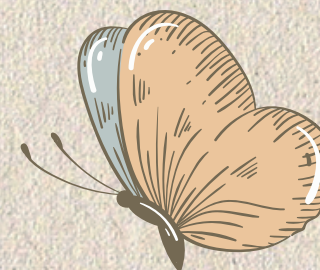


DE NAVIGATIONE ET VIAGGI

Gian Battista Ramusio


Presentazione di: Ramboni Alice e
Samsa Maddalena



BIOGRAFIA DELL'AUTORE

- Nasce a Treviso nel 1485
- È stato un importante diplomatico, geografo ed umanista della Repubblica di Venezia
- Muore a Padova nel 1557





INTRODUZIONE

• Pubblicato nel 1550

• Diviso in tre volumi pubblicati a Venezia

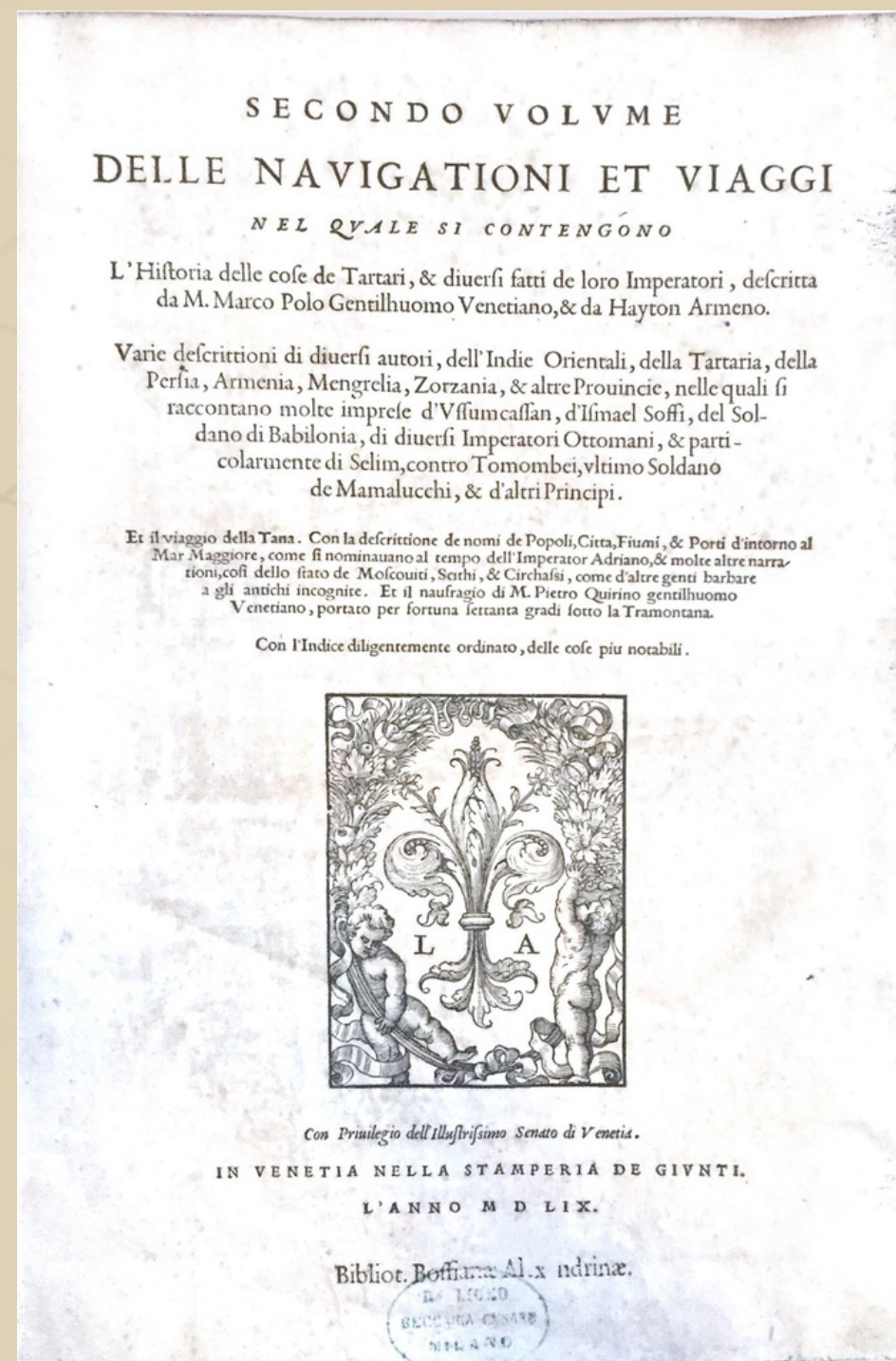
• Originariamente dedicata al medico, filosofo, astronomo, geografo e letterato Girolamo Fracastoro

• Rappresenta il primo esempio di trattato geografico d'eta moderna

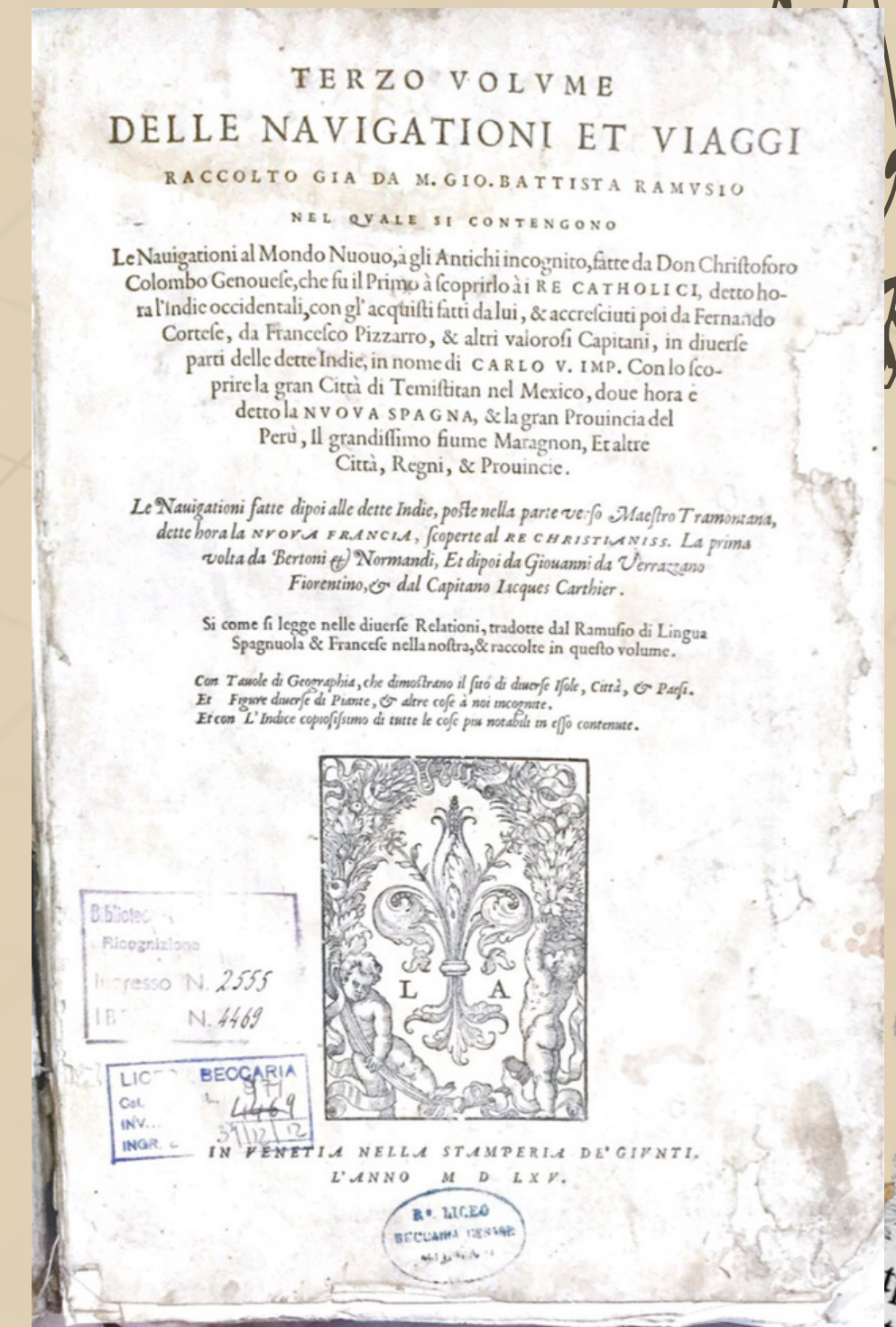
TRE FRONTESPIZI:



Primo volume



Secondo volume



Terzo volume

PARAFRASI

USI E COSTUMI DEGLI INDIANI D'AMERICA: LE ABITUDINI ALIMENTARI

[DAL SECONDO VOLUME]



I cibi che hanno, & vſano.

A Il grano di che fanno il pane è vn grano a guiſa di cece, alcuni bianchi et altri roſſi, et altri negri & vermigli, lo ſeminano, & fa vna canna alta come vna mezza lancia, & butta duoi, ò tre panocchie doue è quel grano a guiſa di panico. Il modo con che fanno il pane è che mettono vna pignatta grāde ſopra il fuoco che tiene quattro ò cinque cātara d'acqua, et gli accēdano ſotto il fuoco fin che bolla l'acqua, & all'hora gli lieuano il fuoco, & dentro vi gettano il grano che da loro ſi chiama Tayul, & ſopra eſſo gettano poi vn poco di calcina per che gli lieui la ſcorza che lo copre, et l'altro giorno, ò vero di li a tre ò q̄ttro hore che ſi è rafreddato lo lauano molto bene al fiume ò i caſa cō molte acque, onde reſta molto netto della calcina, & dopo lo macinano con certe pietre fatte a poſta, & ſecondo che lo vengano macinando, gli vengono gettando l'acqua, & ſi va facendo paſta, & coſi in vn punto macinandolo, & impaſtandolo fanno il pane, & cuochonlo in certe coſe come teghie grandi poco maggiori che vn criuello, & coſi facendo il pane, ſubito lo māgiano, p̄ eſſer meglio caldo che freddo. Hanno anco altri modi da farlo, che fanno certi pani buffetti della maſſa, & gli inuoltano in certe foglie d'herbe, & dopo li mettono in vna grā pignatta con poca acqua, & la cuoprono molto bene, & quiui col caldo & col tenerli ſtuſati li cuocono, & anco in padelle con diuerſe coſe che māgiano. Hanno molte galline grandi a guiſa di pauoni molto ſaporite, & hanno molte coturnici di quattro, ò cinque ſorti, et ſono alcune d'eſſe come pernici, hanno molte Oche & anatri di molte ſorte, coſi domeſtiche, come ſaluatiche, della piuma delle quali fanno i loro veitimēti per la guerra et feſta, et di queſte penne ſi preuagliano molto, per piu coſe, perche hāno diuerſi colori, & ogni anno la leuano a queſti loro vcelli. Hanno pappagalli grandi & piccioli che gli tengono in caſa, & ſi preuagliano ſimilmēte della loro pēna. Occidono per loro mangiare molti Cerui, caurioli, lepri, & conigli, che in molte parte ce ne ſono molti. Hanno varie ſorti d'herbe d'horto, & da mangiar di diuerſe maniere, di che eſſi ſono molto amici, che le mangiano tal hor verdi, & tal hora in varie miniſtre. Hanno vna ſorte di pepe da condire che ſi chiama Chil, che niuna coſa mangiano ſenza eſſo. Sono gēti che con manco cibo ſi ſoſtentano, & che meno mangiano di quante altre ſono al mondo. I Signori mangiano molto ſontuoſamēte, molte ſorte di viuande, ſapori, & miniſtre, focaccie, & paſtucci di tutti gli animali che hāno, frutti, verdure, et peſci che hāno in buona quantità. Si portano a i Signori tutte q̄ſte ſorte di cibi, & gliele portano inanzi ne i piatti, & ſcodelle, & ſopra certe ſtuore di palma molto gentilmēte lauorate, & in tutti gli alloggiamenti ve ne ſono, & vi ſono anco delle ſedie di diuerſe ſorti fatte, doue ſeggono, tāto baſſe che non ſono piu alte d'un palmo. Queſti cibi gli mettono anco inanzi a Signori, & vna touaglia di bambagia con che li nettano le mani & la bocca, & ſono ſeruiti da duoi, ò tre ſcalchi & maſtri di ſala, & mangiano di quel che piu loro piace, & dopo fanno che il reſtante ſia dato ad altri Signori ſuoi vaſſalli che ſtanno quiui a fargli corte.

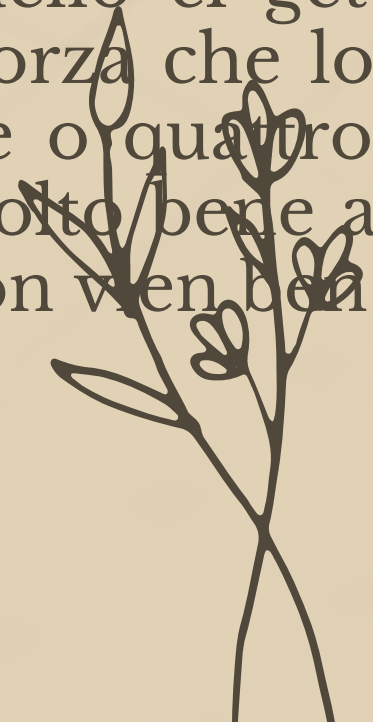
PARAFRASI

PARTE A:

Il grano con cui fanno il pane è un grano simile ai ceci, e dopo lo macinano con certe pietre fatte apposta, e, alcuni bianchi ed altri rossi, e altri neri e rosso seconda di come sta venendo macinandolo, gli vermiglio, lo seminano con una canna alta come una aggiungono mano a mano l'acqua, e così si va a formar mezza lancia. Il modo con cui fanno il pane è che la pasta che ad un certo punto, impastando, diventa mettono una pentola grande sopra il fuoco, con quattro pane e lo cuociono in certe cose che sembrano teglie. E o cinque litri d'acqua, poi l'accendono finché l'acqua così dopo aver fatto il pane lo mangiano subito, perché non bolle ed allora spengono il fuoco e dentro vi è meglio caldo che freddo.

gettano il grano che da loro si chiama Tayul e sopra Hanno anche altri modi di farlo, fanno certi pani che quello ci gettano un po' di calcina perché gli levi la arrotolano poi in certe foglie d'erbe, li mettono in una scorza che lo copre (il grano), ed il giorno seguente, o gran pignatta con poca acqua e li coprono bene e così tre o quattro ore dopo che si è raffreddato lo lavano col caldo e tenendoli sulla stufa li cuociono; li servono molto bene al fiume o in casa con molta acqua, finché poi in padelle con varie cose che mangiano."

non ven ben pulito dalla calcina



PARAFRASI

PARTE B:

Hanno molte galline grandi come pavoni e molto saporite; e hanno molte coturnici di quattro o cinque specie diverse e alcune di loro sono come delle pernici; hanno molte oche e anatre di molte specie sia domestiche che selvatiche, con le loro piume costruiscono il loro abbigliamento da guerra o da festa, e usano queste penne per più cose perché esse hanno diversi colori e ogni anno le levano a questi loro uccelli. Hanno pappagalli grandi e piccoli che si tengono in casa e si servono in modo simile (alle oche) delle loro penne. Uccidono per mangiarmeli molto cervi, caprioli, lepri e conigli, ce ne sono molti in tanti posti. Hanno vari tipi di verdure (erbe dell'orto) e le mangiano in diversi modi, a loro piacciono talmente tanto che le mangiano talvolta verdi talvolta nelle minestre. Hanno un tipo di pepe per condire che si chiama Chili, e non mangiano niente senza questo pepe. Sono persone che si saziano con poco cibo e mangiano molto meno di tutte le altre persone del mondo.

I Signori mangiano sontuosamente: molte tipologie di cibo, sapori, minestre, focacce, pasticci di carne di tutti gli animali che possiedono, frutta, verdura, e pesci che hanno in grande quantità. Si portano ai Signori tutta questa varietà di cibo e vengono servite loro in piatti o scodelle, sopra certe stuoie di palma gentilmente lavorate a mano, o in tutti i posti in cui è possibile; e ci sono anche delle sedie dove si siedono fatte di diversi materiali, tanto basse che non sono più alte di un palmo di mano. Questi cibi vengono serviti davanti ai Signori con un tovagliolo di bambagia con cui si puliscono le mani e la bocca; essi sono serviti da due o tre servitori e da maestri di sala, mangiano quel che più loro piace e dopo aver finito ordinano che il cibo avanzato venga dato ad altri Signori loro vassalli che sono sempre lì a far loro la corte.”

DESCRIZIONI: GLI ANIMALI



Dabub.

Dabub è vn'animale grande, & come vn lupo, & quasi ha forma di lupo, et i suoi piedi somigliano à piedi humani, & similmente le gambe. gli Arabi così lo chiamano, ma gli Africani Iesef. non nuoce alle altre bestie, ma caua i corpi humani delle sepulture, & gli mǎgia. è vile & semplice animale. i cacciatori informati della grotta oue egli habita, vanno à quella grotta sonando vn tamburino & cantando; & l'animale tanto si diletta di quell'harmonia che non s'accorge d'vno, che fra quello spatio gli annoda ambe le gambe con vna salda fune, & legato lo strascina fuori, onde gl'altri l'uccidono;

Viaggi.

N

iii

Il Gatto,

Il modo che vsano, i cacciatori di pigliar l'animal dabub.

Asino saluatico.

Si truouano per li deserti ò ne loro cōfini molti di questi asini pure di color bigio & velocissimi, & solamente cedeno à i barbari. questi come veggiono vn'huomo, subito cominciano ad vrlare tirando de calci. & stanno fermi fin che l'huomo gli è tãto vicino, che gli puo giunger con mano, all'hora fuggono. gli Arabi delli deserti gli pigliano con le trappole & altri ingegni. & vanno sempre molti insieme all'hora, che si pascono, ò beono. la lor carne è buona, ma quando è calda, pute, & fa del saluatico, ma lasciandola raffreddare due di doppo cotta, è cosa perfetta & saporita.

Buoi di monti d'Africa.

Tutti i Buoi domestici, che nascono ne monti d'Africa, sono tanto piccoli, che paion vntelli di due anni à comparatione de gl'altri. pure i montanari gli adoperano in arare i terreni; & dicono, che sono molto gagliardi, et molto durano alle fatiche.

Adimmain.

Questo animale è domestico, et ha la forma di montone, ma è grande, come vn' mediocre

Del modo di cauare il gibetto da questi gatti.

Lastutie che vsano queste Simie quãdo vanno a rubbar le spiche del grano.

tanno ipello muouere di qua & di là per inganno allhora glie lo cauano di sotto le braccia, le coscie, il collo, & la coda; & quello e il giubetto,

Simia.

Simie, sono de diuerse forti, alcune dette monne con la coda, altre dette Babuini senza. si truouano in gran quantità ne boschi di Mauritania, ne monti di Buggia, & anchora in quelli di Costantina, hanno, come si vede, non pure i piedi & le mani, ma anchora la faccia molto simile all'huomo. & sono dotate dalla natura di marauigliosa astutia & ingegno, si nutrono di herbe & di grano. & quando vogliono rubbar le spighe, vanno venti & trenta insieme. & vna riman fuori del campo à far la guardia, & subito, che vede venire il padron del grano, grida forte. onde le altre sgombrano velocemēte, saltãdo su gli alberi, & faccẽdo d'uno all'altro albero falti grandissimi. le femmine portano i loro figliuoletti sopra le spalle, & con essi saltano similmente pure d'vn'albero all'altro. quelle, che sono ammaestrate, fanno cose incredibili, ma sono sdegnosi & crudeli animali; benche di facile si placano.

Conigli.



you mee
ead, halt
to (in
otpath and
oint; do not cr

I NOMI DELLE ISOLE

DELLA GENERALE ET NATVRALE HISTORIA
DELL'INDIE, DOVE SI TRATTA DELL'ISOLA
DI CVBAGVA, LIBRO DECIMO NONO

IL PROEMIO.

Cubagua, Cuba

DELLA NATVRALE ET GENERALE HISTORIA
dell'Indie, doue si tratta delle cose dell'Isola di Iamaica,
che hora di San Iacomo si chiama,
Libro decimo ottauo.

IL PROEMIO.

Iamaica, Jamaica

SCOPRIMENTO DELL'ISOLA

Lettera del Padre Maestro Francesco Xavier da Cangoxina città del Giapan indirizzata
ad vn Collegio di scholari di detta compagnia del Iesu in Coimbra di
Portogallo. adi. 5. di Ottobre. 1549.

Giapan, Giappone

IMMAGINI: UNA CARTINA DELLE AMERICHE



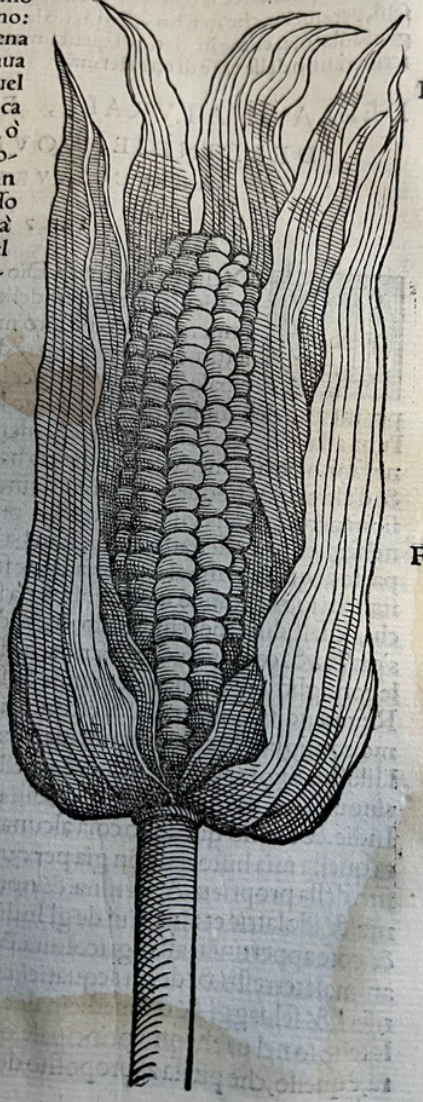
IMMAGINI:

IV DELL'HISTORIA



Questi lor Nahes sono come pale lunghe, & hanno le lor teste, o capi di sopra, fatte con vna trauerfetta, a guisa de bastoni de Zoppi, come qui dipinti i Nahes, o remi, et la Canoa si vegono. Ve ne sono alcune di queste Canoe cosi picciole, che non vi capeno, se non due, o tre Indiani, et altre, che ve ne capono sei, altre dieci: et cosi di mano in mano, secondo la lor grandezza. ma tante l'vne, quanto l'altre, sono assai leggiere, ma pericolose: perche molte volte si traboccano, ma non s'annegano, ancor che d'acqua s'empino: ma perche questi Indiani

to piene di
lo, tagliano il bosco, o il cannetto, (perche il terreno, doue nasce solamete
rtile, come è quello, doue sono cannetti, & alberi.) Doppo che hāno il bo
ruciano: & vi è quella cenere di tanta vtilità, quanto se col letame s'in
gono per ordine d'un lato cinque o sei Indiani (& piu & meno secondo
tratore) lontani vn passo l'uno
lo aguzzo per vno in mano:
o quel palo in terra, il dimena
quanto piu il terreno. & caua
to cō la mano sinistra in quel
granelli di Mahiz, che si ca
o tasca, che portano cinta, o
i col piè quel buco chiudo-
e gli altri vcelli non si man
uesto, danno tosto vn passo
simo. & di questo modo à
n che giugono in capo del
& poi col medesimo ordi-
in che tutta la campagna,
a fornita: ma vn di o due
ono il Mahiz, che hāno
l'acqua. & pche questo
feminare nel tēpo, che
e, che la punta del palo
e tre o quattro dita for-
ochi giorni nasce, & in
oglie. & qualche volta
fa. & vi è semente, che
doppo che si semina.
ncia di terra ferma, vi
coglie in 40 di: ma
o, & minuto, & nō si
o, che p vn soccorso,
elli tre, o delli quattro
a forza d'adacqua-
sto si dirà. Quādo si
hāno cura di cauar
cosi alto, che signo
to bisogna tenerui
seruono de' lor fan-
eri, et sopra alcuni
& di cane: & li cuo-
l'acqua: & essi lo-
qsti barbacoè adū
gridādo cō gran-
lli, che vengono
a man-

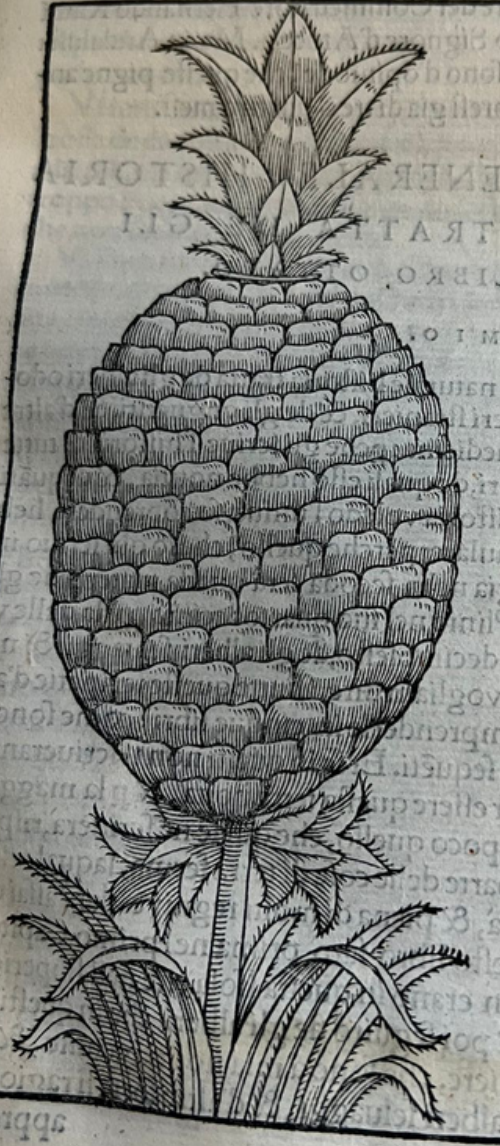


ue nate
ne ne da
ad iscald
stremi
di simil
li, vi se
moni
minat
B no vac
impar
ne dell
agrico
to sei,
reno,
sta l'fol
te, & a
che i cl
ro di g
manie
telo n
mano
temp
della
in vr
che i
brac
cia, &
qual
per
fred
tre
sto
zio
zal
l'ai
de
tal
fa
na
m



V
Qu
no
far
leg
cessero hauer mag
uare in questa mi

B ri, che non sono que
piu che quindici o venti di : ma quando sta nel suo debito
rompe, è assai buono, benchè alcuni lo biasmino, & teng
di certo, fo
to, & a mo
macho non
re la voglia
di mangiar
che puo pi
gno, che ha
re insieme
ha la pigna
to che di mo
re sapore d
ha, che fa, ch
che il vino
do, non si g
re questo fr
come dilet
buone à cu
no saporoso
del vino, al
rebbono vn
sia la cagion
Anzi ne an
po queste p
no à questo
sia vn suo g
che si debb
& à gli ami
cho, che la
certe sottili
cardi, che si
no cosi sece
sturbo, o in
per questo n
li denti, con

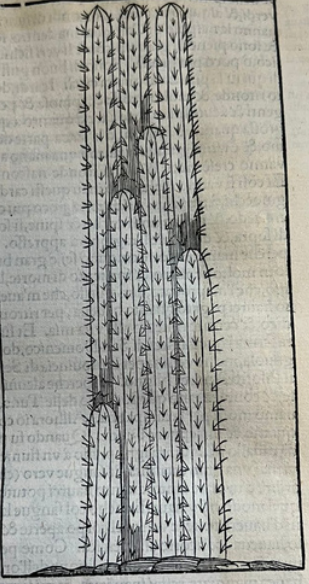


& tanta acqua
B re et disfare il terreno: et cosi se ne esce à poco à poco il terreno cō l'acqua, che à poco à poco
lo ruba, et nel porta seco: et l'oro perche è graue, va sempre al fondo della batea, doue, quan-
do il terren è gito tutto via, resta limpido l'oro: & il lauatore lo pone da parte, & torna à pre-
dere piu terra nella batea, & nel medesimo modo lo laua. Et à questo modo continuan-
do colui, che laua, ritroua tanto oro il di, quanto à Dio piace di prosperare il padrone de gli
Indiani, & della gente, che in tale essercitio s'occupano.

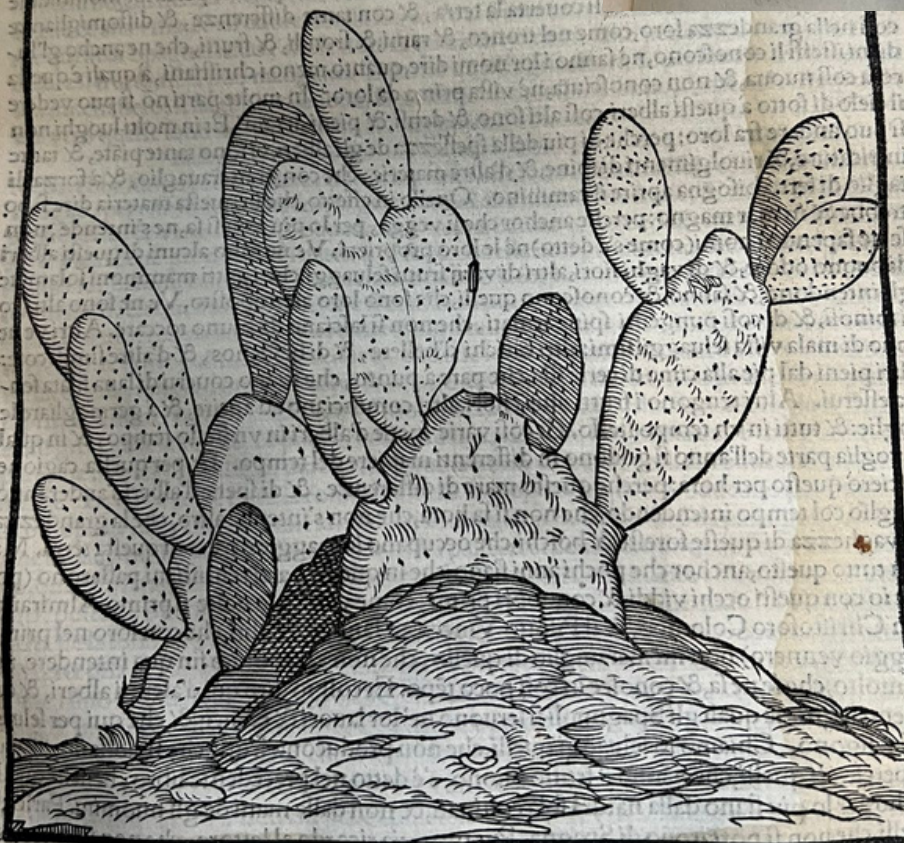


Si dee notare, che per vn paio d'Indiani, che lauano, vi bisognano due persone, che porti-
no la terra, & altre due, che la cauino, & ne empino le Batee del seruitio, che così si chiama

INDIE LIBRO VIII. 143
ardi pungenti son molti, & ristretti insieme, & bene armati,
una picchia lanche, quadri & spinosi, & chiamati Cerij di
che paiono Cerij, o torchi di cera, suoni che
Cap. XXIII.



iano i Chri-
aniera di car-
to che non
occare, per-
e & punge-
bia poste cō
ma dall'altra
ardi, & tato
quanto vna
coli grossi,
a d'un huo-
alcono que-
ome qui di-
ono vn frut-
toso quanto
angiare, ma
e il suo sugo
acceso: onde
tangia, se ne
e. Non è frut-
di male gu-
re, quando è
esti cardì poi-
no à crescere,
nascono loro
ollidi di modo
spine herren-
no secchi, &
on ho potur-
idiani di que-
la prouincia
nelle posses-
mi pare, che
cola di do-
& vo pensando, che ini per qualche maggior effetto, o per
cōseruano. Et così doue uano fare qui in questa Isola, quan-
ne ne bolchi ancho, di questa Isola si veggano molti di que-
si vede imbofcato, & vi si ritrouano di questi Cerij, nel tē-
si vede imbofcato, & vi si ritrouano di questi Cerij, nel tē-



TANTI CONTRIBUTI

NOMI DE GLI AVTORI CHE HANNO
SCRITTO I VIAGGI
DI QUESTO SECONDO VOLVME.

- MARCO Polo gentilhuomo Venetiano, delle cose de' Tartari & dell'Indie Orientali, con la vita & costumi di que' popoli, descrizione di que' paesi, & molte altre cose notabili & marauigliose: in tre libri descritte, non prima che hora così interi & copiosi publicati. f.2.
- Prefazione di M. Gio. Battista Ramusio auanti il volume, nella quale si racconta la vita & alcuni notabili auuenimenti di M. Marco Polo, & della sua famiglia. f.2.
- Esposizione del medesimo, sopra le prime parole del libro di M. Marco, nella quale si narra l'acquisto che fecero i Venetiani & Francesi dell'Imperio di Costantinopoli: & come lo signoreggiarono molti anni. f.9.
- Discorso del medesimo sopra il Libro del Signor Ayton Armeno f.60.
- Ayton Armeno, dell'origine & successione de Gran Cani Imperadori Tartari, & come aggrandirono l'Imperio loro: Et della vita, religione, costumi, & conditione de' Tartari. f.62.
- Gio. Maria Angioiello della vita & fatti d'Vsumcassan Re di Persia, che altrimenti era chiamato Aslambei: & delle guerre da lui fatte con Mahometo Gran Turco. Et dell'Imprese dipoi d'Ismael il Sophi suo nipote, contra Moratcan Soldano di Babilonia, & altri Signori Tartari, & vltimamente contro Selim Imperator de Turchi: & come Selim poi tolse il Cairo, & il Regno de Mamalucchi à Tomombeï vltimo Soldan d'Egitto. f.66.
- Viaggio d'un Mercante, che fu nella Persia: nel quale si descriuono particolarmente le prouincie, città, fiumi, monti, & castelli di quella. f.78.
- Iosafa Barbaro gentilhuomo Venetiano, ilqual fece due Viaggi, l'uno alla Tana, & l'altro in Persia, ne quali son descritti i nomi di molte città della Persia, molte particolarità della Tartaria, & del Cataio, con la guerra che Vsumcassan fece con Pangratio Re di Zorzanu. f.92.

Ambrosio Contarino gentilhuomo Venetiano, che mandato ambasciadore dall'Illustrissima Signoria di Venetia ad Vsumcassan Re di Persia, scriue il suo Viaggio molto particolarmente, & descriue li siti delle città, i costumi, & stati, non solo de' popoli Persiani, ma anco di molte altre prouincie, per le quali passò nel suo Viaggio. f.112.

Alberto Campense, il qual scriue a Papa Clemente Settimo d'intorno alle cose di Moscouia, & dello stato de Moscouiti: & con quanta facilità si si durrebbono alla vbidienza della santa chiesa Romana. f.126.

Paolo Iouio delle cose della Moscouia a lui referte da Demetrio ambasciadore di Basilio Duca di Moscouia a Papa Clemente Settimo. f.131.

Arriano scrittore Greco, che scrisse vna lettera all'Imperador Adriano, nella quale racconta ciò che si truoua nauigando d'intorno al mar Maggiore. f.137.

Giorgio Interiano Genouefe della vita de Zychi, altrimenti Circassi. f.141.

Parte del trattato d'Hippocrate dell'aere & dell'acqua, nella quale si ragiona de gli Sciti. f.142.

Pietro Quirini gentilhuomo Venetiano, il quale per fortuna di mare fu portato settanta gradi sotto la Tramontana, & racconta molte cose di que' paesi nel suo marauiglioso naufragio. f.144.

Naufragio del medesimo, descritto in conformità per Christoforo Fioruanti, & Giouan di Michele, che vi si trouarono presenti. f.150.

Thank you

