scrisse "L'arte di ben cucinare", un importante trattato di cucina dove la tradizione italiana è ancora largamente presente, prima dell'affermarsi del predominio francese.*