

MOMARCHIA DELLA PERSIA. III

circa di quattro mesi, e sono il cibo continuo della Plebaglia. Quelli, che maturano nella Primavera, sono piccoli, e tondi; non così quelli del fine della stagione, li quali sono migliori, e crescono da' primi nella grandezza, trovandosene molti, che pesano otto, e dieci libbre, e rassomigliano al Zucchero nel sapore. Si conservano sotterra da un'anno all'altro, e servono ad imbandire le mense de' Grandi. Sono tanto amadori di quel cibo, che vi si trovano di quelli, per quanto si dice, che sono capaci di mangiarne le otto, e le dieci libbre senz'ammalarsi. Li migliori sono reputati quelli di *Corassan* vicino alla Tartaria; anzi questi si risparmiano, e si trasportano fino a *Hispaban*, per l'uso del Re, e per regalare gli Amici. Il Volgo mangia avidamente i Cocomeri, de' quali una spezie nasce con poca, o quasi nessuna semenza. Non gli spogliano della loro corteccia, e credono, che non sieno inimici della salute.

Varj sono anche in Persia i generi delle Uve, delle quali i grani sono così grandi, che uno solo basta a riempier la bocca. Il Vino però d' *Hispaban*, e di *Kismisch* è fatto d'Uva piccola, nella quale appena si trovano gli acini; ma li migliori Vini si fanno a *Sbirax* nella seguente maniera. Gettano le Uve in un vaso di pietra forato da uno de' lati verso il fondo, ed in esso entra un' Uomo, ovvero più Uomini, che le calca, fa uscirne il fugo, ed entrare in una spezie di cisterna. Traggono poi quel mosto, e lo ripongono in grandi pignatti, acciò fermenti; e ad esso per questo

ef-