

La frittata

(A. Grazzini, *Le rime burlesche*, Sansoni, Firenze, 1882)

Vogliono i pesciduovi o le frittate
d'uova fresche esser fatte solamente
ben unte, cotte a fiamma e rosolate
il fuoco sia gagliardo e prestamente
non grosse, non sottil, quattruova appunto
una frittata fan galantemente.

Io dico di nuovo questo punto
fate che 'l pesceduovo soprattutto
con olio, burro o lardo sia ben unto
che questo importa e qui consiste il tutto
perch'altrimenti magro e scolorato
e sempremai sarà cattivo e brutto.

E caldo caldo vuol esser portato
sopra i taglieri in tavola di botto
e caldo caldo ancor esser mangiato.

Torte e tortei vadinsì a sotterare
migliacci, gattafure ed erbolati
ch'a questi non si possono agguagliare.

Certi gli voglion ben bene incaciati
e toglion pane e fanno un zibaldone
e questi son da monache e da frati.

Colle cipolle ancor molte persone
gli fanno e con la zucca che son poi
da lanzi e sbirri un manicar poltrone.
Quei che gli fan colla carne dipoi
secca s'intende, o ver col caviale
si posson veramente chiamar buoi,
perché gli è proprio come mangiar sale
e giorno e notte v'arrabbian la gola
con una sete perversa e bestiale.
La frittata vuol esser pura e sola
con uova ed acqua e sal, come dapprima
il tutto vi contai 'n una parola.
Chi loda il burro e chi più l'olio stima
ed altri son, com'io d'altro parere
che fan del lardo assai più conto e stima.
Io vi farei con esse in man vedere
che coll'olio rignose sono almanco
e che col burro dan cattivo bere...

Sono assai buone l'uova maritate
ma troppo tempo drento vi si mette
e troppo rigno fan l'affrittellate.
Le tenere sono poi scipite e grette
l'affogate e da ber son da malati

e le sode son pasto da civette.

Solamente son buoni e vantaggiati

i pesceduovi che d'ogni stagione

si mangian sempre

in tutti quanti i lati.