

Ippolito Cavalcanti

CUCINA CASARECCIA IN DIALETTO NAPOLETANO

- 06 -

Regola Cinco - Piatte de Caccia

Regola Seje - Piatte de Pesce



Gianna De Filippis - Salvatore Argenziano

Piatte de caccia

Puorco sarvateco nseviero.

Piglia lo presutto de lo puorco sarvateco¹, lo farraje piezze piezze, lo lave buono, lo farraje scolà, e po co no panno polito l'asciut, po lo miette dint'a na cazzarola, co la nzogna; e lo faje zoffriere, mettennoce ogne ntanto no poco de vino janco, e quando s'è cuotto, nce farraje chella stessa sauza, che t'aggio scritto pe lo fecato all'acetillo.

Lepre, e Daino sarvateco nseviero.

De chisti stessi animali ne può fa no bello piatto de nseviero², tale, e quale comm' a lo puorco sarvateco, ncioè, a lo cignale.

Quaglie, e auti aucielli arrostiti.

Quando è lo tiempo, de le quaglie, de le cucciarde³, de le fucetole, de li marvizzi de li pietti russi, de le marzajole, de li fruncilli, de li sturni, de li code janche, ec. tutti chisti aucielli so' buoni arrostiti, mperò filati a li spetilli co li crostini de pane pe mmiezo, e na fella de ventresca, o de presutto grasso, pe darence no sapore dicchiù.

Chisti stessi aucielli so' buoni purzì fatt'a lo tianiello zoffritti, nsemplice, co na sbruffatella d'acito, no poco d'amenta, sale, e pepe e presutto ntretato, e po co li crostini de pane fritto attorno a lo piatto li siervarraje.

Arrusto de Pernice, e palummi sarvatech'.

Doppo che haje spennato, e lavate le pernice, o li palummi pe levarne chella muffa de campagna e buono che nce faje appena appena na scaudatella, doppo l'asciuttarraje, e l'arravuoglie, o dint'a la rezza de puorco, o a na rezza de crastato, e nfilate a lo spito le farraje cocere a fuoco lento, azzò lo fuoco passa a la cottura, e quando l'avraje da presentà ntavola, co no poco d'attenzione ne levarraje chella rezza, e l'accuonce dinto a lo piatto.



1 Puorco sarvateco, cinghiale.

2 Nseviero, nzeviero. In agrodolce. Etim, da zeviero > zenzero.

3 Cucciarda, allodola. Fucetola, beccafico. Marvizzo, tordo. Marzaiola, uccello acquatico che passa sulle nostre coste, diretto al nord, nel mese di marzo. Fruncilli, fringuelli.

Regola Seje - Piatte de pesce

Pesce a lo tiano.

Piglia na cepolla la nritarraje; la miette dinto a no tiano, o cazzarola, co l'uoglio, o co la nzogna, no poco de petrosino, e quando la cepolla s'è arrossuta, nce miette no poco d'acqua, nce farraje dare no paro de vulli, e po nce miette chillo pesce che buò, nce miette lo sale, e lo pepe, e lo farraje cocere.

Si lo brodo lo vorrisse russo, nce miette no poco de conserva de pommadore, doppo che s'è arrossuta la cepolla nce farraje no poco de brodo e doppo nce miette lo pesce.

Porpette de pesce.

Piglia o la porpa de lo ttunno, o chella de lo pesce spata o no palammeto, o no merluzzo gruosso, o no cefaro gruosso; doppo ch'a chisti pisci l'aje polezzati buoni, e lavati, nce lieve li ccape, e li cude, e nce farraje no poco de brodo russo com t'aggio ditto ncoppa; de la porpa po de lo pesce la pise¹ comm'a la carne, nce miette na mollica de pane spognata coll'acqua, no poco de caso grattato, no paro d'ova, o chiù siconno la quantetà de lo pesce, nce miette lo sale, e pepe no poco de petrosino ntretato, mbastarraje bona chesta pasta, e ne farraje tanta porpette comm'a chelle de carne, po passa chillo brodo, e dinto llà nce fai cocere le porpette, potennoce mettere pure dint'a lo brodo quatto passi, e pignuoli...



¹ La pise, la pesti. Dal verbo pisà, pestare.

Cassuola de purpetielli.

Piglia na bella cepolla, la ntretarraje, e la farraje zoffriere dint'a na cazzarola, o co l'uoglio, o co la nzogna; e quando s'è fatta jonna jonna¹ nce miettarraje no poco d'acqua, e no poco de conserva de pommadore, e nce farraje lo brodo. Po piglia li purpetielli, ne levarraje l'uocchi, e la capozzella, che sta mmiezo a lle granfe, ch'è comma no cecere, lli lavarraje buoni e li farraje cocere dint'a chillo brodo, co passi, pignuoli, aulive, e chiapparielli statt attiento che non fosseno chilli muscarielli² pecchè puzzano assaj, e te voglio mbarà la revola pe canoscere quando lo purpo è de musco, e quando nò; nò solamente, che se ne sente lo fieto, ma guarda vicino a lle granfe; si nce truovi doje filere d'occhietielli allora no sonco de musco, si po teneno uno filaro d'occhietielli allora so de musco.

Cassuola de secchetelle.

Cheste se fanno de la stessa manera; mperò n'aje da levà chelle stecchetelle³, e lo fele, che t'arraccomanno de non farlo schiattà, ca si no farraje lo brodo niro niro.

Cassuola de calamari.

Che t'aggio da dicere pe li calamari? si sonc piccerilli, ne levarraje le spatelle, e lo fele co attenzione, e li farraje purzì comm'a ncoppa; si po so gruossi, li può fa sani mbottunati co' mollica de pane grattato, arecheto, aulive, chiapparielle, e petrosino ntretato sale e pepe, passi e pignuoli.



1 Jonna, jonna. Ben bionda. La ripetazione dell'aggettivo sta per il superlativo.

2 Muscarielli, moscardini. Dall'odore di muschio.

3 Stecchetelle, osso di seppia.

Alice ammollecate.

Piglia chelle belle alice de sperone¹, li scapizze, e ne lieve le stentina, le lavarraje chiù de na vota, e po le farraje scolà; piglia no ruoto nce farraje no solaro² de pane grattato, arecheta e petrosino ntretato, sale e pepe, nce farraje no filaro d'alice e ncoppa n'auto solaro de mollica de pane e nce spriemme lo zuco de limmone, e uoglio buono, e le farraje cocere o a lo forno, o co lo tiesto³, si po le borrisse magnà meglio ne levarraje pure le spine, accommensando da la via de la capo nfi a la coda, che nce la restarraje pe farle comparì sane.

Lacierti ammollecati.

Pe li lacierti⁴ farraje tale, e quale com t'aggio ditto pe l'alice, mperò li spaccarraje a luongo a luongo, e ne lieve la spina.

De chesta stessa manera se ponno fa pure li tenghe.

Fritto de pesce.

Mme mbroglio nverità a direte comme se fa lo fritto de li pisci, pecchè mme pare na cosa troppo brutta de farete na filastroccola longa longa; e po, che malina⁵, chi no lo ssà comme se fa? ca si nò t'avarria da dicere, ch'aje da piglià lo pesce pe friere, l'aje da sgargià⁶, l'aje da scardà, l'aje da sbendrà, l'aje da lavà, l'aje da fa scolà (nzarvamiento nuosto⁷) l'aje da nfarenà, e po lo friarraje accuoncio, accuoncio⁸.



1 Alice de sperone, alici di costa. Sperone, promontorio marittimo.

2 Solaro, piano, fondo.

3 Tiesto, coperchio di terracotta sul quale si pone la brace.

4 Lacierto, sgombro. Tenga, tinca.

5 Che malina, che marina! Imprecazione.

6 Sgargià, togliere le branchie, le garge. Scardà, squamare.

7 Nzarvamiento nuosto. Salute a noi. Espressione di scongiuro, dopo il verbo scolà, perdere i liquidi, che ricorda l'operazione alla quale erano sottoposti i cadaveri per la mummificazione.

8 Accuoncio accuoncio. Adagio adagio.

Pesce volluto.

Volendo fa o no pesce guosso volluto, o no pezzo de no guosso pesce, doppo che l'aje buono pulezzato, e lavato, l'arravuoglie dinto a no sarvietto¹, e lo cuse, po lo miette dinto a na caudara co acqua e acito, frunne de lauro, no poco de rosa marina, doje portoalle² fellate e duje limoni, na bona pezzecata de sale, e accossì lo farraje cocere; quando te pare, che s'è cuotto lo lieve da coppa a lo fuoco e lo faje quas'a raffreddà, accioc lo puo levà da dinto a la caudara, e non se sbraca; po ne lieve chiano chianillo chillo sarvietto, e l'accuonce dinto a lo piatto.

Arrusti de pesce.

Si fosse na bella fella de tunno, o pesce spata, la miettarraje dinto a no piatto co uoglio, sale, e poco acito; farraje nfocà la gratiglia, e suave, suave la fai cocere, abbagnannola ogne ntanto co l'uoglio e acito, quando s'è cotta la miette dinto a no vacile acconciata co lattuca, o scarola ntretata attuorno.

La stessa revola tienarraje pe tutte l'aute sciorte de pisci, che vuorrai fa arrostiti, mperò li sgargiarrai, e lavarrai surtanto.

Pesce co la sauza.

Sieno l'alice, li lacierti, li merluzzi, li ciefari, no palammeto fatt'a felle, na fella de tunno pezze pezze, no pezzo de pesce palummo ec. tutte ste qualità de pisci se ponno fa co la sauza de pommadore, co la sauza a la franzese, o co quarch'auta sauza de chelle che trovarraje scritt'appriesso: mperò doppo che l'aje lavati, li scaudarraje, ne levarraje tutte le spine, e le pellecchie, e l'agghiustarraje dinto a lo piatto, e ncoppa nce miette la sauza, o cauda, o fredda. Li può fa pure nzemprice nzemprice, co uoglio, zuco de limone, e petrosino ntretato.



1 Sarvietto, tovagliolo.

2 Portoalle, arance.