

**DIZIONARIO DI  
GASTRONOMIA**

*Mangiare e bere  
di un torrese*



a cura di

**Salvatore Argenziano e Gianna De Filippis**

## B

### **babbà:**



L'invenzione del babà si fa risalire al re di Polonia Stanislao Leczinsky, lettore appassionato de "Le mille e una notte" e delle avventure dell'eroe Alì Babà. Dalla Polonia il babà passò a Parigi e dalla Francia a Napoli dove ebbe gloria.

### **babbalùscia:**

Chiocciola, lumaca, *maruzza*. **etim.** Arabo "babbus", lumaca.

### **baccalà:**



Merluzzo essiccato con salagione, diversamente dallo stocco che è merluzzo essiccato al sole, senza sale. Il genere *Gadus morrhua* è il merluzzo delle regioni artiche ed antartiche il quale, dalla diversa maniera di acconciarlo, prende il nome di baccalà o stoccafisso. *Mussillo 'i baccalà*, ovverossia il filetto di baccalà, cioè la parte dorsale del merluzzo salato e messo a bagno nell'acqua. Piatti tipici di baccalà sono:

*Baccalà fritto*, passato nella farina prima della frittura.  
*Baccalà ncassuola*, con sarza rossa, aulive 'i Gaeta e passulini.  
*Baccalà nturtiera*, con aglio olive di Gaeta e pomodoro.  
*Baccalà all'inzalata*, lessato e condito con olio e limone.

*... alli otto alli otto  
baccalà cu 'a carna cotta.....  
....si tenesse che magnà  
io nun vulesse faticà  
chi tene 'a figlia e nun m''a da  
uh se pozza 'nfracetà  
comm'a 'na scella 'e baccalà  
(N.C.C.P. Tammurriata Alli Uno).*

*Baccalà a lu tiano. Piglia sempe lu baccalà chiù duppio e che tene la  
scorza nera, pecchè è chiù salatiello e lu lavarraje bbuono; po piglia nu  
tiano e nce mietti l'uoglio fino e na cepolla ntretata....pass, pignuole e  
petrusino ntretato... Quanno è lu tiempo de li pummadore, lo può fà  
mbrogliato dint a chella sauza...*

*(Ippolito Cavalcanti. Cucina Casarinola co la Lengua Napolitana)-*

**baccalaiuólö:**

Venditore di stocco, merluzzo essiccato al sole, e baccalà, merluzzo  
essiccato con salagione. *U baccalaiuolo ncopparipa.*

*Amalia: Già, questa è l'educazione che avete ricevuto da vostro padre  
... nu baccalajuolo*

*/ Felice: Mio padre non era baccalajuolo, era un negoziante di baccalà.  
(Edoardo Scarpetta. 'O Scarfaliotto).*

**bàllena:**

Ballotta, castagna lessata col guscio. *Vàllena*. In torrese *vallera* ma  
nessuna parentela con la *guallera*.

**battiátö:**

*Vattiato*. Battezzato. Si dice di vino annacquato.

**battilòcchiö:**

Frittella floscia. Prende il nome da un cappello floscio ricadente  
sull'occhio.

**bebé:**



Provoloncino dolce a forma di caciocavallo. E' un delicato formaggio a forma di neonato in fasce da cui prende il nome, è prodotto in tutta la provincia di Napoli. Si tratta di un prodotto che presenta una forma allungata, con due testine opposte, di cui una di dimensioni maggiori

**bellacòsa:**

Con questo termine si prometteva il dolcume, *ciappelletta, pasticciotto o pretizucchero* ai bimbi.

**biffa:**



Carne in scatola arrivata a Napoli nell'ottobre del 1943, con la V Armata americana. *etim.* Americano "corned beef".

*... scatole 'e biffe, burro e ciucculate,  
trasetteno 'int' 'e ccase a tunnellate.*

*(Gennaro Esposito. 'A quinta armata americana).*

*Giorni di esaltanti scoperte  
di pane bianco a cassetta  
e corned beef*

*saponette lifeboy e chewing-gum rosa,  
tavolette di cioccolato hershey  
polvere di pisello e proteine  
sigarette bionde inglesi  
e profumate americane.*

*(S. A. Ricordi).*

*... arrubbanno, quando putevano, quacche scatuletta 'i cornbiff o na buatta  
'i póvera 'i pesielli.*

*(S. A. Storie Torresi).*



**bignè:**



Dolce di pasta bignè, ripieno di crema. *Sciù.*

*Ammuccanno nu bignè*

*'i ll'addore 'i nu caffè.*

*(S. A. Grammatica).*

**biscòtto\_r'a\_salutè:**

Fettina di pane dolce biscottato, che per la sua leggerezza è destinata agli ammalati.

**Blanco:**

Pasticceria all'angolo di via Falanga. *A millefogli 'i Blanco va pe nummenata.*

**bòbba:**

Bevanda disgustosa, intruglio, brodaglia. *Sbobba.*

**bombò:**

Caramella. Drops, *ciappelletta.* **etim.** Francese "bombon"

**brasciòla:**



Involtino di carne, ripieno di *pruvulone, lardo, aglio, petrusino, passulini, pignuoli e pepe.* **etim.** Latino tardo "brasas", carboni.

*Brasciòla 'i cotene* è l'involtino come sopra ma realizzato con una striscia di *cotena 'i puorco*. Queste *brasciòle* sono ottime per un ragù grasso economico.

### **brasciulónë:**



Involtone di carne, ripieno, come la braciola, di *pruvulone, lardo, aglio, petrusino, passulini, pignuoli e pepe* e con l'aggiunta di una frittata di uova. *U brasciulone* sostituisce il pezzo di manzo per fare il ragù.

### **brinnesë:**

Brindisi. L'augurio rivolto al festeggiato o ai bevitori: *A ro' care.*

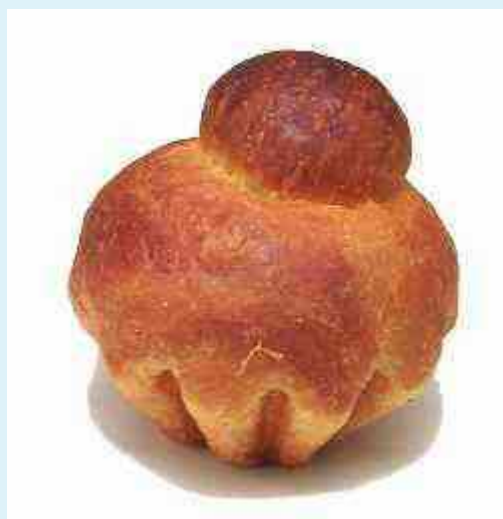
*Questo vino assai mi rinfresca, - e brindisi faccio a Domenico Maresca.*

*(Matilde Serao. Storia di due anime).*

*... nfra brinnesi a ro' care e canti a fronna...*

*(S. A. Grammatica).*

### **brìoscia:**



Ciambellina di pasta gialla, col *piripisso* in cima. **etim.** Dal francese "brioche".

*Al mattino prendo al bar un cappuccino, il cappuccio, e una brioche. A*

*Milano non c'è la bella e abbondante brioche di pasta gialla, ma il cornetto di pasta sfoglia. Mi capiterà di trovare la brioche in un bar di San Babila, ma in formato mignon e a costo doppio.*

*(S. A. Milano).*

### **bròrö:**

Gli ingredienti del brodo sono canonici: Capone, petto 'i vaccina, muscolo 'i voio, e l'osso 'i renucchio. Ma c'è anche u bbroro r'i puverielli, fatto con solo ossa 'i renucchio. Vruodo.

*Schitto che tu le dinghe no cetrulo  
de Pettorina te fa satorare  
de còtene te carrega no mulo  
e te dà quanto maie pote abboscare  
e te ietta da suso a la fenesta  
pe' 'nfi' lo vruodo e pe' 'nfi' la menesta!*

(G. C. Cortese. *La Vaiasseide*).

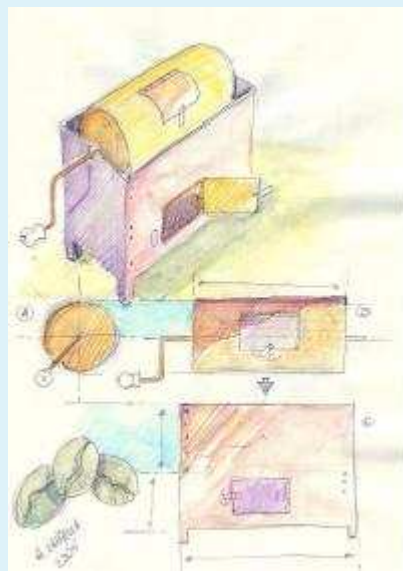
*Brodo di carne? Il popolo napoletano lo ignora.*

(Matilde Serao. *Il ventre di Napoli*).

*Tu tire la cala nfi'a che c'è viénto. e jé affòngo pane nfi'a che c'è broro*

(Vittorio Parascandola. *Vefio*).

### **brustulatùrö:**



Cilindro metallico rotante a manovella per abbrustolire il caffè. *Tammurriello: Brustulaturu* rotondo, piatto. Il caffè era acquistato non tostato. La tostatura avveniva sulla *furnacella* nel *brustulaturu*, L'aroma invadeva la casa e il palazzo.

### **buàtta:**

Barattolo. *Buattella 'i pummarola. etim.* Dal francese "boite".Barattolo.

### **buattèlla:**

*A fraveca r'i buattelle.* Sulla strada che porta alla stazione delle FFS, dietro a i cientofuntane, c'era *a fraveca ri buattelle*, lo stabilimento delle conserve Le Belle dei Vitelli.

### **buattónë:**

Accrescitivo di *buatta*. Metonimia che identifica il contenuto con il contenente per cui *u buattone* è la conserva di pomodoro, il

concentrato. Il *putecaro* aveva il *buattone* in grosse *buatte* e lo vendeva a peso.

*Razzullo: 'A cunserva nun 'a tenimmo.*

*Sarchiapone: Tenimmo 'o buattone.*

*(Roberto De Simone. La cantata dei Pastori).*

### **bucàlë:**

Recipiente allungato, boccale. **etim.** Greco "baukális", brocca con bocca.

*Me sa mmill'anni che vienghi natale*

*Pe' ffamme 'na magnata de torone,*

*Pe' ffamme 'na bbevuta in der bucale.*

*(Poesia popolare del Lazio).*

### **bucchinòttö:**

Pasticcino, *pastarella* di piccola dimensione, per un sol boccone. Un dischetto di pasta sfoglia, sopra marmellata o crema, chiuso a mezzaluna e cotto al forno.

*Priparatevi i fangotti*

*c'a buntà r'i bucchinotti*

*(S. A. Grammatica).*

### **bucciérö:**

Macellaio. **etim.** Francese "boucher". *Chianchiero.*

### **buffè:**

Credenza. L'arredamento della sala da pranzo era costituito da un tavolo centrale, sotto al *lampiero*, un *buffè* e un *controbuffè* disposti *faceffronte*. **etim.** Dal francese "buffet".

### **buglia:**

Puglia. Tavoletta.

*Era capace 'e se fermà pe n'ora*

*e dispenzava buglie 'e ciuccolata*

*(Ferdinando Russo. 'O surdato 'e Gaeta).*

### **bumbulárö:**

Venditore di bombole di gas.

### **butirrö:**

Burro. **etim.** Latino "butyrum", greco "butyron", comp. di "bûs", mucca + "tyrós", formaggio.

*Or essi mangiano carne, butiri, mele, cascio, dattili, erbe diverse,...*

*(Tommaso Campanella. La Città del Sole).*

*Patr. Manco male. E a provista pe crai?*

*Serv. L'aggio fatta: pe menestra aggio pigliato pasta e aggio accattato puro lo formaggio e lo butirro. P'accresce lo bollito ri vitieddo aggio pigliato no piezzo ri crastato. Lo fritto lo faccio ri cervieddo, ri fecato e ri carcioffola. Pe ragù aggio accattato puorco, e n'anatra che si farà co lo cavolo. E non avenno trovato né mali-vizzi né starne né arcere, remerie-  
raggio co no adderinio a lo forno.*

*(Fernando La Greca. Il dialetto del Cilento...).*



**buttéglia:**

La bottiglia di pomodoro. *Butteglia* è, per metonimia, anche il suo contenuto, utilizzato per la *sarza*. *Facimmo na sarzulella c'a butteglia*. La preparazione delle *butteglie* avveniva d'estate, quando si faceva anche a *cunzevera*. C'erano quelle ripiene di *zuco 'i pummarole* e quelle con le *pacche*. Le *pacche* si ottenevano tagliando le *sammarzane* di lungo, in quattro, eliminando i semi e *mpizzannole* dentro alla *butteglia*. Su un *mattuoglio* di *pezze* si sbatteva il culo delle *butteglie* per *ncasare* e stringere le *pacche*. Una volta *attappate* e legate con lo spago, le *butteglie* erano poste a *vollere* in una *caurara* piena d'acqua. Bisognava mettere *pezze* tra l'una e l'altra per non farle scoppiare urtandosi.

*Pacche di sammarzane  
infilate nelle bottiglie  
dal culo forte rientrante  
sbatacchiate su cuscini di sacchi  
a ncasare l'estiva fragranza,  
adagiate tra stracci e giornali  
a bollire nella caurara  
sulla bocca grande del fuculare.  
(S. A. Ricordi).*