

**DIZIONARIO DI
GASTRONOMIA**

*Mangiare e bere
di un torrese*



a cura di

Salvatore Argenziano e Gianna De Filippis

Presentazione.

Quando incominciai a scrivere qualche nota sulla Grammatica torrese, ritenni opportuno aggiungere a latere degli esempi di grafia, data la diversità del dialetto torrese rispetto al napoletano.

L'argomento era per me di grande piacere e pensai che l'ambientazione migliore fosse quella che avrei voluto rivivere con i vecchi amici, cioè una grande tavolata. Parlare e discutere di lingua e letteratura napoletana e torrese, gustando *sasicchi e friarielli, carnumme e patelle, babà e sfugliatelle*, immersi nell'universo gastronomico nostrano.

Ora che vivo da quasi quarant'anni a Bologna, apprezzo la cucina emiliana come ho fatto per tutte le altre cucine delle regioni italiane dove ho avuto domicilio prima, e dove le occasioni di lavoro mi hanno portato.

Un vero piacere conoscere tanta succulenta diversità. Bontà, squisitezze, piacevolezze gastronomiche che per me esauriscono il loro essere nel gusto del buon mangiare ma non capaci di suscitare in me atmosfere del passato. Solo qualche ricordo del vissuto.

Ma basta sentire un profumo di *genovese*, vedere *pippiare un tianiello di tracchiulelle*, per ritrovarmi ragazzo tra i miei amici. Un diluvio di ricordi che si scatena ad ogni boccone e il piacere del mangiare diventa un viaggio nella memoria, un piacevole ritorno a casa, senza la tristezza della nostalgia.



*Questa raccolta di termini della gastronomia torrese prescinde da tutte le trasformazioni e aggiunte intervenute nelle abitudini alimentari dopo gli anni cinquanta. Non è un'opera scientifica e aggiornata ma una navigazione senza obbligo di rotta, **orza orza**, nei ricordi.*

*... n'aggio fatto autro che revotare le casce vecchie de lo celledriello e cercare tutte li scaracucioncole de la mammoria...
(G. B. Basile. *Lo Cunto de li Cunti. Petrosinella*).*

Il passato esiste per quanto ne resta nel ricordo. Il mio essere è quello che ricordo del mio passato, delle esperienze fatte, delle letture e conoscenze, delle amicizie e delle avversità.

Navigare nel passato diventa una continua scoperta di fatti e personaggi riposti in un angolo prima inesplorato della memoria. E così succede che questo esercizio di memoria

arricchisce la "provvista" di ricordi, riempie lo "*stipone*" e il mio personale "essere".

Scrivendo mi capiterà di dire "era" e non "è", come se certe usanze non fossero più attuali. Il *cazzabocchio* "era" oppure esiste ancora? Nel dubbio cercherò di dire "è", come vorrei che fosse.

Le fonti di questo *passatiempo* sono i ricordi del vissuto e della lettura di qualche classico della letteratura napoletana. *A panza e u mmagna'* sono stati argomenti degni della poesia ma solo fino al seicento.

Col settecento i letterati tornano in Arcadia, volano alto, parlano di eroi e divinità, traducono i classici dal greco e dal latino, ed è scarso il materiale da cui attingere.

Con l'ottocento nella poesia prevale *l'ammore*, l'aria *addirosa*, *a fenestella*, e nel primo novecento quasi il poeta *se mette scuorno* di trattare argomenti mangerecci.

Napoli diventa *a cartulina*, bagnata non dal rosso gragnano ma da *lacreme napoletane*.

Dallo *Gliommero* del Sannazzaro a *Pusilleco, Pusi!*

Le citazioni.

Quando ho iniziato questo *passatiempo*, cercavo nei testi classici la conferma di certe parole esistenti già nella antica lingua napoletana. Estraevo versi e frasi da contesti letterari, riportandoli come esempi.

Rileggendo queste citazioni mi accorgevo delle gravi mutilazioni fatte e mi sono chiesto:

Ma che stai mpapucchianno? Addo' vuo' arriva'?. Lascia fa' stu mestiere a chi tene scienza e cumpetenza e arrecrati sulamente c'a musica bella r'a lenga antica.

Così ho iniziato ad estendere le citazioni per offrire al lettore il piacere di una quartina o una frase intera di grande letteratura, con lo scopo di solleticare la curiosità e l'invito ad una lettura o rilettura integrale dei testi citati.

Il viaggio nei ricordi, inevitabilmente, mi ha portato anche tra le quattro *stroppole* da me scritte.

Chiedo venia per l'ardire delle autocitazioni. *Zumpàtele e jate pure annanzi.*

Simbologia per la pronuncia.

- à** pronuncia della “a” aperta. Come in Madre.
A parànzà.
- á** pronuncia della “a” chiusa. Vedi “L’ottava vocale”.
Mangiá, parlá, u pázzo,
- è** pronuncia della “e” aperta. Come in Verbo.
A cumèta,
- é** pronuncia della “e” chiusa. Come in Chiésa.
- ò** pronuncia della “o” aperta. Come in Topo.
- ó** pronuncia della “o” chiusa. Come in Mosca.
- ä, ë, ì, ö, ü** suono indistinto.
- iä, ië, iï, iö, iü** suono indistinto dei dittonghi

Si badi bene che le convenzioni sono simboli ortofonici e non ortografici.

Pertanto assolutamente da non riprodurre in scritte, poesie, racconti ecc.



A

abbagná:

Bagnare. *Nfonnere, nzuppa', spugna'*. Il pane che restava del giorno o di giorni prima, *u ppane tuosto, u ppane sereticcio*, si mangiava *abbagnato, spugnato* in acqua.

abbampá:

Avvampare, ardere, fiammeggiare.

abbërmicá:

Inverminire, bacarsi. *etim.* Dal latino “vermis”, verme, con la trasformazione -v/b-.

abbràmma:

Assillo. Fame. . *etim.* Gotico “brammon”, muggire

Tu lieve da l'abbramma li Mangiune,

tu l'Allancate sàtore e le sbramme;

li Poverielle lieve da la famme,

ed inchie a tutte quante li voccune

(Sgruttendio. Li spanfe de la foglia).

Ora vedimmo si sta vota nzerto

Co fare st'arte nova

A fare na magnata

O m'ha figliato mamma

Proprio sotto la Stella de l'abbramma.

(La Cantata dei Pastori, da A. Perrucci).

abbruscá:

Arruscare. Rosolare. Ottimi i maccheroni avanzati e poi *abbruscati* in padella. *etim.* Latino “brusicare”.

abbrustulì:

Abbrustolire, tostare. *etim.* Latino “brustulare”. *Brustulaturu r'u ccafè.*

abbuccátö:

Abboccato. Si dice di vino che tende al dolce.

abbuffá:

Gonfiare. *Abbuttare, nturzare. etim.* Latino “abundans flare”, soffiare forte. Altra ipotesi dal Latino “bufo”, rospo e dallo Spagnolo “bofar”, soffiare.

... pocca, avenno viste tanta noste fatiche fute 'n fummo e a besenterio, nce abbotta tale guallera (parlanno co' leverenzia)

...

... di' ca pò fa' pastune lo pasticciaro si no' l'aiute tu a farele 'ntorzare? ... Di' ca no chianchiero pò scorteca' no crastato, si tu 'primmo no' lo faie abbottare, ...

(G.B. Basile. Introduzione alla Vajasseide di G.C. Cortese).

Ma nt'a tanta miseria ce steva pure chi s'abbuffava. Chilli ca facevano u cuntrabbanno e chilli ca arrubbavano î mericani....

..... *Ascevano a nt'a cantina nturzati 'i vino e maccaruni,...*
(S. A. *Storie Torresi*).

abbuffàta:

Grande mangiata. *Magnata*.



abbuttá:

Vedi *abbuffare*.

*Fa 'o nobbele, 'o sbruffone e po' s'abbotta
'e pulenta, fasule e baccalà.
(Ferdinando Russo. *Sunettiata*).*

acalá:

Mettere giù, calare. *Acala' a pasta. Signò, acalate u panaro!* Il venditore con la carrettella serviva le signore al balcone. L'acquisto col *panariello* era riservato al *verdummaro* o *pisciavino* di fiducia.

acchianaturö:

Spianatoio. *Laganaturo*.



àcciö:

Sedano. Pianta erbacea biennale (*Ombrellifera, Apium graveolens*).
Alaccia, laccio. etim. Latino "àpium".

*.... e nce 'o tengo io pure 'a jaccio
e vire che suonno me nce faccio
ih che suonno me nce faccio
c''o per'a laccio*

(N.C.C.P. *Tammurriata Alli Uno*).



acconciatiànë:

Conciatiane. Artigiano ambulante *accunciatore*, aggiustatore, di *tiani*, piatti ed ombrelli.

accupatura:

Il meglio, la parte superiore della *spasella* di pesci e del cesto della frutta, per l'ingannevole presentazione. Da *ncoppa*, sopra.

... e l'accupatura de le tennerumme, ...

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

accupputö:

Fondo. *Piatto accupputo: u piatto p'a menesta e p'i maccaruni. etim.*
Latino "cuppa", tino.

acëtèra:

Ampolla per *acito e uoglio*. *Agliara. Agliariéllo. etim.* Il termine deriverebbe dallo Spagn. "aceitèra", che però vuol dire olio. Non è esclusa la più semplice derivazione da aceto.

ácëtö:

Acido.

acëtusèlla:

Acqua acidula delle fonti di *Castiellammare*.

aciévërö:

Acerbo. *Puonteco, amarostico*.

acquaiólö:

Venditore di bibite. Uno dei quattro chioschi di *mmiezaparrocchia*, quello di fronte al *campanaro*, era *u banco 'i ll'acquaiuolo*. La finestrella aperta per il servizio era adornata di *mummarelle* e *nzerte* di limoni.

Per dire che una domanda è inutile, con risposta prevedibile, si cita il detto: *Acquaiò', l'acqua è fresca? Manc'a neve*.

Acqua r'a funtana: L'acqua delle cento fontane di Torre. Le cento fontane erano alimentate dal fiume sotterraneo Dragone. Oggi sono secche e abbandonate.

*Con cento canole disseccate
per insensata e colpevole incuria*

*e persistente disamore della memoria,
tra zoccole e muntoni di munnezza
oggi si disgrega e si spegne
l'ultima testimonianza
dell'antica fiumara
sepolta da secoli
un dì vitale
per la sete
e per l'industria
del casale della Torre*
(S. A. *Una Famiglia di pescatori di Corallo*).



Acqua zuffregna, acqua zurfegna: Acqua sulfurea, dal sapore acidulo e odore di acido solfridico. Praticamente puzzava di uova marce.

...Priesto l'acqua, che si porti.

Acqua?

E boglio acqua zorfegna.

(G. B. Lorenzi. 1700. L'Idolo Cinese).

Acquaferrata: Acqua ferruginosa. Quando andavamo a giocare a pallacanestro a Napoli, alla palestra dei Cavalli di Bronzo, facevamo il pieno di acqua ferrata da una fontanella che si trovava nel cortile, all'ingresso della palestra. Quando c'erano partite con pubblico pagante, il bar chiudeva la fontanella, per non avere concorrenza sleale.



*Qui non s'usa.
Acqua ferrata.
non si trova. Nce vo' vino...*

(G. B. Lorenzi. 1700. L'Idolo Cinese).

Acquaellimone: Bibita dissetante e *pariante*. L'aggiunta di bicarbonato provoca un vulcano di effervescenza. La conseguenza è una sonora eruttazione, presunto sintomo di buona digestione.

Acqua 'i senzo. Seltz.

Acqua 'i Castiellammare, le acque curative delle Terme di Castellammare.

Acqua r'a Maronna, leggera e di lunga conservazione.

Acqua acetusella, leggermente acidula.



Acqua assoluta: Acqua semplice.

St'acqua assoluta com'è disgustosa.

(Eduardo Scarpetta).

Acqua 'i serino. L'acqua delle sorgenti del Serino che alimenta l'acquedotto campano.

L'urdema vota urdinaji l'accommeto r'u quartino nuosto e nce purtaji l'acqua 'i serino pecchè primma tenévamo sulo u puzzo r'acqua surgiva e a piscinella cu ll'acqua ca chiuveva 'a coppa all'asteco, bona sulo p'a culata.

(S. A. Storie Torresi).

Urgiata: Orzata.

Spuma: Bevanda gassata dolciastra. Una cocacola autoctona.

Tra le acque da tavola prodotte in casa con le cartelle, le bustine, ricordo l'*Idrolitina*, l'*Idriz*, l'*Aranciosina*. Quest'ultima si preparava con la cartella e una capsula gommosa contenente l'essenza di arancia.

acquapàzza

Tipico modo di preparazione del pesce in acqua salata, condita e profumata con pomodoro, aglio, origano, prezzemolo, peperoncino, pepe, sale e olio.

acquavitárö:

Venditore ambulante di liquori e alcol. Droghiere, *speciale*.

I liquori che porta *l'acquavitario* sono: *a centerbe, u rrumm, l'annise, a sammuchella, u nnucillo*. La misura è *a presa*.



addórë:

Odore. *N'addore 'i vassenicola*: Una fogliolina di basilico. Il termine *addore* in cucina sta a indicare un insieme di erbe aromatiche.

Odori o mazzetto guarnito. Erbaggi odorosi, come carota, sedano, prezzemolo, basilico, ecc. Il mazzetto si lega con un filo.

(*Pellegrino Artusi. La scienza in cucina e L'arte di mangiar bene*).

addurá:

Odorare, annusare. Avere odore. *Adduruso*. . *etim*. Lat. "odorari".

adugliá:

Augliare. Pungere e oliare i fichi per accelerarne la maturazione. *etim*.

Latino "ad+oleare".

affummicá:

Affumicare. *A provola affummicata. A menesta ha pigliato 'i fummo*. *etim*.

Lat. "fumigare", da "fumus".

aggarbá:

Gustare un cibo, consumarlo con piacere.

*C'è rummasa 'a scumma d' 'a culàta mo'
na chiorma 'e muscille che s'aggarba
pezzulle 'e pane sereticcio quacche
silòca" 'nfacc'ê pporte arruzzuta
e 'o viento nu viento ahi na mal'aria ...
(Achille Serrao. Mal'aria).*

agliànica:

Vino di colore rosso rubino ottenuto con uva aglianica, grappoli medi con acini sferici, di color violetto carico e di sapore agrodolce. Zona di produzione, oggi la provincia di Avellino. *Aglianica* di Taurasi. Il vitigno che dalla Grecia fu importata a Cuma, prima colonia della Magna Grecia, era la *Vitis Hellenica*, da cui il nome *aglianica*. Altra ipotesi da "iuliaticus", di luglio.

Dopo il Lacrima il secondo posto spetta all'Aglianico... Così è denominato sia per distinguerlo dal Lacrima, vicino al quale suol crescere, e cioè sul pendio dei colli di Somma, sia per le qualità delle uve, che non sono così nere, ma sono piene di un succo vermiglio...

(Andrea Bacci: De naturali vinorum historia).

*Le bite d' uva aglianeca mmaresse
Hanno fatta na brava lommenaria.*

(G. B. Bergazzano. L'incendio del Vesuvio)

*... e alla quarta notte scoppiò la Montagna
e scese rapida la lava e sommerse
moja e moja di terre solatie
plaghe arborate a frutti
e vitate a falanghina
e nera aglianica*

(S. A. Una Famiglia di pescatori di Corallo).

agliànichèlla:

Vino di colore rubino carico, prodotto a Procida.

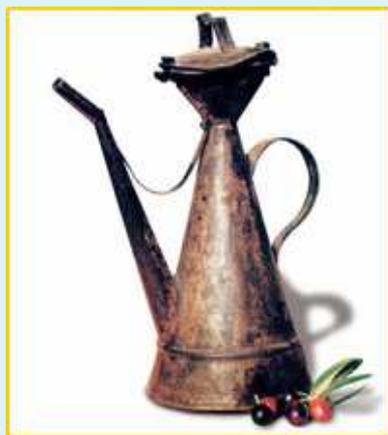
agliàra:

Agliariello. Recipiente di latta con beccuccio per tenere l'olio. *etim.* Latino "oleàrium".

T'aggio 'a fa' caca' rint'a n'agliara.

...venne a sciorte na vecchia, la quale azzoppanno co na spogna l'ueglio ne 'nchieva n'agliariello c'aveva portato e, mentre tutta affaccennata faceva sta marcancegna, no cierto tentillo paggio de corte tiraie na vrecciolla così a pilo che, cogliuto l'agliaro, ne fece frecole.

(G. B. Basile. 'Ntroduzione a lo Cunto de li cunte).



agliàta:

Salsa di aglio, noci e olio, in uso nel medioevo e fino al seicento per condire carni e verdure.

*... agliata e sàuza e mille altre sapure:
cose de cannarute e de segnure.*

(G. C. Cortese. La Vaiasseide).

*Chi l'appetito ha già mannato a chiunzo,
pe lo recuperare, isso se fa
n'agliata co no turzo, e dapò sta,
che quase affè se mangiarria no strunzo.*

(Sgruttendio. Li spanfe de la foglia).

*...e lo re subeto fece venire agliata, mostarda, 'mpeperata e
mill'altre saponelle pe scetare l'appetito.*

(G. Basile. Lo Cunto ... La vecchia scorticata).

ágliö:



L'aglio (*Gigliacee, Allium sativum*) entra spesso nelle preparazioni gastronomiche napoletane. *Petrusino ogni menesta*, ma più corretto sarebbe *aglio e uoglio ogni menesta*.

Na capa r'aglio. Na nzerta r'aglio. Aglio e fravaglia, fattura ca nun quaglia.

*Aggio puosto la mola de lo sinno
né chiù me movo a zinno
e già conosco della fica l'aglio*

non 'nge pensare chiù, ca non 'ng'è taglio!
(G.B. Basile. *Lo Cunto de li Cunti*).

*Passaie lu mese chiuvuso
lu ventuso e l'addiruso
a lu mese ca se mete
hanno avuto l'aglio arrete...*
(Canto dei Sanfedisti).

*... n'ata jurnata strèuza
i' cu' e nnaserchie fredde
pe' 'nnant'ê llastre, janche
tittule e trezze d'aglio niente struscio
chiù e 'a sotto n'arrenzà
chi va e chi vene muro muro, 'a sotto
tantillo 'e neve, ma na foja cuieta*
(Achille Serrao. 'A neve).

aglióttèrè:

Ingoiare. Deglutire. *Gliottare, gnottere. etim.* Lat. "glutire".
Chi agliotte fele, nun sputa mele.

*....chi s'agliotte chesta palla
cu tutt'i pisci rimana a galla....
....chi s'agliotte stu pallone
tene nu buono cannarone...*
(N.C.C.P. *U guarracino*).

*Nò cchiù canale che te cade ncuollo,
Nò llave che s'agliottono la strata,
E li piede te mettono a nnammuollo.*
(Giulio Genoino. *Lamento de lo Rilorgio de lo Mercatiello*).
E io debbo ingottare, debbo agliottare veleno ogni giorno.
(E. Scarpetta. *Tre pecore viziose*).

*Pe' lli smanie e lo dolore
già s'è miezo 'nzallanuto
ca lo mare tradetore
'na nennella s'ha agliuttuto ah!*
(Barone Ferrari – Nicola De Giosa. *Lo chianto de lo marenaro*)

agrèsta:

Salsa agrodolce fatta con uva acerba, per condire carni e pesce. L'uva è quella dei grappoletti non maturi rimasti sulla vite dopo la vendemmia.

*Songo le baiasselle iusto iusto
tènnere e gianche comme na rapesta,
coloritelle propio comm'arrusto
e saporite cchiù che nn'è l'agresta.*
(G. C. Cortese. *La Vaiasseide*).

*Ma Carmosina, che stea crepantosa
ca s'era 'nguadeiata senza festa,*

*ieva facenno tanto la schefosa
che pareva che magnasse o sorva o agresta.*

(G. C. Cortese. La Vaiasseide).

*... carreiale adonca a sta casa, ca te le voglio dotare, pocca,
lodato sia lo cielo, aggio agresta che basta pe tante fragaglie.*

(G. B. Basile. Lo Cunto de li cunti. La sérvà d'agle).

*Vien poi sul fine pur di tale stagione (primavera) l'uva spina,
che noi molto più volentieri acerbetta usiamo che matura, tutto
al contrario degl'Inglese,.... La usiamo adunque negl'intingoli,
che a' polli, a' pipioni e alla vitella alessa facciamo; e quando
questa vien meno, usiamo in suo luogo i grani dell'uva non
matura, che agreste nomiamo.*

*(Giacomo Castelvetro. Breve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di
tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano).*

*Agresta (da agro, acre) nel nostro paese si dice per uva acerba.
I vocabolarii hanno agresto: ma pare che sia più bello il
vocabolo agresta che agresto sostantivo, anche per non
confonderlo con l'addiettivo agresto.*

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

aialá:

Gelare. L'effetto sui denti di cibi freddi. Frutta aialata.

Tu ti sî magnato i mmele aiatanelle e a me aialano i rientti.

ainiéllo:

Áino. Agnello. etim. Lat. "agnus".

alàccia:

Accio, laccio. Sedano. etim. Latino "àpium".

... e nce 'o tengo io pure 'a jaccio

e vire che suonno me nce faccio

ih che suonno me nce faccio

c' 'o per' a laccio

(N.C.C.P. Tammurriata Alli Uno).

alberàta:

Tecnica di coltivazione della vite detta pure Vite maritata.



albèrgia:

Varietà di pesca e di albicocca. *etim.* Spagn. “albérchiga”, pesca duracina, albicocca.

alicë:

Acciuga. 1) Acciuga, alice. Clupeiforme, (*Engraulis encrasicolus*). 2) *Alice annure*: acciughe giovani. 3) *Cicinielli*: novellame di acciughe. 4) *Alice verace*: Alici veraci, quelle pescate al largo che hanno una fascia longitudinale azzurra. 5) *Alice ‘e sperone*: quelle pescate in prossimità di costa. *Anchiò*. / *Alicélle*: diminutivo di alice; / *Mez’alice*: Alice di medie dimensioni.

Alici nturtiera, alici arreganate, alici salate,



...Alice!... Alice!....

*St’uocchi tuoi so’ ddoje curnice,
si saglio ncoppa mammeta che me rice?
Saglie... saglie... ca sî u patrone r’a casa!*

(A Ndrezzata. Ballo dell’isola d’Ischia).

*Tornano le menaide sotto al Fronte
passata la quiete della controra
voci e richiami in concorrenza
per l’abbondante pescata,
guagliunera come gabbiani
sguazzante tra le rezze
per la cruda merenda,
compriamo spaselle ricolme
di fresche alici
per la salagione sulla loggia,
nel profumo del ruoto
arrecanate per la cena,
allineate in alti e lucidi
bianchi vasetti smaltati,
il sasso levigato raccolto
nella grotta dello scarillo
sul disco di legno le stringe
a spremerne l’umore.*

(S. A. Ricordi).

allacciá:

Triturare con una lama, con *l'allaccialardo*. *A carne allacciata. etim.*
 Franc. ant. "hachier".

allaccialárdö:

Coltellaccio per *allacciare* lardo, carne e verdure.

**allardá:**

Lardellare.

alléssa:

Castagna lessata senza la buccia e con alloro, *u llauro*. *Cuoppo allesse*: Si dice di donna sfatta nel fisico. L'umidità delle *allesse* ammolano e sformano il *cuoppo*.

Se ne cuocono poi in acqua sola, e queste chiamansi lesse, le quali vengono più da fanciulli e dalla bassa plebe, che dagli uomini civili e maturi, mangiate.

(Giacomo Castelvetro. Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano).

... chiaro, pacchiano, scampolo d'allesse, anchione, scauzacane,...

(G.B.Basile. Le Fonnachere).

Per un soldo, una vecchia dà nove castagne allesse, denudate della prima buccia e nuotanti in un succo rossastro:

(Matilde Serao. Il ventre di Napoli).

allíá:

Alligare. L'effetto sui denti di alcuni cibi e di rumori stridenti. *etim.* Lat. "alligare", attaccare.

all'icá:

Leccare. *etim.* Lat. volg. "ligicare", da "lingere". *Alleccapiatti*: mangione. *Chi cucina allecca.*

J non zacce fa vijrs'all'andrasatte,

*non zo puete che ll'u caj e Ila,
vu tenite la Muse e j la gatte,
e de fame la tazze 'ndesecà.*

*Chiù m'allecche le mane e chiù la sbatte,
quanne sckâme le digghe scettrà,
ca ce tene le dogghie e fasce 'ngnaue,
rassemegghie alla vosce du diaue*

(Ottocento Pugliese. Francesco Saverio Abbrescia. A le puete).

Chi fila assicca, chi cucina allicca!

(Vittorio Parascandola. Vefio).

alliggèrì:

Digerire.

*Roppo avimmo 'a sci' p'u struscio,
e pure pe ll'alliggerire.*

(S. A. Grammatica).

allupátö:

Affamato. Da *lopa*.

*Po' commo n'allopata se magnaie
quanto a tavola nc'era da 'ngorfire
né nce fu arcuolo che non devacaie*

(G. C. Cortese. La Vaiasseide).

amarèna:

Marena. Amarena, ciliegia asprigna. (*Prunus cerasus*). *etim.* Lat. med. "amarenum". Indispensabili le amarene nella pizza dolce napoletana, di pasta frolla, crema e amarene. *Sciruppo 'i marene*.

amènta:

Menta. Menta. Forma ottenuta con agglutinazione dell'articolo.



ammagliècá:

Masticare lentamente.

ammallá:

Ammorbidire. La frutta *ammallata* è quella non più soda, *bona sulo p'a marmellata*. *etim.* Lat. “malleare”, rendere molle.

ammantëcátö:

Lavorato per ottenere una crema pastosa. *Crema ammantecata*, crema al burro. *etim.* Spagnolo “mantèca”, burro.

ammariéllö:

Gamberetto d'acqua dolce. Si pescavano *sott'a banchina*, nella *sciummarella* del Dragone. *Ammarielli r'u sciummo*



... ranno n'occhio a ll'ammarielli
nt'a sunata 'i pandulini.

(S. A. Grammatica).

ammaturö:

Maturo.

ammazzarutö:

Non lievitato. *etim.* Greco “ázymos”, senza lievito.

ammazzicá:

Masticare. *Mazzicare*. *etim.* Latino tardo “masticare”.

ammazzuccá:

Pestare, ammassare, pigiare col *mazzuoccolo*. *etim.* Da “mazzocchio”, pestello, derivato da mazza.

ammènnìla:

Mandorla. (*Rosacee prunoidèe, prunus amìgdalus*). *Ammennula atturrata*: Mandorle tostate e ricoperte di zucchero. *etim.* Greco “amýgdalon”. Il tipo dolce è commestibile. La mandorla amara, per la presenza di amigdalina che contiene acido cianidrico, è velenosa. In piccola quantità è usata per confezionare gli amaretti.



...chiste co barre e chille co spite
chi co ammenole e chi co antrite...

(Lo Guarracino).

« Tata mio, se me vuoi bene, portame no miezo cantaro de
zuccaro de Palermo e miezo d'ammenole ambrosine,...
...decenno comme l'avea 'mpastato co le mano soie de zuccaro
e ammenole,....

(G. Basile. *Lo Cunto ... Pinto Smauto*).

“Bonnì, Goffredo! Già l'aucielle nuove
e li sciure a l'ammenole so' asciute, ...

(Gabriele Fasano. *Lo Tasso Napoletano*).

.... p'i sfugliatelle e pe ll'ammennule atturrate.

(S. A. Grammatica).

ammënnulëlla:

Piccola albicocca dalla mandorla dolce. *Ossaruce*.



ammucitütö:

Ammuffito. *Mucito*. *etim.* Latino “mùcidus”.

ammulá:

Affilare, molare. L'*ammolafuorfece* è l'arrotino. *etim.* Lat. med.
“ammolare”, da “mola”.

ammullicá:

Impastare con mollica di pane bagnato, la carne per le polpette oppure
altro per un ripieno. *Alici ammullicate*. *etim.* Lat. volg. “mollica”, da
“mollis”, molle.

ammuncèlla:

Mela limoncella. Varietà di mela colombina di buccia giallognola, lucida, con punti rugginosi; la polpa è morbida, bianca, profumata, di grato sapore acidulo. Con *l'annurca* è tra le qualità più pregiate di mele.

A ciuccia 'i Ntuono caca sulo mele ammuncelle.



ammunciéllö:

Ammungiello. Carne della coscia dei bovini, tenera e moderatamente gelatinosa. Gambuccio. *etim.* Da “gamba”.

ammunná:

Sbucciare, pelare, mondare. *Munnare* frutta e verdura. *etim.* Latino “mundare”, da “mundus”, pulito. **Vó u cocco ammunato e buono.*

ancina:

Riccio di mare. Echinoderma *Paracentrotus lividus*. *etim.* Latino “echinus”. *Ancina janca, ancina riale.* Le uova si mangiano crude ma possono servire anche per un ottimo sugo per gli spaghetti.



Nel di fuori tutte maniere di pesci di fiumi, laghi e mari,... Ci sono ancini, rizzi, spondoli e tutto quanto è degno di sapere con mirabil arte di pittura e di scrittura che dichiara...

(Tommaso Campanella. La Città del Sole).

ancinèttö:

Anginetto. Pallina o tarallino di pasta dolce ricoperti di glassa, *naspro*. *etim.* Dal sapore di anice.

anèpëta:

Nepeta. Nepitella. Erba perenne delle Labiate (*Satureia calamintha*), detta anche mentuccia. *etim.* Lat. “nèpeta”.

*Maggio. Na tavernella
ncopp' 'Antignano: 'addore
d' 'anèpeta nuvella;*

(Salvatore Di Giacomo. Na Tavernella).

annécchia:

Vitello giovane, carne di vitello. *etim.* Latino “annìcula”, bestia, *piezzo* di un anno.

annëvátö:

Freddo gelato. *Annevate i cceveze!*

*... Vulesse ca chiuvesse, chiuvesse maccarune,
i pprete ‘i miez’ a via caso rattato
a muntagna ‘i Somma fosse carne arrustuta,
e tutta ll’acqua ‘i mare vino annevato...*

(NCCP).

*Dalla cucina buon odore di sugo, salsiccia, “Acino” reca
peretti con Lettere annevato.*

(Enzo Striano. *Il resto di niente*).

ànnsë:

Anice. *Camerié, acqua e annise. etim.* Lat. “ànisum”. Con poche gocce d’*annise* l’acqua assume un colore biancastro, lattiginoso e un senso di freschezza. L’*annise* era molto diffuso per la correzione del caffè, evidentemente per un caffè *lasco*. L’*annise* entra come profumo nella confezione di molti dolci napoletani.

annisëtta:

Anisetta, liquore dolce all’anice. *Sammuchella*.

annòglia:

Nnoglia. Salame di frattaglie. Stomaco e intestino crasso di maiale essiccato. *etim.* Dal latino mediev. “invòlia”. cfr. Francese: “andouille”.

**annurca:**

Mela annurca, varietà di mela campana con buccia rossa violacea e polpa bianchissima. *etim.* Latino “indulcare”, addolcire. Altri sostengono un’origine del nome *mala orcula*, citato da Plinio, dalla zona di produzione nell’antichità, nell’area dei Campi Flegrei, intorno all’orco, cioè agli inferi. Gian Battista della Porta nel “*Suae Villae Pomarium*”, nel descrivere le mele che si producono a Pozzuoli riferisce come queste siano volgarmente dette

orcole. Da qui i nomi *anorcola* e *annorcola* utilizzati successivamente fino a giungere al 1876 quando il nome “*Annurca*” compare ufficialmente nel Manuale di Arboricoltura di G. A. Pasquale.

Per evitare la caduta spontanea dall’albero, caratteristica dell’*annurca*, le mele vengono raccolte ancora acerbe e poste nei melai, su strati di aghi di pino o trucioli di legno, a maturare.



Varietà per mutazione dell’*annurca* sono la *bella del sud*, la *rossa del sud* e la *sergente*, varietà più grosse e che si possono raccogliere già mature.

Frettelle de mele co llo rum: ...mele chelle nnurc, e che no’ siano toccate.

(I. Cavalcanti. La Cucina Casarinola Napoletana).

annurzà:

Si dice di boccone che va di traverso.

annuzzà:

Fare groppo alla gola. Da *nuózzolo*, nòcciolo che si ferma alla gola.

... ed, annozzato ‘ngottato ‘ntorzato ed ammassato, pigliaie lo cammino de lo paiese.

(G. B. Basile. Lo Cunto de li Cunti. Le tre Cetra).

Ma Petruccio, pe darele cottura e ped annozzarele lo muorzo ‘n canna, responnette-.

(Pompeo Sarnelli. Posilicheata)

Haje ditto che me piglie a schiaffi, a me! Te l’aggia fà annuzzà ncanna sta parola!

(Eduardo Scarpetta. Commedie)

antëcunnàlë:

Grembiule. *Mantesino, sinale. etim.* Latino “ante cunnus”, davanti alle pudenda.

*N’antecunnale avea de filonnente
co’ no pezzillo ‘mpona a frangetella*

*e no 'ntruglio de vrito pe' pennente
che 'mponta nce tenea na campanella.
(G. C. Cortese. La Vaiasseide).*

antramè:

Piatto di mezzo. **etim.** Francese “entremets”.

antrita:

Ntrita. Nocciola o castagna tostata. Con *ammennule*, *noci* ecc., le *ciociole* di Natale. **etim.** Latino “inritus”, tritato.

*...chiste co barre e chille co spite
chi co ammenole e chi co antrite...
(Lo Guarracino).*

*Quella con la gonella di scarlata
portava perne grosse come antrita;
la faccia senza cuonci, angelicata,
che te tirava come calamità.
(Velardiniello, 1500).*

*O vaiasselle meie belle e comprite,
rosecarelle commo so' l'antrite!...
(G. C. Cortese. La Vaiasseide).*

appésa:

L'insieme delle cose sospese. *L'appesa 'i sasicchi, l'appesa 'i melluni.*
*Dormono 'e bancarelle cu 'o turrone,
cu' appése 'e frutte, cu' 'e 'nzerte 'e castagne,
cu' 'e dolce, cu' 'e taralle,
'e ffigurelle 'e sante e 'o spassatiempo.
(Giovanni Improva. 'A festa).*

aprëturö:

Di frutta che si spacca, *spaccarella*, che si stacca dal nocciolo. *Pierzeco* *apreturo.* **etim.** Latino “aperio”, aprire.

*Voccuccia de 'no pierzeco apreturo
mussillo de 'na fica lattarola...
S'io t'aggio sola dint'a chist'uorto,
'nce resto muorto
si tutte 'sti cerase nun te furo.
(Velardiniello, Villanella).*

àpulö:

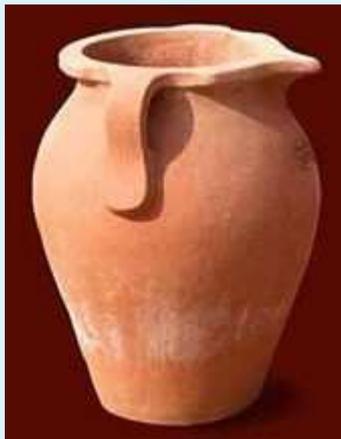
Si dice di uovo dal guscio molle. **etim.** Greco “apolòs”, molle.
*“Ma fremma! Addove lasso Sbruffapappa?
Poeta, arcepoeta,
scior de Puerto e grolia de Napoli,
che fa li vierze suoie comme ova apole:
(Sgruttendio. La Tiorba a taccone).*

Aranciosina:

Bibita frizzante al sapore di arancia che si preparava a casa con la cartella e una capsula gommosa contenente l'essenza di arancia. Produttori dell'Aranciosina furono quelli della famiglia Dolce di *mmiezasangaitano*. Altro loro prodotto era l'Idrofriz, le cartelle per fare l'acqua frizzante.

arciulö:

Boccale. *etim.* Latino “urcèolus”.
Hê pigliato u cantaro pe l'arciulo.



*Po' commo n'allopata se magnaie
quanto a tavola nc'era da 'ngorfire
né nce fu arciuolo che non devacaie*
(G. C. Cortese. *La Vaiasseide*).

*Va pe accattare vino lo fegliulo,
e fa co li tornise
vestivèccole sopra de l'arciulo.*
(G. B. Basile. *Calliope, overo la Museca*).

*Métte lu quèntero cu l'arciùla.
Pigghjà quiéntere p'arciùle.*
(Vittorio Parascandola. *Vefio*).

ardica.

Ortica. Erba perenne delle Urticacee (*Urtica dioica*). *etim.* Latino “urtica”, da “ùrere”, bruciare.

*... che non è possibele semmenare grano e cogliere ardiche, o
puro chiantare ardiche e cogliere vruoccole:*
(Pompeo Sarnelli. *La piatà remmonerata*).
comenzaie a gridare comm'a cuotto d'ardiche:
(G. B. Basile. *Lo cunto de li cunti*)i

ardichèlla:

Arzichella. Ortica di mare, medusa urticante degli Scifozoi. *etim.* Latino “urtìcula”, da “ùrere”, bruciare.
Pizzelle d'ardichelle.

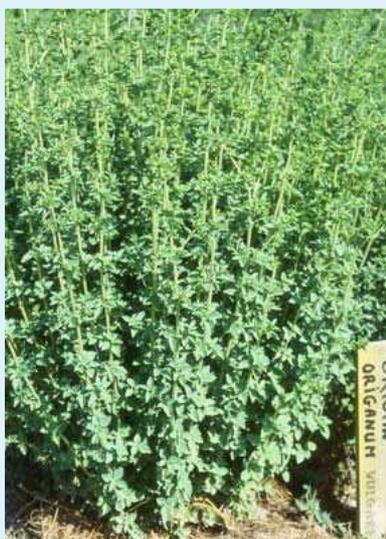


*Mo che a vocca s'è accunciata,
ca buntà r'i tracchiulle,
cu sapore 'i ll'ardichelle,
mo sta panza è appriparata.*

(S. A. Grammatica).

aréchëta:

Origano. Erba aromatica delle Labiate (*Origanum vulgare*). *Arecata*. *Arrecanato* o *arreganato* ha il significato di profumato con *arecheta*. *Alici arreganate*.



*Carmosina l'ontaie tutta piatosa
e po' lo pane cuotto le facette
conciato – ch'era cosa prencepale –
co' aglie e uoglio, arecheta, acqua e sale.*

(G. C. Cortese. La Vaiasseide).

arracchiátö:

Avvinazzato. *Arracchiare*. *etim.* Lat. volg. “ràculum”, grappolo stentato d'uva.

arrëganátö:

Arrecanato. Insaporito con *arecheta*. Le alici *arreganate* si preparano in *turtiera* con olio, aglio e *arecheta*. Anche la variante al forno è detta *arreganate*.

arróstërë:

Arrostire. Cuocere sulla brace. *Carne arrustuta*: carne ai ferri. *Arrustire*.
... *Vulesse ca chiuvesse, chiuvesse maccarune,*
i pprete 'i miez'a via caso rattato
a muntagna 'i Somma fosse carne arrustuta,
e tutta ll'acqua 'i mare vino annevato...
(NCCP).

arruscá:

Abbrustolire. *Abbruscare*. *Maccaruni arruscati*. *etim.* Lat. “brusicare”, da “uro”.

arrustì:

Arrostere. Arrostire. Cuocere sulla griglia. *Carne arrustuta, l'arrusto*: carne ai ferri.

Songo le baiasselle iusto iusto
tènnere e ghianche comme na rapesta,
coloritelle propio comm'arrusto
e saporite cchiù che nn'è l'agresta.
(G. C. Cortese. *La Vaiasseide*).

arùcìla:

Ruola, (*Eruca sativa*).

**arùta:**

Ruta, (*Eruca graveolens*).



*Cimma r'aruta,
Mammella toia m'ha chiammato
E io so' sagliuto
E nu suonno r'ammore nc' 'immo fatto.
..... Cimma d'aruta mia, cimma d'aruta,
Int'a 'sta testa chi te ci ha chiantata?
(Canzone a fronna 'i limone del Cinquecento).
Cecca, pecchè l'aruta te mettiste
'n copp'a sta trezza jonna de natura,
e 'n fra trìncole e smìngole la jste
a mettere a sta rossa legatura?
(Sgruttendio. La Tiorba a Taccone).*

arvärö:

*Arvariello, arvaretto, arvarella. Vasetto, ampolla.
Ora pruóieme ccà chill'arvariello
addove stace chello metredato ...
(G. C. Cortese. La Vaiasseide).
Tant'erve, tant'agniente ed arvarelle.
(Andrea Perrucci. La Cantata dei Pastori).*

àrvärö:

*Arvulo, arvulillo, arvusciéllo. Albero.
Li 'ffigliole che n'hanno amante
so' comm'arvole senza frutte
so' terreno sicche ed asciutte
che non fanno sciure né chiante.
(Villanella del 1500).
L'arvole de percoca e de cerasa
se ne so ghiute nfummo.
(G. B. Bergazzano. Incendio del Vesuvio).*

arzentè:

Asprigno, bollente. *etim.* Lat. “àrdeo”, brucio.

arzychèlla:

Ardichella. Ortica di mare, medusa urticante degli Scifozoi. *etim.* Latino “urtìcula”, da “ùrere”, bruciare.
Pizzelle d'arzychelle.



Mo che a vocca s'è accunciata,

*ca buntà r'i tracchiullelle,
cu sapore 'i ll'arzichelle,
mo sta panza è appriparata.*

(S. A. Grammatica).

a-scapécè:

Condimento a base di aceto fatto sobbollire con aromi diversi. *etim.* Spagnolo “escabeche”. Altri sostengono la derivazione etimologica da Apicio e la parentela della *scapece* con il “liquamen” di Apicio. La differenza è notevole se si pensa alla preparazione del liquamen, con verdure, pesce e interiora di pesce lasciate a macerare e inputridire. Penso piuttosto ad una parentela con l'agresto. *Cucuzzielli a scapece*. La frittura di mare non consumata viene conservata condita *a scapece*.



aspriniö:

Detto anche *asprino*. Vino bianco campano, leggermente acidulo, da bere fresco di cantina. *etim.* Latino “asprum”, acre. Il luogo classico di produzione è la zona di Aversa. Il vitigno è uno dei pochi autoctoni immuni dall'attacco della fillossera che distrusse la viticoltura europea nella seconda metà dell'ottocento. La coltivazione è quella a sostegno vivo, dei vigneti ad *alberata*, detta della *vite maritata*, sistema risalente agli etruschi. Le alberate di pioppo possono superare i venti metri di altezza. L'alberata nel casertano consente la coltivazione contemporanea della vite in alto e della canapa in basso.

Sulla bontà di questo vino una piacevole lettura sono le entusiastiche pagine di Paolo Monelli, “Il vero bevitore” e la meraviglia gioiosa della scoperta di Mario Soldati “Vino al vino”.

... fresco, pallidissimo, acidulo, sbarazzino, padre selvatico dei raffinatissimi champagne.

(Paolo Monelli. Il vero bevitore).

...un vino vinello, l'Asprino... di limpidissimo colore bianco verdolino, di tenue profumo, di gusto leggero e frizzante. Né guasta sappia d'erba di campo e limoncella...

*...tra Napoli e Caserta il vino strambo di Terra del Lavoro;
fiacco d'alcol, ma frizzantino, rinfresca il gusto, ti scioglie lo
spirito, ti mette voglia di fare l'amore.*

(Luigi Veronelli. Bere giusto).

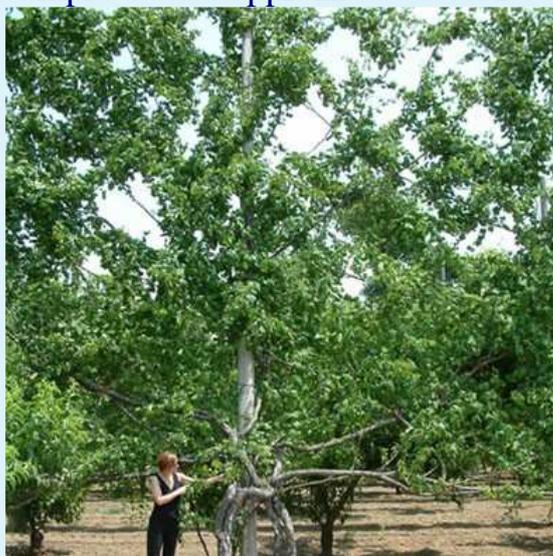
*Non c'è bianco al mondo così assolutamente secco come
l'Asprino. Perché i più celebri bianchi secchi... includono,
sempre,...una qualche sia pur vaghissima vena di dolcezza.
L'Asprino no. L'Asprino profuma appena, e quasi di limone:
ma, in compenso è di una secchezza totale...*

(Mario Soldati. Vino al Vino).

*Li migliori sono quelli di Aversa, ... L'estate è sana bevanda. ...
vuole essere odorifero, di colore dorato e non del tutto crudo.
Tali vini sono stimati assai dagli osti, ché li cortigiani e le
cortigiane corrono volentieri alla foglietta.*

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

Ma l'asprinio non sempre è stato apprezzato da tutti.



*« L'Asprinio – accomenzaie a dicere – non me piace, perché
l'asprezza che porta a lo nomme la lassa a lo palato.*

(Pompeo Sarnelli. Posilicheata).

*E, sebben Ciccio D'Andrea
con amabile fierezza,
con terribile dolcezza,
celebrarmi un dì volea
quel d'Aversa acido vino,
egli a Napoli sel bea
del superbo Fasano in compagnia.*

(Francesco Redi. Bacco in Toscana).

*A questi versi replicò Gabriele Fasano, (vedi alla voce "vino"), invitando
il Redi a Napoli per verificare la differenza tra i vini toscani e quelli campani.*

*Voglio fa venì Bacco a Posileco, e le voglio fa vedè, che
differenza 'nc' è tra li vini nuosti, e li Pisciazze de Toscana".*

(Lettera di Gabriele Fasano al Redi).
“l’aggio ditto e lo ttorno a dicere ca ssi vine vuoste songo
pesciazzele e pesciazzele e meze”,

(Lettera di Gabriele Fasano al Redi).
L’asprinia d’Averza
sincera, addorosa,
che bengo a mezzotto,
chi vole prova’.

(Francesco Cerlone. La finta parigina).
Chi mmiezo a sciure, a nnepeta addorosa
Se mmocca na fechella o no perillo;
Da llà si lo faje d’oro no lo smuove
ca ngrotta sprinio, e nfossa grano nuovo.
(Gabriele Quattromani. Le Odi di Orazio: A Mecenate).

atturrátö:

Tostato. *Mennule atturrate. etim.* Spagnolo “turràr”, dal Latino “torrèrè”,
abbrustolire.

aùglia:

Aguglia. Pesce simile al *castauriello* ma più pregiato. Beloniforme
(*Belone Belone*). *Auglia mperiale*.



augliá:

Adugliare. Pungere e oliare i fichi per accelerarne la maturazione. *etim.*
Latino “ad+oleare”.

aulìva:

Uliva. *Aulive ‘i Gaeta*, nere e affusolate.



Le olive verdi diventano dolci trattate con la *lisciva*. Le *aulive scamazzate*. Queste ultime si preparavano anche in casa. Si schiacciavano le olive, senza far rompere il nocciolo, e si mettevano a bagno per far perdere l'amaro. L'acqua si cambiava anche due volte al giorno. Diventate dolci si condivano con *arecheta, aglio e cerasiello*.

Scommotocozzaulive: questa espressione fece parte del nostro lessico familiare ad indicare "tutto il resto". Derivava dal conto di una cena fatta da amici alla trattoria del Parzunariello. Il conto presentato su carta paglia gialla terminava con "*scommotocozzaulive*", cioè servizio, (bella l'espressione *scommoto*) cozze e ulive.

austégnö:

Di agosto. *Austo*. Si dice per la frutta che matura in agosto. *Uva austegna, mela austegna*.

Avènia:

Rinomata salumeria di via Roma.

azzèppàta:

Modalità di vendita delle *ficurinie*. Pagata la quota si aveva diritto a prendere le *ficurinie* che si riusciva ad *azzeppare*, facendo cadere il coltello dall'alto, e sollevare dal cesto.

azzuppá:

Prosciugare. Fare zuppetta. *Azzupparse u pane*: Approfittarsene, compiacersi.

**G.BB.-venne a sciorte na vecchia, la quale azzoppanno co na spogna l'ueglio ne 'nchieva n'agliariello c'aveva portato.*

(G. B. Basile Lo Cunto de li Cunti).

Faciéttemo nu grande sciopero û paese nuosto, che pe quatto risgraziati mariuoli ca nce s'azzupparono u ppane, fernette a mmazzate.

(S. A. Storie Torresi).