

CAPITOLO DECIMO

**Quill' ca ćə mǎggnǎvə
'na vótə e ca ćə mǎggnə
'ngórə jòjjə.**

Spùnd' d' cùcînə.

**CIÒ CHE SI MANGIAVA UNA VOLTA
E CHE SI MANGIA ANCORA OGGI.**

EFFEMERIDI CULINARIE

(spunti, appunti, note di cucina)

In tempi andati, la cucina nostrale era molto semplice, anche “spagnina”, considerate le limitate condizioni economico-finanziarie della comunità, con le poche privilegiate eccezioni.

La donna di casa, la impagabile massaia, la sublime mamma era quasi sempre in conflitto con la scarsità di denaro e con le imprescindibili necessità d’assicurare la minestra quotidiana e quant’altro indispensabile per alimentare marito e figliolanza.

E s’ingegnava e come – benedetta donna – perché il suo gravoso ed affettuoso compito potesse essere assolto nel migliore dei modi, finanche “inventando” minestre e pietanze e companatici non costosi, ma gustosi.

La nostra “cavalcata” storica gastronomica introdurrà il lettore nella cucina della nostra massaia, ovvero nel suo regno segreto, e presenteremo “i piatti” d’epoca e correnti, non tutti ovviamente, ma certamente molti.

Aggiungiamo, in conclusione, che, per fortuna, mentre scriviamo, e siamo negli anni ’60, la società è in evoluzione, e le battaglie civili, politiche e sociali popolari stanno determinando un generale progresso ed una certa qual sicurezza alla nostra ed alle altre comunità, con ragguardevole crescita economica e culturale, nella speranza, anzi con la certezza di un migliore avvenire, più umano e più giusto.

Abbiamo suddivisa la vasta materia in brevi capitoli, per accompagnare il lettore, al meglio, nel mondo culinario casereccio, anche per esprimere la profonda gratitudine alle nostre mamme, vere regine della casa e dei fornelli.

Cap. I – 'A pìzz' (La pizza o focaccia)

In passato, era una regola: quando la nostra padrona di casa, dopo avere apprestato il necessario lievito, confezionava le grosse pagnotte (“*i panètt*”) di pasta - manipolando farina e acqua nella madia da mandare in cottura al forno pubblico a legna per diventare “profumato pane”, la “pizza” non mancava mai.

'A pìzz' (focaccia: dal tardo Latino “focacia”, da “focus”, focolare e anche forno).

Trattasi della nota pasta fresca stacciata, tonda o rettangolare, sistemata in una capace teglia di metallo dolce e poi cotta al forno e raramente in casa. Gli ingredienti usati, a seconda dei gusti, sono tanti e diversi e rispecchiano anche le condizioni socio-economiche della gente.

Ed ecco una specie di catalogo, cominciando dalle famiglie meno abbienti:

'a pìzz' a' vàm'b', la focaccia (o pizza) alla vampa, ovvero “alla viva fiamma del forno”. È la più semplice ed anche la più economica, detta anche “pizza bianca”. Essa è fatta di sola pasta, con una spruzzatina di sale ed una passatina d'olio d'oliva. La sua rapida cottura avviene “a nudo”, come si diceva una volta, senza teglia, sul pavimento del forno. Insomma, da consumare subito;

'a pìzz k' 'ù pəmmədórə, la pizza al pomodoro, semplice o al massimo con una spruzzata di formaggio.

Seguono le “pizze di farina di granoturco”:

'a pìzz' a qquadrètt', la pizza a quadretti, stacciata, bassa, fincata a piccoli quadri, di farina di granoturco, con una spruzzatina di sale;

'a pìzz' d' 'rənərìnəjə, la pizza di grano d'India o granoturco o granone, piuttosto alta e compatta, spruzzata di sale;

'a pìzz' k' 'ù carbbùnätə, pizza al bicarbonato, per renderla morbida, di pasta di granone, spianata e con spruzzo d'olio e sale;

'i fəcazzìll' (sing., *"afəcazzèll"*), le focaccette o focaccine, ossia delle pizzette stacciate di farina di granturco, cotte in casa e spruzzate di sale.

Nelle famiglie di discrete o buone condizioni economiche:

'a pìzz' k' 'a ċəpòllə, la pizza con la cipolla, preferita con la cipolla fresca lunga, affettata o tranciata, con pezzetti di oliva dolce e olio piuttosto abbondante;

'a pìzz' k' 'a kəcòććə, la pizza con la zuccina ("cocuzza") smiuzzata, da sola o arricchita di cipolla fresca tranciata, con pezzetti di oliva dolce e di alice e con generosità d'olio d'oliva;

'a pìzz k' 'i ċiquələ, la pizza coi ciccioli (o "siccioli"), ossia pezzetti molto gustosi di grasso (lardo, strutto) di maiale, con spruzzatina di formaggio (preferibilmente pecorino) e di qualche spezie (origano, basilico e simili in polvere);

'a pìzz' k' 'i pàtəṇə, la pizza con le patate, tutta sovrastata di patate affettate molto sottilmente, quasi velate, e con una leggera spruzzatina d'olio e di origano o di basilico polverizzati;

'a pìzz' sfəgghjósə, la pizza sfogliosa, costituita da pezzi di pasta sottile ed allungata, a strati (o lenze) quasi sovrapposti e talora intrecciati, di facile sfogliatura, con una spruzzatina di formaggio, meglio se pecorino, di origano e con semi di finocchio.

Infine, nelle famiglie benestanti:

'a pìzz' k' 'a 'lícə, la pizza con le alici in salamoia, con oliva nera

dolce, a pezzi o intera snocciolata, più olio e formaggio grattugiato;

'a pìzz' k' 'a muzzarèll' (“...k' 'a scamòrz’”, in passato), la pizza con la mozzarella (“scamorza”) ed altri gustosi ingredienti (mentuccia, pomodorini e simili);

'a pìzz' k' 'i fùggnə, la pizza ai funghetti, con olio q. b. ed una spruzzatina di salsetta al pomodoro;

'a pìzz' k' 'ù prəsùtt', pizza al prosciutto, con un po' di burro;

eccetera.

In tutte le famiglie, più o meno:

'i pəzzarill' frìtt', le pizzette fritte all'olio bollente, di varie forme, gustose e... sfiziose, caserecce, semplici o imbottite di ricotta;

'i sfrìngələ, gli “sfringoli”, nel linguaggio regionale, da “sfrigolío” (tipico rumore di cosa che sfrigge). Si tratta di gustosi bastoncini cilindrici, lunghi 15/20 cm., di normale pasta, all'olio bollente, da cui prendono una coloritura dorata.

Cap. II – 'I maccàrúnə. I maccheroni di pasta fresca casereccia e di svariate confezioni: sono i capolavori delle nostre masae. Per gli spassosi napoletani, essi sono “*il piatto di Dio*”. Eccone una rassegna, pressoché completa:

'a chətàrr', maccheroni alla chitarra, ovvero “spaghettoni” più o meno sottili, ottenuti pressando e ripassando un matterello sulla pasta spianata e tagliata a larghe fette e posta sulle corde di un telaio in legno. Cucinati al sugo, sono una vera squisitezza;

'a lajanèll'. L'etimo è incerto. Forse è una corruzione del diminutivo anomalo ital. “legame”, nell'accezione di “fettuccia, nastro” e

simili. È una pasta da gustare al sugo, al forno e, in qualche ricorrenza (Festa di S. Donato), imbevuta del nostrano mostocotto.

Più modernamente, essa è così indicata: “fettuccia”;

’a sèməlabbattútə, sost. comp.: tipo di pasta, da semola ammassata con uova fresche e poi manipolata e ridotta a pezzetti, per un gustoso brodo.

’a tagghjùlínə, Ital. masch. plur., “i tagliolini”. È una pasta delicata, simile ad una tagliatella molto sottile, ottenuta avvolgendo un “panno” di pasta, impreziosita dall’uovo, poi ritagliata con maestria e indi svolta e spagliata su di un tavolo. Ottima per il brodo. Raramente al sughetto o al burro e formaggio dolce;

’i ’ćəcatìll’, i cavatelli. Alla lettera, in Italiano: gli acciaccatelli, apprestati con pezzetti di pasta non sottile e spianata a fette, poi ritagliati a forma di parallelepipedo, lunghi 4/5 cm. e larghi e alti un mezzo centimetro, su cui l’abile massaia imprime delicatamente la punta delle dita della mano per “cavarli”, per renderli un po’ “concavi”, ma senza sfondarli. I cavatelli sono cucinati al sugo di pomodoro e a ragù, spruzzati di formaggio pecorino nostrano e romano e di ricotta secca (“’a rəcòtta tòst”). Inoltre, essi s’accordano bene, ma in bianco, con delle verdure, specialmente:

“’ćəcatìll’ e rrúkə”, cavatelli e ruca o ruchetta;

“’ćəcatìll’ e vvròkkələ a rrósə”, cavatelli e cavolfiore;

“’ćəcatìll’ e vvròkkələ d’ rəpə”, cavatelli e cime di rape;

“’i fettùccînə”, le fettuccine (femm.), ossia tagliatella stretta, da consumare come sopra (al sugo, ecc.) ed anche combinata coi legumi;

“’i dətúnə”, gnocchi al dito pollice, nel senso che qui la massaia imprime leggermente il proprio pollice per la concavità. Qui, però, la farina usata è di grano duro o di semola rimacinata di grano duro. In genere, si gustano al sugo delicato di pomodoro, commisti a pezzi soffritti di melanzana, anche con una spruzzatina di formaggio;

“**i frascatìll**”, voce paesana per indicare un tipo di pasta di casa, da farina di grano e meglio da semola, sminuzzata o frastagliata per brodo oppure al sugo lento.

i fusìll, i fuselli (Oggi, più noti come “fusilli”), ottenuti con delle palline di pasta, poi schiacciate da un sottile fuso metallico vibrato a ruota, fino a ridurle un cilindro vuoto. La loro lunghezza è varia, da cm. 7 in su. Da gustare soprattutto al ragù. Raramente, con qualche verdura. Talora, vengono confezionati anche più corti, quando sono da cucinare insieme con le “orecchiette”;

i ggnòkk, gli gnocchi, che vengono apprestati mediante delle palline di pasta di 2/3 cm. di diametro, poi leggermente schiacciate e rese appena appena concave dall’abile mano della massaia, la quale vi affonda delicatamente il manico della forchetta o del cucchiaino o del coltello dalla parte non affilata. In genere, viene usata la farina di grano tenero, combinata con pasta di patate e con qualche uovo. Da gustare al sugo, spruzzati di formaggio dolce;

i ləndòrcə (Anche: “**i ’ndòrcə**”. Dal pps. del verbo Dialettale “*ndùrcənjätə*”, in Ital. “attorcigliato”), pasta casereccia lunga intorchiata, come degli “spaghettoni” abbastanza spessi. La confezione avviene a mezzo di un “torchietto di legno”, a rigatura continua e piuttosto profonda, passato e ripassato sul “panno” di pasta ritagliata a larghe fette. Sono dei maccheroni affini a quelli “alla chitarra”. Da consumare soprattutto al sugo, con formaggio;

i ’rəcchjətìll, le orecchiette o cappelletti, ovvero “cupolette”. La nostra esperta massaia riduce i pezzi di pasta allungata e tondeggiante in tante palline, che poi schiaccia con la punta rotonda di un coltello, rivoltandole ed ottenendo una piccola opera d’arte. Di solito, il loro diametro è di cm. 2 circa. Gustosissimi al sugo, inondato di formaggio magari pecorino. A volte, vengono cucinate insieme con altre “paste” di diverso formato, ossia:

“ræchjætill’ e ffusill’ cùrt”, orecchiette e fusilli corti;

“ræchjætill’ e ’rrèchjə d’ prèvətə”, orecchiette e orecchie di prete. Queste ultime sono elaborate con le medesime pal-line di pasta delle “orecchiette”, schiacciate dal coltello nelle mani della nostra massaia e allungate sottilissime e rese ovali. Il tutto, da gustare al sugo e formaggio. (Nessuno della ns. comunità ci ha saputo fornire un’attendibile spiegazione sull’origine di “orecchie di prete”).

Infine, le “orecchiette” vengono servite anche in bianco, combinate con delle verdure, come:

“ræchjætill’ e ćímə d’ rāpə”, orecchiette e cime di rape.

Inoltre, in casa, le nostre impagabili massaie, confezionano, tra l’altro:

’a plènd’, la polenta (come la “farinata”), bianca di farina di grano e gialla di farina di granoturco (altrove, di farina di castagna), impastata molto densamente e cotta in un paiuolo, da gustare essa sola o col sughetto ed eventualmente (per chi può) accompagnata da piccola cacciagione;

’a sèməla sbattútə, la semola battuta, ovvero pezzettini di pasta semolata fresca, adatti al brodo, simili ai moderni industriali “grattoni all’uovo”;

’i frascatill’ (D’etimo incerto), polentina di semola o di farina con grani grandi di pasta, piuttosto grossolani, gustata con un sughetto al pomodoro.

’I maccàrúnə ’ccàttātə. I maccheroni acquistati presso negozianti, ovvero la pasta confezionata industrialmente. Questi i tipi e le forme solitamente graditi dalla nostra comunità:

’a ’sàggno, la lasagna;

bbùcatínə, spaghettini bucati, più noti come **“pərcəlatill’”** (Vedi appresso);

cannaròzz’ e cannaruzzètt’ (Anche: **“tubbètt’” e túbbe ttínə**), ditali e ditalini;

fəlatill’, spaghetti di qualsiasi forma, sottili e grossi;

languínə e llanguettínə, lingue sottili e meno sottili;
 mézə zítə, zítə, rəggəñill', zətúnə, pasta lunga bucata di varie dimensioni, liscia o rigata, cotta spezzettata;
 pènn', pennùccə, scòrcə (d') nuçill', pasta corta, a punta e a forma di chiocciola;
 pərcəlatill', perciatelli, e cioè una qualità di pasta lunga, stretta e bucata;
 riççə, tipo di confezione ondulata di pasta lunga;
 vərmaçill', vermicelli, piccoli e bucati, al sugo o con vongole di mare.

Inoltre, una volta, anche per motivi economici, in tempi avari, si gustavano:

“i mənùzz”, i minuzzoli, ossia i brincelli di vari tipi di pasta industriale.

I pàstinə. Le pastine industriali per brodo, normali o all'uovo. Ecco le più correnti:

filədəlínə, spaghetti, in genere spezzati, “spətàçciätə”;
 jàçəñə d' pəpə, a forma di acino di pepe;
 jàçəñə d' 'rənə, a forma di seme di grano;
 stùrtínə, pastina tortile;

eccetera.

Cap. III – 'Ù rísə. Il riso (piatti più noti):

rísə a bbrótə, riso in brodo, spruzzato di formaggio dolce;

rísə a' mārənärə, riso alla marinara, con dei pezzetti di molluschi vari (telline, arselle, vongole veraci, cozze nere, ecc.);

rísə a rravù, riso al ragù, dal Francese “ragôût”, sugo;

rísə e ffàsciúlə, riso e fagioli, raramente con ceci, ed olio d'oliva;

rísə k' 'i fùggənə, riso ai funghi, spruzzato di formaggio pecorino ed anche con un po' di pepe;

rísə 'm-bjàng', riso in bianco, con formaggio e burro;

rəsòtt', risotto allo zafferano, adombrato di sughetto, con spruzzatina di formaggio dolce,

eccetera.

Cap. IV – 'I mənèstr' e 'i cùcənätə, càvətə e ffrìdd',

le minestre ed i pasti, caldi e freddi, in tutte le loro varietà, anche combinati con verdura ('a mənèstra vèrd'), legumi, ecc., oltre ai piatti cosiddetti complementari. E ne sono tanti. Secondo impegno, ne riporteremo il maggior numero possibile:

'a cəpùllätə, la cipollata, con o senza uova, brodosa e un po' pepata.

La cipollata fu particolarmente gradita e gustata dalla regina Caterina de' Medici (1519-1589), che la divulgò alla Corte di Francia.

'a cucécètt' ò fùrn' k' 'i pàtə̀nə e/o k' 'i lambàsciúlə e /o 'i turcənìll', cocchetta (oppure testine d'ovini) al forno con patate e/o "lampascioni" e/o "torcinelli", con cipolle affettate, pomodorini, origano, pepe, acqua e olio;

'a galàndínə, la galantina, piatto freddo di carne di porco (compresi pezzi della testa), arricchito di patate lesse affettate;

'a pàrməggiānə, la parmigiana. È un piatto ricco, con melanzane lavate, tagliate in lungo e salate. Dopo un'ora circa, spremerle, infarinarle, passarle nell'uovo battuto e calarle nella padella d'olio, che bolle sul fornello, e friggerle. Poi, a parte, arricchirle di parmigiano, di mozzarella a pezzi e di fette di prosciutto crudo. Il tutto, di nuovo e per poco tempo, sui fornelli;

'a pezzàjólə, carne alla pizzaiola, in padella con olio, sale, aglio, pepe e origano ed acqua, da cucinare a fuoco lento per assorbire l'aroma di tutti gli ingredienti;

'ù bbùllítə, il bollito, quello misto speciale di Pasqua, è combinato di cicoriette di campagna appena appena lessate e di pezzi di carne ovina e bovina bolliti a parte con sedano, cipolla, pomodoro e sale q.b. e quindi disossati.

Dopo codesta cottura, disporre in una teglia le cicoriette a strati e la carne a pezzetti, spruzzare del formaggio (meglio se pecorino) e aggiungere gli ingredienti più graditi. Il tutto da inondare di brodo della carne bollita, con pezzi di pane raffermo o abbrustolito. Ancora una lieve ribollitura e infine rimescolare e gustare;

'ù pèsçə fəjútə, il pesce fuggito, che non c'è “(Quanta ironia!). È una specie di cipollata, piuttosto piccante, con uova intere (se ci sono), con qualche pomodoro fresco, con molto brodo;

'ù spəzzätə, lo “spezzato” o “l'appezzato”, con carne, uova, verdura – specie asparagi –, formaggio ed olio. È un piatto tipico di Pasqua, ma va bene sempre;

e poi... altri piatti semplici caserecci:

'a frəttätə e 'i frəttatìll', frittata e frittatine, stiacciate o impastate con uovo fresco, con qualche pomodoro, anche con verdura, più formaggio, prezzemolo, aglio, ecc.;

l'àqqua sələ, acqua e sale, meglio “pane bagnato”, arricchito di pomodori freschi, olio e origano: un piatto da poveri, ma gustosissimo;

'ù pənə còtt', il “pancotto”, fette e tozzi di pane secco, messo a cottura con verdure, pomodori freschi, favette, patatine, anche con uovo (per chi può), aglio e molto olio;

'ù panonə, il “pancotto” della povera gente, fatto a tozzi induriti, bolliti e con pochissimo olio;

'ù tàccónə o “a taccùnätə”, (Un pasto noto come **“'Ù pänə còtt' d' 'i puvərətt’**”. È simile al “pancotto”, ma più semplice, povero d'ingredienti, con grossi tozzi di pane raffermo (Dial. **“Stòzz' d' pänə fridd”**), con aglio e qualche filo d'olio;

e poi, ancora, attraverso piatti alquanto sfiziosi:

'a tājèll' ò fùrn', tegame al forno, generalmente di terracotta, con melanzane o carciofi ripieni di mollica sbriciolata di pane bagnato, insaporito di formaggio, pepe e pomodoro, da consumare insieme con la minestra di piselli, arricchita di cipolla, sughetto, origano o altre spezie, con una spruzzata di formaggio ed olio d'oliva; s'accompagnano bene anche le patate e i “lampasciuoli”;

pàst' e ććícə o “fävə”, pasta e ceci o “fave”, novelli e secchi e quindi da lessare prima, specie la favetta da cuocere intera o spaccata. Il tutto in bianco o con un leggero sughetto, con olio, un po' di pepe e formaggio grattugiato. Va bene, altresì, la sola semplice minestra di ceci o di fave;

pàst' e ffàsciúlə, pasta e fagioli, in bianco, ecc., id. c.s. Anche la sola semplice minestra di fagioli;

pàst' e ffùggnä, oppure **“k' 'i mùlaggnänə” o “k' 'i papàrúlə”**, ecc., pasta con funghetti o pezzi di fungo o pezzi di melanzane o pezzi di peperoni, ecc., con sughetto, formaggio, pepe e prezzemolo;

pàst e mmìquələ, pasta e lenticchie, da insaporire, ecc., idem c.s., ed anche la minestra di sole lenticchie. La voce dialettale richiama il latino *“mica”* (granello, briciola, piccola misura).

Ed ancora:

spaghètt' cāsċə e ppépə (Anche: “cāšə” o “cāčə”, dal Latino “caseus”), gustoso piatto di spaghetti bianchi con formaggio pecorino e polvere di pepe;

spaghètt' jàgghjə e jjògghjə e ddjavəlicchjə, spaghetti con aglio, olio e peperoncino, gustosissimi;

spaghètt' k' 'ù pèsċə, k' 'i còzzələ, k' 'i vòngl', ecc., spaghetti (o altro tipo di pasta) alla marinara, con sugo di pesce, con le cozze, con le vongole, anche con pezzetti di vari altri molluschi, al sughetto rosso e chiaro, con pepe, prezzemolo, ecc., oltrechè al tonno sott'olio, per proseguire, attraverso la rara (oggi rarissima) minestra di “ċəċərchjə” (cicerchia, tipico legume similcece schiacciato), fino alle gustose minestre “verdi”, ossia di verdure d'orto e di campi;

cappùċċə, cappuccio, a foglie sovrapposte compatte;

cardalùċċə, carducci, anche nella tradizione di Pasqua;

cascìggnə, tipica verdura di campi, naturale e gustosa;

catalòggnə, catalogna (naturale e spigata);

ċəċòrəjə, cicoria d'orto e di campagna, anche nella tradizione di Pasqua;

fògghjamiškə, foglie miste, ovvero più specie di verdure di campi;

gghjétə, bietole, oltre a quelle note in letteratura, con coste, ecc., esse sono, in loco, di specie diversa;

kecòċċə d' 'vèrn' e llòng', zucca grossa d'inverno e quella lunga;

rapèst', similrape di campi, rare e gustosissime;

škarólə, “scarola”, ovvero indivia, delicata e non verde;

tànn' d' l'àsənə, “tanno dell'asino”: verdura naturale sottile come

il gambo delle piantine (Nessuno, tra ortolani e contadini, ci ha saputo dare una plausibile traduzione. Forse, è un'erba preferita dagli asini?!...);

ver̥zʹ, verza: similcappuccio, ma oblunga, meno verde, compatta;

vròkkələ a' rrósə, cavolfiore, ovvero broccolo giallo o nero, a forma di grosso bocciolo di rosa, da solo e con cavatelli ed altra pasta. Pasto della tradizione di Natale, con baccalà e anguille;

vròkkələ d' r̥əpə, broccolo di rape o soltanto rape o broccoletto, verde o nero, da gustare anche con cavatelli, orecchiette, ecc.

E la lunga lista delle verdure non si esaurisce qui.

Concludiamo con la “polenta” casereccia (Ant., “**a plènn**”, oggi “**a plènd**”), pasto caldo o raffreddato di farina gialla impastata di granoturco. La Polenta è piuttosto impegnativa per la nostra massaia la quale, durante la cottura, deve smuovere di continuo la pasta nel pentolone, con un cucchiaino di legno per tenerla compatta.

Cap. V – “**I səcònd' pjàtt**” (“**I pjatàn̥z**”)

I secondi (“Le pietanze”). I più correnti:

'A càrn'. La carne macellata, fresca o insaccata:

'a bbràsciólə, la braciucola, al sugo od altro, in genere di carne di vitello;

agnèll' e crapètt', agnello e capretto, “**tàcchə e ttakkəçìll**”, bistecche e bistecchine; coscia col rognone, “**cussètt' k' 'a rùggənən̥ətə**”, ed altri pezzi degli ovini, cucinati in tanti modi, compresa la testa (“**'a cuccètt' ò fùrn**”), un vero sfizio, cotta al forno, già presentata avanti nelle “minestre”;

cràstātə, agnello adulto castrato. Anche “agliastro”;

pèquərə e ccräpə, ovini adulti;

pørk', porco. Inutile dire, con Plinio il Vecchio, che il maiale è tutto buono, dalla testa ai piedi;

vàccínə, carne di vacca, di vitello, di manzo e simili.

Sono graditi anche piatti di carne equina e gli interiori (fegato, polmone, cuore, milza, canna dell'intestino e cervella, ecc. più noti nella comunità con la voce paesana di **"cambànärə"**). E inoltre:

cùtəkinə, cotica o cotenna conservata e ben conciata;

fəcatàzz', insaccato di fegato di maiale, fresco o secco;

saućiććə, salsiccia fresca da cuocere e secca;

sùprəsciätə, sopressata o soprassata o soppressata secca;

turćənil', torcinelli o involtini alla griglia o cotti con patate e "lampascioni".

E, per completare, le tre seguenti specialità casalinghe:

məscìškə, busecca, lembi di qualsiasi carne macellata ed insecchita;

'ngəndarätə, pezzi di carne salata di maiale, riposti nel cantaro o cantarello di creta, con prelievo ogni tanto di qualche pezzo da cucinare e gustare (specie a Natale);

nnògghjə, budello di maiale riempito di ritagli di varie carni macellate. L'insaccato, insaporito di non pochi aromi e peperoncino, è commestibile subito o anche dopo.

Altri secondi piatti:

'Ù pèsca d' mārə, delle più varie specie e cucinato in tanti modi:

caccíúnə, pesce povero, con testa a forma di piccolo cane;

calàmärə e calamarètt', calamaro e calamaretto, molluschi di porzione diversa;

cruggnalètt', avannotto, ossia il novellame dei pesci: anche allo spiedo e a frittatina, con un po' di farina e olio, e da qualcuno anche col bianco d'uovo. Noto, altresì, come "bianchetto";

fíkə o lallérə, pesce fico o molliccio, piuttosto umile;

lùcəndínə, pesciolino con un interiore argenteo, noto come "pesce lucerna";

mərlùzz', merluzzo, gustoso in tutte le salse;

palòm̄m', palombo, ovvero piccolo squalo, molto gustoso nella zuppa, ecc.;

pəscàtrícə, rana pescatrice, similrombo, dalla bocca sproporzionata per accalappiare pesciolini: ottima per la zuppa;

pèsca 'rrəstútə, pesce arrosto, quale che sia, o grigliata mista;

pèsca d'i pòvərə, il pesce dei poveri, quello azzurro, d'ogni specie;

pèsca p' 'a frəttúrə, per la frittura semplice o mista;

pùləpə; polipo (o polpo), a forma di sacco, con fantastici tentacoli;

räscə, razza, buona con tutte le salse;

sàräkə e sarachèll', salacca, da "siraca", e salacchina, un piccolo pesce... dei poveri, cucinato fresco al sughetto, ecc. e salato e stipato in contenitori;

sàrd', **sardèll**, **sàrdúnə**, sarde, sardelle e sardoni, cucinati ed anche salati;

scùmmərə, sgombro, cucinato e sotto sale: pesce dei poveri;

sèccə, seppia, da gustare anche imbottita cotta al forno;

tèst', pesce spinoso, ma delicato, con testa grande;

trègliə (trèl̥iə), triglia, sempre squisita comunque cucinata;

tùnn', tonno, tonnetto;

vópə, pesce bianco similmerluzzo, ma molle e poco pregiato, ecc.,
compresi i pesci pregiati, quali: orata, pesce spada, sarago
o “sargo”, sogliola, spigola o “branzino” e via dicendo.

'Ù pèsçə d' pandānə e d' sciùmārə, pesce di pantano (lago) e di
fiumana o fiumara (fiume):

càrpə, carpa;

čèfələ, cefalo;

'nguill' e càpətónə, anguilla normale e quella grande;

səlmónə, salmone fresco, salato, affumicato o in scatola, ecc.;

trótə, trota normale e salmonata;

seguiti da

frùtt' d' mārə, frutti di mare, con altri molluschi e crostacei:

cannalìcchjə (Anche con una sola “n”), “cannolicchi” lunghi,
bivalvi;

čiammàrəcúnə, chiocciola o lumaca di mare;

còzzəla nírə, cozze nere bivalve;

còzzəla rìccə, mollusco rotondo e rigato, bivalve;

gàmbərə e gambarètt', gamberi e gamberetti;

òstrəkə, ostrica, bivalve, con spesso strato madreperlaceo;

'ragòst' e 'ravùstínə, aragosta e aragostina;

sallorènʒ', “San Lorenzo”, mollusco bivalve;

tàrtùfə, tartufo di mare;

təllínə, tellina, piccolo mollusco bivalve;

vònghələ, vongola allungata, detta “verace” e vongola tonda ovvero arsellina, eccetera e, infine, il magnifico

bbaccalà, baccalà, grosso merluzzo dei mari del Nord (Norvegia, ecc.), secco, salato e appiattito, comunque cucinato ed anche crudo: “*sikk'*” e “*mbùssə*”, secco o bagnato per alcuni giorni. Così: con i cavolfiori (“*vròkkələ a' rrósə*”); per pietanza, con sughetto, arricchito di olive nere dolci e capperi; lessato o arrostito, come piatto freddo, combinato con pezzi di “carota rossa”, con un filo d'olio e di aceto o con gocce di limone, ecc.;

nonché la squisita vivanda “**a' màrenäərə**”, alla marinara ossia “il marinato”, soprattutto con pesce cotto con salsa all'aceto e sale, con un filo d'olio e qualche aroma (Vi è chi lo prepara anche con carne grassa, maiale, cinghiale ed altro).

Cap. VI – Andəpàst', kundòrn', 'nʒələtə, ecc.

Antipasti, contorni, insalate, bocconcini, ecc.

A parte i noti e più moderni antipasti (prosciutto crudo e melone, fette di salame con alici e burro, ecc., ecc.), ci soffermeremo in particolare sulle semplici squisitezze caserecce, quali:

'a capùnätə, la “caponata” (gustata anche da pietanza), una volta cibo semplice dei marinai, poi arricchito con vari ingredienti e trasformato in un piatto misto squisito, anche da contorno, col sughetto, con pezzi di melanzane, di peperoni, di pomodori e spruzzato di pepe o altro aroma;

'a fəllätə, l'affettata (massime nella tradizione della Pasqua), un misto gradevole di fette di uova sode, di salsiccia e sopressata secche caserecce, ecc., ingentilito da noci di burro ed alice sott'olio;

'a pəpərùnätə, la peperonata (gustata anche come pietanza), con peperoni tagliati a pezzi e cotti in padella, con olio ed altri ingredienti (pepe, sale, ecc.);

'i 'nʒəlätə mməškätə, le insalate miste: “*d' pəmmədórə*”, di pomodori freschi, semplice, all'olio e sale e pezzetti d'aglio crudo; oppure arricchita di baccalà arrostito, di fette di cetriolo nostrano (“*ù puləsèll*”); oppure con capperi (“*chiappàrínə*”), con baccalà, pezzi di zucchini o fagiolini sott'olio, con patate lesse spruzzate d'aceto e con qualche fogliolina di prezzemolo e simili; oppure mista con “lampascioni” lessi sott'olio, o aceto e pezzi della nostra “carota”;

'i rafanèll' 'mbùss' 'nd' a' jʒògghjə e ssälə (e raramente le nostrane pastinache, “**'i pastùnəkə d'òrt**”), i ravanelli bagnati in olio e sale;

mùlaggnänə e kəcućill' a ffèll', fasciùlinə e pəmmədóra sikk' sòtt'ògghjə e 'ćcítə, melanzane e zucchine a fette, fagiolini e pomodori secchi sott'olio o aceto;

pänə a škätə, fetta di pane abbrustolito (la tipica bruschetta), strofinata con aglio crudo (a chi piace) e condita con sale e olio vergine. Oggi, è arricchita anche di pomodorini e mozzarella;

pänə e pəmmədórə sprəsciätə, fette di pane con pomodoro fre-

sco spremuto sopra, con olio e, a chi piace, con un po' d'origano e con formaggetto o mortadella;

pänə vünd' (anche "vònd"), pane unto ovvero bagnato nel grasso di maiale (lardo) sciolto e bollente nella padella;

purè d' pätänə, d' pəsill', d' fàsciúlə, ecc., purè o purea (dal Francese "*purée*") ovvero passata o crema di patate, di piselli, di fagioli, ecc.

Poi, i normali contorni di verdure crude e cotte, dagli spinaci ai broccoletti, conditi con olio e sale, e con gocce di limone o di aceto. E, fuori pasto, gli "sfizietti" ossia:

'i pàssələ, chicchi d'uva appassiti;

l'úvə sòtt' 'ù spìrd', chicchi d'uva sotto alcool puro;

tànnə d' l'úvə, virgulti della vite con viticci, lievemente tannici, crudi o lessati, ingentiliti d'olio d'oliva, ed anche sott'aceto;

ed infine:

'a vərəvə d' cräpə, la barba di capra, (anche "barba di bosco), una radice rara naturale, piuttosto dolce da preferirsi cruda. Essa richiama la barba del frate cappuccino e somiglia un po' alla indivia (Un inciso: secondo i maliziosi bontemponi, sarebbe l'immagine delle recondite bellezze femminili). Per la cronaca, inseriamo la... sfiziosa "**scarpètt**", s.f., scarpetta e cioè la ripulita del piatto da qualsiasi residuo minuto della vivanda appena degustata, con un pezzo di pane o col dito, grossolanamente. In merito, ricordiamo che BONVESIN da la Riva (Milano, 1250 ca. - ivi, 1315 ca.), frate dell'Ordine degli Umiliati, "doctor et magister", autore di poemetti conviviali e didascalici latini ed anche nella sua koinè padana, disdegnava la "scarpetta" e la sconsigliava, Cfr. "De quinquaginta curialitatibus ad mensam" (Vedi Ind. Bibl.).

Cap. VII – “I ’ddórə” e “I ’ssènʒ”,
“Gli odori” e “Le essenze” (aromi),

vəsàncólə, basilico;
cannèll’, cannella;
làvərə (mod. **“làur”**), lauro o alloro;
mènd’, menta;
nócia mùscätə, noce moscata;
’rinənə (mod. **“rìghənə”**), origano;
pətrəsínə, prezzemolo;
rósəmàrínə, rosmarino;
sàlvəjə, salvia;
sènəpə, senape;
ʒʒàffərənə, zafferano, ecc., ecc.;
con gli immancabili
jəgghjə, aglio, **pépə**, pepe e **djavəlicchjə**, peperoncino.

Cap VIII – Frùttt’ d’ stàggiònə (frèškə), sèkk’ e ddóćə
Frutta di stagione (fresca), secca e dolce.

La più nota frutta dolce casereccia è:

’a pèrzekə ’nd’ ’ù scərùpp’, la pesca sciroppata;

’ù kətùggənə còtt’, la cotogna cotta zuccherata, più l’importato e moderno **“’nanàss’ k’ ’ù rəsòləjə”**, ananas al maraschino (al “rosolio”).

La più nota frutta fresca d’orto e di campagna è:

cəräscə (oggi, anche **“cəräśə”**) **nùsträlə, fràngésə e ’mmərəkənə**,
ciliegie nostrali, francesi e americane, dolci e gustose.

crùggñälə, ciliegia più dura e meno dolce;

fíchə: jəndílə, nùcəríñə, sambètə, vərđìsk’, vùttärə, ecc., fichi
gentili, lucerini (da Lucera), di San Pietro (29 giugno),
verdognoli, similbotte, ecc., tutti dolci e gustevoli.

júvə, uva: bianca, nera, rosata-rossiccia, dai molti nomi e qualità, ma sempre zuccherina e deliziosa;

kətùggə, cotogna, piuttosto aspra, e “**mélakətùggə**”, melacotogna (innesto di melo e cotogno), più gradevole;

lubbèrgə, albicocca;

mandàrinə e “**mandaràngə**”, mandarino e mandarancia, agrumi;

məlill', piccole mele nostrane succose, e “**mélə**” varie importate;

məlúnə, meloni: “**d'àqquə**”, ...“all'acqua”, (anguria);

“**...d' pəne**”, “da pane”, cortecchia verde o d'altro colore, gustevole col pane fresco;

“**...vərnínə**”, “invernino”, perché si consuma in genere nella stagione invernale, essendo duraturo;

oltre ai nostrani “**cummaràzz**” e “**cummarazzill**”, meloncini verdognoli, non maturi, rotondi, grossi e piccoli, che vanno conservati anche sott'aceto, interi o a fette, usati perfino per contorno, associati con i “**kəcùmərə**” e “**puləsill**” ovvero i similcetrioli nostrani d'orto, lunghi o corti;

murjànətə, melograno;

pérə: cànnələ, da Candela, cognome dell'innestatore: prelibate;

“**...cazzəllùccə**”, pere piccole e piccolissime;

“**...pàccónə**”, grossa pera;

“**...sangiuvənn**” (da S. Giovanni, festeggiato il 24 giugno, perché maturano in tale periodo), gradevoli;

“**...spàtónə**”, grossa pera, bislunga, spadiforme, ecc.;

portajàll', “portogallo” ovvero arancia, agrume;

prəcókə, pesca dura, gustosa, accreditata nella letteratura regionale come “percocca” e “percoca”;

sùsínə o **“pərúnə”**, susina o prugna, dalla polpa molto dolce, sia fresca che secca;

vìscələ, visciola: specie di ciliegia, ma acidula;

eccetera;

La più nota frutta secca è:

castàggə **’mbùrnätə** e **“a’ vărólə”**, infornate (al forno) e caldarroste;

fucrasikk’ (più pretto **“frúcasikk’”**), fichi secchi, imbottiti o meno di mandorle, anche abbrustoliti al forno;

mènələ a’ ddində, mandorle ai/da denti, dal guscio tenero, anche al forno, che si possono rompere sotto i denti, (dette di Santeramo del Colle, in prov. di Bari), dal frutto gemellato;

núcə (sing. **“nóćə”**), noci comuni dal mallo bivalve;

nućill ’mmerəkänə e **tùnn’**, nocelle oblunghe americane (arachidi) e rotonde, abbrustolite;

ed il moderno e più sofisticato

pəstàcchjə, pistacchio, dal gustoso seme abbrustolito.

Cap. IX – “I vínə e ’i rəsòləjə”, I vini ed i liquori.

Quivi, sono tutte bevande genuine, specie i vini, ottenuti da ogni qualità d’uva, dal montepulciano (**“’ù mòndəpùləcìjənə”**) alla malvasia (**“a màvlascìjə”**), bianchi, rossi e rosati. Insomma, non sono bevande di cantine o di mescite pubbliche.

Ecco i più correnti:

'i vīnə 'ndrecāse, i vini dentro casa ossia venduti nelle case private di viticoltori.

'mərənəll', liquore di amarene spremute, arricchite da un po' di alcool puro;

màrzälə (anche **"màrsälə"**), vino profumato ovvero liquore dolciastro, preparato con estratto;

nócéə mùscätə, noce moscata ossia bevanda alcolica, anche come digestivo, con essenza del seme della miristica;

rəsòləjə, rosolio, liquore di bassa gradazione alcolica molto zuccherato e aromatizzato con qualche essenza e perciò è di svariati gusti;

vermùtt', vermuth cioè vino liquoroso e aromatizzato;

eccetera.

In tempi andati, l'unico liquore di bottega, nelle festività e nei lieti eventi, era:

'a sdréghə, la strega (imbottigliata a Benevento) e, nondimeno, preparato anche in casa, come sopra, con essenza e alcool puro.

N.B. Sono più rari, ma altresì graditi, gli "sciroppi di melograno e dell'olivo", **"scərùpp' d' mùrjanätə e d' frùnn' (d') vùlívə"**.

Cap X – 'I calmànd' e 'i 'dduləcamènd'

I calmanti e gli edulcoranti.

Nella nostra comunità, la medicina empirica – fai da te – è d'in-veterata usanza. Le erbe medicinali sono utilizzate, in genere, in modo appropriato non soltanto come lenitivi di dolori o spasmi o

crampi, ma anche “**p’ ’ddùlækjá’ ’ù stòmməkə e ’i vîscələ**” (per edulcorare lo stomaco e le viscere o intestino) ossia come tisane (decotti e infusi). Molto di rado, si fa ricorso alla drogheria o farmacia per i preparati più scientifici o tecnici.

Ecco una piccola mappa:

cambomill’, camomilla ovvero pianta bollita in acqua ed il diuretico liquido ottenuto da zuccherare, ma non troppo;

cànfr’ o spird’ cambùrätə, canfora o spirito canforato, in farmacia, antispasmodico;

jàquə d’ màvələ, decotto di malva, come calmante ed emolliente;

jàquə d’ scarčíòfələ, liquido da carciofo spezzato e bollito (amarognolo, digestivo, moderno “cynar”);

papàggnə, papavero, in farmacia, gocce calmanti (anche la “papaverina”, alcaloide più intenso e soporifero);

stizz’ d’ làùr’, stille di foglie di lauro bollite in casa, e meglio, in farmacia, col proprio nome di “laudano”, che è un vero analgesico;

tè, dalle foglie di “tea”, triturate o polverizzate, da bollire in acqua e da bere caldo o freddo zuccherato,

eccetera.

Cap. XI – “ ’I læchənìzəjə”, Le leccornie o dolciumi, e “**’i cannarutìzəjə**” (anche “**’ngannarutìzəjə**”), Le ghiottonerie.

La produzione casereccia delle “cose dolci” (‘i cósə dúćə) è vasta e varia e fantasiosa e prelibata da leccarsi le dita, come si dice. Finanche i prodotti poco dolci, come vedremo, sono gradevoli.

La mappa che presentiamo non è probabilmente esaustiva.

Eccola:

bbəscott' e bbəscuttìll', biscotti e biscottini: una grande varietà multiforme, di pasta normale e zuccherata, di pasta all'uovo, di pasta di mandorle, al "naspro", ecc, ma tutti squisiti;

càvəciúnə (raramente "càvəzúnə") k' a cənätə e k' 'i cícə, calzoni alla mostarda ed alla crema di ceci cotti. Foggianti a calzoni da mano esperta, sono di pasta normale, ripieni di mostarda d'uva nera o di crema di ceci al cioccolato, con un ingrediente aromatico gradito: il tutto, dopo la cottura, imbevuto di mosto cotto nostrano;

cruccànd', croccante, di mandorle pelate intere o sminuzzate, abbrustolite a fuoco lento con zucchero, poi assemblate e compresse, anche ornate di confettini;

mènələ àttərrätə, mandorle intere abbrustolite, riaffidate al fuoco lento con zucchero oppure combinate al cacao, poi disposte a mucchietti (raramente la singola mandorla) su di un pezzo di marmo o una lastra di vetro doppio e schiacciate basse ("atterrate", rasoterra): una vera delizia;

nèvələ, "nebulose" (a mo' di nebbia) e "nubili" (a mo' di nuvole), in genere di pasta normale (anche lievemente zuccherata o con qualche uovo), artisticamente spianata e ritagliata con la rotella a strisce lunghe e strette, poi ripiegata verso l'alto e schiacciate con un pizzicotto ogni 2/3 cm. e quindi avvolte su se stesse a spirale, a guisa di nebulosa celeste, e, infine, fritte o al forno: da gustare imbevute di mosto cotto nostrano o montate di miele ed anche (a chi piace) di pezzettini di mandorla, ecc.;

panarèll' k' l'óvə, panierino con l'uovo ovvero strisce tonde di pasta normale avvolte intorno alle punte di un ceppo di vimine ricurvato, a guisa di lungo manico, nella cui sacca viene posto un uovo crudo. Il tutto da cuocere, uovo e pasta, per la gioia dei bambini cui è destinato;

pùpəràtə, (d'etimo molto incerto. Qualche dialettologo azzarda

che, in origine, il dolce avesse come ingrediente della polvere di pepe, e quindi potrebbe essere stato conosciuto come “la ciambella pepata”, aggettivo che, in seguito, ebbe a subire una corruzione lessicale. Ma è proprio un azzardo), “peperato” nella ns. “Parlata” ripulita, noto come “tarallo nero”, di farina normale impastata col nostro mostocotto, appena zuccherata ed anche con qualche uovo, un po’ di latte, un po’ d’ammoniaca e dei pezzettini di mandorla e di buccia d’agrumi. La pasta, poi, spianata abbastanza spessa, viene ritagliata a lunghe strisce modellate e attondate, e rivolte a cerchio (“tarallo”) ed infine affidata al forno.

Con codesta pasta speciale, si preparano i:

mùstacćiúnə, mostacciuoli, biscotti romboidi o rettangolari, semplici o coperti di cioccolato liquido;

quàrəsəmälə, “quaresimali”, biscotti dolci di pasta mandorlata, croccanti, specie nel periodo della quaresima;

scavədatill’, scaldatelli ovvero “taralli” di pasta normale con sale q.b., al seme di finocchio, spessi e sottili, prima bolliti e poi infornati. Quelli sottilissimi sono noti come

’sciúcabbòcchə, “asciugabocca”, perché provocano sete, spesso spenta dagli uomini col “bicchierozzo” del nostro buon vino;

škàrólə, “scarola” ossia un’artistica similvoluta di pasta delicata all’uovo, frita o al forno, sovramontata di zucchero e miele, ed anche più sofisticata con polvere di cioccolato, di cannella e perfino di zenzero. In talune zone italiane è nota come “cartellata” o “bugia”, ecc. Con la stessa pasta dolcificata, vengono confezionati, con pezzi compatti e lunghi 3/4 cm. **“i strùfələ”** (più rozzamente **“i strüffələ”**), riccioluti, rivoltati, fritti e mielati;

taràll’ e tarallùccə, “taralli e tarallini” (ciambelle), di pasta normale, di pasta dolce all’uovo, imbottiti di mostarda d’uva nera (**“čənätə”**), imbevuti o meno di mosto cotto, con pasta di mandorle, al “naspro”, ecc.

Vi sono, inoltre, altre ghiottonerie caserecce, quali:
'rănə e ćícă còtt' k' 'ù mǎstəcòtt', grano e ceci bolliti col mostocotto, invero piatto d'occasione (specie il 7 agosto, in onore di San Donato);
sàng' còtt', sanguinaccio dolce, con sangue di maiale, cioccolato, latte, pezzi di mandorle e di scorza d'agrumi, con qualche spezie,

con le immancabili marmellate, “**'i mǎrməllătə**” (accennate avanti) di frutta varia dolcificata (di albicocche, di ciliegie, di cotogne, d'uva, ecc.).

E, infine, tante pizze dolci, ossia alla crema e di altri gusti ghiotti, ma soprattutto la tradizionale

pìzz' k' 'a rəcòtt', pizza alla ricotta, di pasta all'uovo, con zuccheri e bucce di limone grattugiate o cannella (se questa è preferita), confezionata artisticamente con sovrapposte listerelle di pasta zuccherata e oliate.

Né va dimenticata la caratteristica tradizionale

pizza rùstəkə, pizza rustica, di pasta all'uovo, compatta e farcita con formaggio fresco e di pezzi di salsiccia secca di casa, ecc.

A questo punto, non possiamo non chiudere con un cordiale saluto e con un caloroso

BUON APPETITO!