

Ippolito Cavalcanti

CUCINA CASARECCIA IN DIALETTO NAPOLETANO

01- Regola Primma e Regola Seconna



Gianna De Filippis - Salvatore Argenziano

L'AUTORE.

Abbesogna amico mio a prim a prim de rengrazià tutte chille, ch'hanno compatuto chisto libro, e che m'hanno fatto senti d'esserle piaciuto, e pe chesta accasione, m'hanno puosto a lo cimiento de stampà n'auto libro, co' tant aute jonte, e tant'aute belle cose, e tant aute accommensandole da capo;

com sarria chella benedetta lista de'quatto piatte a lo juorno pe n'anno sano, che l'aggio tutta cagniat¹, e peché l'aggio scritta co no poco de recenza maggiore, pe no mme senti da n'amico, e parente mio, che era bona gnorsi; mma ngiaveva² schiaffato troppo baccalà pe li juorne de *scammaro*³, mperzò naggio⁴ levato lu baccalà,

ma po mme senteva dicere da ll'aute, gnorsi hai fatto meglio; e sennegghiuta⁵ a bonora la conomia⁶; nsomma, pe leva li luotone⁷ aggio fatto porzì nauta⁸ lista pure pe n'anno sano, de' tre piatte a lo juorno veramente casarinoli, e accossi mme credo d'avè contentato a tutt' e rengrazianno co la faccia pè terra, t'appresento caro amico mio la cucina casarinola, che t'aggio mprommettùta, e che nge vuoje trovà dè bello, e de grazia tu mo? si è pe la cucina Teoreca-Pratteca, pe lu Repuosto⁹,



-
- ¹ cagniat: Sta per “cagnata”, cambiata.
² ngiaveva: Sta per “nce aveva”, ci avevo.
³ juorne de scammaro: Giorni di magro
⁴ naggio: Sta per n'aggio, ne ho...
⁵ sennegghiuta Sta per se n'è gghiuta, se n'è andata.
⁶ conomia: Economia.
⁷ luotone Tiritera, discussione
⁸ nauta N'auta, un'altra.
⁹ Repuosto Dispensa, l'insieme delle provviste.

e tutto chello che t'aggio scritto nnante, mme sonco spiecato primma, che la penna mia era poverella, e che. pò trattannose de cucina, e Repuosto non se poteva asci da cierti tiermene pe te fa capi; si volimmo parlà de la cucina casarinola¹ auh, che auto mbruoglio, speciaramente trannannola cò la lengua nosta.

Li calapini² l'addizionarj, chillo bello granno granno asciuto da poco cò tutti li tiermene, tutte le crosche³, m'hanno fatto jire mpazzia; la capo chiù ncapo no nge stà è a fatto veramente seccia⁴, mperzò compatisceme, e azzettane sortante lo core, e lo pensiero, c'aggio tenuto pe te fa deverti, tanto co la cucina scritta co la lengua troscana quanto la cucina scritta co la nosta Napolitana.

T'arraccommano lo nomme mio, e governate⁵.



¹ casarinola Casalinga.

² calapino Dizionario. Dal nome di Ambrogio da Calepio, autore di un dizionario per le scuole, 1500.

³ crosche Le crosche sono le incrostazioni ma qui il riferimento è alle crusche del Dizionario della Crusca di cui sopra si dice appena uscito.

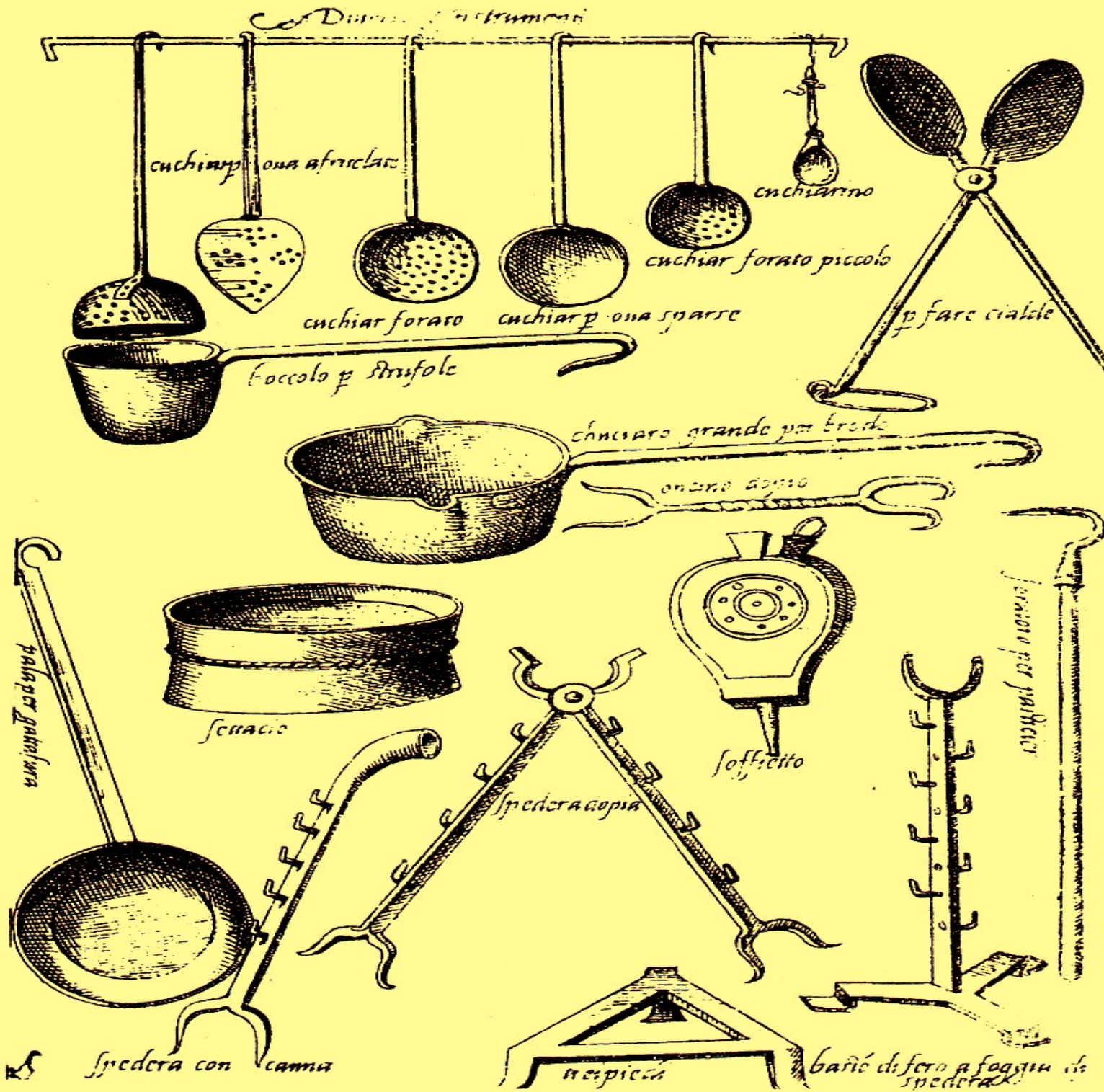
⁴ fatto seccia Si è annebbiato, scimunito.

⁵ governate Stammi bene.

CUCINA CASARINOLA ALL'USO NUOSTO NAPOLITANO

Regola primma

Pe tutto chello che nce vò pe la cucina.



Doje caudare¹, una chiù grossa, e nauta chiù peccerella.
Doje marmitte², una appriess'a lauta.
Quatto cazzarole³ de ramma co lo copierchio pure de ramma.
Doje tortiere⁴ de ramma co lo tiesto⁵ porzi⁶.
No pozonetto⁷ de ramma.
Na tiella de ramma a doje maneche co lo tiesto.
Na tiella⁸ de fierro co la maneca longa pe friere.
Na dozzana⁹ de bocchinotti¹⁰ de ramma
Na scummarola¹¹.
No passa brodo..
Doje caccavelle¹² de creta, una chiù grossa de l'aota.
Doje pignate¹³ comm'a le caccavelle, e doje chiù peccerelle.
Quatto tiane¹⁴, doje chiù grosse, e doje chiù peccerelle.



-
- ¹ caudare Caldaia. *etim.* Lat. “calidaria”.
- ² marmitta Pentola cilindrica.
- ³ cazzarola Casseruola. Tegame alto con manico. Casseruola. *etim.* Francese “casserole”.
- ⁴ tortiera Teglia a bordi verticali per la cottura delle torte.
- ⁵ tiesto Coperchio di terracotta. *etim.* Dal latino “testu”, indicante un oggetto di terracotta.
- ⁶ porzi Avverbio, anche.
- ⁷ pozonetto Piccolo paiolo di rame, con lungo manico, polsonetto.
- ⁸ tiella Teglia, padella. *etim.* Lat. “patella”, per aferesi, “tella”.
- ⁹ dozzana Dozzina.
- ¹⁰ bocchinotti Forme di rame per pasticcini detti buccinotti perché da mangiare in un sol boccone.
- ¹¹ scummarola Schiumarola.
- ¹² caccavella Pentola. *etim.* Greco “kàkkabos”.
- ¹³ pignata Pentola di terracotta dalla bocca stretta.
- ¹⁴ tiane Tegami. *etim.* Greco “tegánion”.

Doje stufarole¹.
Quatto prattelle².
Doje scafareje³, e na scola maccarone de creta.
Duje spiti⁴.
Doje gratiglie⁵.
No cocchiarone, na votapesce, e no cacciacarne⁶.
Quatto tribete⁷, nfra piccole, e gruosse.
Na grattacaso.
Na cafettera, n'arciulillo⁸, e no coppino⁹.
Na cioccolatera de ramma co lo muleniello¹⁰ de legnam.



-
- | | |
|--------------------------|--|
| ¹ stufarole | Scaldavivande. |
| ² prattelle | Scodelle. Dallo spagnolo “platel” derivato dal latino “plattus”, piatto. |
| ³ scafareje | Tinozza di terracotta. <i>etim.</i> Dal greco “skaphe”, tino, barca. |
| ⁴ spiti | Spiedi. |
| ⁵ gratiglia | <i>Ratiglia</i> , graticola. |
| ⁶ cacciacarne | Forchettone a due rebbi per prendere la carne dalla pentola. |
| ⁷ tribete | <i>Trebbeto</i> . Trebbeto, treppiedi. Serviva di appoggio a pentole e teglie sulla brace. <i>etim.</i> Greco “tripus+podos”, tre+piede. |
| ⁸ arciulillo | <i>Arciulo</i> , Brocca. |
| ⁹ coppino | <i>Cuppino</i> . Mestolo. <i>etim.</i> Lat. med. “cuppina”, coppa, utensile per bere. |
| ¹⁰ muleniello | Macinino per il caffè. |

No mortaro¹ de marmo co lo pesaturo² de ligno.
No mortariello d'abrunzo.
No tagliero.
Doje setelle³, na martora⁴ pe ffà lo ppane co la rasola⁵ de fierro.
Quatto setacci, duje chiù gruossi dell' auti.
No tavolillo pe ffà le pizze co lo laniaturo⁶.
Cucchiare, e cucchiarelle de ligno.
Duje curtielle.
Na tavola, e na tavoletta pe la cucina.
Duje cate⁷.
Mappine⁸ et zetera, et zetera.



-
- | | |
|------------------------|--|
| ¹ mortaro | Mortaio. |
| ² pesaturo | <i>Pisaturo</i> . Pestello. Dal verbo “ <i>pisá</i> ”, pestare. |
| ³ setelle | Staccio, setaccio. <i>etim.</i> Lat. Tardo “ <i>saetacium</i> ” da “ <i>saeta</i> ”. |
| ⁴ màrtora | Madia. <i>etim.</i> Lat. “ <i>mactra</i> ”, greco “ <i>maktra</i> ”. |
| ⁵ rasóla | Raschietto per pulire la madia. |
| ⁶ laniaturo | <i>Laganaturo</i> . Matterello. <i>etim.</i> Dal greco “ <i>laganon</i> ” e latino “ <i>laganum</i> ”, focaccia distesa. |
| ⁷ cate | <i>Cato</i> . Secchio di ferro per l'acqua. <i>etim.</i> Greco “ <i>kàdos</i> ”, brocca, secchia. |
| ⁸ mappina | Stracci, strofinacci per la pulizia. <i>etim.</i> Lat. “ <i>mappa</i> ”, tovagliolo. |

Regola siconna.

Comme se fa lo brodo janco.

Piglia no bello piezzo de carne de vacca e a da essere la punta de pietto, pechè è llo chiù grasso: no piezzo de ventresca, doje galline, e miette a bollere ogne ncosa; starraj a tiento allo scummà, ca si no te vene lo brodo niro niro, doppo che l'aje scummato buono buono nge miette no piezzo de lardo vecchio pesato¹, llo sale, e nge miette pure na cepolla sana; quando tutta chella rrobba s'è cotta nne la lieve, e passarraje chello brodo azzô se ne levano tutti chilli cicoli de lardo, e la cepolla.

Dint'a chisso brodo nge può fà qualunque sciorta de menesta verde, e vedarraje che cosa stommateca² che vene.

Si pô co chillo stesso brodo nge vorrisse fa la menesta janca, la semmola, li risi non nge miettarraje lo lardo, pechè nô nge cammina.

Pe lo brodo russo.

Pe chisto te puô servi de chillo che trovarraje scritto appriesso parlanno de lo stufato.



¹ pesato

Pestato.

² stomateca

Digestiva.

Pe lo brodo de pesce.

Miette dinto a no tiano, uoglio, o nzogna na cepolla ntretata no pocorillo d'aglio, llo sale, llo pepe, no poco de spezia, e no poco de petrosino; po nce miette chillo pesce che buô, e lo farraje zoffriere bello bello, e nce jarraje mettendo no poco d'acqua alla vota, nfin'a che nce miette lo brodo; co chesto brodo nce potarraje acconcià li belli maccarune, na zuppa, na sauza nzo¹ che buô.

Si po chesto brodo llo vorrisse russo, nce miettarraje, o le pommadore, si n'è lo tiempo, o la conserva.

Brodo apposticcio².

Puô fa pure no brodo finto, ncioè, co la sola conserva, senza carne, e senza pesce.

Piglia na bona cepolla la ntretarraje, la miette dint'a no tiano, o a na cazzarola, co la nzogna, è la farraje zoffriere, e cofromm³ s'arrossesce nce miette no .poco d'acqua a la vota; quando la cepolla s'è bona zoffritta nce miettarrai la conserva, e la faraje zoffriere abbagnannola co no surzillo d'acqua a la vota, e quando se sarà tutta squagliata, nce miette l'acqua pe fa lo brodo che t'abbesogna.

Dinto a chisto brodo, nce può fà la menesta janca, li risi, na zuppa de pesce, o senza, e nce puo acconcià⁴ pure li maccarune.



Fine parte prima

¹ nzo che.. Ciò che.., tutto quello,,,
² apposticcio Finto, falso.
³ confromme Non appena che.
⁴ acconcià Concià, cuncià. Condire.