

DIZIONARIO DI GASTRONOMIA

M

Mangiare e bere di un torrese



**Salvatore Argenziano
Gianna De Filippis**

Primmo ca tu ngrifi a nasécchia, ausumanno áfeto r'allitteráto, t'aggio 'a rìcere priésto priésto, chiatto e tunno, ca chisto spruloquio è nu passatiempo ca vaco mpapucchianno senza presumènzia 'i scenziáto, scitto pe m'addivèrtere liggèno chilli patatiérni r'a lenga napulitana.

E si scrivo turrese nun me metto scuórno, cumme succère a ciérta puèti amici miéi, ca pàrlano turrese e scrivono napulitano.

Viáti ovèro a chilli paisi ca tèneno puèti cumme a chistuccá:

Ce stò tant'acqua ccò

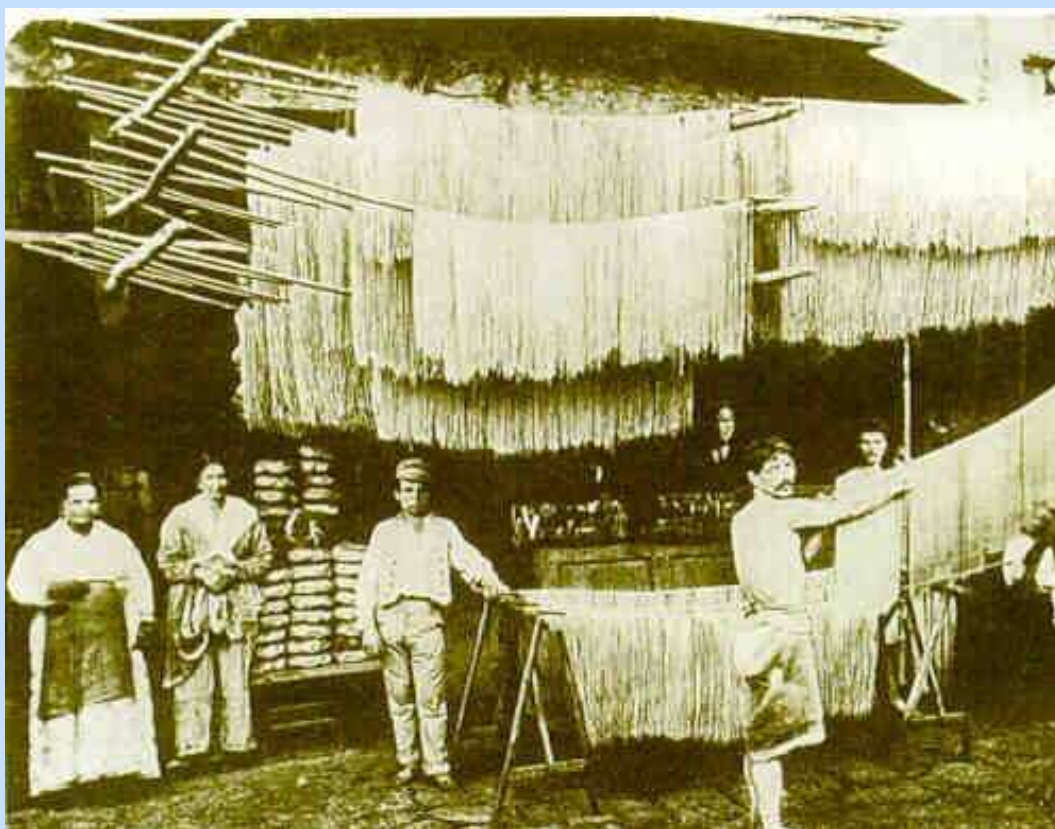
*Ce stò tant'acqua ccò, ca sblènne
e se 'ncupésce, 'u sole 'ncòppa
a rammère strutte r' 'a salimma
comm'a nu cióre senza tiémpo schióppa
e s'annascónne, ccò 'u bblù
se 'ntórza 'i níro e sghizza
'a lacèrta vermenàra mbaccía î mure,
s'aràpe e sùbbeto se chíure
'u puzzo r' 'a fantasía, ccò.*

Michele Sovente

Autori delle citazioni.

AB.	Andrea Bacci.
AMDL.	Alfonso Maria De' Liguori.
AP.	Andrea Perrucci.
BAS.	Giovan Battista Basile.
BER.	G. B. Bergazzano.
BOCC.	Giovanni Boccaccio.
BRA.	Raffaele Bracale.
COL.	Coletta di Amendolea.
CORT.	Giulio Cesare Cortese.
DAN.	Giovanni D'Antonio.
DB.	Domenico Basile.
DP.	Diego Petriccione.
EDD.	Edgardo Di Donna.
EDU.	Eduardo De Filippo.
EM.	Ernesto Murolo.
EN.	Edoardo Nicolardi.
FAS.	Gabriele Fasano.
FC.	Francesco Cerlone.
FR.	Ferdinando Russo.
GB	Giuseppe Bonghi.
GBL.	G. B. Lorenzi.
GBV.	Gianbattista Valentino.
GC.	Giovanni Capurro..
GCA.	Giacomo Castelvetro.
GD.	Giovanni D'Amiano.
GDT.	Giovan Battista Del Tufo..
GF.	Gennaro Francione.
GG.	Giulio Genoino.
GI.	Giovanni Improva.
GLA.	Gian Leonardo Dell'Arpa.
GLC.	Guillaume Louis Cottrau.
GP.	Giuseppe Penza.
IC.	Ippolito Cavalcanti.
LC.	Luigi Chiurazzi.
MAS.	Matilde Serao..
MB.	Mariano Bàino.
MC.	Marchese di Caccavone.
MD.	Marco D'Arienzo.
MON.	Giacomo Insanguine.
MZ	Michele Zezza.
NC.	Nicolò Capasso.
NCCP.	Nuova Compagnia di Canto Popolare.
NL.	Nicolò Lombardo.
NOV.	Masuccio Salernitano.
NP.	Nunziante Pagano.
ODL.	Orlando Di Lasso..
PC.	Pasquale Cinquegrana.
PDI.	Pietro Iacopo De Iennaro.
ETN.	Poesia popolare.
PS.	Pompeo Sarnelli.
QUA.	Gabriele Quattromani.

RB.	Roberto Bracco.
RC.	Raffaele Chiurazzi.
RDS.	Roberto De Simone.
RG.	Rocco Galdieri.
RM	Rocco Mormile.
RR.	Raffaele Ragione.
SA.	Salvatore Argenziano.
SAN.	Iacopo Sannazaro.
SCAR.	Eduardo Scarpetta.
SDG.	Salvatore Di Giacomo.
SERR.	Achille Serrao.
SGR.	Sgruttendio.
SOV.	Michele Sovente.
SP.	Saverio Perrella.
STI.	Nicola Stigliola.
STR.	Enzo Striano.
TOT.	Totò, Antonio De Curtis.
TC.	Tommaso Campanella.
TP.	Tommaso Pignatelli.
VB.	Vincenzo Braca.
VEF.	Vittorio Parascandolo.
VEL.	Velardiniello.
VIV.	Raffaele Viviani.



maccarónë: *gastr.* La pasta per antonomasia. *Maccaruni 'i zita*, quelli che si spezzavano con un abile movimento del mignolo e che avevano la parte centrale *ammaccata* per essere stati appesi sulle canne ad asciugare. Quella parte *ammaccata* finiva nella *munuzzaglia*, nella *pasta mmiscata* per *pasta e fasuli*. Traslato per stupido. **Maccarone senza pertuso*: persona fatta male, aborto. **Magnarse u maccarone*: accorgersi dell'inganno; equivalente all'italiano mangiare la foglia. **Maccarone mio, sàrtame mmocca*: detto per esprimere la voglia di ottenere un risultato senza fatica.

Maccaruni i ziti, quelli che si spezzavano con un abile movimento del mignolo e che avevano la parte centrale *ammaccata* per essere stati stesi sulle canne ad asciugare. Quella parte *ammaccata* finiva nella *munuzzaglia*, nella *pasta mmiscata* per *pasta e fasuli*.

"*Mangiamaccheroni*" furono detti i napoletani nel settecento, quando l'invenzione del torchio per la trafila della pasta, *lo nciegno*, mutò sostanzialmente la loro dieta alimentare.

*Belle, janche
vranche, a branche
da lo nciegno quann'ascite:
s'a no panno
spase v'hanno,
la via lattea me parite.
Si sospise
veove appise
a le canne ...*

(Sgruttendio. La Tiorba a Taccone).

Da *mangiafoglia* a *mangiamaccheroni*, adeguandosi alle necessità di una popolazione troppo cresciuta. Dai 75.000 abitanti del Quattrocento, ai 450.000. abitanti a metà del Seicento, nonostante le decimazioni delle pestilenze del 1630 e 1656. Ormai era diventato difficile soddisfare la richiesta cittadina di *massa alimentare* e approvvigionare la città con la "*foglia*", alimento ingombrante e poco sostanzioso. A questo potevano sopperire i *maccaruni*, con lo loro prerogativa di massa solida capace di *égnere a panza*.

*... se ne magnaie schitto duie voccune,
ca si cchiù passe, abbottano la panza!*

(G. C. Cortese. *Viaggio di Parnaso*).

*.... lo vierno 'nchiuse, co stanza stofata
s'abbottano di vino e maccarune,*

(Gabriele Fasano. *Lo Tasso Napoletano*).

I napoletani da "*mangiafoglia*" diventarono "*mangiamaccheroni*" ma prima di loro i "*mangiamaccheroni*" erano stati i siciliani che già conoscevano la pasta secca per averne appreso la tecnica dagli arabi.

*Oh, te stai loco? e che pienzi parlare,
sicilianello, con quarche pezziente
pari tuo? Va, va, manciamaccaroni!*

(Giambattista Cini. *La vedova*).

Il termine "*maccarone*" denota la provenienza dal latino "*maccare*", ammaccare. Inizialmente questa voce era riferita a pasta ammaccata, pasta tipo gnocchi. In seguito fu riferita alla pasta secca. E pasta secca era quella descritta nell'atto notarile del 4 febbraio 1279 in Genova "*bariscella plena de macaronis*", forse la più antica testimonianza sulla pasta lunga essiccata. Già nel secolo successivo i genovesi imbarcavano dei "*maestri lasagnari*" il che ci fa pensare che la pasta in quel di Genova entrasse già nella loro dieta alimentare comune.

A Napoli i maccaruni restano per secoli alimento pregiato per ricche abbuffate.

*“... in una contrada che si chiamava Bengodi...
eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato,
sopra la quale stavan genti che niun altra cosa facevano che far
maccheroni ...”.*

(G. Boccaccio. *Decamerone*, VIII giornata, Terza novella.

*... pedeta de putana et maccharoni
con dui o tre caponi sotterrati.*

(Iacopo Sannazzaro, -1457-1530-. *Lo gliommero Napoletano*).

Finché i maccheroni non assunsero il ruolo di alimento prioritario dei napoletani, cioè fino alla metà del 1600, erano riservati alla gastronomia dei ricchi come piatti dolci, da mangiare con *zucchero, cannella e mele*.

*E per comodo delle lettrici vaghe di prepararli alla
cinquecentista, riferirò un brano di messer Anonimo d'Utopia,
vulgo Ortensio Lando, che insegna come si condissero: «...*

giungerai nella ricca isola di Sicilia, et mangerai di que' macheroni, ... Soglionsi cuocere insieme con grassi caponi et caci freschi da ogni lato stillanti butiro et latte, et poi con liberale mano vi sovrpongono zucchero et cannella della più fina che trovar si possa: ohimè, che mi viene la saliva in bocca sol a ricordarmene. ...».

(Vittorio Imbriani. L'impietratrice: panzana).

A fare dieci piatti di maccheroni alla napoletana: ...libbre 8 di fiore di farina....once 4 di zuccaro. poi li cuocerai in brodo grasso bogliente e li imbandirai nei piatti o sopra capponi o anadre o altro, con zuccaro e cannella dentro e di sopra.

(Cristoforo Messisbugo. Banchetti, composizioni di vivande..... 1549).

*Me deze no piatto Ceccarella
de cierte saporite maccarune
semmenate de zuccaro, e cannella
cosa da far sperire le pperzune.*

(Sgruttendio La tiorba a Taccone).

*tre so le ccose che la casa strudeno
zeppole, pane caudo e maccarune*

(G.B.Basile. Muse Napolitane).

... tre cose strudeno la casa: zeppole, pane caudo e maccarune; ...

(Pompeo Sarnelli. Posilicheata).

Solo nel settecento, dopo l'invenzione della pressa e della trafilatura, la pasta non è più fatta a mano.

Piglia de la farina che sia bella... et fa la pasta... et avoltola intorno ad un bastone. Et dappoi caccia fore il bastone....

(Maestro Martino da Como. Sec. XV. Libro de Arte Coquinaria).

Le prime industrie di *maccarunari* sorsero ad Amalfi e Torre Annunziata. La produzione industriale fa sì che la pasta diventi piatto comune e di massa, mangiata non più con *zuccaro* ma con formaggio e senza l'ignorato pomodoro.

E' caruto u ccaso ncopp'i maccaruni.

Tu sì felice, e puro te lamiente?

N'avè paura niente

t'è caduto lo ccaso

ncoppa li maccarune.

(G. C. Cortese. La Rosa V).

... ll'è ccaduto

lo vruoccolo a lo lardo,

lo maccarone dinto de lo caso:

(G. B. Basile. Muse Napolitane).

... chille belle piattune

zippe zippe a buone cchiù

de lasagne, e maccarune...

... e tune sarraie de st'arma caso, e maccarune, ...

(Sgruttendio. *La Tiorba a Taccone*).

Per lo più si fanno soltanto bollire, e il formaggio grattugiato serve talvolta di grasso e di condimento.

(Goethe. *Viaggio in Italia*).

Poi, nell'ottocento arriva il rosso pomodoro (vedi *pummarola*) a *nquacchiare* i *maccaruni*.

Nel 1839, il napoletano Don Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, codificando quello che presumibilmente era diventata nel popolino un'usanza alquanto diffusa, nella seconda edizione della sua *Cucina Teorico Pratica* propose di condire la pasta col pomodoro ed illustrò la prima ricetta del ragù.

A Napoli i maccheroni venivano venduti anche per strada dai "*maccarunari*". Un piatto in bianco con formaggio e pepe costava due soldi ed era detto '*o doje allattante*', mentre i maccheroni al sugo di pomodoro costavano tre soldi ed erano detti '*o tre garibbalde*' con riferimento alle camicie rosse garibaldine.

Questi maccheroni si vendono a piattelli di due e di tre soldi; e il popolo napoletano li chiama brevemente, dal loro prezzo: nu doie e nu tre.

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



etim. Lat. “maccàre”, schiacciare, da cui *ammaccá*. La voce maccarone derivò da quella pasta, *i strangulaprieti* che si facevano ammaccando dei pezzetti di impasto di farina e acqua. Per il significato di stupido, si fa riferimento al greco “makàrios”, beato. Già Boccaccio, nel Paese di Bengodi (terza novella dell’ottavo giorno), ci parla di maccheroni.

**BAS. Lo quale, vistose la cosa colare a chiummo e cadere lo maccarone dinto a lo caso e li vruocole dinto lo lardo*

**BAS. Puro 'nc'è chi lo tegne,
e lo chiamma foriesteco e sarvaggio,
na merda de sproviero,
che n'adora né fete,
no spruceto, no 'nsipeto,
rusteco, cotecone,
n'ommo senza sapore e senz'ammore,*

*sciaurato, bestiale,
catarchio, maccarone senza sale.*

**CORT. Loro sapeno fare le frittate
maccarune e migliacce da stopire,
le nobele pignate mmaretate,
zeppole et altre cose da stordire,
agliata e saùza e mille altre sapure:
cose de cannarute e de segnure.*

**CORT. Sciaddeo, maccarone senza sale,
Facce de no cetrulo de semmente,*

**CORT. Po' se sedette a tavola e magnaie
Gran cose, ma fra l'autre certe allesse
Dinto li maccarune 'mmottonate,
Che lo Coccaio aveva cocenate.*

**SGR. Me deze no piatto Ceccarella
De cierte saporite maccarune
Semmenate de zucchero e cannella,
Cosa da fa' sperire le perzune.*

**PS. La vorpe, che facéa li maccarune,
Li figlie le grattavano lo caso;
La gatta repezzava le lenzola,
Li sùrece scopavano la casa.*

**FAS. Ognuno lo sermone ne scennette
cchiù ca lo sciorentino le ffrettate
cchiù cca no turzo nuie napolitane
o maccarune li palermitane.*

**DB. Pe te stò maccarone va a lo caso.
A tene è destenata*

Mo, nnuno punto, sempre che la vuoie.

**RG. Cchiù ccerto è che so maccarune 'e zita.
L'aggiu 'ntiso 'e spezzà,
trasenno 'a porta.*

**SDG. Ve ricurdate quanno Sciosciammocca
e chili' ati stracciune,
con l'acquolina in bocca
guardano ncopp' 'a tavola 'e mangià
chella bella zuppiera 'e maccarune?*

**VIV. Santa Lucia, no chella d' 'e ccanzone,*

*no chella d' 'e cantante 'e ll'orchestrina:
io preferisco chella d' 'a cucina,
d' 'a vunguJella 'ncopp' 'o maccarone;*

maccarunàra: *nom. Strangianomme della famiglia Palomba torrese.*

maccarunárö: *gastr. Produttore di pasta.*

maccarunciéllö: *gastr. Tipo di maccheroni sottili.*

**SCAR. Te fai dà un chilo e miezo de lengue de passere,
nun te fà da i maccaruncielle ca io nun ne mangio. -
Pascà, cu sta famma che tiene, vaje penzanno pure la
qualità de la pasta? - No, peccché i maccaruncielle
fanno peso a lo stommeco.
picceré', v" a putite sciúsciá!...*

machinètta: *gastr. Per antonomasia la caffettiera napoletana.*

Per antonomasia la caffettiera napoletana. Per chi non la ricorda, è composta da quattro elementi: La base con manico, dove si mette l'acqua a *vollere*; la parte superiore con manico e beccuccio per il servizio; il contenitore interno con il doppio filtro nel quale viene messo e *ncasato* il caffè macinato. Quando l'acqua bolle, la *machinetta* viene rovesciata e l'acqua passa nel contenitore per il lento filtraggio. *Sta passanno u ccafé.* Spesso si usava bollire la *posa* e utilizzare quell'acqua densa di tannino per avere un caffè più forte.

*-Chi fu l'inventore della machinetta? Nel "Poliorama
pittoresco", la più diffusa rivista napoletana dell'epoca, edita
da Filippo Cirelli, che dedicò il numero dell'agosto 1837-
febbraio 1848 al caffè, si ebbe modo di leggere anche una nota
rivelatrice: "... A que' tra i nostri lettori che al par di noi amano
bere del buon caffè consigliamo di servirsi della semplice
quanto ingegnosa e comoda macchinetta del nostro meccanico
Antonino Mariani...".*

*E chi era costui ? Non si saprà mai: un tecnico, un operaio,
certamente un uomo ingegnoso relegato dalla sorte in una nota
di giornale.*

Un giornale napoletano-.

(Da Orgoglio Napoletano, sito internet).

maciniéllö: *gastr. Macinino per il caffè.*

Macinino per il caffè. Il caffè era acquistato non tostato. La tostatura avveniva sulla *furnacella* nel *brustulaturu*, L'aroma invadeva la casa e il palazzo. Il *maceniello* era di legno o di metallo, con la leva girevole orizzontale.

Durante la guerra il *maciniello*, quello grande di legno, serviva per macinare *granurino* che sostituiva la pasta e la farina per impastare le *pagnuttelle* di *granurino* e *patane*.

etim. Latino arcaico “màcina”, mola, macchina. Un cubo metallico oppure di legno. Una sfera apribile per introdurre il caffè e una manovella che aziona la macina. Un cassetto sul fondo per raccogliere il caffè macinato.

magliücá: gastr. Masticare, mazzecare.

magná: gastr. Mangiare. **Quanno se magna, se cuntratta c'a morte.*

**Magna a ggusto tuo e viéstite a ggusto 'i ll'ati.* **Magnarse a mappa r'u core:* rodarsi dalla rabbia.

Ca te pozzano magna' i cani.

Chi fatica magna e chi nun fatica magna e beve.

Chi magna sulo s'affoca.

Magna a gusto tuo e viesti a gusto 'i llati.

Chillo magna a grazia 'i Dio e caca riavuli.

Quanno se magna se cuntratta c'a morte.

Chi magna fa mulliche.

Roppo magnato e vippeto, â saluta vosta.

...Amice mieje, magnammo e pò bevimmo

'nfine ca 'nce stà 'uoglio alla lucerna!

Chi sa si all'auto munno 'nce vedimmo!

Chi sa si all'auto munno 'nce taverna !

(Anonimo del Cinquecento).

Magnammo, amice mieie, e po' vevimmo

nzi c'arde lo locigno a la cannela

pocca st'ora de spasso che tenimmo

scappa, comme pe' mare fa la vela.

(Marco D'Arienzo. Piedigrotta).

Embè... Gnorsì! Magnammo e po' vevimmo

nfi' a che nce sta lucigno a la lucerna!

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

***BAS.** *venuto lo mazzecatorío, se mesero a magnare e, fornuto de gliottere, fece lo prencepe signale a Zeza scioffata che desse fuoco a lo piezzo.*

***CORT.** *Magna mo', figlia mia, sta' allegramente ch'aie pigliato no giovane valente.*

***SGR.** *Me se smosse lo corpo a la 'mprovisa*

Comme magnato avesse pastenache;

'Nsomma allórdaie de cacca la cammisa.

Lo fieto m' accorava de le brache

PS. *Compiatite - dicette Marchionno - ca iere non magnaje (accossì soleno dicere lí mangiune).*

***FAS.** *Schefenzie, che la pena v'è ccompagna, e sempre la soperbia cchiù ve magna.*

***NL.** *Lettere è no paese acconciolillo,*

*che ppoco se descosta da Gragnano;
tanto che ssi nce va no peccerillo
magnanno la marena chiano chiano,
n'ha sciso ancora ll'utemo morzillo
che ll'è 'ncuollo e lo tocca co la mano:
*ETN. si tenesse che magná
io nun ghiessi a ffaticá.*

màgna-màgna: gastr. *Mangiamangia*. Mangiatoria generale. Traslato per corruzione.

magnafráncö: agg. Detto di persona che se ne approfitta; parassita.

magnaricòtta: s. m. *Magnamagna*. Lenone. Chi vive dei proventi della prostituzione di donne di famiglia. *Ricuttaro*.



magnàta: gastr. Grande mangiata.

Mangiata. Quello che si mangia ma il termine ha in sé il concetto di abbondanza e *na bella magnata* dà l'idea di quantità, più che qualità.

Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei.

Coloro che fanno indigestione o che si ubriacano, non sanno né bere né mangiare.

(Anthelme Brillat-Savarin. Fisiologia del gusto).

*Quannè amavè a te n'amavè centè
e ji amavè a te pè passatempè
mè vurrijè fà na magnatè dè panè
e li gentè comè a te li 'mmannè a fanculè*

(Canto tradizionale raccolto a Carpino, Foggia. Stramurte).

Farsi *na bella magnata* era il sogno del povero.

E *na grande magnata* è "La Cena della Zita", canto popolare:

*Che s'ha mangiato la zita li durece sere
'na fellata e 'na tagliata
capecuollo e supressata
ddiece casce 'e maccarune
nove cotte e una crura
nove piecure muntature*

*otto cuoppe de cunfiette
sette valle cantature
sei anguille ben piscate
cinche scope 'na marinata
quatte ranate ben tagliate
tre cetrole l'una e l'ata
ddoje aucielle turturine
annascuse sotto 'o' cuscino
ammieze lu picciungino.*

(R. De Simone. La Gatta Cenerentola).

E se durante l'anno il pranzo era povero o modesto, alle feste comandate si guardava per la grande magnata. Ogni paese aveva, ed ora ha, il suo menù delle feste, sempre ricco ed eccezionale. Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino (1787-1860) ne suggerisce alcuni nel suo testo "Cucina casarinola ne la lengua napoletana", 1837:

Primo Juorno dell'Anno: - Sartù di riso - Fritto de palaje e calamarielli - Capuni a lo tiano - Pasticcio de carne - Arrusto de Vitella - Crema de ciucculata .

Ultemo Juorno de Carnevale: - Timpano de maccaruni - Fritto de treglie - Brasciolone de carne de puorco - Arrusto de feletto de puorco, parlanno sempe co crianza, ma de chillo de Sorriento - Na ncapunata, e na pizza de sfuoglio chiena de sanguinaccio.

Pe lo pranzo de chella bella santa jornata de la Santa Pasca: - Chella bella menesta novella, che se chiamma la paisanella, de cappucce, e torze - No fritto de pagnotte rusteche, che li Franzisi chiammano Altura, Artura, Ortura, Ordura, che saccio che tiermene so chisti - Bollito tutto mmescato de carne de vacca, galline, sopressate, e codelle de puorco - Spezzatiello d'agnello - Arrusto de pollanche - Pastiera.

Pranzo dell'Unnece (undici) de novembre Santo Martino: - Lasagna rusteca - Galline mbottunate a lo tiano - Ntrimé de funcetielli e cervellate - Fritto de grasso de carne - Gallinaccio a lo forno - Pizza d'amarene .

Vigilia de lo Santo Natale: - Vruoccoli zuffritti co l'alice salate - Vermicielli co la mollica de pane, o pure zuffritti co l'alice salate - Anguille fritte - Ragoste vollute co la sauza de zuco de limone, e uoglio - Cassuola de calamarielli e seccetelle - Pasticcio de pesce - Arrusto de capitone - Struffoli .

Pe lo juorno de lo Santo Natale: - Menesta de cecorie - Bollito de vaccina, e aute ccose - Capune a lo tiano - Puorco servatico - Bucchinotti 'mbuttunati de nteriora de pulli - Costatelle de puorco 'ngrattinate - Nzalata cotta de cavolisciore, e vruoccoli - Ammenole 'ncroccanda.

(Ippolito Cavalcanti. Cucina casarinola co la lengua napoletana).

magnatòria: gastr. *Magnamagna*. Mangiatoria generale. Corruzione.

maiurana: gastr. *Majurana*. Maggiorana.

Maggiorana. Erba aromatica delle Labiate (*Origanum majorana*).

*Po' pesaie maiorana e fasolara,
aruta, menta, canfora e cardille
e n'erva, che non saccio, puro amara
che se dace pe' bocca a' peccerille.*

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

*Purtè l'addorè di la majuranè
la sapienzè di lu putrusinè
quistè è lu carofelè addurentè
tu si' la sapienzè di la nostra manè*

(Canto tradizionale di Carpino, Foggia)

***ETN.** "A' fera de Salerno l'aggio v'ista,

Venneva putrusin'e maiurana.

S'è butato lu masto de la fera:

Mettitela 'mpresone 'sta quatrana.

maltagliàti: gastr. Pasta tipo *mezzani* ma con i bordi tagliati obliquamente.
Penne.

mamuóciö: s. m. Membro di una confraternita di religiosi che indossavano mantelli bianchi con cappucci che coprivano il volto.

manciaguèrra: gastr. *Mangiaguerra*. Vino campano dal vitigno omonimo.

***BAS.** *Cossì decenno corze ad accattare na bona anguilla
de pantano, no ruotolo de farina ashiorata e no buono
fiasco de Mangiaguerra,*

***BAS.** *l'Asprinio aspro a lo gusto;
la Lagrema che face lagremare;
la Falanghina iusto 'na falanga
perché scorra la varca a la marina;
la Raspata che raspa
a dove non te prode;
lo Mazzacane che dà proprio 'n capo,
comme 'na savorrata;
la Mangiaguerra che te leva affatto
la guerra de pensiero;
la Corvara che vara
lo core e ietta a mare de dochezza;
la Cerella che fa rossa la cera,
veppeta da signore,
doce latte de Venere e d'Ammore:*

***CORT.** *Scorre da na fontana moscatiello,*

*Da n'otra manciaguerra e falanghina,
Chesta de latte fa no sciummeciello,
Chella de mèle corre a la marina*

**CORT. No piezzo de vitella sottestato
E no pignato propio a boglia mia,
Maccarune, pasticce, caso e pane,
E grieco, mangiaguerra e mazzacane.*

**PS. L' Asprinio - accomenzaje a dicere - non me piace,
perché l'asprezza che porta a lo nome la lassa a lo
palato. La Raspata, te raspe a dove non te prode; lo
Mazzacano dà 'n capo comme na savorra; la
Mangiaguerra è bona, che se mangia la guerra de li
pensiere fastidiuse: la Lagrema porzine, che te fa
lagremare de l'allegrezza, e de chesta, non te sia 'n
commannamento, dammene no becchiere,*

mància-mància: *s. m. Magna-magna. 1. Mangiatoria generale. Corruzione.*

2. Lenone.

**BAS. roffiana, accorda-messere, porta-pollastre, mancia-
mancia, 'mezzaia-peccerille.*

**CORT. Quanno pigliaie a dicere Ciannella:
"E che iocammo a la passera muta?
Decite, che ve pare de sti tratte
Che da sti mancia-mancia nce so' fatte?"*

mandarinö: *s. m. Mandaino.*

Mandarino. Rutacea, citrus nobilis.

*Pascariello iesce e torna a mugliera l'ha fatto 'e corne,
quanno passa p'ò Pennino l'abbuttammo 'e mandarine
(Danza rituale del XVII secolo).*

*cu nu libro apierto nzine,
cu nu vraccio abbandunato,
sott'o piede 'e mandarino,
sola sola Emilia sta.*

(Salvatore Di Giacomo. Dint'o ciardino).

*Ma 'a Madonna, quanno ognuno
sta durmenno a suonne chine,
annascuso 'e tuttequante
va e lle porta 'e mandarine.*

(Ferdinando Russo. 'A Madonna d' 'e mandarine).

mangiafòglia: *gastr. Così erano detti i napoletani per l'abbondante presenza della
"foglia" nella massa alimentare, prima di diventare mangiamaccheroni. Per*

"*foglia*" si intende l'insieme della produzione orticola e, in particolare, le diverse varietà del cavolo, la *brassica oleracea*.

*... a dio pastenache e fogliamolle, a dio zepole e migliaccie, a
dio vruocole e tarantiello, a dio caionze e ciento figliole, a dio
piccatiglie e 'ngrattinate,*

..... me parto pe stare sempre vidolo de le pignatte maritate,

... torze meie, ve lasso dereto.

(G. Basile. *Lo Cunto... Il mercante*).

*Ché i maccheroni sono siciliani di origine; e prima de'
napoletani, i quali anticamente venivan chiamati mangiafoggia,
si chiamarono mangiamaccheroni que gl'isolani.*

(Vittorio Imbriani. *L'impietratrice: panzana*).

mangiaguèrra: *gastr.*

Vino rosso di Castellammare.

*... mo contempranno la vocca, parmiento amoroso dove le
Grazie pisavano contento e ne cacciavano Grieco doce e
Manciaguerra de gusto.*

(G. B. Basile. *Lo cunto de li cunti. La vecchia Scorticata*).

*.... Po' comm'appero buono mazzecato
trippa, sambrusche, rosole et arrusto
e Magnaguerra e Lagrema sciosciato
e da li suone avuto no gran gusto,*

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

mangiamaccaruni: *gastr.*

"Mangiamaccheroni" furono detti i napoletani nel settecento, quando l'invenzione del torchio per la trafilatura della pasta mutò sostanzialmente la loro dieta alimentare. Da "mangiafoggia" divennero "mangiamaccheroni". Prima dei napoletani i "mangiamaccheroni" erano stati i siciliani che già conoscevano la pasta secca per averne appreso la tecnica dagli arabi.

*Ognuno lo sermone ne scennette
cchiù ca lo scioentino le ffrettate
cchiù cca no turzo nuie napolitane
o maccarune li palermitane.*

(Gabriele Fasano. *Lo Tasso Napoletano*).

mangiarafanièlli: *gastr*

Così erano detti a Napoli gli spagnoli.

Va', lava le scotelle,

Ca si' spagnuolo mangiaravanelle!

(Silvio Fiorillo. *Lucilla costante*).

Questo è uno dei tanti riferimenti etnogastronomici dell'epoca. *Mangiarape* erano i Lombardi. *Mangiafaggiuoli* i Cremonesi. *Cacafaggiuoli* i Toscani:

né de' il cahafaggioli ghire a funno,

Obizzo, sempe digno de trommetta,

(Gabriele Fasano. *Lo Tasso napoletano*).

Cacafoglie per i Napoletani. *Pane unto* gli Abruzzesi. *Mazzamarroni* i montanari dell'Appennino Tosco-Emiliano. Così definisce gli italiani Gabriele Fasano nelle note al suo "*Tasso Napoletano*".

mangiónë: *gastr.* Grande mangiatore, ingordo. La *panza* ritenuta simbolo di potenza, grossa, prominente e di grande capacità per accogliere il cibo. E non solo il mangiare ma anche il bere. Quando vivevo in Sardegna ho assistito a gare di bevute di vernaccia sarda, dopo pantagrueliche abbuffate in Barbagia, fino allo sfinimento dei contendenti. Per non partecipare agli scontri dovetti dichiarare di essere astemio ma la mia immagine subì un irrimediabile tracollo.

Tutto ciò che viene mangiato è oggetto di potere.... il gran mangiatore. Alcuni gruppi umani riconoscono il loro capo appunto in un gran mangiatore.

(Elias Canetti. Massa e potere).

mantësinö: *s. m.*

Sinale. Grembiule. *etim.* Latino "ante+sinus", avanti seno. *Antecunnale.*

Belfagor: Ora dammi il senale....

Sarchiapone: Io 'o chiammo 'o mantestino.

(Roberto De Simone. La cantata dei Pastori).

Mantestino, grembiale. Lo si può far venire da ante e sino, quasi antesino, e voltarlo in italiano per avanseno, anteseno; ovvero da manto e sino, quasi manto che covre ed orna il seno, ed allora si direbbe mantoseno.

(Federico Piantieri. Del Cilento e del suo dialetto).

e tornata parìa la primavera,

scotuliannu tutt' 'u vantisinu;

'a vita fici l'uva, 'u 'ranu 'i spichi,

e li shcattilli si facèru fichi.

(Ottocento Calabrese. Vincenzo Padula. La Notte di Natale)

marèna: *gastr.* Merenda. **Fai marena a sarachielli.*

etim. Lat. "merè", meritare.

***BAS.** *E cossì decenno se mese a chiagnere comm'a peccerella che se vede levare la marena,*

***BAS.** *«Squaglia priesto da ccà, se non vuoiè servire de marena a l'orchetelle figlie meie,*

***CORT.** *Priesto, sia lo scurisso liberato, E se le dia marena s'è diuno,*

Ma da oie 'nnante sia no hanno fatto, E craie se iette. Scrive, mastrodatto:

***NL.** *Lettere è no paese acconciolillo, che ppoco se descosta da Gragnano; tanto che ssi nce va no peccerillo magnanno la marena chiano chiano, n'ha sciso ancora ll'utemo morzillo*

che ll'è 'ncuollo e lo tocca co la mano:

**FR. Po', cu na bona tazza 'e ciucculata,
se pastiggiava sempe 'a marennella...*

**FR. Ccà nc'è robba ca se ietta!*

*Io, c'acalo sempe 'a capa
nnanza 'a rrobba pe' mangià,
rispunnette: — 'A marennella
me garbizza, santo Pà!*

**VI.V. Pallune p' 'allesse! Pallune p' 'allesse!
'E mellune chine 'e fuoco!*

Na bona marennella! Na bona marennella!

**EDF. Seh, e mo fa marennella!*

**BRA. appriesso a tte ch'ive truvato 'o zallo
e te crediste... 'e puté fà marennella!?...*

marisciàlla: *gastr.* Zuppa di trippa tagliata a listarelle, come i galloni dei marescialli borbonici.

- Io preferisco il brodo di castagne allesse.

- O una zuppa alla maresciàlla.

(Matilde Serao. Storia di due anime).

marmitta: *gastr.* Pentola cilindrica di rame o terracotta per la cottura della carne.

**CAV. Miétti a vóllere rint'a na marmitta doie rotola de
carne de vacca, na bella iallina, nu ruotolo nfra
verrinia, presutto e vucularo de puorco,
scummarraie, e po nge miétti miezu ruotolo de lardo
pisato.*

**BRA. Leva 'a marmitta e stutalo 'stu ffuoco...*

Ca nun me piace... chello ca rummane:

meglio 'nu surzo d'acqua e 'o ppoco 'e pane.

màrtula: *gastr.* Martura. Madia.

etim. Lat. "mactra", greco "maktra".

**CAV. Doie setélle, na màrtura pe ffá lu ppane cu la
rasóla de fierro.*

**CN. Quann'è 'a festa, 'a principala,
pe' 'mpastá, scenne essa apposta:
llá nce vò' na forza tosta,
'nfacci'á màrtola, a 'mpastá...*

martulélla: *edil.* Vassoio di legno nel quale il muratore tiene, a portata di mano, la càvecia, la malta.

maruzza: *s. f.* Lumaca.

etim. Latino medievale "marucca". La zuppa di *maruzze* era un piatto tipico durante la festa *dell'Uttava*. Sulla strada che porta al Castello, *ncopparipa*, c'erano i banchi di *maruzzari*, dove si mangiava la zuppa di maruzze e la zuppa di *cozzechitarde*, al lume delle lampade all'acetilene.

Tene chiù ccorne isso ca nu cato 'i maruzze.

Vaco 'i pressa, ricette a maruzza.

... con due soldi di maruzze, si hanno le lumache, il brodo e anche un biscotto intriso nel brodo ...

(Matilde Serao. Il ventre di Napoli).

*Le giostre allo slargo di Cavino
con la donna ragno, il tirassegno,
le gabbie rotanti,
le caravane di quelli del circo,
profumi di rosse zuppe
di cozze e maruzze,
di rusacarielli e panzarotti
tra i miasmi dell'acetilene
dalle fioche lampade sulle bancarelle.*

**BAS. levate da sso fuosso, scapola da ssa stalla, iesce da sso pertuso, sauta, maruzza e dà la mano a Cola e spienneme pe quanto vaglio!*

**BAS. non passaro doi ora che, stanno drinto a lo vosco sperduto da le gente soie, scontraie na bellissima figliola che ieva coglienzo maruzze e, pigliannose gusto, deceva: «Iesce, iesce corna, ca mammata te scorna! Te scorna 'ncoppa l'astraco, che fa lo figlio mascolo!».*

**SCAR. "E mamma, compriamo le maruzze, e mamma compriamo le maruzze" e mi mise tanto con le spalle al muro, che io dissi al servitore di comprarle,*

**FR. Comm' 'a maruzza trase dint' 'a scorza, isso trase int' 'o cuofano e s'addorme.*

**ETN. L'atu juorno aggiu trovato
nu cachisso nzuvarato
abbasci'o puzzo aggiu menato
na maruzza aggiu piscato
E nu mare e bive e core
stagnarè, stagname o core
stagno a rinto e fierro a fora
E nu mare annizza-annizza
pizzaiò famme na pizza*

*e fammella c'a muzzarella
pizzaiò, quanno si bella.*

**S.A. Le giostre allo slargo di Cavino
con la donna ragno, il tirassegno,
le gabbie rotanti,
le caravane di quelli del circo
come fondale sullo strapiombo,
profumi di rosse zuppe
di cozzeche e maruzze,
di rusicarielli e panzarotti
tra i miasmi dell'acetilene
dalle fioche lampade sulle bancarelle.*



maruzzárö: *s. m.* Venditore di *maruzze* vive e cotte. *U maruzzaro* preparava zuppe di *maruzze* che si vendevano alle feste paesane, per strada. La bancarella *r'u maruzzaro* vendeva zuppe rosse di *cozze* e di *maruzze*.

**CN. Sperte 'e fìche cu 'e giglie annuccate,
bancarelle 'e nanasse addurose,
maruzzare cu 'e vvoce 'ntunate
nuje vulimmo vederve e senti...*

maruzziéllö: *itt.* Lumachina di mare. *Cacavuozzolo, Caracuoncolo.*

marzuóticö: *agg.* Marzolino, di marzo.

mastantuónö: *gastr.* Varietà di pera, piccola e zuccherina.

mazzacànë: *gastr.* Vino bianco e rosso della zona di Massalubrense, dall'antico nome Massaquano, e della penisola sorrentina.

*Ne vengono delli bianchi e delli rossi. È un dilicato bere tale
sorta di vino, ... massimo per le donne , per podagrosi et*

*ammalati. ... S.S. ne beveva volentieri la state ai gran caldi,
massimo la sera per cacciare sete, sicché è vino da Signori.*

(Sante Lancerio. Lettera al cardinale Guido Ascanio Sforza).

**BAS. l'Asprinio aspro a lo gusto;
la Lagrema che face lagremare;
la Falanghina iusto 'na falanga
perché scorra la varca a la marina;
la Raspata che raspa
a dove non te prode;
lo Mazzacane che dà proprio 'n capo,
comme 'na savorrata;
la Mangiaguerra che te leva affatto
la guerra de pensiero;
la Corvara che vara
lo core e ietta a mare de dochezza;
la Cerella che fa rossa la cera,
veppeta da signore,
doce latte de Venere e d'Ammore:*

**CORT. No piezzo de vitella sottestato
E no pignato proprio a boglia mia,
Maccarune, pasticce, caso e pane,
E grieco, mangiaguerra e mazzacane.*

**PS. L' Asprinio - accomenzaje a dicere - non me piace,
perché l'asprezza che porta a lo nome la lassa a lo
palato. La Raspata, te raspe a dove non te prode; lo
Mazzacano dà 'n capo comme na savorra; la
Mangiaguerra è bona, che se mangia la guerra de li
pensiere fastidiuse: la Lagrema porzine, che te fa
lagremare de l'allegrezza*

mazzacuógliö: *itt. Mazzancuoglio. Mazzacuogno. Mazzancolla. Grosso gambero di mare, (Penaeus caramote), detto pure gamberone, gambero imperiale.*

mazzàmma: *itt. Insieme di pesci di piccola taglia e specie diversa. Mazzamma 'i paranza: Paranzella, pesciolini diversi per frittura. Traslato per accozzaglia di persone.*

etim. Spagn. “mazamorra”, minutaglia. Vedi mazzamorra..

**FR. Accumminciava a murmurà, 'a mmazzamma,
buttizzata da quacche libberale,
e poche juorne doppo 'o Primmo 'e l'anno
'o popolo se steva arrevutanno!*

**FR. Ed Astolfo aggiungea: Povera Franza!*

*'A veco e 'a chiagno! ... cu chella mazzamma!
Che te ne faciarrà, Cano 'e Maganza!
Ma Orlando tagliai curto: Io tengo famma!*

**SA. Lignamme mo secato,
mazzamma nt'ì spasselè
e rrezze spase ù sóle.*

**SA. Nun ce stévano cchiù vvarche ca ghiévano a fá na
bella piscata e nemmánco na spasella 'i mazzamma se
truvava.*

**SA. Ianche í gguaguíne secutianno
a paranza ca s'arrítira
mpazzute nt'u nnanzereto
volano, mariole
ncopp'a mazzamma
spatriata a poppa
p'accupatura*

mazzèttö: gastr. Fascetto di erbe aromatiche per la cucina. L'insieme delle verdure (*alaccia, pastinaca, cipolla*) per preparare il brodo.

mazzicá: gastr. Masticare, *magliucare*.

etim. Da "masticare".

**BAS. Perzò dato buono a mazzecare ad Antuono e
fatto lo shioshiare quanto chiù potte, lo fece
'ncaforchiare tra no saccone e na schiavina*

**BAS. Scritta sta lettera e sigillata co lo pane mazzecato,
la mese 'n mocca a la cagnola,*

**CORT. Po' comm'appero buono mazzecato
trippa, sambrusche, rosolè et arrusto
e Magnaguerra e Lagrema sciosciato
e da lí suone avuto no gran gusto,*

**SGR. Né dí chi sperciano
Le butte a furia
O dí chi lo cunto fa,
Né de chi a tavola
Mente se mazzeca
A cantare bello sta.*

**NL. Ciert'aute zerbínotte corejuse
te vonno fa' la scigna a lí Milorde;
fèteno de catramma a bbanno 'nfuse
d'acqua de maro e mmazzecanno corde;*

**SOV. nu viénto sicco abbrucia
sbatteno pòrte e ffinèste
'a léngua mazzeca
sulo 'a sputazza
ca 'nganna abbrucia
abbascio ...*

mazzicatòriö: gastr. Mazzico. Il mangiare, a magnata.

**BAS. fra tanto, poste le tavole e venuto lo mazzecatorio,
se mesero a magnare e, fornito de gliottere, fece lo
prencepe signale a Zeza scioffata che desse fuoco a lo
piezzo*

**BAS. E cossì se ne corze lo tiempo che non se ne adonaro
e venne l'ora de lo mazzeco.*

mbrìnnèsè: s. m. Brindisi.



mbrummá: v. tr. Tracannare.

mbuttì: v. tr. Mbuttuná. Imbottire.

**CN. bella 'a stagione...
quanno faje nu pranzo buono,
tu te siente cchiù 'e nu rre!
Che - puparuole 'mbuttite,
treglie e ciéfare arrustite,
siente 'o mare 'mmócc'a te...*

**BRA. Nun pô vení a chí sí? cu 'nu zetone,
cu 'nu manfredo chino 'e zuco e addore,
cu 'na pasta 'mbuttita o cu 'o sapore
ca pô lassarte 'mmocca 'o cannellone!...*

mbuttuná: v. tr. Mbuttì. Mbuttuná. Imbottire. Puparuoli mbuttunati.

***BAS.** 'Ntiso chesto Marchetta scannaie na bella papara e delle stremità ne fece no bello spezzato e, 'mbottonatala bona de lardo arechiato ed aglie, la mese a no spito;

***CAV.** Bucchinotti mbuttunati de nteriora de pulli.

***SCAR.** Va trova che pasticciò avranno fatto... Va trova chi l'ha mbuttunato! - Per me non l'aggio mbuttunato certo. - Scusate, io non l'aggio cu vuje. - No, me credevo che parlaveve de me.

***SCAR.** Simme assaje?... non nce basta?... e che fa? Quatte cazune mbuttunate, na fellata de casecavallo, e nu bicchiere de vino, riparerà a tutto. Accettate?

***SCAR.** m'ha scritto che era no bravo giovine, io però l'aggio da mannà cierte fico secche mbuttunate, da dinto nce metto tutte ammenole amare.

***CN.** No! No!...

ma mme spetta o nun mme spetta

nu cazione 'mbuttunato?!

E sí no, po', 'a veritá,

non c'è proprio dignitá!

mèlë: s.m. Miele.

***SAN.** Ma fanno li melloni et le cotogne,
cun poco de ansogne, anatrella
et una pectolella aravogliata:
na cosa sbombocata et senza mèle.

mëllónë: gastr. **1.** U mellone r'acqua. Cocomero. Pianta erbacea delle Cucurbitacee (*Citrullus vulgaris* o *Cucumis citrullus*). *Quanno u mellone esce russo, ognuno ne vô na fella. *U mellone è sciuto a ccucozza: l'affare non è riuscito bene.

I melluni chini 'i fuoco. S'è appiccata a carrettela. E' â prova ca se canosce u mellone.

*Ma fanno li melloni et le cotogne
cun poco de ansogne, ...*

(Iacopo Sannazzaro, (1457-1530). Lo gliommero Napoletano.

"A laude de lo mellone d'acqua"

(Canzone di Silverio Gioseffo Cestari).

... mentre 'a gnore e 'o gnore ...

priparavano 'o ruoto 'e mulignane,

asprinio frisco ... 'o mellunciello d'acqua.

(Pacífico Vento. 'A festa).

2. U mellone 'i pane. Melone. Pianta erbacea delle Cucurbitacee (*Cucumis melo*).

FORTUNATO: Rosina mia, io non sapevo come regolarmi... Ho portato sette costate... na fellata de caciocavallo e nu mellone de pane co la prova, proprio na bellezza. Comme ve pare?

(E. Scarpetta. Tre pecore viziose).

3. *U mellone 'i Natale.* Quelli a buccia verde che si appenne fora û barcone all'aria, a mezz'ombra, e si lasciavano maturare per Natale.

4. *Capuaniello:* Melone originario della zona di Santa Maria Capua Vetere.

*Sera me lu mangiai nu milone,
Cu lu curtieddo re lu 'nammurato.
Milone, chi nun fussi mai firnutu,
Milone, chi nun m'avissi mai saziato...*

(Canzone a fronna 'i limone del Cinquecento).

*Seie vote erano parze li mellune
da che ghiette lo campo crestiano
dinto levante a fare secuzzune.*

(Gabriele Fasano. Lo Tasso napoletano).

*Ienne venneno mellone cuglienno
rint' a' na senga e pertuse de mure
ce steva 'na cimma de vruoccolo crure.*

(Danza rituale del XVII secolo).

**SAN. Ma fanno li melloni et le cotogne,
cun poco de ansogne, anatrella
et una pectolella aravogliata:
na cosa sbombocata et senza mèle.*

**SGR. Lo sole no' affenneva, ma scarfava
Quanto abbastava a gnetare sulo
Né mellone o cetrulo
Tanno pe l' uorte mai se pastenava:*

**ETN. Ienne venneno mellone cuglienno
rint' a' na senga e pertuse de mure
ce steva 'na cimma de vruoccolo crure.*

**SCAR. Ho portato sette costate... na fellata de
caciocavallo e nu mellone de pane co la prova, proprio
na bellezza. Comme ve pare?*

**SDG. 'a mela, 'a pera, 'o fenucchiello, 'a fava,
'a nanassa, 'o mellone,
Il' uva, 'e nnoce, 'e bbanane, 'e mandarine,
e tutto 'o bbene 'e Dio fore staggione.*

**CN. For"e llogge, addurose 'e mellone,
lampiuncielle e garselle appicciate...
mo ch'è 'o tiempo d'e bbelli ccanzone,*

comm'a primma ve voglio vedé...

**CN. E che tavola speciale:*

'nterra 'o cato cu 'a frutta e 'o vino,

nu mellone dint'a cantina,

'o cumpare dint'a cucina

ca "discute" cu 'a "principale".

mèlògna: gastr. *Melocca*. Bevanda sciropposa, mielosa.

etim. Da “mèle”, miele.

**VTV. Pe' lí sunate*

'mmiez'a lí strate

símme chiammate

e accaparrate.

Scioscia 'a zampogna,

piède 'e melogna.

Meh, a oagna a oagna

ca nn'è vriogna.

mèrdaiuólö: s. m. *Merdaiólo*. Raccoglitore di *cacate* per la concimazione degli

mèsàlè: gastr. Tovaglia grande da tavola.

etim. Lat. “mensalis”. **A ccumparé nce vô ato ca mesale ianco.*

**BAS. La mamma, co na preiezza granne, apierto no
cascione dove era lo correro de le figlie da marito,
cacciaie lenzola shioshiale-ca-vola, mesale adoruse de
colata, coperture che te shiongavano 'n facce, facenno
na bella aparata 'n terra.*

**BAS. Non ve facite 'nfomare da la soperbia: 'nce vole
autro che mesale ianco a tavola;*

**CORT. Partuto ch'isso fu, sùbbeto auzaro*

Lí mesale, e benettero le carte,

E Febo co le Muse accommenzaro

No iuoco che perzi s'usa a ste parte:

Reverzino se chiamma;

**CORT. Po' quanno lo mesale fu levato*

Vennero cierte brave recetante,

Che na commeddia aveanose 'mmezzato

Da vero, che fu cosa assaie galante;

**PS. E primma che se auzasse lo mesale lo Dottore decette:*

«Se nce fosse da sciacquare, n'averria besuogno».

**SCAR. S'era fatto lo core scuro scuro... io m'aggio fatto tutto cose... lenzole, cammise, tovaglie, mesale, salviette, fazzoletti, tutte du dece a du dece!*



mēsésca: gastr. Carne tagliata a pezzetti. *Mesesca francesca*, mescolanza francese. *Mmescafrancesca*. Traslato per carnicina.

**SAN. Che cosa era a provare una mesescha!
Et la zuppa francescha cun la trippa
c'una madamma Pippa la faceva,
et questa la sapeva apparichiare
et soleva de mandare alla Reina
ogni anno la mattina della Pascha.*

**BAS. chi scrive a lo quatierno,
chi leva da sto munno,
chi manna a li pariente,
d'uno caccia li picciole,
n'autro miette a lo sale
chisto pastena 'n terra,*

*de chillo fa mesesca,
ciento ne votta e ciento ne messeia,
e sempre co striverio e co fracasso,
spaccanno capo e sgarreïanno gambe.*

**BAS. se ne veneva a natune pe devorare Tittone, quando
lo ciervo fece comparere na squatra de liune de tigre
de pantere d'urze e de gatte maimune, li quale, dato
aduosso a lo drago, ne fecero mesesca co l'ogne.*

**SGR. Quando 'nzorfata Antoniella sta
Ed a chill' uocchie tiene mente tu,
Comme a scoppetta "tiffe-tuffe e bù"
Te siente, 'mpietto, ca te coglie e dà.
Na mummia, na mesesca te ne fa,
Che pe cient' anne po' non vale cchiù;*

**PS. Ma aggio na mamma accossi arraggiata. che se
sapesse ca io dongo quarcosa a na poverella ne farrìa
mesesca de sta povera vita:*

mèsuriéllö: gastr. Misuriello. Misurino per l'olio, recipiente di metallo.
etim. Lat. "mensura".

mèuza: gastr. Meveza. Milza. Nella tradizione gastronomica siciliana c'è
u pani c'a meusa, un panino con la milza cotta nello strutto. La variante col
formaggio è la *maritata*. Quella senz'alta aggiunta è la "schietta". Da questa antica
specialità gastronomica credo che derivi la *scichitta* (*ciquitta*, *sciquitta*), torrese,
milza cotta nella *nzogna* con aceto, aglio e peperoncino. Per chi non conosceva la
bontà di *u pani c'a meusa* o la *scichitta* torrese, la milza in gastronomia valeva
poco. **Vale na meuzza fritta*: vale poco, è cosa da non farne conto.

etim. Longobardo. "milzi".

**BAS. o promesse de viento, o parole de vrenna, o
ioramente de meuzza zoffritta!*

**CORT. No piezzo de na mèuza 'nmottonata,
Quattro tozze de pane e no tarallo,
Che me creo ca teneva lo patrone
Appiso pe quando ha lo strangoglione.*

**DB. ----O Dio, che faie.*

*-----Na meuzza ngrattinata,
Mò mme passo sto core, Ninfa sgrata.
-----Fermate ca ssò morta.*

mèvèza: anat. Meuzza. Milza.
etim. Longobardo. "milzi".

mèza: *gastr.* Mezzo boccale di vino. Mezzetta. Antica unità di misura di capacità, di valore diverso da una regione d'Italia ad un'altra (per i liquidi, da mezzo litro a più di un litro).

*... e 'ncopp'a no tompagno de liuto
no truocchio co' na meza avea pettato
e no mastro de scola assaie saputo
l'aveva chisto mutto 'nfroccato:
"Habere a canto muliere bella,
sine Cerere e Baccho, friietella!"*

(G. C. Cortese. La Vaiasseide).

**BAS. Dimme lo vero, o Ambruoso,
e pagate 'na meza,
è lo vero ca spanteche pe Zeza?*

**CORT. "E lo vero, diss'isso, ma de chello
Non se ne trova niente a stí paese:
Perché non èie grieco o moscatiello,
Che n'haie na meza pe cinco tornise».*

**CORT. Ed a chi piace cchiù vevere frisco,
A chi ha sete, o a chi curzo ha no miglio:
Ca s'isso lo sapesse 'nnevenare
No truocchio co na meza vò pagare.*

**FAS. ... ca si te venisse na meza de ricco de Somma o de
chello de la Pagliara de S. Francesco de Paola, aggio
paura ca te piglierrisse lo ventaglio ben de pressa, e te
venerria autro caudo che de sole, ...*

**ETN. Ma de cantà so' già stracquato,
e me manca mo lu sciato;
sicché dateme licenzia,
graziosa e bella aurienza,
nfi' ca sorchio na mèza de seje,
cu salute de lui e de lei,
ca me se secca lu cannarone
sbacantannose lu premmone.*

mèzzani: *gastr.* Pasta cilindrica doppia e corta: 3 - 4 cm. di altezza, ampiamente forata a superficie liscia o rigata.

etim. Lat. "medianu(m)", di mezzo, data la lunghezza di questa pasta, più grande della pasta corta, (*tubbettielli*.) e più piccola della pasta lunga (*maccaruni* ecc.).

miérö: *s. m.* Vino puro.

etim. Lat. "merus", schietto.

**NC. Lassame ghi a piglià no po de miero,
ca nne tengo a rrequesta no mpagliato*

*Abboccatiello, e lo primmo becchiero
Sia a Giove, a ll'aute ddei sacrefecato.*

migliacciö: gastr. Pizza di farinella, farina di mais, e cicole.

etim. Lat. volgare “miliaceus”, fatto di miglio. Anticamente il migliaccio era di farina di miglio.

Quod vulgo miliacium vocant nos rectius polentam dixerimus.

(Bartolomeo Platina. De honesta voluptate et valetudine).

**BAS. a dio pastenache e fogliamolle, a dio zeppole e
migliaccie, a dio vruoccole e tarantiello, a dio caionze
e ciento figliole, a dio piccatiglie e 'ngrattinate, a dio
shiore de le cetate,*

**CORT. Loro sapeno fare le frittate
maccarune e migliacce da stopire,
le nobele pignate mmaretate,
zeppole et altre cose da stordire,
agliata e saüza e mille altre sapure:
cose de cannarute e de segnure.*

**CORT. Vasta, ca corre ancora nfi' a l'Occaso
L'addore de na fella de migliaccio
Che no iuorno, passanno pe lo Muolo,
Se la gliottije sotto a lo ferraiuolo.*

**SGR. Carnevale, dillo mo.
Colarine e sanguinacce,
Lo pane unto che se fa,
Bene mio ! e li migliacce
Pe chi st' arma se desfà:*

**SGR. De ianchezza,
Tennerezza,
Le recotte vui passate;
De sbrannore,
De sapore
Li migliaccie nne 'ncacate.*

**NL. jer l'altro otta catotta un buon migliaccio
mi mangiò, e a le guagnel, che non m'increbbe;
io lo mangiò ad un desco, ov'era a scranna
il gran Don Cherche e la Contessa Orlandina".*

milö: gastr. Mela.

Milo Annurca. Varietà pregiata nostrana con buccia rosso-violacea e polpa bianca, acidula (vedi annurca). La mela Annurca è un monumento alla civiltà della mela rappresentando la più antica fra le mele note e coltivate in Italia (descritta da

Plinio come l'Orcola dei Romani). La sua immagine è già raffigurata tra i dipinti della “Casa dei Cervi” di Ercolano

I mmele ammuncèlle: Mele limoncelle. Varietà di mela colombina di buccia giallognola, lucida, con punti rugginosi. *A ciuccia 'i Ntuono caca sulo mele ammuncelle.*

Milo aitanella, *Tu te magni i mmele aitanelle e a mme s'aialano i rienti.

Milo capiciuccio, Mela di medio - grosse dimensioni, con epidermide di colore giallo a maturazione.

Milo chianella, Varietà presente nelle aree collinari dell'Irpinia, in provincia di Avellino. Forma appiattita. A maturazione presenta colorazione giallognola.

Milo chichedda, Varietà di media-piccola pezzatura, rotondeggiante, di colore giallo-verde con aree rosse.

Milo San Giovanni, Varietà di mela di dimensione media, acerba, fresca, tondeggiante di colore verde. Matura entro fine giugno (San Giovanni).

Milo sergente: Mela molto simile all'Annurca, di pezzatura media superiore

Milo tubbiona, Di forma tronco-conica, buccia sottile verdastra.

Milo zitiéllo, Mela dal frutto piccolo, forma appiattita, asimmetrica; buccia di spessore medio sottile, giallo chiaro, biancastra, sfumata di rosso.

Milo vermiglione (mela-dieci).

*É ghiuto u puorco rint'î mmele. *Astipati u milo pe quando te vene a sete.

*Nzértá a milosciuocolo: sta per eseguire operazione difficile; anche indovinare. Ciò perché di difficile innesto l'albero del *milo sciuocolo*.

**BAS. e comme era tornato no pizzeco co no colore de spagnuolo malato, de lacerta vermenara, de zuco de foglia, de sodarcato, de milo piro, de culo de focetola e de pideto de lupo, se mosse a compassione*

**BAS. Era sciuta l'Arba ad ognere le rote de lo carro de lo Sole e, pe la fatica de lo bottare l'erva co la mazza drinto la semmoia, s'era fatta rossa comme a no milo diece,*

**CORT. A lato se mettije na lamma franca,
Che poco 'nnante n'avea smafarato
No gatto gruosso e grasso soriano,
E lo pummo era a milo tramontano.*

**CORT. E le fece de figli na gran chella,
E nfra l'autre lo sciore de la gente,
C'avea na faccia rossa, ianca e bella,
Como no milo diece strelucante;*

**SGR. Io mo, che la vediette collerita
Comme a no milo dece, e a me sguardare,
Me ne ije 'n fummo, comme a l'acqua-vita.*

**RDS. Quando è stato a lu vasá*

*preta pommece e pommicià
siente 'o fforte sí vuò pruvá.
Cerasiello pe' 'mpont' 'o musso
mela janca e mílo russo
m'ha pigliato pe' sott' 'e brazze
e s'è míso a cunnulíá.*

milösciúóccölö: *bot.* Melofioccolo. Albero dalla vasta chioma, probabilmente un olmo, un tempo molto diffuso a Napoli. **Nzertá a mmiolosciuoccolo:* indovinare. Difficile era l'innesto di questo albero.

***BAS.** *Lo re, che vedde ca l'aveva 'nzertata a mílo
shíuoccolo, pe no mancare la parola fece chiammare
Porziella, la figlia,*

***BAS.** *e saccio 'nzertare cossì a pílo co sta valestra che do
'miezo a no mílo shíuoccolo*

***CORT.** *Vide da na lattuca mortarella'
Scire la falanghina de Pezzulo,
E da no mílo sciuoccolo o amarena
Pezze de caso cchiù ca n'è l'arena.*

***SGR.** *Vedenno ss' uocchie m' ascio mílo sciuoccolo,
Anze devento russo comme a gàmmaro:
Sentennote parlare ío so' catammaro,
Piezzo d' anchione, senza chierecuoccolo!*

***PS.** *co fare sto matremmonio faceva lo buono juorno, la
'nzertava a mílo sciuoccolo, le veneva colata e le
resceva a pílo, nce dava a lo pizzo e la 'nnevenava:*

minèsta: *gastr.* Minestra.

etim. Vedi *minestá*. Un piatto classico della cucina napoletana è la *minesta mmaritata*. Detta pure *pignato grasso*. Quando i napoletani non erano mangiamaccheroni, venivano chiamati mangiafoglia, cioè *mangiaminesta*.

Minestra. Un piatto classico della cucina napoletana è la *menesta mmaritata*. Oggi i napoletani sono detti *mangiamaccaruni* ma una volta, fino al milleseicento, prima dell'avvento della pasta essiccata prodotta industrialmente, erano detti *mangiafoglie*. La base alimentare era costituita da carne e verdure.

La *menesta mmaritata*, il matrimonio è tra carne e verdure, detta pure *pignato grasso*, *pignato mmaritato*, è una specialità della cucina napoletana. Gli ingredienti sono: *vruoccoli*, *vrucculilli*, *ncappucciata*, *cicoria*, *scarulella*, *torze* e *turzelle* per le verdure. *Cotene 'i puorco*, *pezzentelle*, *tracchiulelle*, *carne 'i puorco*, *sasicchi*, *osso 'i presutto*, *supressata*, *lardo* e *nnoglia*, per le carni. Infine *casocavallo secco*, *scorze 'i furmaggio* e *nu mazzetto d'addore*.

"...Deh, se provaste mai, donne mie care,

*certo altro buon mangiare
che noi con studio assai lo solem fare
d'una dolce pignata
d'un pezzo riposata
da poi ch'è cucinata,
detta a Napoli, tra noi, la maritata
fatta di torzi, d'ossa mastre e carne,
lascereste fagian, pernici e starne..."*

(Giovan Battista Del Tufo. 1500)

*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).

*... si na fella nc'è de voccolaro,
e noglia, e pettorina e n'uosso masto:
ogne menesta affronte a tene è nchiasto,
e lo mmele perzì nce pare amaro.*

(Sgruttendio. Li spanfe de la foglia).

Com'era una volta il *pignato mmaretato*, *pignato grasso*, *menesta mmaretata*? Ecco una ricetta.

*Carne de jenco, grassa; capone 'mpastato, gallina casareccia;
sauceccione de la Costa: na fella de verrinia; quattro cape de
sausiccie cervellate; no piezzo de caso mostrato; offa mastra,
spezie....e po, cotte che songo tutte ste ccose, se nce mette na
bella torzata de foglia, le cimme cimme, e se lassano vollere
soave soave: po lassale arreposare no poco, e bi' che magne?*

(Tardacino. Annotazejune e schiarefecazejune alla Vajasseide).

Ora una ricetta antica, ma non tanto. Quella che riporta Ippolito Cavalcanti (1837) nella "*Cucina casarinola co la lengua napoletana*".

*Miette a bollere dint'a na marmitta doje rotola de carne de
vacca, na bella gallina, no ruotolo nfra verrinia, proscutto e
buccularo de puorco, scummarraje, e pò nge miette miezo
ruotolo de lardo pesato. Quanno tutta la carne s'è cotta, nne la
lieve e la miette dint'a n'auto commodo co acqua cauda pe farla
sta ncaudo; pò passa lo brodo pe' dint'a lo scolamaccarone, e
torna a mettere lo brodo dint'a la marmitta, e quanno volle nge
miette na bella menesta de cappucce, torzelle, na scarorella, e
no poco de vasicola; la farraje cocere bona, e pò me sapraje
a dicere che menesta acconcia stommaco che te mange.*

(Ippolito Cavalcanti. Cucina casarinola co la lengua napoletana).

**CORT. "Staraggio sempe sulo*

- ío le decette - e puosto a no pentone,

*íusto comm'a cuculo,
chiagnenno de menesta no voccone,
ca na mogliera te n'abbotta ogn'ora."*

Díss'isso: "Frate, adonca, e tu te 'nzora!"

**CORT. Schítto che tu le d'inghe no cetrulo
de Pettorina te fa satorare
de cótene 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!*

**SGR. Io me ne corze bello guatto guatto
Dove Renzolla tene la fenesta,
E nce sentije n' addore de menesta
Che de la famme ancora me ne schiatto.*

**PS. Assenno nfra de chesto venuta na menesta de
pesielle, Marchionno, perché nc'era vruodo assaje,
spetacciata na palata de pane e revotatela dinto de lo
piatto, assajato comm'a cane de presa e co la lopa 'n
cuorpo, co na carrera che bolava, gliottenno sano, e
l'uno voccone n'aspettanno l'altro, 'n quatto pizzeche
ne frosciaje la menesta:*

**CAV. torna a mettere lu broro rint'a la marmitta e
quanno volle nge miétti na bella menesta de cappucce,
turzelle, na scarulella, e nu poco de vasenicola;*

**FR. 'A tengo ribbazzata int' 'a memoria,
dint' 'o penziero fisso ca me resta!
Chello ca primma era caffè, è cecoria!
e se n'è fatta na mala menesta!*

**EN. Ce sta a signora e 'a sié maesta;
'o galantommo e 'o malandrino...
L'acrisante e 'a zuppiera cu 'a menesta,
'a tuberosa e o' perettiello 'e vino...*

**VIV. Matalena jenzo attuorno
l'hanno ditto: Hê perzo 'o scuorno!
— Oh Matalena!*

*E quann'essa è ghiuta a' festa
n'hanno fatto na menesta.*

**CN. Arapimmo 'a fenesta:*

*sento 'a gente p" a vìa...
Sempe 'a stessa menesta
ogne matina...che pecundria!...*

**SA. Quanno a minesta accumminciaie a ppigliá 'i fummo
penzaiemo 'i nce ne turná î ccase noste p'a paura 'i
rummané sparpagliati nui sulí, mente ca í viecchi
èvano rummasti a Torre.*

**SA. frammente che nt'â parula de Calastico
jévo cuglienno vruóccole e tturzelle
pe fareme minesta mmaritata.
cu nnoglia e ttracchiulelle
e vucculare 'i puorco.*

mìnĕstá: *gastr. Mminestá. Servire a tavola il pranzo. Scodellare.*

etim. Latino “ministare”, servire, da cui “minister”, ministro, servitore. Nella grafia napoletana il termine è *menestá*, per la solita indicazione con /e/ del suono indistinto. Preferisco, anche in questo caso, riportare la grafia alla origine etimologica, fermo restante il suono indistinto della /i/.

**RDS. Ma chí è sta fata?... Ma chí è sta pupata annuccata
e profumata figlia 'e Copint' Ammore!... Ma chí è sta
rosa adderosa!... sta luna marenara ca pazzéa a
cuvallera cu ll'onne!... sta cucchiara 'argiento ca
mmenesta ammore e mmele pure 'mpiett' a lu sole!...*

mìnĕstónĕ: *gastr. Minestrone.*

ministeriàlĕ: *gastr. Medaglione di cioccolato fondente, ripieno di crema al
liquore. Specialità originale della rinomata pasticceria napoletana Scaturchio.*

mìnuzzàglia: *s. f. Muzzunaglia. Minutaglia. Spesso questo termine si confonde
con muzzunaglia. Da tenere presente che minuzzaglia sta ad indicare oggetti
piccoli, minuti, come suggerisce l'etimologia da “minutalia”. A muzzunaglia,
invece, deriva da muzzone, mozzicone, residuo. In sostanza pasta e fasuli la potete
fare con la minuzzaglia, se adoperate pasta mmiscata di piccola taglia, oppure con
la muzzunaglia, se utilizzate i residui di pasta lunga.*

etim. Lat. “minutalia”.

**SCAR. Mò te la chiavo nfaccia la mappata! Chillo sí pure
me dà nu chilo e mmiezo de menuzzaglia!.. E chillo se
ne vene co lo burro, la buatta de pomidoro...*

mìsuriéllö: *gastr. Cilindretto di latta per la misura dell'olio. Misurino.*

**CAV. Mietti rinto a nu tiano quatto misuriélli r'uoglio,
quatto spiculí r'aglio, otto alíci salate pulite, ca farraie
zuffriere;*

**CAV. Scaura doie rotola e meza de vermiciélli; lí sculí, e
lí revuotí cu tre misuriélli r'uoglio, aglio, sale, pepe e*

*miezu quarto r'alici salate e viérđi viérđi
l'appresienti.*

mmagná: gastr. Il mangiare, il cibo. Dalla voce verbale *magná* deriva il sostantivo *u mmagná*, il mangiare. Il raddoppio consonantico iniziale è caratteristico dei termini che esprimono valori astratti (*u ddurmì*, *u ppenzá*).
vociparole

**EN. Addora 'e sciure e 'e cucenato,
sente 'e caruofane e 'o rraù...*

*Chesta, porta 'o mmagnà p' 'o carcerato,
chella, na rosa a chí nun ce sta cchiù.*

**BRA. Mettitammélla annanze e - cu permesso -
faccio unu muorzo e dico: Sia lodato
chillu grand' ommo ca se ll' è anventato
chestu mmagnà degno 'e 'nu rre o 'e 'nu... fesso!*

**SA. Arrivàvano cumme a clandestiní, viaggianno nt'í
stive anguattatí, frammente ca i marinari r'a Torre
mbarcatí nce purtavano u mmagná, rurmenno pe
nterra e senza na lavata 'i faccia pure pe quinnicí
juorní.*

mmescafrancesca: gastr. *Mescafrancesca*. Carne tagliata a pezzetti. *Meseca francesca*, mescolanza francese. Traslato per mescolanza di cose varie.

**CN. Na cosa nova,
na cosa fresca
ca tene nomme:
"Mmescafrancesca"*

mmescapésca: gastr. *Mescapesca*. Mescolanza di pesce. Traslato per miscela di cose varie.

**NL. Or io, mo, p'avetare sso fastidío
che stí tale peglia' se potarriano,
vedenno, 'nzicco 'nzacco, asci' sta chelleta,
te voglio dí' comme mme mise a scrivere
sta mmescapesca, e comme a chisto termene
a fforza so' benuto de stamparela.*

**AP. A buie, Segnò Don Pietro, rreverente
Conzacro sta nzalata boffonesca,
Sì Giove no sdegnaje ruzze presiente
Puro azzettate Vuie sta mmesca-pesca*

mmùmmara: s. f. *Mommora*. *Mummara*. *Mommola*. Anfora, giarro. *Mummarella*. Traslato per testa, capo.

etim. Greco “bombylos” e Lat., “bombyla”, da cui “bommila, > mommila, > mommola, > mommora, > mummora, > mummara, > mmummara.

**CN.* *Mme voglio jí a 'nzurá a Santa Lucia...*

mme voglio jí a pigliá na Luciana!

Padrona 'a faccio 'e tutt" a rrobba mía,

basta ca tène 'e mmummarèlle sane!

**TP.* *Ca mmùmmèra aggubbata*

selluzzo pe sbariamiento.

mmunná: v. tr. *Munná, amunná.* Sbucciare, pelare, mondare. Si dice di frutta e verdura.

etim. Lat. “mundare”.

**SAN.* *uno o doi perlicocchia*

amatontate

dui caroze mondate

et quattro aulive.

mpagliátö: s. m. Fiasco.

**NC.* *Lassame ghi a pigliá no po de miero,*

ca nne tengo a rrequesta no mpagliato

Abboccatiello, e lo primmo becchiero

Sia a Giove, a ll' aute ddei sacrefecato.

mpëpatèlla: s. f. Impepata di cozze o di vongole.

mpëperata: s. f. Salsa a base di pepe. Peverata.

**BAS.* *E lo re addemannava che l'occorreva e la zita pe copierchio responneva ca desiderava no poco de sauza verde e lo re subeto fece venire agliata, mostarda, 'mpeperata e mill' altre saporielle pe scettare l'appetito.*



mpërèttá: v. tr. Riempire i *peretti*, recipienti di vetro a forma di pera, simili ai fiaschi.

mpustàrsë: v. rifl. Impuntarsi, ostinarsi. Mettersi di posta.

***SCAR.** *Stasera me mposto sotto a lo palazzo, appena lo veco assummà, le dongo una mazzata, e l'arape tutto chesto!*

***VIV.** *E tu, invece, staie buono 'e salute, nun tiene cchiù scuorno: te 'mpuoste, apre 'a mano; e sí' certo c'a furia 'e smestute, c'a furia 'e í' attuorno tu sí' crestiano d'abbuscarte, senz'arte e né parte e senza vriogna (pecché nun ne tiene), assaie cchiù 'e chi campa cu ll'arte, chi stenta cu ll'ogne sta vita de pene.*

***SA.** *Accumminciaie a dipurtazione. Ammentecate s'appresentavano chi camii e se mpustavano nt'a tutt'u quartiere. Casa casa iévano cercanno l'uommeni*

mpustarèlla: s. f. Merenda.

etim. Da “mposta”. Anche *supponta*.

mulignàna: s. f. **1.** Melanzana. Pianta delle Solanacee (*Solanum melongena*), di probabile origine asiatica.

etim. dal Lat. “melongena”, derivato dall'arabo “bádingián”, incrementato con “mela”. /

2. Livido da contusione.

etim. Tardo Lat. “melània”, macchia nera.

***RG.** *E chesto è 'o llardò, e chesta è 'a nzogna 'mpane, e cheste so' 'e butteglie 'e pummarole, e cheste so' 'e buatte 'e mulignane ...*

***FR.** *'A guarda storta e nun 'a lassa 'e père; po' ll'ave a taglio, e a botte 'e mulignane lle fa chelli braccelle nere nere...*

***VIV.** *'A matina, ca spona 'o solé, tene 'e ccarnè culor viola: mulignane pe' tutte pizze, 'nfaccia, 'mpietto e 'ncopp' 'e spalle.*

mullésë: agg. Mellese. Molle.

etim. Lat. “mollis”. Pignuolo mullese era detto quel pinolo dalla buccia tenera.

***BAS.** *Ma quando se sentette accostare lo chiaieto e tastianno se addonaie dell'opera liscia e dove penzava*

de parpezzare puche d'estrece trovaie na cosella chiù mellese e morbata de lana varvaresca, chiù pastosa e cenera de coda de martora, chiù delecata e tenera de penne de cardillo,

**BAS. 'na manella ientile e tennerella, ianca, cenèra, morbata e mellese comme pasta riale:*

**PS. te diventano li capille oro filato, sia ssa facce na luna 'n quinquagesema, chiss'uocchie doje stelle che te parleno, ssa canna sempe mellese, sso pietto ceniero, ssa mano pastosa!*



mùmmara: s. f. Mommora. Mmummara. Anfora, giarro. Mummarella.

etim. Greco “bombylos” e Lat., “bombyla”. Traslato per testa, capo.

**CAN. Mme voglio jí a 'nzurá a Santa Lucia...*

mme voglio jí a pigliá na Luciana!

Padrona 'a faccio 'e tutt" a rrobba mia,

basta ca tène 'e mmummarèlle sane!

**SCAR. Io la verità, non me ne sò ghiuto ancora pe doje ragione, primme pecché aggia avè la mesata, e secondo pecché me piace, è bona la matina quando le porto lo carne, caccia no vraccio da fore, bello, janco, tonnofillo, all'arma de la mamma me ne fa j de mummera!...*

**TP. Ca mmùmmara aggubbata selluzzo pe sbariamiento, forse pe cupia' 'o chiarfo, po piglià pe fesso.*

munachina: s. f. Dolce sfogliata preparata dalle monache nei conventi.
munachina: avv. A la munachina: Caffè ottenuto versando la polvere di caffè in acqua bollente, come era in uso fare dai monaci.
munná: v. tr. Mmunnare. Sbucciare, pelare, mondare, nettare. Ammunna' frutta e verdura.

etim. Lat. “mundare”, da “mundus”, pulito.

**VEL.* Pe saturà manipulì 'i cchiù másti
cu nu renaro avivì nu criviéllo
'i veróle ammunate càure all'uoglio
senza magagne e senza brutto mbruoglio.

**BRA.* Ca comme a pigna d'uva, dalle e ddalle,
n'aceno â vota... ànno d'istrutto tutto...
Ànno ammunato bbuono 'o purtuallo
e tiene mente a tte, t'anno arredutta
sciarmata comme ô peggio sciarabballo...

munzù: s. m. Appellativo del capo brigata nella cucina signorile.

etim. Franc. “monsieur”.

**ETN.* Cu l'arzenico tu n'u sciusciasi
munzù Attuono accussi cuntentasti
mo ca saccio ca tutti lu ssanno
statti bona e governati oine'.

**CAN.* E quanno 'o Tripulino piglia gusto
d'o vermeciello a vongole 'e munzù,
d'o purpetiello 'e scoglio 'int" a cassuola,
d'o pullo â cacciatore e d'o rraù...
Nemmeno a Maometto crede cchiù!

muórzö: s. m. Morso.

murtáö: s. m. Mortaio. Murtariello.

etim. Lat. “mortarium”.

**BAS.* magnapane a parte, ietta-cantarielle, votta
schiatata, lava-scotelle, licca-mortaro,
scummavruocole, affoca-peccerille,

**SGR.* Na pollecara le mettete 'n canna;
Pettillo va a pigliare lo mortaro,
E afferrai l' aurenaro:

Chillo era chino, e se rompije a na vanna.

**CAV.* Piglia miezu ruotolo de grano buono e sciveto acino
acino; se nfonne e po lu pisi rinto a lu murtaro, mperò
senza farlo rompere ma cu lu pisaturo
arravugliannolo sempe pe dint'a lu stesso murtaro pe

farne luvá chella vrenna , ncioè, chella scurzetella che tene;

murzillö: s. m. Piccolo morso.

muschèra: s. f. *Muschiéra*. Mobiletto con rete per preservare i cibi dalle mosche.

mussillö: gastr. Parte dorsale del baccalà. *Mussillo 'i stocco e mussillo 'i baccalà*.

mustacciuólö: gastr. Dolce di farina e mandorle.

etim. Lat. “mustaceum”, piccola focaccia a base di mosto cotto.

**BAS. Ma la vecchia, che la sauza de mostacciuolo le pareva fele de vacca, tornaie a tirare la sore decenno lo stesso: «Che 'nce hai fatto, sore mia, che 'nce hai fatto?»*

muzzarèlla: gastr. Formaggio fresco a pasta filata. Prodotto tipico delle campagne a nord di Napoli, fatto con latte di bufala. Il nome deriverebbe dal sistema di taglio a mano, la *muzzatura*.

muzzicá: v. tr. *Mozzecá*. Mordere, morsicare, addentare. **U cane mózzica sempe u stracciato*.

**ETN. Venesse ninno mio e me magnasse,
Dint'a la vocca soia me mettesse;
Nu' me ne curo ca me muzzecasse,
Basta che dint' 'o core le scennesse.*

**BAS. chella dico ch'è no serpe che mozzeca e na carola
che roseca, no fele che 'ntosseca, na ielata che 'nteseca,
chella pe la quale sta sempre la vita pesole, sempre la
mente 'nstabile, sempre lo core suspeca.*

**CORT. Se felanno moglièreta, lo fuso
le cade e tu lo piglia, figlio mio,
mòzzecalle la coda ca sí' scruso
da chello che da tutte èie temuto:
zoè ca maie non te farrà cornuto ».*

**SGR. Quann' eccote, le mozzeca na vespa
De l' allievo a na cresa:
Essa 'ncignaie a correre e arragliare,
A sautare le macchie,
A ghietta' cauce, e a l' utemo ghi' a dare
Dinto a no fuosso e se schiattaie, scur' essa!*

**SGR. Tu fai zio zio, ed io sospiro e strillo,
Tu mùzzeche ssí fierre, ed io ste mane;
Tu zumpe, io sauto comm' a gatta o cane,*

Io senza libertà, tu a sso mastrillo.

**SDG. — Bonasera e salute, cacciuttié!..*

Tu muzzecasse?... — dicette 'o guaglione. —

Nun muzzecasse?... Teccà!... Statte cu mme...

Mo ce cuccammo. Viene ccà a 'o patrone!... —

**RDS. E 'o rre fa na legge nova*

cumannanno na prova

a onor'e gloria

d'a passiona ca l'ha muzzecato!...-.

muzzunaglia: gastr. *Minuzzaglia*. L'insieme delle varie qualità di pasta, dei *muzzuni* residui anche della spezzatura della *pasta longa*, ottima come *pasta mmiscata* per *pastefasuli*. La *muzzunaglia* si produceva in casa, spezzando la pasta lunga che, specie i maccheroni, era schiacciata nella zona di appoggio sulle canne dov'era stata per l'asciugatura. Ma si comprava anche dal *casarduoglio* che la produceva *ammiscando* i residui dei pacchi di tutte le paste vendute.



Hieronymus Bosch (1450-1516).