

**DIZIONARIO DI
GASTRONOMIA**

*Mangiare e bere
di un torrese*



a cura di

Salvatore Argenziano e Gianna De Filippis

B

babbà:



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

babbalùscia:

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

baccalà:



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

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

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

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

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

baccalaiuólö:

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

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

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

bàllena:

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

battiátö:

Vattiato. Battezzato. Si dice di vino annacquato.

battilòcchiö:

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

bebé:



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

bellacòsa:

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

biffa:



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

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

(Gennaro Esposito. 'A quinta armata americana).

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

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

(S. A. Ricordi).

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

(S. A. Storie Torresi).

bignè:



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

Ammuccanno nu bignè

'i ll'addore 'i nu cafè.

(S. A. Grammatica).

biscòtto_r'a_salutè:

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

Blanco:

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

bòbba:

Bevanda disgustosa, intruglio, brodaglia. *Sbobba.*

bombò:

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

brasciòla:



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

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

brasciulónë:



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

brinnesë:

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

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

(Matilde Serao. Storia di due anime).

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

(S. A. Grammatica).

brìoscia:



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

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

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

(S. A. Milano).

bròrö:

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

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

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

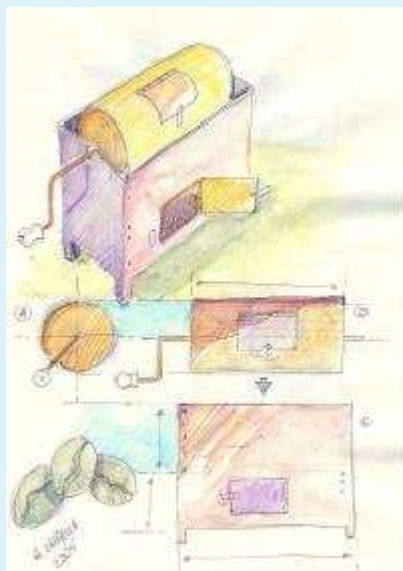
Brodo di carne? Il popolo napoletano lo ignora.

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

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

(Vittorio Parascandola. *Vefio*).

brustulatùrö:



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

buàtta:

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

buattèlla:

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

buattónë:

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

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

Razzullo: 'A cunserva nun 'a tenimmo.

Sarchiapone: Tenimmo 'o buattone.

(Roberto De Simone. La cantata dei Pastori).

bucàlë:

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

Me sa mmill'anni che vienghi natale

Pe' ffamme 'na magnata de torone,

Pe' ffamme 'na bbevuta in der bucale.

(Poesia popolare del Lazio).

bucchinòttö:

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

Priparatevi i fangotti

c'a buntà r'i bucchinotti

(S. A. Grammatica).

bucciérö:

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

buffè:

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

buglia:

Puglia. Tavoletta.

Era capace 'e se fermà pe n'ora

e dispenzava buglie 'e ciuccolata

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

bumbulárö:

Venditore di bombole di gas.

butirrö:

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

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

(Tommaso Campanella. La Città del Sole).

Patr. Manco male. E a provista pe crai?

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

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

buttéglia:

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

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