

Ippolito Cavalcanti

*CUCINA CASARECCIA IN DIALETTO NAPOLETANO*

- 07 -

Regola Sette  
PIATTE DE BACCALÀ, E SALUMME



Gianna De Filippis - Salvatore Argenziano

### **Baccalà a lo tiano.**

Piglia sempe lo baccalà chiù duppio, e t'arraccommanno sempe la pulezia ch'è la primma cosa dinto a la cucina, lo lavarraje buono. Piglia na cepolla la ntretarraje, e la farraje zoffriere dinto a no tiano, o co l'uoglio, o co la nzogna, quando s'è fatta rossa, nce miette no poco d'acqua, pas, pignuoli, e petrosino ntretato<sup>1</sup>; farraje ncorporà ogne ncosa, e quando volle nce miette lo baccalà.

### **Baccala co la sauza do pommadore.**

Farraje la sauza de pommadore com trovarraje scritto alla revola de li sauze; piglia chillo bello baccalà duppio<sup>2</sup>, lo llave, e lo faje scaudato, po nne lieve le spine, e lo mmische dinto a la sauza de pommadore.

### **Baccalà a la cannaruta.**

Scauda<sup>3</sup> lo baccalà, e doppo che l'aje monnato<sup>4</sup> de tutte le spine, e lle pellecchie, l'acconciarraje dinto a no ruoto a solare a solare<sup>5</sup> co pane grattato, arecheta, e petrosino, sale e pepe, e ncoppa nce miette uoglio, e zuco de limone, e lo farraje ncrosca<sup>6</sup> o dinto a lo forno, o co lo tiesto<sup>7</sup> ncoppa.



---

1 Pas, pignuoli, e petrosino ntretato: uva passa, pinoli e prezzemolo tritato.

2 Duppio, di grosso spessore.

3 Scauda. Il verbo scaudà, scaurà sta per lessare. Per riscaldare il verbo è scarfà.

4 Monnato, mondato, pulito. La forma “monnà” è ipercorrettismo per “munna”, “ammunnà”.

5 A solare a solare: A ripiani.

6 Ncrosca, ncrusca. Rosolare, abbrustolire. Da crosca, crosta.

7 Tiesto, coperchio di terracotta sul quale si pone la brace per la cottura dall'alto.



### **Baccalà arrostito.**

Piglia chilli belli mussilli de baccalà<sup>1</sup>, lo lavarraje chiù de na vota, l'asciuttarraje co no panno, lo mbrugliarraje dint'a l'uoglio, e po lo miette ncoppa a la gratiglia, e lo farraje arroistere sodognennolo<sup>2</sup> sempe co l'uoglio; quanno è cuotto nce miette ncoppa no poco de zuco de limone, n'auto poco d'uoglio, no poco de sale, si nce vò, e no poco de pepe, l'accuonce dinto a lo piatto e te lo magne.

### **Baccalà co la sauzà.**

Li sauze sonc'<sup>3</sup> l'acconcia mbruoglie<sup>4</sup> de la cucina pe no dicere<sup>5</sup>...; quanno vorraje fa lo baccalà co quarche sauzà; l'aje sempe da scauda, n'aje da levarne le spine, e la pelle, l'accuonce dinto a lo piatto, e ncoppa nce mine chella sauzà che chiù te piace, mperò, cheste nò fanno na generalità, pecchè nò tutte sonco adattate; accurt, accurt<sup>6</sup> te ne diciarraggio diciarraggio quarche d'una, che nce cape com sarria a dicere la sauzà a la franzese<sup>7</sup>; chesta nce la può mettere cauda, e fredda, — la sauzà verde — chesta fredda sulamente — la sauzà d'ova pure fredda, la sauzà de chiapparielle cauda, e fredda, e accossì va scorrenno ec.



1 Mussillo di baccalà: La parte dorsale del baccalà, quella più alta.

2 Sodognennolo, ungendolo. Il verbo “sedognere” “serognere” sta per ungere

3 Sonc'. La grafia di Cavalcanti è spesso aleatoria, contrariamente alla efficacia di certe sue espressioni dialettali. Qui *sonc'* sta per *sonco*, *songo*, forma popolare per sono.

4 L'acconcia mbruoglie, l'aggiusta guai.

5 Pe no dicere, secondo un modo di dire.

6 Accurt, accurt: prestissimo. La ripetizione dell'avverbiosta per il superlativo.

7 Per le salse, vedi la Regola dieci, De le Sauze.

## Baccalà mpasticcio.

Farraje apprimmo la pasta doce, che si chiamma pasta frolla, che la trovarraje scritt' appriesso comme se fa. Piglia tre grana<sup>1</sup> de scarole janche li munne li lave, e li nrite, e lle farraje zoffriere, o co l'uoglio, o co la nzogna assieme co doje grana de chiapparielli, e n'auto tanto d'aulive nere senza l'osse, sale, e pepe; quando la scarola s'è meza cotta la farraje arrefreddà. Piglia lo baccalà chiù duppio lo scaudarraje, ne lieve la pelle, e le spine, e lo smenuzze a sfoglia, po miette dinto a lo ruoto la pasta comme se volisse fo na pizza, nce miette apprimmo lo solaro de chella scarola ec. (scolato mperò de chello brodo) nce miette lo baccala, lo quale doppo che l'aje smollecato lo farraje zoffriere o co no poco d'uoglio, o de nzogna co doje alice salate, pe farlo ammarenà<sup>2</sup>, aggrassà, comme se dice pe dint'a sti cucine, che io nò saccio, e ncoppa a isso nce miette l'auta mmità de la scarola ec. doppo nce miette l'auta pettola de pasta, e farraje no bello pasticcio, che lo farraje cocere a lo forno, o sott'a lo tiesto.



---

1 Grana Il ducato era la moneta d'oro ufficiale del Reame. Il suo peso era di 3,5 grammi. Il carlino era la moneta d'argento del peso di 25 grammi. Dieci carlini per un ducato. Il grano era la centesima parte del ducato. Dieci grana per un carlino. Il tornese era la metà del grano. Il cavallo valeva un dodicesimo di grano. Sei cavalli per un tornese.

2 Ammarenà, marinare.



## Sarache, e arenghe.

Cheste pure sonc bone fatta fritt' co la pastetta<sup>1</sup> a mez'a meze, mperò doppo che l'avarraje tenute pe 24. ore dint'all'acqua fresca cagnannola sempe. Farraje la pastetta piglianno lo sciore<sup>2</sup> llo miette dinto a na cazzarola, o no tianiello, nce miette no poco de crisceto, e la vuote co acqua cauda, e farraje na pasta molla, po la farraje stà appena a calore de fuoco, pecchè chella accossì cresce, e vidarraje quando è cresciuta, che se fanno ncoppa tanta mbolle; quando è ora de lo pranzo piglia l'arenghe, o le sarache a mez'a meze, le mbruoglie dinto a chella pastetta, e li frie dinto a l'uoglio vollente, che venaranno abbuffate, e jonne<sup>3</sup>.



---

1 Pastetta, pastella.

2 Sciore: la farina. Fiore di farina, quella col minor tasso di abburattamento, bianchissima, senza crusca né tritello. etim. Lat. "flos". I romani distinguevano tre tipi di farina. La farina grossa (cibarium), la media (sivigo) e la finissima (flos).

3 Abbuffate, e jonne. Gonfie e bionde.