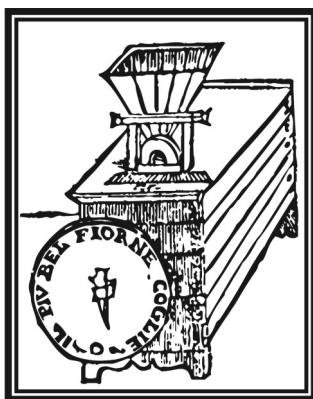


STUDI DI LESSICOGRAFIA ITALIANA

VOLUME XXXIX

STUDI
DI
LESSICOGRAFIA
ITALIANA

A CURA DELL'ACCADEMIA DELLA CRUSCA
VOLUME XXXIX



FIRENZE
LE LETTERE
MMXXII

Direttore

Luca Serianni
(Roma)

Comitato di direzione

Federigo Bambi (redattore, Firenze) - Marcello Barbato (Napoli)
Piero Fiorelli (Firenze) - Giovanna Frosini (Siena)
Pär Larson (Firenze) - Wolfgang Schweickard (Saarbrücken)

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

Gli articoli proposti per la pubblicazione sono sottoposti
al parere vincolante di due revisori anonimi.

ISSN 0392-5218

Amministrazione e abbonamenti:
Editoriale Le Lettere S.r.l., Via Meucci 17/19 - 50012 Bagno a Ripoli (FI)
Tel. 055 645103 - Fax 055 640693
periodici@lelettere.it
abbonamenti.distribuzione@editorialefirenze.it
www.lelettere.it

Abbonamento 2022:
solo carta: Italia € 110,00 - Estero € 125,00

CIBO E DIALETTO
LESSICOGRAFIA NAPOLETANA OTTOCENTESCA
E LESSICO GASTRONOMICO ANTICO*

1. Il cibo e gli atteggiamenti collettivi di fronte al cibo cambiano storicamente da cultura a cultura e da momento a momento. A seconda dei contesti possono manifestarsi (e talvolta arrivano a convivere) posizioni estreme e molto divaricate, che vanno dall'apprezzamento insistito dei cibi ritenuti caso per caso più pregiati e squisiti (con connotazioni di classe evidenti o dissimulate) fino alle scelte ideologiche di tipo opposto, operate da coloro che considerano di primaria importanza mangiare e bere con moderazione e con distacco, riducendo il bisogno del cibo all'essenziale. Scendendo nello specifico che più direttamente ci riguarda, si potrà convenire che mai come negli ultimi anni le nostre case sono inondate, attraverso gli schermi televisivi (e altri media), di immagini che sfoggiano in continuazione tavole imbandite, piatti e prodotti tipici di ogni regione d'Italia. Mediante esibizioni di questo genere vengono veicolati i nomi di cibi diversi, a volte conosciuti in ambito nazionale, a volte meno noti, variabili e talora un po' strani. Inoltre il mercato ci ricorda che le denominazioni "tipiche" rappresentano una sorta di valore aggiunto alla qualità dei prodotti, la dialettalità e la regionalità linguistiche non risultano dissimulate, al contrario sono messe in evidenza e spesso addirittura esaltate: il localismo diventa titolo di merito. Si profilano anche per tale via nessi e rapporti stretti tra cibo e lingua (o, per meglio dire, tra cibo, lingua, economia e visione del mondo). Se ne può concludere che, a buona ragione, la gastronomia può essere considerata un fattore fortemente significativo dell'identità e che esiste un legame profondo tra gastronomia, storia linguistica e storia *tout court*.

Nella prospettiva appena delineata, un punto di riferimento ancor oggi fondamentale, nonostante siano trascorsi più di trent'anni dall'apparizione, è rappresentato dal volume di Zolli, *Le parole dialettali*¹. Per la prima volta nei

* Per la redazione di questo saggio mi sono avvalsa di consigli e di materiali che mi sono stati forniti da Yan Greub, Gino Ruoizzi e Carolina Stromboli. A loro va il mio ringraziamento più sentito.

¹ Paolo Zolli, *Le parole dialettali. Con i dialetti dalle Alpi al Libileo*, Milano, Rizzoli, 1986. Le citazioni e le liste lessicali che seguono (a testo e nelle note), si leggono alle pp. 10-11 e 135-40.

nostri studi si ricostruisce un'ampia panoramica delle parole che dai dialetti si travasano nella lingua, processo fondamentale per l'arricchimento del lessico nazionale (che si affianca ad altre due consuete trafilie: la coniazione di neologismi generati dalle dinamiche di formazione interne al sistema e l'accoglimento di forestierismi provenienti da altri sistemi linguistici). Nel volume si individuano le voci di origine regionale, dal Piemonte sino alla Sardegna, entrate nell'italiano, distribuite nei diversi ambiti semantici (amministrazione, fenomeni atmosferici e naturali, arti e mestieri, marginalità sociale, ecc.). Per quanto riguarda l'area geografica (quella meridionale) e il campo semantico (quello della gastronomia) a cui specificamente questo contributo attende, con riferimento all'area si osserva che «la penetrazione dei meridionalismi nell'italiano comune ha sostanzialmente avuto, salvo qualche eccezione di cui si darà debitamente conto, un solo punto di partenza, Napoli»; e, con riferimento alla cucina («forse il campo nel quale è maggiore il numero dei dialettalismi entrati nell'italiano»), si censisce «un discreto manipolo di voci gastronomiche» provenienti da quella località, qui riferite in ordine di presentazione: *pizza*, *baccalà*, *soffritto*, *caponata*, *mozzarella*, *vermicelli al pomodoro*, *calzone*, *panzarotto*, *fusilli*, *struffoli*, *sfogliatelle*, *taralli*, *tarallucci* (da cui il modo di dire «finire a tarallucci e vino» 'risolvere anche troppo amichevolmente o con plateali riconciliazioni contrasti, liti o scandali'), *sambuca*, *caciocavallo*, *mozzarella* (e, probabilmente, *mozzarella in carrozza*), *provola*, *capitone*², *cernia*, *calamaro*, *calamaretto*, *cannolicchio*, *vongola*³. La gastronomia «è certamente il settore in cui i contributi delle singole aree sono i più consistenti e hanno una più rapida circolazione» anche a parere di Avolio⁴. Il centro più produttivo è Napoli, con un consistente numero di vocaboli: *pizza*, *calzone*, *vermicelli*, *babà*⁵, *pastiera*⁶, *sfogliatelle*, *taralli*, *mostaccioli*⁷, *struffoli*⁸, *mozzarella*⁹,

² Con la precisazione: «trionfa sulle tavole napoletane nel cenone natalizio, conosciuto già nell'Ottocento anche in Toscana ("vocabolo usatissimo in Napoli ed esteso alle altre regioni, specie dell'Italia centrale, per indicare una specie di anguille assai grosse e vistose: vittime cruento della vigilia di Natale", lo definisce il Panzini)».

³ Con la precisazione: «è pugliese invece la *cozza*».

⁴ Francesco Avolio, *I dialettismi dell'italiano*, in *Storia della lingua italiana*, a cura di Luca Serianni e Pietro Trifone, voll. I-III, Torino, Einaudi, 1993-94, vol. III, *Le altre lingue*, pp. 561-95, a p. 584.

⁵ «Dal francese *baba*, "registrata nel 1767 dal Diderot come voce polacca"» (<DELIn).

⁶ «Difficile da trovare in altre città fino a pochi anni fa».

⁷ «Biscotti duri a forma di rombo, ricoperti di cioccolato».

⁸ «Pezzettini di pasta all'uovo, fritti e ricoperti di miele, confetti e canditi, in uso a Natale».

⁹ «Il nome deriva certo da *mozza*, dev. di *mozzare* (dal tipo di lavorazione del latte ormai cagliato)» (<DELIn).

*provola, provolone, soppressata, capocollo*¹⁰, *baccalà, calamaro, cernia, vongola*¹¹.

Nell'ultimo trentennio si è assistito a una vera esplosione di interesse per il cibo, considerato sotto il profilo linguistico, culturale e storico. Ne è scaturita un'ampia mole di ricerche nei diversi settori disciplinari, che ha interessato situazioni, ambiti cronologici e contesti molto vari. La storia della cucina, interpretata in via privilegiata come storia della cultura da importanti storici dell'alimentazione¹², può acquistare concretezza come storia della lingua del cibo, misurata attraverso la realtà dei testi e dei repertori.

Per quanto ci riguarda più da vicino, gli Atti del VI Convegno ASLI dedicato a *Storia della lingua e storia della cucina*¹³, oltre a costituire la messa a punto complessivamente più aggiornata (anche sotto il profilo bibliografico), rappresentano un punto di riferimento quasi naturale per ogni ulteriore sviluppo di un filone di ricerca che appare in continuo arricchimento, grazie ad iniziative individuali e collettive¹⁴. Tuttavia, nonostante tanti positivi fermenti, molto resta ancora da fare, come è naturale. Tra le piste possibili, merita di essere approfondita una considerazione in un certo senso giustificativa (senza attribuire all'aggettivo nessuna valenza negativa o sminuente) fornita da Zolli a proposito della scelta da lui effettuata di trattare nel suo libro solo dialettismi recenti: «la mancanza di dizionari “storici” dei dialetti – cioè di dizionari che ci dicano da quando una parola è attestata in un dialetto»¹⁵ rende estremamente

¹⁰ «Altrove detto *lonza*, o *coppa*»

¹¹ «Dial. *vònghələ*, dal lat. *cōnchula(m)*» (< DELIn). Sulla base dell'affermazione riportata nella nota 3, anche qui si conferma: «Di origine pugliese è, quasi certamente, *cozza* (corrispondente all'italiano *coccia*)».

¹² Ci si limita a indicare i nomi di Alberto Capatti e Massimo Montanari, che contribuiscono con vari lavori all'infoltimento di una serie bibliografica alla cui costituzione partecipano numerosi altri studiosi.

¹³ *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la società italiana*. Atti del VI Convegno ASLI. Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Cesati, 2009. Ulteriori indicazioni fornisce il PRIN di cui si parla nella nota successiva.

¹⁴ Tra queste si segnala il PRIN 2017 «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità [AtLiTeG]», diretto da Giovanna Frosini (Università per stranieri di Siena), con la partecipazione di altri gruppi di ricerca, rispettivamente coordinati da Nicola De Blasi (Università di Napoli), Rita Fresu (Università di Cagliari), Sergio Lubello (Università di Salerno). All'interno del PRIN si inserisce il presente lavoro. Una messa a fuoco delle specificità del linguaggio gastronomico, visto sia come fattore costitutivo dell'identità nazionale sia come linguaggio settoriale si deve a Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*. Nuova edizione, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103; Ead., *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?* nel recente volume collettivo *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, a cura di Jacqueline Visconti, Bologna, il Mulino, 2019, pp. 151-65.

¹⁵ Zolli, *Le parole dialettali*, p. 10 (il grassetto è nell'originale)

difficoltosa una ricerca che punti a identificare la data di nascita di una voce gastronomica in un determinato dialetto e la sua progressiva espansione nella lingua nazionale (nonché, eventualmente, in altre aree dialettali), fino a quella sorta di marchio di riconoscimento generale rappresentato dalla registrazione della stessa in esponente nei vocabolari della lingua italiana.

2. L'Ottocento è, per convincimento generale, il secolo d'oro della lessicografia¹⁶. Questo vale anche per la lessicografia dialettale che, in particolare nella seconda metà del secolo, conosce uno sviluppo senza precedenti e ancor oggi senza uguali. L'interesse romantico per il popolo e per la cultura popolare, considerata nella varietà delle sue manifestazioni, compresa quella linguistica, è alla base di una rinviogorita attenzione rivolta ai dialetti. In un quadro di complessiva tolleranza (di lontana matrice illuminista) che riduce gli spazi occupati dal purismo oltranzista, si assiste a una straordinaria fioritura di vocabolari centrati sulla polarità dialetto~italiano: da un lato documenti linguistici e strumenti in larga parte utilizzabili anche oggi (con accortezze specifiche su cui torneremo), dall'altro (secondo un'impostazione che in maniera organica fu formulata da Manzoni) veicolo di accostamento alla lingua da parte dei dialettologi. Non sono irrilevanti le questioni che riguardano presenza, peso e ruolo dell'italiano nei vocabolari dialettali. Il modello lessicografico rappresentato dal *Vocabolario* degli Accademici della Crusca (nelle sue diverse edizioni) costituisce, come è noto, il punto di riferimento obbligato (per impostazione generale e per dettagli) della lessicografia italiana e di altre lingue europee, fin dai decenni successivi alla prima edizione. Meno scontata è la constatazione che anche «i grandi vocabolari dialettali del Sette-Ottocento, che sono molti, nascono in Italia sulla scia del *Vocabolario* degli Accademici della Crusca (I ed. 1612) imitandone la raffinata tecnica lessicografica»¹⁷. Naturalmente la Crusca non è sempre esplicitamente citata dai lessicografi dialettali che si avvalgono, caso per caso, anche di altre fonti e di altri riscontri: raccolte di proverbi e di modi di dire, repertori bilingui o plurilingui, lessici e testi vari, in buona misura legati alla varietà rappresentata nel singolo vocabolario dialettale¹⁸. Nella consapevolezza, generalmente avvertita, che esiste una differenza obiettiva tra le varietà locali e la lingua letteraria suggerita dalla Crusca. Ma la tensione verso quel modello di

¹⁶ Si intitola *L'Ottocento, secolo d'oro della lessicografia* un ampio capitolo (pp. 248-315) del libro di Claudio Marazzini, *L'ordine delle parole. Storia di vocabolari italiani*, Bologna, il Mulino, 2009.

¹⁷ Lorenzo Renzi, *Storia linguistica di Vicenza italiana*, in *Gli scrittori vicentini e la lingua italiana*, a cura di Antonio Daniele, Vicenza, Accademia Olimpica, 2013, pp. 11-40, a p. 25.

¹⁸ Marazzini, *Voci vernacole e buoni scrittori*, pp. 473-74.

lingua risulta evidente nella formazione del lemmario di base (che spesso include forme italiane su cui è stato operato un banale travestimento fonomorfológico di tipo dialettale), per le modalità di formazione della glossa e per la presenza (saltuaria e talora imperfetta) di tavola dei citati e lista delle abbreviazioni.

Basteranno poche riprove, intenzionalmente desunte da tradizioni differenti. Il lessico italiano confluito nel *Dizionario milanese italiano* di Cherubini¹⁹ si costituisce sulla base di testi e autori assai diversi, senza vaglio e distinzione tra forme effettivamente in uso e forme dismesse o desuete. Sul «così detto italiano» dei lessici dialettali si esercita la censura di Manzoni. Che a proposito del *Dizionario* di Cherubini, in una lettera del 5 ottobre 1862, in risposta al Giorgini (che gli aveva offerto la presidenza onoraria della Commissione governativa incaricata della compilazione di «un dizionario dei dialetti italiani»), annota: «è dei più copiosi e dei più studiati, tu sai che quantità e qualità e varietà di roba ci sia affastellata e ammontata. Crusca, non so quant'altri vocabolari, scrittori d'ogni tempo e d'ogni parte d'Italia, e poi Lucca, Pisa, Arezzo etc. dove non è andato a frugare!»²⁰. Anche se un'analisi particolareggiata delle modalità di lavoro adottate dal lessicografo lombardo consente di integrare e ritoccare in parte il giudizio complessivo sul modello linguistico da lui offerto: «è un italiano cercato e soppesato, ricco e diverso, che è contrario per principio al municipalismo gratuito [...]. È chiaro che nel versante italiano del suo *Vocabolario milanese* uno dei nostri più seri lessicografi dialettali dell'Ottocento rispecchia anche, nella sua vasta positività, le sue (non solo sue) difficoltà di lingua»²¹.

¹⁹ Francesco Cherubini, *Dizionario milanese italiano*, voll. I-II, Milano, Stamperia reale, 1814 (2^a ed. Milano, Imp. regia stamperia, 1839-1842).

²⁰ Teresa Poggi Salani, *Sul «Vocabolario milanese» di Francesco Cherubini: il lessico italiano* [1988], in Ead., *Sul crinale. Tra lingua e letteratura. Saggi otto-novecenteschi*, Firenze, Cesati, 2000, pp. 9-17, in particolare a p. 10 per questa e alle pp. 15-17 per la successiva citazione a testo. Il giudizio di Manzoni è rievocato da Luca Danzi, *Lingua nazionale, lessicografia milanese. Manzoni e Cherubini*, Alessandria, Dell'Orso, 2001, nel cap. *Manzoni, Cherubini e il Gran Tesoro*, par. *Il giudizio del Manzoni*, pp. 154-57; per quanto riguarda le scelte linguistiche di Cherubini, cfr. ivi, cap. *Sul primo «Vocabolario milanese»*, par. *Tra scritto e parlato: l'italiano del Cherubini*, pp. 109-16, a p. 110: «il Cherubini attingeva quasi esclusivamente agli autori della tradizione comica, per il lessico e per le fraseologie [...]. Trattandosi di un canone sostanzialmente limitato, ove altri strumenti non lo soccorrevano, la competenza acquisita dal Cherubini su quei testi bastava per corroborare le attestazioni trecentesche dei dizionari con nuove testimonianze, rinvenute nel Burchiello, nel Pulci, nel Lasca, nel Cecchi, nel Varchi, nel Buonarroti il Giovane, nel *Malmantile*, e via dicendo. Poemi e commedie soprattutto, ma anche la prosa di novelle e le raccolte di lettere familiari, più prossime al registro parlato».

²¹ L'attività lessicografica di Cherubini continua a suscitare interesse. Ragguardevole l'iniziativa, promossa da un gruppo di storici della lingua lombardi, intitolata «Francesco Cherubini nella dialettologia italiana. 1814-1816. Tre anni a Milano per Cherubini»: tre incontri organizzati nel triennio 2014-2016 per celebrare la figura e l'opera del vocabolarista e dialettologo milanese, in occasione dei bicentenni della prima edizione del *Vocabolario milanese-italiano* (1814) e della pubblicazione della *Collezione delle migliori opere scritte in dialetto milanese*

Il problema del rapporto tra dialetto e lingua si ripropone spesso nella lessicografia dialettale ottocentesca e coinvolge altri aspetti. Anche al di là delle dichiarazioni esplicite, l'attività dei lessicografi va idealmente collegata al contemporaneo dibattito linguistico e al collegamento costante – pur nelle diverse articolazioni concrete – tra scelte lessicografiche e questione della lingua. Ciò emerge chiaramente dalla struttura di cinque dizionari dialettali meridionali apparsi tutti nei decenni che intercorrono tra l'Unità e la fine del secolo (Finamore, abruzzese; D'Ambrà, napoletano; De Vincentiis, tarantino; Accattatis, calabrese; Traina, siciliano)²². Accanto alle voci che hanno un marchio di dialettalità evidente, una sezione non trascurabile del *corpus* raccolto dai vari lessicografi presenta altre caratteristiche. A dispetto delle ripetute dichiarazioni di voler registrare nelle opere solo le specificità lessicali che non rientrano nella lingua *standard* e, conseguentemente, di voler escludere dal lemmario le forme prive di connotazioni dialettali²³, una sezione non trascurabile del *corpus* raccolto molto spesso non palesa elementi sostanziali, di natura semantica o formale, che distinguano il lemma dialettale rispetto alla glossa o all'interpretazione italiana. Propositi dichiarati e comportamenti effettivi non coincidono, in questi e in molti altri prodotti della lessicografia dialettale. Il lemmario abbonda di casi in cui la voce indicata come dialettale equivale o si accosta fortemente alla corrispondente italiana, se si escludono le ovvie difformità di natura fonetica e morfologica legate alla diatopia. L'entrata dialettale consiste a volte in un semplice adattamento (o mascheramento) fonico-morfologico del correlativo lemma italiano, sulla base dell'illusorio convincimento di elevare il prestigio della varietà locale allargando a dismisura il lemmario.

(1816): cfr. Silvia Morgana - Mario Piotti, *Francesco Cherubini. Tre anni a Milano per Cherubini nella dialettologia italiana. Atti dei Convegni 2014-2016*, Led Edizioni Universitarie, Milano, 2020. Recenti anche il volume di Mario Piotti, *La lessicografia dialettale lombarda tra Sette e Ottocento*, Milano, Led Edizioni Universitarie, 2020, che dedica un capitolo all'attività lessicografica dialettale del Cherubini, e la comunicazione di Jacopo Ferrari e Giuseppe Polimeni, *Le postille "manzoniane" al Vocabolario milanese-italiano di Francesco Cherubini: studi, datazione, proposte di edizione*, presentata al XIV Convegno della Associazione per la storia della lingua italiana - ASLI (Milano, 5-7 novembre 2020), su *Lessicografia storica dialettale e regionale* (atti in corso di stampa). E vedi anche *infra* al § 3.

²² Rosario Coluccia, *L'italiano nei dizionari dialettali. La pressione sulla voce e le modalità della glossa*, in *Lessicografia dialettale ricordando Paolo Zolli*. Atti del convegno di studi (Venezia, 9-11 dicembre 2004), a cura di Francesco Bruni e Carla Marcato, 2 voll., Roma-Padova, Antenore, pp. 557-89, alle pp. 587-89 i riferimenti bibliografici.

²³ Ad esempio, nel ridotto *corpus* meridionale appena indicato, De Vincentiis, pp. 7-8: «queste [voci ...] proprie della comune lingua abbiam tralasciato di registrarle, non ostante che in parecchie siavi alcun lieve cambiamento ma non tale da alterarne sostanzialmente la forma; [...] ci surse in mente l'idea di raccogliere le sparse voci del dialetto e formarne un vocabolario, [...] aggiungendovi gl'idiotismi e' concettosi proverbii tarantini». Dichiarazioni simili si leggono nelle prefazioni a vocabolari dialettali di tutt'Italia.

3. Questo contributo prende in esame specificamente il lessico della gastronomia offerto dai seguenti vocabolari dialettali napoletani, tutti collocabili nei cruciali decenni dell'Ottocento che precedono e seguono l'unità d'Italia: in ordine cronologico De Ritis (1845-1851), Volpe (1869), D'Ambra (1873), Andreoli (1887), Rocco (1891).

«Una tradizione coerente e continua di lessicografia dialettale italiana prende [...] le mosse solo nel XVII secolo»²⁴ e dal quel momento prosegue con ritmo crescente, fino a produrre i risultati più copiosi nel secolo XIX (come è già stato anticipato nel § 2). La situazione napoletana si inserisce perfettamente nella linea cronologica appena indicata: produzione ottocentesca copiosa, con qualche precedente significativo²⁵. Con, in aggiunta, la caratteristica specifica che la consuetudine di basarsi su fonti originali, abituale nei dizionari in lingua ma poco praticata dalla lessicografia dialettale, viene fatta propria dalla lungimirante lessicografia dialettale napoletana che, avvalendosi con profitto della documentazione (di matrice prevalentemente letteraria) di un dialetto adottato per secoli anche per iscritto, di fatto si configura strutturalmente secondo una prospettiva diacronica²⁶. E dunque, se «nel suo insieme la lessicografia dialettale [è] caratterizzata da una certa astoricità, esistono anche alcune notevoli eccezioni», riferibili innanzitutto ai dizionari napoletani di cui ci occupiamo²⁷.

²⁴ Wolfgang Schweickard, *La lessicografia*, in *Manuale di linguistica italiana*, a cura di Sergio Lubello, Berlin-Boston, De Gruyter, 2016, pp. 509-35, a p. 516 per questa citazione e per quella successiva. La desultorietà della lessicografia dialettale precedente il secolo XVII risulta dalla rassegna di Gunnar Tancke, *Die italienischen Wörterbücher von den Anfängen bis zum Erscheinen des «Vocabolario degli Accademici della Crusca» (1612). Bestandsaufnahme und Analyse*, Tübingen, Niemeyer, 1984 (Beihefte zur Zeitschrift für Romanische Philologie 198).

²⁵ Indaga il momento iniziale di tale tradizione Francesco Montuori, *Le origini della lessicografia napoletana: la prima edizione dello Spicilegium di Lucio Giovanni Scoppa*, in *Le parole del dialetto. Per una storia della lessicografia napoletana*, a cura di Nicola De Blasi e Francesco Montuori, Firenze, Cesati, 2017, pp. 93-127.

²⁶ Nicola De Blasi, *Sincronia e diacronia nella lessicografia napoletana*, in *Lessicografia dialettale ricordando Paolo Zolli*, I pp. 339-55, a p. 339 e Id., *La lessicografia napoletana e la ricerca del presente perduto*, in *Le parole del dialetto*, pp. 15-29, alle pp. 15-16. Vedi anche, per il progetto di un dizionario in allestimento, Nicola De Blasi e Francesco Montuori, *Per un dizionario storico del napoletano*, in *Prospettive nello studio del lessico italiano*. Atti del IX Congresso della SILFI (14-17 giugno 2006), a cura di Emanuela Cresti, due voll., Firenze, Firenze university press, 2008, I, pp. 85-92 e Idd., *Notizie dal laboratorio del Dizionario etimologico storico napoletano*, relazione al XIV Convegno Internazionale dell'Associazione per la Storia della lingua italiana - ASLI (Milano, 5-7 novembre 2020) sul tema *Lessicografia storia dialettale e regionale*,

²⁷ Wolfgang Schweickard, *La documentazione storica dei dialetti nel LEI*, in *Storia della lingua italiana e dialettologia*. Atti del VIII convegno dell'Associazione per la Storia della lingua italiana (Palermo, 29-31 ottobre 2009), a cura di Giovanni Ruffino e Mari D'Agostino, Palermo, Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2010, pp. 53-58, a p. 55. Nella stessa pagina, nota 11, si precisa: «Accanto ai dizionari napoletani si può menzionare, per l'Ottocen-

Comune a questi lessicografi è il tentativo di ricorrere alle testimonianze della tradizione letteraria dialettale, offrendo così di fatto un retroterra storico a lemmi vivi nella parlata del tempo.

Anche su questo punto specifico la produzione napoletana ottocentesca può avvalersi di un precedente di prim'ordine: il vocabolario postumo di Galiani²⁸ del 1789 si giova infatti dello spoglio di numerosi testi del XVII e del XVIII secolo. Per quanto pubblicato dopo la morte dell'autore, il titolo e il testo non subiscono interventi sostanziali, secondo quanto espressamente dichiarato dallo stampatore²⁹; sono originarie (e per noi significative) le citazioni estratte da precedenti testi letterari napoletani che si leggono, per limitarsi alle voci iniziali, in *abbrarocare* 'lasciarsi cadere o cadere su di alcuno', *abbarrucare* 'buttar giù', *abbentare* 'avventarsi; trovar riposo, requie, ristoro'; ecc. L'opera di Galiani ebbe diffusione anche fuori dai confini regionali, assunta come fonte autorevole di informazione sul lessico napoletano. Con tali finalità è utilizzata nel *Saggio d'un Dizionario della lingua provinciale italiana*, inedita e corposa raccolta alfabetica in due volumi allestita da Francesco Cherubini allo scopo di selezionare le «voci italiche provinciali», voci italiane per forma ma di provenienza e origine locale, da lì trasmesse in ambiti più vasti mantenendo il significato originario³⁰. L'opera di Cherubini appare assai disomogenea e geograficamente sbilanciata: molto ricca di materiali settentrionali e in particolare lombardi, povera di meridionalismi, limitati a voci di provenienza napoletana e siciliana.

to, il *Vocabolario del dialetto antico vicentino (dal secolo XIV a tutto il secolo XVI)*, di D[omenico] Bortolan, Vicenza, [Tipografia San Giuseppe], 1893 [ristampa anastatica Bologna, Forni, 1984], che si basa su una ricca bibliografia di stampe antiche e di manoscritti inediti. Purtroppo i materiali sono di poco valore per la lessicografia, visto che il Bortolan non riporta informazioni sul significato delle parole né sui contesti». Un richiamo alla «prospettiva storica, fin dal titolo, [del] *Vocabolario vicentino antico* di Domenico Bortolan» è in Renzi, *Storia linguistica di Vicenza italiana*, p. 31.

²⁸ Ferdinando Galiani, *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano, che più si scostano dal dialetto toscano, con alcune ricerche etimologiche sulle medesime degli Accademici Filopatridi. Opera postuma supplita, ed accresciuta notabilmente*, Napoli, presso Giuseppe Maria Porcelli, 1789.

²⁹ Ivi, p. VII: «Facciamo inoltre noto che il titolo che si è premesso è quel medesimo appunto che pensava il Galiani apporre al suo *Vocabolario*. [...] Il manoscritto del sig. Galiani da noi non si è né punto né poco toccato, se si eccettua qualche piccola revisione ed aggiunzione».

³⁰ Informano ampiamente su questo *Saggio* due diversi contributi di Silvia Morgana, *Notizie sul Dizionario della lingua provinciale italiana di Francesco Cherubini*, in «*Acciò che 'l nostro dire sia ben chiaro*». *Scritti per Nicoletta Maraschio*, a cura di Marco Biffi, Francesca Cialdini e Raffaella Setti, voll. I-II Firenze, Accademia della Crusca, 2018, II, pp. 681-94 (con riferimento a composizione, contenuto, fonti e obiettivi del lavoro) e Ead., *Voci meridionali nel Dizionario di «Voci italiche provinciali» di Francesco Cherubini*, in *In principio fuit textus. Studi di linguistica e filologia offerti a Rosario Coluccia in occasione della nomina a professore emerito*, a cura di Vito Luigi Castrignanò, Francesca De Blasi, Marco Maggiore, Firenze, Cesati, 2018, pp. 551-61 (con riferimento specifico all'ambito gastronomico).

La disomogeneità è quasi fatale, considerati i preminenti interessi scientifici del lessicografo milanese, i tempi e le connesse difficoltà di reperimento dei dati; e tuttavia appare non casuale che, con riferimento all'ambito gastronomico, la prevalenza dell'area napoletana rispetto a tutte le altre regioni del mezzogiorno continentale venga riconosciuta, in anticipo di quasi due secoli rispetto alle sintesi di Zolli e Avolio ricordate in apertura di questo contributo.

La raccolta contiene un manipolo di 21 meridionalismi, appartenenti all'ambito gastronomico e considerati di provenienza napoletana (per lo più messi a lemma in forma italianizzata): *caciocavallo, fragaglie, inoglia, manteca, panelle, pizze e ricotte, scagliozze e scagliozzuole, scamozze, scapece, scavodatiello, sciadone, sciosciello, sesamiello, sfogliatelle, spezzatello, struffolo, terrone, vrsaciola, zeppola*. Nella lista così ricomposta sono «evidenti le corrispondenze e i prelievi dal vocabolario napoletano di Galiani [1789], citato da Cherubini come “già spogliato” in un elenco autografo di libri e dizionari dialettali premesso al primo tomo del manoscritto del suo repertorio di provincialismi»³¹.

4. Nella lista dei testi utilizzati dai lessicografi ottocenteschi mancano, come è naturale, fonti venute all'attenzione solo recentemente. Tra queste spicca lo *gliommero*³² napoletano «*Licinio, se 'l mio inzegno*» di Iacopo Sannazaro,

³¹ Morgana, *Voci meridionali nel Dizionario di «Voci italiane provinciali»*, p. 553.

³² Il «particolare genere poetico denominato *gliommero*» consiste in «un monologo recitativo caratterizzato dall'uso dell'endecasillabo con rima al mezzo», in una «lingua popolare, adeguata al modo di vedere dei personaggi popolari presentati», scientemente adottata per questo genere dai «letterati di Corte, che ormai usano correntemente nelle proprie opere letterarie un volgare napoletano illustre privo dei caratteri locali e più o meno orientato verso il toscano», cfr. Iacopo Sannazaro, *Lo gliommero napoletano «Licinio, se 'l mio inzegno»*, a cura di Nicola De Blasi, Napoli, Libreria Dante & Descartes, 1998, pp. 5-6 (d'ora in avanti citato come *Gliommero*DeBlasi e seguito, a seconda dell'opportunità, dall'indicazione del verso o della pagina dell'edizione). Non sono molti gli esemplari napoletani quattrocenteschi di questo genere poetico. In forza della constatazione che «gli endecasillabi con la rima al mezzo [...] erano considerati obbligatori nei componimenti chiamati *gliommeri*», viene ricondotto al genere un componimento in dialetto salentina di epoca successiva, prima metà del sec. XVIII (Mario Marti, *Sul significato storico della scelta versificatoria di «Nniccu furcedda»* [1986], in Id., *Ultimi contributi dal certo al vero*, Galatina, Congedo, 1995, pp. 103-19, alle pp. 116-17). *Nniccu furcedda* si svolge «in una masseria [...] e in ambiente contadinesco, mediante il genere letterario della farsa»; eccone l'incipit: «Aggiu nna figghia zita, granni diaulu / cce 'ben a faci Paulu intr'a sti curti? / Zittu! zittu! fa curti li paroli, / ca Paulu no 'boli cosi tua» (edizione del testo, commento e citazioni da *Letteratura dialettale salentina. Il Settecento*, a cura di Mario Marti, Galatina, Congedo, 1994, pp. 101-206, alle pp. 103-4 e 111). Il significato primario di *gliommero* (< glōmus -meris) è 'gomitolo'. In ambito gastronomico, il «diminutivo plurale *gliemurieddi* indica anche (ora in altri dialetti campani e lucani, un tempo forse a Napoli) 'involtini di interiora di capra o d'altro animale' *Gliommero*DeBlasi, p. 6. Il cibo è caratteristico

che contiene «parole di rimpianto per il passato angioino e, in particolare, per i gusti gastronomici e per l'abbondanza di quel tempo, contrapposti alle ristrettezze sregolate della cucina del presente»³³.

Ecco l'elenco dei lemmi gastronomici offerti dallo *gliommero*, con qualche impercettibile ritocco formale (per il significato e per riscontri di vario genere cfr. la lista dei lemmi nel § 5): *caponi sotterati, carozza, crespelle, galline chienne et senza l'osse, gamillina, gelletina, lacerto rostuto, maccharoni, mesescha, mirasto, mordoche, pastichi alla moderna, pastiera, pectolella aravogliata, pedeta de putana, piedi dellessati, pighe, pollo (lardiato), potriglia, suppa 'naurea, trippa, zandelle, zuppa francescha*.

Poco dopo la data dello *gliommero*, agli inizi e nel pieno Cinquecento, ricettari coevi, testi storici, letterari e di varia natura (1527, Passero³⁴; sec. XVI,

anche del Salento: cfr. VDS s.vv. *gnummariaddu* (e varianti) 'involtino di carne o di intestini attorcigliato a forma di gomitolò'. La lessicografia napoletana ottocentesca (D'Ambra, Andreoli, Rocco) registra *gliommaro* (e varianti) 'gomitolò', 'batuffolo', 'imbroglio' (metaforico), ecc. con un buon numero di attestazioni letterarie precedenti (a partire da Basile), e anche 'sorta di farsa' (in Rocco, senza documentazione); non esistono nella voce o nei derivati accezioni di ambito gastronomico.

³³ *Gliommero* DeBlasi, p. 9. Lo studioso è tornato sull'interessantissimo testo di Sannazaro anche in occasioni successive. Tra queste: Nicola De Blasi, *Lessico gastronomico del Quattrocento e altre storie di parole in cucina*, in Id., *Parole nella storia quotidiana. Studi e note lessicali*, Napoli, Liguori, 2009, pp. 107-33, alle pp. 112-13; Id., *Storia linguistica di Napoli*, Roma, Carocci, 2012, pp. 34 e 58-59. Sannazaro potrebbe essere autore anche di un altro *gliommero* in precedenza attribuito a Pietro Jacopo De Jennaro, che non contiene riferimenti gastronomici (ha tutt'altro significato l'agg. *delllessato*, che nel primo *gliommero* si riferisce ai piedi di volatili 'lessati', nel secondo, al v. 92, si riferisce al re Luigi II d'Angiò, prima chiamato e poi mandato via 'malconcio' da Napoli). Per l'edizione del testo con commento e per l'assegnazione a de Jennaro, cfr. Giovanni Parenti, *Un gliommero di P. J. De Jennaro: «Eo non agio figli ne fittigli»*, «Studi di filologia italiana», XXXVI (1978), pp. 321-65; per la proposta di diversa attribuzione e ulteriori annotazioni, cfr. Nicola De Blasi, *A proposito degli gliommeri dialettali di Sannazaro. Ipotesi di una nuova attribuzione*, «Studi rinascimentali. Rivista internazionale di letteratura italiana», V (2007), pp. 57-76.

³⁴ Giuliano Passero (o anche Passaro), sellaio (non setaiolo, come spesso si legge) napoletano, è di gran lunga il più prolifico. Autore di *Storie in forma di giornali*, con eventi dalle origini del regno al 1526, scritte in data imprecisata, verosimilmente tra il 1510 e il 1527, cfr. Francesco Senatore, *Fonti documentarie e costruzione della notizia nelle cronache cittadine dell'Italia meridionale (secoli XV-XVI)*, «Buletino dell'Istituto storico italiano per il medio evo», 116 [2014], pp. 279-333, in particolare p. 283 e nota 8. La voce *Passero, Giuliano* non esiste nel DBI. Le *Storie* contengono tra l'altro una descrizione minuziosa del sontuoso banchetto di nozze (con lunghissimo elenco dei cibi che furono serviti) allestito per «la festa et lo ingaudio della serenissima donna Bona Sforza nova regina de Apolonia»; la festa si svolse «alli 6 di dicembre 1517, de domenica, dentro lo Castiello de Capoana» e «fo fatta con tanta cerimonia et ordine quanto mai fosse altra festa fatta». Si tratta del matrimonio tra Sigismondo I il Vecchio, re di Polonia, e Bona Sforza (1494-1557). Precedentemente Bona fu duchessa di Bari, città nella quale visse a partire dal 1501 e nella quale tornò nelle fasi finali della vita, a conclusione del suo lungo e per alcuni aspetti controverso regno polacco. I lemmi gastronomici di Passero, desunti dalla testimonianza del ms. I D 6, c. 157 a/b della Bibl. Nazionale di Napoli, sono elen-

Velardiniello; 1588, DelTufo)³⁵, offrono una cospicua nuova serie di vocaboli gastronomici (a cui si aggiunge qualche modesta variante formale) correnti a Napoli nei secoli precedenti l'esplosione della lessicografia ottocentesca: *almogiovare, arrosto de fasani, arrosto ordinario, arrosto selvaggio, attonnata, biancomangiare, bollito, bollito salvaggio, caponi coperti, castagne di zuccaro, coniglia con sua sapore, guanti, insalata d'ovole, mostarda, natte, nevole, pasticci di carne, pasticci di cotogne, pastitelle di carne, pastitelle di zuccaro, pavoni con sua salza, peparata, piccioni, pignolata, pizze bianche, pizze fiorentine, pizze paonazze, pizze sfogliate, potaggio ungheresco, procaccio, salza di vino agro, starne con limoncelle sane, strangolapreiti, turtette* (Passero); *casatielle d'Isca* (Velardiniello); *cassatelli napoletane, pignati di Pasqua a la napoletana, zuppa francese a la napoletana* (DelTufo).

Non sono strettamente riconducibili alla capitale del Regno (ma lasciano ipotizzare la possibilità di contatti con l'ambiente napoletano) altri testi cronologicamente vicini, che forniscono elementi di lessico gastronomico confrontabili con quelli dei documenti sicuramente napoletani³⁶. Non si considerano,

cati in De Blasi, *Lessico gastronomico*, p. 115 (d'ora in avanti si cita come PasseroDeBlasi). Il testo delle *Storie* si legge in un'edizione settecentesca, pletoricamente intitolata Giuliano Passero, cittadino napoletano, o sia, *Prima pubblicazione in istampa, che delle Storie in forma di Giornali, le quali sotto nome di questo autore finora erano andate manoscritte, ora si fa a sue proprie spese da Vincenzo Maria Altobelli, libraro napoletano [...]. Vi si premette ancora una Prefazione [...]* e vi si soggiunge una *Dissertazione [...]* di d. Michele M.a Vecchioni [...]. Vi si è unito finalmente un copioso indice composto da d. Gherardo Cono Capobianco [...], Napoli, Presso Vincenzo Orsino, 1785. All'edizione si rifà Luigi Sada, «*Ars coquinaria barensis*» al banchetto nuziale di Bona Sforza nel 1517, Bari / Santo Spirito, Edizioni del Centro librario, 1975 (d'ora in avanti si cita come PasseroSada, con indicazione della pagina).

³⁵ Indicati da De Blasi, *Lessico gastronomico*, pp. 108-26. Su Del Tufo, cfr. Rosario Contarino, *Del Tufo, Giovanni Battista*, DBI, XXXVIII (1990); per il testo, cfr. Gioan Battista Del Tufo, *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli*, a cura di Olga Silvana Casale e Mariateresa Colotti. *Glossario* di Francesco Montuori, Roma, Salerno Editrice, 2007. Le attestazioni di Velardiniello e Del Tufo desunte da De Blasi, *Lessico gastronomico*, si citano rispettivamente come VelardinielloDeBlasi e DelTufoDeBlasi, seguiti dall'indicazione della pagina.

³⁶ Pochi termini gastronomici offre l'*Esposizione del Pater Noster* (1507-1509), unica opera volgare dell'umanista Antonio de Ferrariis detto il Galateo (1446-1517), gravitante tra il Salento, sua terra di nascita, e la corte napoletana, nella quale rimase per decenni, con incarichi di un certo rilievo, intrattenendo rapporti con poeti e umanisti di quell'ambiente. Interessano un paio di iberismi, evidentemente appresi a Napoli, approdo primario del flusso lessicale ispanico verso il Mezzogiorno nella seconda metà del Quattrocento (cfr. Rosario Coluccia, *Linguistica e filologia di Antonio Galateo, tra Napoli e il Salento*, in *Antonio Galateo dalla Iapigia all'Europa*. Atti del Convegno internazionale di studi nel v centenario della morte di Antonio Galateo, a cura di Sondra dell'Oco e Luca Ruggio, Lecce, Milella, 2019, pp. 365-88, alle pp. 381-82; si cita come Galateo seguito dall'indicazione della pagina). È tradizionalmente ritenuto di origine lucana il *Libro di cucina* pubblicato da Michael Sùthold, *Ein unveröffliches Kochbuch aus Süditalian vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Droz, 1994, sulla base della seguente sottoscrizione finale: «Scripto in Nerula lo anno 1524. A di 3 de agusto», che

in questa fase della ricerca, testi di più incerta localizzazione, spesso genericamente etichettati come meridionali ma ancora da definire nella loro diatopia precisa³⁷.

5. Lo spoglio condotto nel § 4 offre un buon contingente di vocaboli gastronomici documentati da testi napoletani quattro-cinquecenteschi. Si tratterà ora di verificarne la persistenza (o l'assenza) nella lessicografia dialettale ottocentesca della stessa area (con i relativi rinvii ad altre fonti testuali), eventuale testimonianza di tali forme in ulteriori testi, in altre zone della penisola e nella lingua nazionale.

Ecco dunque la lista dei lemmi, presentata secondo lo schema seguente: 1. lemma sulla base della documentazione nelle fonti napoletane pre-ottocentesche prima elencate (*Gliommero*, Passero, Velardiniello, DelTufo); 2. indicazione dei dizionari ottocenteschi nei quali il vocabolo stesso è attestato (disposti in ordine cronologico secondo la sequenza della data di stampa, per evidenziare l'eventuale travaso di forme dall'uno all'altro), riproducendo entrata lessicale e, quando presenti, significato, fonte, commento e indicazioni desunti dai dizionari stessi (con minimi ritocchi formali operati per uniformità)³⁸; 3. rinvii (in ordine cronologico) ai testi e agli esempi napoletani allegati

rinvierebbe al toponimo latino *Nerulum*, l'odierna Lagonegro. Il manoscritto potrebbe invece essere stato trascritto a Nerola (prov. di Roma), località frequentata dagli Orsini, forse da «un cuoco di ambito cortigiano o signorile», che raduna «ricette diventate di moda a partire dal loro impiego presso la corte napoletana e messe in circolazione presso altri ambienti signorili» (ma naturalmente non è sicuro che il trascrittore abbiamo usato la varietà linguistica della località laziale), cfr. per tutto questo De Blasi, *Lessico gastronomico*, pp. 114-15 (si cita come *LibroCucinaSütholdDeBlasi* seguito dall'indicazione della pagina). Non si va oltre una collocazione generica con il cosiddetto Anonimo meridionale, dell'inizio del sec. XV, cfr. De Blasi, *Lessico gastronomico*, p. 16 (si cita come *AnonimoMeridDeBlasi* seguito dall'indicazione della pagina).

³⁷ Accenni, con rinvio a indicazioni bibliografiche precedenti, in Anna Colia, *Il ricettario di cucina tra XIII e XV secolo*, in *Recipe...Pratiche mediche, cosmetiche e culinarie attraverso i testi (secoli XIV-XVI)*, a cura di Elisa Treccani e Michelangelo Zaccarello, Caselle di Sommacampagna (Verona), Cierre Grafica, 2012, pp. 21-48. Anche se esterno all'area meridionale, si segnala per le ricche risorse lessicali e per l'antichità della testimonianza il testo edito da Simone Pregolato, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale*, in *Tra filologia, erudizione e linguistica. Per Giuseppe Frasso, cinque giovani allievi*, «StEFI. Studi di erudizione e di filologia italiana», VIII (2019), pp. 219-323, linguisticamente fiorentino. E molti utili riscontri si trovano nello studio lessicale di Giovanna Frosini, *Il cibo e i Signori. La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze, Accademia della Crusca, 1993.

³⁸ Le forme attestate nei dizionari ottocenteschi sono, fin dove possibile, ricontrollate nelle edizioni moderne di quei testi. Molto spesso tuttavia il carattere non integrale dei glossari che corredano le edizioni rende assai difficile una verifica sistematica. A questa carenza si è cercato di rimediare ricorrendo direttamente ai testi editi con un campionatura estesa (pur se non integrale).

dai dizionari ottocenteschi³⁹; 4. altre attestazioni, ulteriori riscontri e considerazioni, a partire dalle basi precedenti (quando possibili e utili).

almogiovare PasseroDeBlasi, **almongiavare** PasseroSada 40.

→ *almonciavare* De Ritis; *almongiavare* Rocco.

Almonciavare è «notato dal Passero tra le vivande nel convito fatto per le nozze della Regina Bona. [...] Questa parola è per noi d'ignoto significato» De Ritis; *almongiavare* «è lo sp. *almojabana* 'torta di formaggio e farina', ed anche 'sorta di pasticetto'. Passero» Rocco.

Altre attestazioni: *almongiare* è in un inedito «Libro de la cocina» (d'ora in avanti per brevità citato come Ricettario_bareseSada (seguito dal numero di pagina dello studio citato nella nota; in questo caso 40) del 1504, redatto dal barese Cristiano Effrem⁴⁰.

Va verificata la traccia etimologica suggerita da Rocco⁴¹. DCECH I 200 reca: «*almojabana* 'torta de queso e de harina', 'especie de buñuelo' del hispanoár. *muğábbana* 'torta o buñuelo de queso', derivado del ár. *gubn* 'queso'. 1 doc. Nebr.» con il seguente rimando in nota: «*almojavana* de queso e harina: circulus (s.v. *almoj-* y *buñuelo*). Nótese la v = ar. *bb*. Id. en Rob. de Nola, 132». Nell'«Índice cronológico de fuentes castellanas», p. LXVII, si precisa: «Nebr. (1495 o 1493)», «Rob. de Nola (1525)». La sigla Nebr. rinvia a Antonio de Nebrija, *Diccionarium ex hispaniensi in latinum sermonem*, senza indicazione di anno, ma collocabile al 1495 o al 1493. Rob. de Nola rimanda a Robert de Nola (Roberto da Nola), conosciuto anche come *mestre Robert, cozinero mayor* di Ferrante I. È autore di un' *Art de Coc*, sintetica intitolazione del *Libro d[e] guisados, manjares y potajes, intitulado Libro de cozina*, traduzione castigliana dal catalano, pubblicata a Toledo nel 1525⁴².

³⁹ Per molti testi citati nei dizionari in forma abbreviata (spesso criptica), a volte di scarsa diffusione e di difficile reperimento, è davvero meritoria la «Tavola delle abbreviazioni degli autori e delle opere citate» allestita da Vinciguerra in Rocco I, pp. 63-84 (citata qui una volta per tutte).

⁴⁰ Presentato da Sada, «*Ars coquinaria barensis*», in vista di un'edizione che fino ad oggi risulta impossibile reperire. Il manoscritto latore del testo «è conservato in una Biblioteca europea» [sic] e l'opera sarebbe «la più vetusta e la più organica testimonianza della letteratura culinaria meridionale» (p. 14). Il titolo del lavoro di Sada si spiega sulla base del seguente assunto: i termini della lista dei cibi serviti durante il banchetto delle nozze di Bona sono «quasi tutti tipici baresi» (p. 25), come dimostrerebbe il confronto con il Ricettario_bareseSada di Effrem, di data antecedente rispetto al Passero.

⁴¹ Ripresa dalla lessicografia napoletana moderna (senza dichiarare la fonte): «*almongiavà* s.f. 'torta di farina e formaggio'; etim.: spagn. *almojabana* idem, dall'ar. *muğábbana* idem; la voce spagnola vuol dire anche 'frittella'» (D'Ascoli1; D'Ascoli2, identico; D'Ascoli3, con qualche variazione poco significativa). Si noti che qui la voce è ossitona. Non ci sono nel FEW né nei materiali del FEW, consultati per me da Yan Greub, elementi che facciano ipotizzare collegamenti con lemmi francesi (escluso per ragioni fonetiche un rapporto con le forme semanticamente vicine " *talmouse, talemouse* 'tarte au fromage' FEW 21, 476b, di etimo sconosciuto).

⁴² È consultabile al sito www.navarra.es e leggibile anche in un'edizione di 500 esemplari in facsimile pubblicata dall'editore a Zaragoza, Horeca, 1996. Una stampa della seconda edi-

Il favore con cui nella corte aragonese venivano accolte ricette di provenienza iberica (non necessariamente, nel caso specifico, di *mestre Robert*), parrebbe il tramite decisivo per l'introduzione dell'iberismo nell'italoromanzo. Il luogo di nascita del cuoco di Ferrante è incerto (verosimilmente catalano; improbabile che sia originario di Nola, vicino Napoli), ma è sicura la sua presenza alla corte aragonese. La prima edizione del suo *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch ç(o) (e)s de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert, coch del Serenissimo senyor Don Ferrando Rey de Napols* (più sbrigativamente indicato come *Art de Coch* o *Llibre del Coch*), in catalano, apparve a Barcellona nel 1520; la confezione del testo parrebbe risalire a qualche decennio prima (al più tardi ai primi anni Novanta del secolo precedente, considerato che Ferrante muore nel 1494 e che la redazione del libro lascia presupporre che *mestre Robert* fosse pienamente attivo a corte)⁴³. Più diffusa è la redazione castigliana del 1525 (citata qualche rigo sopra): al foglio XLVI. ricorre la ricetta per la confezione di *almojavanas*.

Il cast. *almojábana* / *almojávana* sarebbe alla base dei derivati italiani *almogiòvare*, *almongiàvare*, *almonciàvare* (-e rende graficamente la vocale centrale media /ə/, mentre lo scambio -n- / -r- potrebbe essere interpretato come resa orale di una forma straniera poco nota, con pronunzia proparossitona); lascia incerti bar. *almongiare*, forse errato o corrotto. Il prestito si aggiunge alla lista dei castiglianismi entrati in Italia attraverso la filiera napoletana (non esiste un corrispondente catalano a cui far riferimento, cfr. DCVB e DELCat). La data della più antica edizione dell'*Art de Coc* (1525) sembrerebbe escludere il tramite aragonese, a vantaggio del successivo periodo viceregnale. Ma è del tutto verosimile che ricette singole (o gruppi di ricette) di provenienza iberica⁴⁴ circolassero autonomamente nella corte aragonese. Inoltre la presenza della forma in questione nel Ricettario barese Sada del 1504 rafforza la possibilità che il prestito sia entrato negli ultimi anni del Quattrocento⁴⁵, se già ai primi del secolo successivo si era propagato nella periferia barese.

zione di Logroño del 1529, di più agevole consultazione grazie a una conclusiva *Tabla* delle ricette, è nei siti di Archive.org: <https://web.archive.org>; e di Gallica: <https://gallica.bnf.fr>.

⁴³ La stampa quattrocentesca è consultabile al sito <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc4x5j1> (esemplare siglato 07 CM-363, Biblioteca de reserva. Universitat de Barcelona). E cfr. l'edizione moderna di Mestre Robert, *Llibre del Coch. Tractat de cuina medieval*. Edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona, Clàssics Curial 16, 2012². Successivo è l'articolo della stessa Veronika Leimgruber-Guth, *Glossari del Llibre del Coch de Robert de Nola*, «Estudis Romànics» 17 (1986), pp. 255-84. Si tratta, nelle intenzioni, di un *glossati complet* (p. 255), ma alcuni termini (obiettivamente difficili) mancano.

⁴⁴ Recentemente è stato proposto di abbandonare l'etichetta di "iberoromanze", tradizionalmente attribuita alle lingue romanze della penisola iberica, a vantaggio di "iberiche", in quanto la prima qualifica comporterebbe «une part de confusion entre ce qui relève de la classification génétique proprement dite, c'est-à-dire de la phylogénèse, et ce qui n'est qu'une simple classification géographique», cfr. Myriam Benarroch, *Traversées étymologiques de la péninsule Ibérique: continuités et ruptures*, in José Vicente Lozano (éd.), *Nouvelles perspectives en linguistique ibéro-romane*, Rouen, Publications de LibeRo/Publications électroniques de l'ERAC, 2019, pp. 271-96, a p. 271. La proposta ha un fondamento (all'interno di una visione dell'etimologia romanza fondata sulla grammatica comparata che trova nel DÉRom la sua manifestazione scientifica più significativa) ma, al di là dei nominalismi, l'importante è intendersi sui contenuti.

⁴⁵ Accenni alla presenza di elementi spagnoli nella gastronomia meridionale quattrocentesca sono già in Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996 e

In conclusione: nap.a. *almonciàvare*, *almongiàvare*, *almogiòvare*⁴⁶, bar.a. *almongiare* ‘torta o frittella di formaggio e farina’ (non esistono ragioni per attribuire al cibo italiano un significato diverso rispetto all’originale iberico⁴⁷).

arrosto ordinario, arrosto selvaggio, arrosto de fasani PasseroDeBlasi, **arrusto ordinario** PasseroSada 33⁴⁸, **arrusto salvaggio** PasseroSada 37.

→ *arrusto* (De Ritis; D’Ambra; Andreoli; Rocco).

Arrusto in Giulio Cesare Cortese, *Viaggio di Parnaso*⁴⁹ (<De Ritis s.v. an-

in Bruno Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo*, «Archivio storico italiano», CLIV (1996), pp. 33-58. Tra i lavori recenti che trattano il tema degli elementi lessicali di matrice iberica (catalana e castigliana) introdotti nel napoletano durante il periodo aragonese, vedi Rosario Coluccia, *Iberismi quattrocenteschi e storia della lingua italiana: cosa insegna il LEI*, «Italia dialettale», LXXX (2019), pp. 529-40 (con la bibliografia precedente). Non mancano (come abbiamo appena visto per i derivati di *almojábana*) rapide irradiazioni di prestiti ispanici in altri territori meridionali: *ampollecta per le hore* ‘clessidra, orologio a polvere’ (< cat.a. *ampollèta de hores*, 1434, DCVB 1 646) ricorre in un inventario del 1465 proveniente da Palo (in provincia di Bari), anticipando di oltre un ventennio la più antica attestazione napoletana di *ampolletta* (prima del 1489, JacJennaroAltamuraBasile, LEI 2 972 26-28).

⁴⁶ La forma *almongiavà* (così accentata e senza alcun riscontro testuale) è in Antonio Altamura, *Dizionario dialettale napoletano*, Napoli, Fiorentino, 1982 (seconda edizione interamente rivista e corretta); Francesco D’Ascoli, *Dizionario etimologico napoletano, con appendice di aggiunte e correzioni*, Napoli, Edizioni del Delfino, 1992; Francesco D’Ascoli, *Nuovo vocabolario dialettale napoletano: repertorio completo delle voci, approfondimenti etimologici, fonti letterarie, locuzioni tipiche*; presentazione di Nicola De Blasi, Napoli, Adriano Gallina, 1993; Francesco D’Ascoli, *Lingua spagnuola e dialetto napoletano*, con un discorso introduttivo di Antonio Altamura, Napoli, Adriano Gallina editore, 2003 (sempre s. v.). Pressoché identici i commenti: «s.f. ‘torta di farina e di formaggio’; etim.: spagn. *almojábana* = idem, dall’ar. muğábbana = idem; la voce spagn. vuol dire anche ‘frittella’».

⁴⁷ Del tutto condivisibili (anche metodologicamente, come assunto generale) le parole finali di Nicola De Blasi, *La voce viva, la lettera morta e le pastiere dolci. Due note a margine del commento dantesco di Maramauro*, in *In principio fuit textus*, pp. 73-81, a p. 81: «non c’è ragione – fino a prova contraria – di attribuire [al termine femminile *pastiera*] un significato diverso da quello di ‘dolce del tempo pasquale a base di ricotta e pasta frolla’ in seguito [alle attestazioni antiche] documentato per il napoletano». La considerazione vale per *pastiera* [→ *pastiere*, più giù] ma può essere applicata, salvo indicazioni contrarie, a casi analoghi.

⁴⁸ Il commento sottolinea abbondanza e varietà degli arrostiti disponibili nella cucina dell’epoca e conclude: «quali di questi arrostiti siano stati offerti a Bona non si sa».

⁴⁹ Giulio Cesare Cortese, *Opere poetiche*. Edizione critica con note e glossario, a cura di Enrico Malato. In appendice: *La Tiorba a taccone de Felippo Sgruttendio de Scafato*, voll. I-II, Roma, Edizioni dell’Ateneo, 1967, s.v. *arrusto* (per varie attestazioni in altre opere, tra cui *Tiorba*). Sul personaggio, vedi Salvatore Nigro, *Cortese, Giulio Cesare*, DBI, XXIX (1983). È incerta l’identità di Felippo Sgruttendio de Scafato (possibile anagramma del soldato poeta don Giuseppe Storace d’Afflitto); il canzoniere satirico *La Tiorba a taccone* (1647), potrebbe essere in realtà opera di Cortese, ma l’attribuzione resta incerta (Giorgio Fulco, *La letteratura dialettale napoletana. Giulio Cesare Cortese e Giovan Battista Basile. Pompeo Sarnelli*, in Enrico Malato [dir.], *Storia della letteratura italiana*, vol. v. *La fine del Cinquecento e il Seicento*, Roma, Salerno Editrice, 1998, pp. 813-67, a p. 841). Nel nostro lavoro citeremo semplicemente come *Tiorba* (nell’insicurezza dell’attribuzione).

tepasto), in Giovan Battista Basile, *Lo cunto*⁵⁰ (<Rocco), in Andrea Perrucci, *L'Agnano zeffonnato*⁵¹ (<Rocco); *bell'arruste* vengono magnificati nelle *Favole di Fedro* di Carlo Mormile⁵² (<De Ritis; D'Ambra; Rocco).

attonata PasseroDeBlasi, **attonnata** PasseroSada 27.

→ *attonnata* De Ritis; *attonnata* Rocco.

«[...] nome di una spezie di confetture usata nel secolo XVI. E trovasi anoverata dal Passero nella sontuosa imbandigione nelle nozze della Regina Bona» De Ritis, *attonnata* «sorta di confettura» Rocco.

Il cibo (se di cibo si tratta), di difficile identificazione, costituisce la prima portata del banchetto: «in primis pignolate [->] in quattro con natte [->] et attonnata». In PasseroSada 27 si propone «confettura di addobbo, stuzzicante a gustarsi e leggiadra a vedersi», con un riscontro in Ricettario_bareseSada: *attornata*. A meno che non si pensi a una corruzione del testo, da un originale del tipo: «in primis pignolate in quattro con natte attonnate» (dove *attonnate* 'arrotodate', 'di forma circolare' andrebbe riferito a *natte* 'formetta schiacciata di fior di latte' →).

biancomangiare PasseroDeBlasi, **biancomagnare** PasseroSada 30.

→ *biancomagnà* Volpe; *biancomangiare* Rocco; *biancumangiare* Andreoli; *jancomanciare* (De Ritis; Rocco); *jancomagnare* (D'Ambra; Rocco); *jancomangiare* (De Ritis s.v. *cuoco*; Rocco); *jancumangiare* Andreoli.

⁵⁰ Giovan Battista Basile [Gian Alesio Abbattutis], *Lo cunto de li cunti ovvero Lo trattene-mento de' peccerille*, a cura di Carolina Stromboli, tomi due, Roma, Salerno editrice, 2013. Un puntuale esame del lessico dell'opera, concernente gli ambiti semantici relativi a ingiurie, ornitonimi, gastronomi e paura, è fornito dalla stessa Carolina Stromboli, *Le parole del Cunto. Indagine sul lessico napoletano del Seicento*, Firenze, Cesati, 2017 (ricco di riscontri preziosi, di volta in volta riferiti testualmente, che valgono a integrare la documentazione fornita a testo di questo nostro lavoro); cfr. in questo caso p. 39: «arrusto s.m. 'arrosto' (2) i Egl. 309 (*se pasce de fummo de l'arrusto*), ii 7 57 (*Di' che sponteche st'uosso, fi' che vene l'arrusto!*); pl. *arruste* (2) iii Egl. 49 (*lo naso d'adorare [...] vruodo conciato e arruste*), v 9 55 (*scortecavano crapette, lardiavano arruste, scommavano pegnate*). • *Regimen*; Del Tufo (*arrosto*); Cortese V, Rosa; Perrucci; Fasano. D'Ambra; Rocco; D'Ascoli. 1^a attestaz.: 1306, pis.a., Giordano da Pisa, *arrosti*, TLIO. GDLI. Süthold (*arusto*); Carnevale Schianca, s.v. *arrosto*» (per lo scioglimento delle sigle ricorrenti in questo studio si rinvia alla *Bibliografia* di pp. 135-43).

⁵¹ Andrea Perrucci, *Le opere napoletane. L'Agnano zeffonnato - La malattia d'Apollo*, a cura di Laura Facechia, Roma, Benincasa, 1986; il lemma (senza commento) ricorre a p. 223, VI 31 l. Su Perrucci, cfr. Francesco Cotticelli, *Perrucci, Andrea*, DBI, LXXXII, 2015.

⁵² Dopo la prima edizione di Napoli, s.i., 1784 (che non è stato possibile consultare), *Le favole de Fedro liberto d'Augusto sportate in ottava rimma napoletana* da Carlo Mormile, A Napoli, nella tipografia della Società Filomatica, 1830, si leggono al sito https://archive.org/details/bub_gb_aGcz8FSPk5IC. Per una selezione di alcune favole cfr. Francesco Capasso, *Favole e satire napoletane*, Frattamaggiore, Tipografia libreria Cirillo, 1972.

Basile, *Lo cunto*⁵³ (<Rocco); Vottiero, *Lo specchio de la cevertà*⁵⁴ (<D' Ambra; Rocco), opera spesso citata come “Calateo napoletano”, singolare esemplare della affollata schiera di galatei d'epoca diversa che costellano la nostra storia, dall'archetipo di Giovanni Della Casa sino ai tanti prodotti moderni e contemporanei⁵⁵.

Altra attestazione: *biancomangiare* in Galateo 382.

Il tipo *biancomangiare* ‘vivanda di colore bianco (a base di farina, di latte o di latte di mandorle)’ è francesismo (a sua volta originato da una precedente base germanica). Il lemma (che indica un cibo di origine araba di ampia circolazione mediterranea⁵⁶), atte-

⁵³ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 47: «*iancomanciare* s.m. ‘biancomangiare, crema a base di farina di riso, latte, carne di gallina e zucchero’ (1) 10 58 (*loco shioccavano le pastetelle, lloco sbombavano le neole e tarallucchie, lloco delloviava lo iancomanciare, lloco chiovevano a cielo aperto le franfrellicche*). • D' Ambra (*iancomagnare*); Rocco (*jancomanciare*); D'Ascoli (*iancomangiare*). 1^a attestaz.: prima metà sec. XIV, *Statuti fiorentini, brangiere*, TLIO. GDLI, s.v. *biancomangiare*. Per la diffusione del tipo lessicale cfr. LEI-Germ 1: 1047, s.v. **blanka*. Frosini (*bramangiare*); Süthold (*biancho magiare*); *Banchetti: mangiare bianco* ‘minestra preparata con latte, mandorle e farina’; Carnevale Schianca, s.v. *bianco mangiare*). E cfr. Sergio Lubello, *Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni*, in *Le Parole della Scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XV)*. Atti del Convegno (Lecce, 16-18 aprile 1999), a cura di Riccardo Gualdo, Galatina, Congedo, 2001, pp. 229-42, a pp. 235-36.

⁵⁴ Nicola Vottiero, *Lo specchio de la cevertà o siano schirze morale; aliasse lo galateo napolitano pe chi vo ridere, e mpararese de crejanza*, Napoli, Giuseppe Maria Porciello, 1789. Esistono un'edizione ottocentesca curata da D' Ambra (del 1879, in data successiva alla pubblicazione del *Vocabolario napolitano-toscano* dello stesso) e alcune edizioni novecentesche: Nicola Vottiero, *Lo specchio della civiltà ossia scherzo morale ovvero galateo napoletano per chi vuol ridere e imparare buone maniere*, Napoli, Libreria scientifica editrice, 1968 (riproduzione in facsimile dell'ed. 1789); Nicola Vottiero, *Lo specchio de la cevertà aliasse Lo calateo napolitano pe chi vo ridere e mpararese de crianza*, Napole, G. Colonnese, 1969; Nicola Vottiero, *Lo specchio de la cevertà. O siano schirze morale aliasse lo calateo napolitano*. A cura di Elvira Garbato, Angri, Gaia Editrice 2005. In Vottiero la forma è *iancomagnìa* (D'Ascoli2, s.v. *iancomangiare*).

⁵⁵ Per questa produzione basterà rinviare a vari studi di Giovanna Alfonzetti, tra cui il vol. “*Mi lasci dire*”. *La conversazione nei galatei*, Roma, Bulzoni editore, 2016, e il più recente articolo «*Voi siete il più leggiadro et il più costumato gentiluomo*»: *i complimenti nei galatei*, in *Pragmatica storica dell'italiano. Modelli e usi comunicativi del passato*. Atti del XIII Convegno ASLI Associazione per la storia della lingua italiana (Catania, 29-31 ottobre 2018), a cura di Gabriella Alfieri, Giovanna Alfonzetti, Daria Motta e Rosaria Sardo, Firenze, Cesati, 2020, pp. 319-42.

⁵⁶ Come chiarisce Sergio Lubello, *La tradizione del Liber de coquina: dal volgare al latino al volgare?*, in *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secoli XIII-XVI*. Atti del Convegno internazionale «Studio, archivio e lessico dei volgarizzamenti italiani (SALVIIt)» (Salerno, 24-25 novembre 2010), a cura di Sergio Lubello, Strasburgo, 2012, pp. 187-99, alle pp. 197-98 (Bibliothèque de linguistique romane. Hors série 2). Una specifica prospettiva, da approfondire e verificare, è formulata da Id., *Le parole del cibo nell'italiano antico*, in *L'italiano del cibo* (Milano, 30 settembre – 2 ottobre 2015). Atti a cura di Silvia Morgana, Domenico De Martino e Giulia Stanchina, Firenze, Accademia della Crusca, 2016 [Piazza delle Lingue, 7], pp. 73-82, a p. 78: «Appare sempre più probabile l'ipotesi della trafilata siciliana, cioè che la Sicilia abbia ac-

stato a partire dalla prima metà del Trecento, è molto diffuso nei testi e nei dialetti (con variazioni non irrilevanti, sia formali che semantiche)⁵⁷.

Alcune attestazioni preottocentesche di area napoletana sono radunate in LEI *Germanismi* I 6 1047 17-19, 23-26 (di seguito riportate testualmente): *byanco mangiare* (1473, PranzoEleonoraAragona, Migliorini-Folena 2,80,28), *iancomanciare* (ante 1632, BasilePetri [cfr. nota 53]), *jancomagnà* (1789, Vottiero [cfr. nota 54], D'Ambrà⁵⁸).

Il PranzoEleonoraAragona, inserito nella famosa silloge dei *Testi non toscani del Quattrocento*⁵⁹, è estratto dai *Notabilia temporum* di Angelo di Tummolillo (1397-1477?), personaggio che in gioventù fu scriba nella cancelleria di Giovanna II d'Angiò Durazzo (1419), in seguito cronista attivo nel piccolo centro rurale di S. Elia (dal 1862 rinominato Sant'Elia Fiumerapido, in provincia di Frosinone), borgo collinare un tempo nelle dipendenze dell'abbazia di Montecassino. I *Notabilia*, redatti in una data indeterminata, narrano eventi tra il 1347 al 1477. Il testo, in latino, attinge a fonti molto varie: a un cospicuo blocco di inserti latini (documenti delle cerchie regie, atti emanati dal sovrano o rogati da un notaio, documenti di enti religiosi, bandi, lettere di Alfonso I e di Ferrante I) si aggiunge un più modesto contingente di testi volgari (due relazioni in volgare dall'Oriente, sulla caduta di Costantinopoli e di Negroponte, uno scambio di lettere tra il sultano turco e Ferrante tradotte dallo stesso Tummolillo)⁶⁰. Una lettera in volgare (solo in parte riportata da Migliorini e Folena), contiene una minuta descrizione dell'entrata trionfale di Eleonora d'Aragona a Roma, sosta effettuata durante il viaggio (24 maggio - 3 luglio 1473) del corteo nuziale di Eleonora alla volta di Ferrara, per il matrimonio della stessa con Ercole d'Este⁶¹. All'interno della sontuosa accoglienza tributata alla imminente duchessa di Ferrara si colloca il dettagliato resoconto epistolare (datato 10 giugno 1473) del pranzo offerto dal cardinale di San Sisto alla illustre ospite, dove tra l'altro vengono serviti

colto piatti, tradizioni e molte preparazioni della cucina araba (di derivazione persiana: alcuni nomi sembrerebbero calchi, come quello del noto *biancomangiare*)». E cfr. anche la comunicazione di Sergio Lubello e Simone Pregnotato, *Lingua del cibo e antichi volgari italiani: prolegomena medioevali all'AtLiTeG (Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medioevale all'Unità)*, al già citato XIV Convegno internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana - ASLI.

⁵⁷ Sulle varianti del tipo *bianco mangiare* (*bramangiare* e *mangiare bianco*) cfr. germ. *BLANKA- 'bianco' (LEI *Germanismi* I 5 932 1 - 6 1057 15, alle colonne 6 1046 26 - 1048 10). Importanti indicazioni di metodo offre Max Pfister, *Bramangiari e capirota: la prospettiva storico-etimologica*, in Marina Castiglione e Giuliano Rizzo (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*. Atti del Convegno "Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca", Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006, Palermo, Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2007, pp. 219-25.

⁵⁸ Ovviamente nella voce del LEI, uscita nel 2010, manca il riferimento a Rocco, la cui edizione moderna è successiva.

⁵⁹ *Testi non toscani del Quattrocento*, a cura di Bruno Migliorini e Gianfranco Folena, Modena, Società Tipografica Modenese Editrice, 1953, num. 80, pp. 99-103.

⁶⁰ Senatore, *Fonti documentarie e costruzione della notizia*, alle pp. 282-84, 290, 295, 304, 321, 329.

⁶¹ Cfr. Pietro Messina, *Eleonora d'Aragona, duchessa di Ferrara*, DBI, XLII (1993).

«Piacti cinque con duy caponi per uno, coperti con byanco mangiare con grani di melagranati inaurati, et x scutellecte con x pollastri coperti con sapore pavonazo, garbo et vino corso»⁶².

La lettera è introdotta dall'intestazione «Elionora de Aragonia ducissa Ferrarie» e i riferimenti interni sono sempre alla 1ª persona singolare o plurale: *altra nostra, nostro intrare, intrata in Roma venemmo a ddesmontare, trovammo bene in ordine*, ecc. Ma nulla assicura che sia effettivamente di mano della duchessa (che peraltro aveva ricevuto una buona educazione umanistica da Diomede Carafa, letterato piuttosto noto); né conosciamo il nome dell'eventuale scrivano. La lingua del testo non mostra coloriture idiomatiche particolari, si tratta della consueta koinè epistolare e cortigiana del secondo Quattrocento. L'etichetta nap.a. può dunque essere mantenuta con un certo beneficio d'inventario.

bollito Passero⁶³, **bollito salvaggio** Passero.

→ *bollito* (De Ritis s.v. *antepasto*; D'Ambra; Rocco); *bullito* (Volpe; Andreoli).

Bollito ricorre in Francesco Cerlone⁶⁴, *L'osteria di Marechiaro*⁶⁵ (<Rocco), Gabriele Quattromani, *L'ode de Quinto Arazio Fracco*⁶⁶ (<Rocco).

caponi sotterati GliommeroDeBlasi v. 21, **caponi coperti** PasseroDeBlasi, **capuni copierti** PasseroSada 40.

→ *capone mpastato* («'quello cui si è imboccato il cibo per farlo grasso'» De Ritis; D'Ambra; Rocco; 'saginato, stiato' Rocco s.v. *mpastare*).

⁶² Testo controllato in Angelo de Tummullillis da Sant'Elia, *Notabilia temporum*, a cura di Costantino Corvisieri, Roma-Livorno, nella sede dell'Istituto Storico Italiano-Tip. Francesco Vigo, 1890 (la lettera è nel § CCXVIII, *De triumpho inclite ducixe Ferrarie facto sibi Rome*, pp. 194-201, il brano citato a p. 197). Il volume *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, a cura di Myriam Chiabò, Roma, Roma nel Rinascimento, 2019, non si occupa di questo banchetto.

⁶³ Si cita semplicemente come Passero quando le lezioni delle due fonti (manoscritto e stampa dell'opera) coincidono.

⁶⁴ Fu autore di commedie, tragicommedie, melodrammi musicali, cfr. Stefano Giovanardi, *Cerlone, Francesco*, DBI, XXIII (1979). E vedi anche la *Nota biografica* citata estesamente nella nota successiva.

⁶⁵ *L'osteria di Marechiaro*, commedia per musica andata in scena al Teatro dei Fiorentini nell'inverno del 1768 e poi riproposta per altre cento repliche. L'edizione moderna si legge in *L'Opera buffa napoletana*. Tomo I. *Il periodo delle origini*. N. Corvo, *Patro' Calienno de la Costa*; N. Gianni, *L'alloggiamentare*; F.A. Tullio, *Li vecchie coffeiate*. Tomo II. *Il periodo della sperimentazione*. Tomo III. G.B. Lorenzi, *Il furbo malaccorto*; C. De Palma, *La Ciulla*; B. Saddumene, *La baronessa*; F. Oliva, *Lo castiello saccheiato*. Tomo III. *La fioritura*; G.B. Lorenzi, *L'idolo cinese*; F. Cerlone, *L'osteria*, a cura di Mariateresa Colotti, Roma, Benincasa, 2002, III pp. 211-315 (*Nota biografica* a pp. 211-12, con indicazione di una edizione settecentesca in quattordici tomi delle opere; il passaggio testuale che ci interessa a p. 255: «La crostata, / lo bollito, la menesta, / ogni cosa stace lesta»).

⁶⁶ Gabriele Quattromane [= Gabriele Quattromani], *L'ode de Quinto Arazio Fracco travestute da vasciajole de lo Mandracchio*, Napoli, Nobile, 1870 (dell'opera è disponibile una *Antologia* curata da Vincenzo Pepe, Nocera Superiore, D'Amico editore, 2020).

Capune mpastate in Basile, *Lo cunto*⁶⁷ (<Rocco, s.v. *mpastare*), in Pompeo Sarnelli, *Posilecheata*⁶⁸ (<D' Ambra; Rocco, s.v. *mpastare*), in Gabriele Fasano, *Tasso napoletano*⁶⁹ (<Rocco, s.v. *mpastare*).

Altra attestazione: la preparazione del *capone pino senza ossa* è descritta in LibroCucinaSütholdDeBlasi 125. → *galline*.

«*Caponi sotterati*: i 'caponi coperti', così detti perché la cottura avviene coprendo il capone con un coperchio di terracotta [...] a sua volta cosparso di brace» *GliommeroDeBlasi* p. 28. A meno che non si pensi a farciture esterne di vario tipo sovrapposte ai capponi per rendere il cibo più succulento. Analogamente alla farciture interne che arricchivano il *capone mpastato*, il *capone pino senza ossa*, le *galline chiene* →, le *galline mpastate* →, il *lacierto mbottonato*. E cfr. i *maccarrune ammottonate* (→*maccharoni*), pur se in quest'ultimo caso non si tratta di carni.

caroze *GliommeroDeBlasi* v. 64.

Lemma non documentato nei dizionari, di non semplice interpretazione. Si tratta di un cibo misero, usualmente servito a pranzo da *uno signore* che pretende di fare *grande honore* all'ospite servendogli «uno o doi perlichocca amantotate ['due albicocche ammaccate'] / dui caroze mondate et quatro aulive ['quattro olive']». Le *caroze mondate* sarebbero, a seconda delle possibili interpretazioni, 'fichi secchi' o 'castagne' o 'nocciole di frutta', in quest'ultimo caso con l'annotazione ulteriore «se si pensa a un iberismo» (*GliommeroDeBlasi* 30).

Tali tracce vanno approfondite. In area iberica esistono il cast. *carozo* 'hueso de fruta' (DCECH I 885), documentato per la prima volta nel 1726 (nel *Diccionario de la Lengua Castellana* [1726-1739] della Real Academia Española), che risalirebbe a una base lat. volg. CARÜDIUM 'nocciaola', 'piccola noce' e il cat. *carrotxa* 'escorça del pi' (DCVB 2 1070b), documentato solo a partire dal 1934 in un'area piuttosto ristretta (Vic, Priorat, Tortosa)⁷⁰. Tali voci iberiche e numerose forme (di vario significato) ampiamente attestate nei dialetti italiani vengono invece ricondotte ad una diversa base: prelat. *CAR(R)- 'qc. di duro, guscio; gheriglio' (LEI XII 370 15-380 54). La struttura semantica dell'articolo distingue tra termini del mondo vegetale, del mondo animale, del mondo umano, oggetti, astratti; per quanto riguarda l'ambito vegetale, le differenti specificazioni si articolano in: 'guscio, gluma (protezione esteriore)'; 'gheriglio, seme, spicchio';

⁶⁷ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 92: «*capone* s.m. 'cappone' (1) iv 4 25 ('*nfocennola comme a capone 'mpastato*); pl. *capune* (1) v 9 55 ('*mmottonavano capune*). • *Regimen (capone... impastato)*; *Licinio (caponi sotterati)*; Sarnelli (*capune mpastate*); Fasano; Stigliola. Galliani; D' Ambra; Rocco; D' Ascoli; Costa; Gusumpaur. GDLI. Cfr. LEI xi, 194 sgg., s.v. *cāpol/cāponem* (parola di diffusione centro-meridionale)».

⁶⁸ Per l'autore (1679-1724): Marco Leone, *Sarnelli, Pompeo*, DBI, XC (2017). Per il testo: Pompeo Sarnelli (Masillo Reppone), *Posilecheata*, testo, traduzione, introduzione e note di Enrico Malato, Firenze, Sansoni, 1963 (nuova edizione: Pompeo Sarnelli, *Posilecheata*, Roma, Benincasa, 1986).

⁶⁹ Per l'autore (1645-ante 1699): Maria Giuseppina Marotta, *Fasano, Gabriele*, DBI, XLV (1995). Per il testo: Gabriele Fasano, *Lo Tasso napoletano, zoè La Gierosalemme liberata votata a llengua nostra*, a cura di Aniello Fratta, due voll., Roma, Benincasa, 1983.

⁷⁰ Tenuto conto di data e area meridionale di approdo, non può essere considerato possibile matrice del prestito lessicale il port. *caroço* 'buccia dura di frutti' (Houaiss 631).

‘torsolo, gambo di verdure’; parte legnosa, indurita di una pianta (di granturco e sim.), stoppie, fusto, pannocchia del granturco, granturco’; ‘getto, germoglio, ramo’ (LEI XII 370 19-374 28). Mancano attestazioni del tipo *car(r)ozza*. La recenziarietà delle più antica documentazione castigliana e catalana rispetto alla attestazione dello *Gliommero* porta ad escludere (almeno in linea di principio, fino a prova contraria) che il lemma napoletano tardoquattrocentesco possa essere un ispanismo.

Risolutiva è invece la consultazione di una diversa voce del LEI: prelat. **KAR(R)-/*KR-/*GAR-/*GR-* ‘scavato; che ha forma circolare, concavo; che produce buchi, che punge’ (LEI XII 410 15-463 31) riporta: «teram. *karròttsə* m. ‘fico secco sciolto, non infilzato’ (Savini, DAM), abr.or.adriat. ~ DAM, Castiglione Messer Raimondo *kar-rùttsə* m.pl. ib. Cicolano (Ascrea) *karòttsi* m.pl. ‘fichi secchi’ (Fanti, ID 16,96)» (LEI XII 426 31-36), forme tutte originiate da *karr + ocea*⁷¹.

In conclusione: nap.a. *caroze* m.pl. ‘fichi secchi’⁷², peraltro secondo la chiosa proposta da *Gliommero* DeBlasi 30.

casatielle d’Isca Velardiniello; cassatelli napoletane DelTufo.

→ *casatiello* (De Ritis; Volpe; D’Ambra; Andreoli; Rocco).

1. ‘pane di farina di granturco impastata con strutto e pepe, con uva passa e briciole di cacio o altro’. Giovanni D’Antonio, *Scola cavaiola*⁷³ (<De Ritis; Rocco), Cerlone, *Amurat viceré d’Egitto o sia la Floridea* (<Rocco); Giuseppe Palomba, *L’inganno non dura*⁷⁴, (<Rocco); Giulio Genoino, *Nferta contra tiempo*⁷⁵ (<D’Ambra, ma con il significato di ‘torta pasquale’; Rocco). 2. ‘gros-

⁷¹ Non è utile ai nostri fini, perché stridente nel contesto specifico: «molis. (Toro) (*mela*) *carrozza* agg.f. ‘di varietà di mela, sugosa, di colore roseo, con la polpa spugnosa’ Trotta-4» (LEI XII 426 28-30). Né, tantomeno: «romagn. *caròza* f. ‘(zool.) *tenebrione* (Tenebrio molitor)’ Mattioli» e altri esiti foneticamente analoghi che riguardano il mondo animale (LEI XII 433 15-21); o: «cal. merid. *carozza* f. ‘vaso fatto della metà di una zucca che serve da bossolo per il sale’ NDC» e altri esiti foneticamente analoghi che riguardano il mondo materiale (recipienti) (LEI XII 441 13-20).

⁷² All’abitudine di lesinare sulle spese in occasioni che richiederebbero una certa prodigalità (a cui alludono i versi dello *gliommero*) rinvia l’espressione «far le nozze coi fichi secchi» (un esempio di Bacchelli in GDLI, s.v. *nozze* §13; e cfr. Ottavio Lurati, *Dizionario dei modi di dire*, Milano, Garzanti, 2001, p. 606).

⁷³ Cfr. Gabriella Romanini, *D’Antonio, Giovanni, detto il Partenopeo*, DBI, XXXII, 1986. È autore di varie opere in dialetto napoletano, tra cui “capricci eroici”, una sorta di giocoso ciclo epico composto di quattro pezzi differenti (*Mandracchio nammorato*, *Mandracchio asiliato*, *Mandracchio repatriato*, *Mandracchio alletterato*) composti, insieme ad altre opere, intorno al 1722, usciti a stampa in *Le opere di Giovanni D’Antonio detto il Partenopeo*, Napoli, Porcelli, 1788. Oggi si leggono in Giovanni D’Antonio, *Le opere napoletane. Lo Mandracchio. Scola cavaiola. Scola curialesca ‘ncantata. La vita e morte de lo Sciatamone ‘mpetrato. Parte de pazzo*, a cura di Antonio Borrelli, Roma, Benincasa, 1989 (la data delle singole opere è imprecisata. Per la data di morte dell’autore, Romanini scrive che era ancora vivo intorno al 1720, Borrelli lo dichiara «vissuto a Napoli tra la fine del Seicento e la seconda metà del Settecento», vedi p. ix dell’edizione appena citata).

⁷⁴ *L’inganno non dura*. Commedia per musica di Giuseppe Palomba, da rappresentarsi nel Teatro de’ Fiorentini, Napoli, Stamperia flautina, 1804.

⁷⁵ Giulio Genoino, *Nferta contra tiempo pe la Pasca de st’anno*, Napoli, Fibreno, 1847.

sa ciambella impastata con istrutto e pepe, con uova intere e col guscio messe nella pasta e mantenute con nastrini a croce della medesima pasta', tipica di Pasqua. Basile, *Lo cunto*⁷⁶ (<Rocco); Leonardo Da Napoli, *Lasciar tutto*⁷⁷ (<Rocco); Francesco Oliva, *Assedio di Parnaso*⁷⁸ (<Rocco).

In Velardiniello e in Del Tufo il lemma, abbinato a *pastieda* (e, nel secondo caso, con specifico riferimento alla Pasqua⁷⁹), ricorre con il significato 2 'dolce pasquale'.

castagne di zuccaro Passero⁸⁰.

→ *castagne co lo zuccaro* D' Ambra.

Significato trasparente.

coniglia con sua sapore PasseroDeBlasi, **conigli con suo sapore** PasseroSada 41. → **sapore**.

crespelle GliommeroDeBlasi v. 19.

→ *crespella* (De Ritis; D' Ambra; Rocco).

⁷⁶ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 40: «*casatielle* s.m. pl. 'tipica torta rustica pasquale, fatta di farina, sugna, uova sode, formaggio, e cotta in forno' (1) 1 6 40 (*Da dove vennero tante pastiere e casatielle?*). • Velardiniello; Del Tufo *cassatelli* (dolci *cotti con uova, cacio e provature* | *zuccaro fino, acqua di rose e fiori*); Perrucci. Galiani; D' Ambra; Rocco; D' Ascoli».

⁷⁷ Leonardo Da Napoli, *Lasciar tutto per guadagnar tutto, opera sacra di San Francesco d' Assisi*, Napoli, XY 1700.

⁷⁸ Per mera curiosità segnalo che il lemma non è registrato nel *Glossario* che correda l'edizione di Ferdinando Galiani, *Del dialetto napoletano*. In appendice Francesco Oliva, *Grammatica della lingua napoletana*, a cura di Enrico Malato, Roma, Bulzoni, 1970 (l'assenza è naturale, si tratta di opere diverse di Oliva). Questa annotazione vale anche per tutte le successive occorrenze relative all'*Assedio di Parnaso* dello stesso autore.

⁷⁹ Del Tufo, *Ritratto o modello*, p. 275, IV 1018-1023: «A Pasqua, poi, non son più dolci quelli, / chiamati cassatelli, / cotte con uova, cacio e provature, / zuccaro fino, acqua di rose e fiori, / e con altra mistura, / come si fanno allor, per ogni canto, / la sera al tardi del Sabato Santo?». Nota: «*cassatelli* 'paste dolci, a base di pan di spagna, ripiene di ricotta (*cassata* = 'caciato', 'ripieno di cacio') e canditi e ricoperto da glassa'; vd. SCOPPA, s.v. *Bellarìa*: "le confettioni che se mangiano dopo magiato, lo cotto sotto lo testoto, ut *paste di cassatelli*". Ecco *Indice delle cose notevoli*, s.v.: 'rustici pasquali'.

⁸⁰ Il dolce viene servito «alla tavola della Regina» (cioè non a tutti) «con lo scarchiero» PasseroDeBlasi / «con lo scacchiero» PasseroSada 42, dove *scacchiero* è 'scacchiera' la tavola quadrata per il gioco degli scacchi, in Corpus OVI a partire da Jacopo Alighieri, *Inf.* (ed. Bellomo), 1321/22 (fior.); più tardi è *scacchiera* f. Non è incongruo l'invito al gioco nella fase finale del magnifico pranzo (seguono solo *nevole* → e *procaccio* →): la ludicità ha ampio spazio nella società rinascimentale, perdendo la precedente connotazione peccaminosa. Giovanni Ceccarelli, *Il gioco e il peccato: economia e rischio nel tardo Medioevo*, Bologna, il Mulino, 2003, p. 286, ricorda che il francescano Riccardo di Mediavilla, già all'inizio del XIV secolo, individua proprio nel *ludus scaccorum* un esercizio intellettuale; di conseguenza, «gli scacchi non sono vietati poiché in tale gioco si allena l'*humanum ingenium*», con la limitazione che «il *ludus scaccorum* deve essere praticato senza l'utilizzo dei dadi».

I dizionari napoletani ottocenteschi, che registrano l'entrata *creस्पella* (con la glossa *crispella*), retrodatano piuttosto nettamente rispetto al GDLI la prima attestazione del lemma (1995, ricavabile indirettamente dalla voce «*parfait* [...] 'dolce di consistenza spumosa a base di crema di gelato leggera e delicata'. L'Espresso [9-VI-1995], 196: creस्पella di latte e miele con i pinoli, pere glassate con spuma alla cannella, parfait all'anice con crema di freisa, cfr. GDLI *Supplemento 2004*, s.v.: *parfait*). Pressoché contemporaneo è il commento alla voce «*sfincio* [...] 'dolce lievitato e fritto, creस्पella'» (il "finito di stampare" del vol. XVIII ove è contenuto *sfincio* è febbraio 1996). Ancora indiretta, ma riferita a un cibo salato e non ad un dolce, la testimonianza acquisibile attraverso la voce «*wonton* [...] 'raviolo tipico della cucina cinese, ripieno di carne, pesce o verdure, servito fritto, in brodo o cotto al vapore'. Panorama [24-VIII-2000]: Il salmone, invece, è servito su un letto di wonton, le creस्पelle cinesi, e finito con maionese di wasabi, il rafano giapponese» (GDLI *Supplemento 2009*, s.v. *wonton*)⁸¹. Per la prima documentazione "autonoma" della voce nel GDLI cfr. «*creस्पella* [...] 'sottile frittata o frittella, per lo più salata, in cui si avvolgono determinati ingredienti (come il formaggio, gli asparagi, ecc.). C. Baresani [«Il Sole-24 Ore», 23-I-2006]: Creस्पelle al bagoss (formaggio bresciano spaccadenti)» (GDLI *Supplemento 2009*, s.v.)⁸². La prima attestazione assoluta della voce è però molto precedente e si ricava attraverso il TLIO: il napoletano *Regimen sanitatis* (XIII/XIV) riporta: «Cose dulce de março so bone per usare, / le *creस्पelle* de ansintio quavis che siano amare». Corpus OVI registra anche il lemma *creस्पello* m. nel toscano *Libro dela cocina* edito da Möhren. In area meridionale, le caratteristiche e la preparazione del cibo sono dettagliatamente descritte in AnonimoMeridDeBlasi 118, e giustificano il significato specifico 'frittelle, guarnite nel '400 con ventresca, cacio e zucchero' (*GliommeroDeBlasi 27*).

erva → insalata

galline chiene et senza l'osse *GliommeroDeBlasi v. 51*.

→ *gallina mpastata* 'saginata', 'stiata' (Rocco s.v. *mpastare*).

«Tu sì na gallina mpastata» (in senso metaforico, per indicare una donna di bell'aspetto) ricorre in Cerlone, *Il finto medico*⁸³ (Rocco, s.v. *mpastare*).

⁸¹ Per la registrazione di *wonton* nei dizionari dell'uso, cfr. Chiara Coluccia, *Prestiti dal Giappone e dalla Cina: i lemmi d'origine orientale nei vocabolari dell'uso*, «Linguistica e letteratura», XLIV, 1-2 (2019), pp. 107-47, a p. 146.

⁸² È anche nel commento a «*palacinca* [...] 'creस्पella dolce o salata tipica della cucina dell'Europa centroorientale e, in Italia, della zona del Carso'» (GDLI *Supplemento 2009*, s.v.). E infine cfr. «*scrippella* [...] 'dolce nuziale molisano, preparato con un impasto di farina, acqua, buccia di limone, liquore, vaniglia e cannella che viene fritto in singole parti a forma di spirale. Paese Sera [20-XI-1982]: Vi indichiamo qui di seguito la ricetta per preparare le famose 'scrippelle' dolci molisane. Si tratta di una specie di 'bombe' fritte casarecce, dall'aspetto non molto raffinato ma squisite. = Forma metatetica di *creस्पella*» (GDLI *Supplemento 2009*, s.v.).

⁸³ La commedia, che (come molte altre di Cerlone) sarebbe ispirata al teatro goldoniano, dopo l'edizione settecentesca (Napoli, presso V. Orsino, 1782. A spese di Giacomo Antonio Vinaccia) è leggibile in un e-book gratuito scaricabile al sito www.liberliber.it: la locuzione ricorre nella scena X: Peppariello, che vuol sedurre Ninella, ne magnifica le doti rispetto a quelle della possibile concorrente Rina: «chella è na gavina, e tu sì na gallina mpastata» (dove *gavina*

La ricetta per *galline chiene* è dettagliatamente descritta in AnonimoMeridDeBlasi 125; specifici gli ingredienti di farcitura indicati in *GliommeroDeBlasi* v. 53: le galline sono riempite *tutte de caso e d'ove fine 'm pizo* 'di formaggio e d'uova fino alla punta'.

In conclusione: *galline chiene et senza l'osse* 'galline ripiene e disossate' *GliommeroDeBlasi* 30; *gallina mpastata* 'gallina farcita'. → *caponi*

(salsa) gamillina *GliommeroDeBlasi* v. 18.

Non ci sono occorrenze meridionali della locuzione in *TLIO*, s.v. *camellino* agg./s.m.⁸⁴: fior.a. *salsa chamellina* (Zuccherò, *Santà*, 1310⁸⁵), *salsa cammellina* (Ricette di cucina, XIV m.), con il commento 'intingolo di spezie macinate e aceto il cui l'ingrediente principale è la cannella'; né in LEI, s.v. *camēlinus*/**camellinus* 'di cammello' X 3 13-15 e 3 54-4 6, che offre un certo numero di attestazioni di area fiorentina e toscana (a parte un unico esempio venez.a.), con il commento 'salsa fatta con cannella e cardamomo'.

La ricetta per la preparazione di tale salsa è fornita (con qualche variante) sia da LibroCucinaSütholdDeBlasi 116: *salze gamellina*, che da AnonimoMeridDeBlasi 116-17: *salsa camelina* (con collegamenti tra il nome della salsa e il colore del manto del cammello)⁸⁶.

In conclusione: *gamillina* 'salsa cammellina', chiamata così perché aveva lo stesso colore del cammello (in napoletano *gamillo*) *GliommeroDeBlasi* p. 27.

gelletina *GliommeroDeBlasi* v. 17.

→ *jelatina* (De Ritis; D' Ambra; Rocco); *gelatina* Andreoli.

Jelatina in Cortese, *Micco Passaro* (<D' Ambra; Rocco), in Basile⁸⁷ (<Rocco); in Sarnelli, *Posilecheata* (<Rocco); in Nicola Stigliola, *Eneide*⁸⁸ (<Rocco),

'gabbiano' è ingiuria rivolta «a donna deforme e male in arnese o bassa e con gambe mal conformate» (Rocco, s.v.).

⁸⁴ Nel *TLIO* il lemma *cammellino* offre solo occorrenze legate al campo semantico del tessile, che significano: 1 'Tipo di panno (solitamente di lana)'. 2 Agg. 'Fatto di panno di lana o di pelo di cammello'.

⁸⁵ Nelle prime quattro impressioni del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* l'esempio è s.v. *savore*, con attribuzione a Maestro Aldobrandino.

⁸⁶ Un confronto può essere istituito con le preparazioni della salsa offerte dalle due redazioni dell'opera di Robert de Nola (→ *almogiovare*): la catalana *Art de Coch* dà la ricetta per la salsa camellina e per la salsa blanca de camellina (entrambe al foglio xxxiii r.), la castigliana *Art de Coc* mette in sequenza *salsa camellina* e *salsa blanca camellina* ai fogli xxxviii v.- xxxix r. (inoltre una *bastarda camelina* ricorre al foglio li r.).

⁸⁷ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 47: «*ielatina* s.f. 'gelatina, brodo di carne rappreso' 1 10 25 (*stienne mo sso musso e facimmo na ielatina de contiente!*, con un gioco di parole: col *musso* di maiale si preparava la gelatina), iv Egl. concl. (*Non saperria dicere si de la bella ielatina de sta iornata piacesse chiù la capo o la coda*). • Cortese *MP, VP; Tiorba*; Perrucci; Sarnelli; Stigliola. D' Ambra. Rocco. D'Ascoli. 1^a attestaz.: 1288, fior.a., *Registro di entrata e uscita di Santa Maria di Cafaggio*, *TLIO*. GDLI, s.v. *gelatina*. Frosini (*gelatina*); *Banchetti* (*gelatina*); Carnevale Schianca, s.v. *gelatina*. Si veda anche Martellotti 2012: 128».

⁸⁸ Nicola Stigliola (Giancola Sitillo), *L'Eneide in ottava rima napoletana*, a cura di Emanuele A. Giordano, tomi I-III, Roma, Benincasa, 1992. In parentesi, dopo il nome dell'autore,

in Trincherà, *Lo sagliembanco*⁸⁹ (<Rocco); *ghielatina* in Cortese, *Viaggio di Parnaso* (<Rocco), in *Tiorba* (<D'Ambra; Rocco), in Oliva, *Assedio di Parnaso* (<Rocco).

D'Ambra e Rocco assegnano al lemma due diversi significati 'brodo rappreso' e 'vivanda fatta di orecchie, piedi, muso ed altro del porco e ogni cosa ridotto a consistenza di gelatina'. Ma gli spezzoni di esempi forniti non sempre consentono di individuare tale differenza⁹⁰.

guanti Passero.

→ *guanti* Rocco.

«[...] vivanda mentovata dal Passero» Rocco.

Registrato dal TLIO con il significato 'frittella di ceci' nel toscano *Libro dela cocina* (XIV sec.) edito da Faccioli. La più recente edizione Möhren riporta: «De guanti, cio è ravioli di ceci. [...] Togli ceci bianchi, ben imoli in l' acqua; lessali bene; poi [...] friggansi a lento fuocho con lardo o oglio; e mettivi su del mele». Presente nel GDLI con la glossa 'ravioli' in 1585, Garzoni, *La piazza universale*: «Cosi i cibi di pasta, come polente, gnocchi, macheroni, lasagne, ... guanti, torte, reticelle, pasta finta, pastelli». Persuasivo il commento di PasseroSada 41: «tale forma [di pasta] serviva ad *inguantare* carni trite di varie qualità, debitamente adattate a ripieno».

insalata d'ovole PasseroDeBlasi, **insalata d'herbe** PasseroSada 27-28.

→ *nzalata* (D'Ambra; Andreoli; Rocco); *erva* 'verdura' (D'Ambra; Rocco); *uovolo* 'ovolo' Rocco.

La meglio erva in Giovanni D'Antonio, *Mandrachio*⁹¹ *alletterato* (<D'Ambra; Rocco); *ovola* «'sorta di fungo' (presso il padre Onorati⁹²), forse *uovolo*» Rocco.

è riprodotto in corsivo lo pseudonimo con cui l'opera fu messa a stampa nell'edizione in due volumi di Napoli, Parrino, 1691. Il lemma *jelatina* non ricorre nel *Catalogo di alcune parole e motti napoletani che si spiegano per facilitar la lettura* riprodotto nel vol. III, pp. 941-56, dell'edizione Giordano.

⁸⁹ L'abbreviazione *Lo sagliemb.* sciolta in *Lo sagliembanco* (Napoli, 1762), è così commentata: «Rocco (in «Giambattista Basile», V, 1887, pp. 15-16) l'attribuisce a Trincherà» (cfr. l'annotazione di Vinciguerra in Rocco I, p. 74 e nota 30).

⁹⁰ Spesso l'ambiguità semantica non si risolve neanche ricorrendo direttamente al testo. Ad es. in *Tiorba* IX II 164: «Tu nce dai le ghielatine»; forse più perspicua l'occorrenza di Cortese, *Micco Passaro* I 35: «Chisto tagliava ccà la ielatina» (verosimilmente 'vivanda fatta di orecchie, piedi, ...'), per i due brani, cfr. Cortese, *Opere poetiche*, vol. I, rispettivamente p. 766 e p. 113.

⁹¹ *Mandrachio*: «zona di Napoli, vicino al mare, nel malfamato quartiere di Porto» (cfr. D'Antonio, *Le opere napoletane*, p. 6).

⁹² Si tratta di Gaetano Niccola Onorati (1754-1822), professore di agricoltura e scienze veterinarie all'università di Napoli, che non a caso aggiunse al suo nome quello di Columella, autore di molti libri, tra cui un'opera in 10 volumi intitolata *Delle cose rustiche ovvero Dell'agricoltura* (cfr. Renata De Lorenzo, *Onorati, Gaetano Niccola (Columella)*, DBI, LXXIX, 2013).

La più antica documentazione di *ovolo* ‘spezie di fungo, che ha gran similitudine con l’uovo’ risale alla 1^a Crusca (1612). L’attestazione in PasseroDeBlasi arretra di alcuni decenni.

lacerto [...] **rostuto** [...] **stenneruto cun lo bollo** *GliommeroDeBlasi* vv. 56-57.

→ *lacierto* (Volpe; D’Ambra; Andreoli; Rocco).

Lacierto nella *Quatriglia de le Chianchiere* (<D’Ambra; Rocco), *lacierto mbottonato* ‘imbottito’ in Cerlone, *Il vassallo fedele* (1774-75) (<Rocco)⁹³.

La preparazione evocata dallo *gliommero* rinvia ad un *lacerto*, taglio di carne «bovina nervosa e piena di muscoli» (Volpe), arrosto, *stenneruto* (‘intenerito’) con il *bollo* (‘bollitura’⁹⁴ [preventiva]). Allude ad altra modalità di preparare il cibo l’annotazione «preferito per ragu» D’Ambra. Per *lacierto mbottonato* → **caponi**

maccharoni *GliommeroDeBlasi* 20.

→ *maccarone* (*maccarune* pl.) (De Ritis; Volpe; D’Ambra; Andreoli; Rocco)⁹⁵.

Maccarone in Cortese, *Viaggio di Parnaso* (<Rocco), Basile, *Lo cunto*⁹⁶ (<De Ritis, Rocco), *Tiorba* (<Rocco), Fasano, *Tasso napoletano* (<Rocco), Cerlone, *L’osteria di Marechiaro* (<Rocco).

Il commento *maccharoni*: «‘maccheroni’, ma in realtà molto diversi da quelli odierani, visto che, ricoperti di zucchero e cannella, sono inequivocabilmente dei dolci», rife-

⁹³ La sigla *Vass* di Rocco corrisponde alla commedia *Il vassallo fedele*, facente parte di un gruppo di opere scritto per le rappresentazioni estive del teatrino della Fiera fra il 1774 e il 1775 (cfr. Giovanardi, *Cerlone, Francesco*).

⁹⁴ LEI 8 56 48 – 57 48 per attestazioni panitaliane del tipo *bollo* ‘bollire, ebollizione’, comprese numerose di area napoletana (*bollo, bullo, vullo*).

⁹⁵ Se non è dovuto a banale refuso, sarebbe un unicum il “falso positivo” *maccaro* De Ritis.

⁹⁶ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 49: «*maccarone* s.m. 1. ‘maccherone’ (1) i 1 53 (prov: *cadere lo maccarone dinto a lo caso*); pl. *maccarune* (7) i 6 40 (*Dove li maccarune e graviuole?*), iii 9 2 (*se chille menaro la pasta, isso ne scervechiaie li maccarune*), iv 3 34 (prov: *guaie e maccarune se magnano caude*), iv 4 29 (*tenenno na gran caudara de vruodo de maccarune pe sauzariello d’acqua*), iv 6 19 (*fece la casa cossi netta che nce potive magnare li maccarune*). 2. ‘stupidone, babbeo, sempliciotto’ (2) i 1 20 (*maialone, marrone, maccarone, vervecone*), ii Egl. 58 (*catarchio, maccarone senza sale*). • Scoppa; Del Tufo; Cortese *VP*; *Tiorba*; Perrucci; Sarnelli; Fasano; Stigliola. Galiani; D’Ambra; Rocco; D’Ascoli. 1^a attestaz.: 1325?, fior.a., *Pistole di Seneca*, TLIO. GDLI, s.v. *maccherone*. Frosini (‘gnocchi’); *Banchetti* (*maccheroni* ‘specie di gnocco bitorzoluto lavorato sul rovescio della grattugia’; *maccheroni alla napoletana* ‘tipo di pasta alimentare simile agli odierani tagliolini’); Carnevale Schianca, s.v. *maccaroni* («Dagli esempi [...] addotti, emerge che M. è un termine in certa misura generico, che si diversifica soltanto grazie a specifiche attribuzioni (romaneschi, genovesi, siciliani, ‘in altro modo’) [...]; limitatamente alla tradizione di Maestro Martino, si può dire, ad es., che M. significa ‘pasta lunga’ in genere», p. 373). Sulla storia e l’etimologia di *maccherone* cfr. Petrolini 2008, Martelotti 2012: 146-152 e la sintesi di Aresti 2015; sui *maccheroni* a Napoli, che diventano “cibo di massa” solo a partire dalla fine del Seicento, cfr. Sereni 1981»).

rito alla attestazione dello *gliommero* (*Gliommero* DeBlasi 28), è confermato dall'accostamento, nello stesso verso 20, del lemma ai *pedeta de putana* 'frittelle dolci rigonfie' ed è ulteriormente rinforzato da un paio di riscontri inequivocabili. Il primo è in Cortese, *Viaggio di Parnaso* I 41 6-7: i versi esaltano esaltano le qualità di un cibo (degno di Apollo e delle Muse) preparato con castagne «allesse / dinto li maccarrune ammottonate»⁹⁷; il secondo è nella *Tiorba* I 51 1-3: «Me deze no piatto Ceccarella / de cierte saporite maccarune / semmenate de zuccaro e cannella»⁹⁸. E dunque, con certezza, «il tipo lessicale *maccheroni* indicava nel Medioevo [e anche oltre] una specie di dolce»⁹⁹. Tale significato, vivo nel 1621 (data del *Viaggio di Parnaso*) e nel 1646 (data della *Tiorba*), potrebbe forse trovare una convalida più o meno coeva nel *Cunto* di Basile: «tre cose che la casa strude: zeppole, pane caudo e maccaruni» ('tre cose che la casa consuma: zeppole, pane caldo e maccheroni')¹⁰⁰, qui *maccaruni* può accostarsi sia a *zeppole* 'frittelle dolci' sia a *pane caudo*, cibo non dolce.

Con il precedente 'dolce' coesiste il significato 'tipo di pasta' documentato dalla lessicografia dialettale ottocentesca e, già prima, da testimonianze dei secoli precedenti¹⁰¹. Il collegamento di *maccarone* a *caso* 'formaggio', rinvia al cibo per noi consueto, diverso dal precedente; l'accostamento dei due elementi gastronomici, particolarmente gustoso, assume valore proverbiale, il medesimo della locuzione italiana «cadere come il "cacio sui maccheroni"», per indicare 'qualcosa che giunge a proposito, nel momento opportuno'. Ecco gli esempi napoletani che si ricavano dalle attestazioni dei lessicografi ottocenteschi: Cortese, *La rosa*: «T'è caduto lo caso ncoppa li maccarrune» (<Rocco);

⁹⁷ Cortese, *Opere poetiche*, vol. I, p. 273; *maccarrune ammottonate* significa 'maccheroni imbottiti'.

⁹⁸ Cortese, *Opere poetiche*, vol. I, p. 560.

⁹⁹ De Blasi, *Lessico gastronomico*, p. 119 (anche per il riferimento al testo della *Tiorba*).

¹⁰⁰ Cfr. Basile *Lo cunto*, IV 6 33, p. 746; inutilizzabile ai nostri fini, perché non è possibile ricavare indicazioni semantiche precise, un ulteriore passaggio di IV 6 19, p. 742: «fece la casa così netta che nce potive magnare li maccarune».

¹⁰¹ Elenco di seguito le fonti lessicografiche napoletane. De Ritis: «Il Galiani scrisse così. In pl. *maccarune*, notissimo lavoro di pasta, è piatto proprio del Paese [...]. Ne' tempi di maggior allegria mai non si dispensa da un lauto pranzo, ed in questo mancar non deve un tal manicarretto. È nota poi la nostra famosa *Coccagna* che facevasi a guisa del nostro Vesuvio, gittante maccheroni e salicce dalla cima, che si rotolavano sulle spalle del monticello su d'uno strato di cacio gratto, e ciò in tempo di carnevale per ricreazione del popolo». Volpe: *maccaronciello* (*maccaruncielle* pl) 'foratino, foratini (sorta di pasta). D' Ambra: *maccherone de zita, cannelloni, perciate, foratini, perciatielle, fischietti, vermecielle, spilloncini, tagliarielle, nastrini, lingue de passaro, radicchini, tagliarelle, strisce, spavette, sopraccapellini, fedeline, capellini, nocchetelle de fedeline, capellini a matassine*. Andreoli: *maccarune de zita* 'i più grossi di tutti, così detti dall'uso di mangiarne a nozze, *cannelloni*'. Rocco: «La gradazione secondo il loro diametro è questa: *vermicelline, vermecielle, vermecielle doppie, perciate o perciatielle, maccaroncielle, maccarune de zita*. I primi due non hanno buco». *Maccaronciello* è anche in Cerlone, *La finta parigina* (1773) (<Rocco). Giovanni Petrolini, *Gnocchi, gnocche e maccheroni. Nuove letture*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, pp. 513-29 [è il lavoro indicato come Petrolini 2008 nella nota 96], a p. 524, «tra i pochi dati certi relativi a *maccheroni*» ricorda: «I. che si tratta di parola che già nel Trecento doveva essere diffusa in gran parte d'Italia; [...] II. che tale voce già nel Medio Evo indicava paste diverse nelle diverse regioni d'Italia, tutte riconducibili tuttavia al tipo fondamentale di 'mangiare di pasta grossa, rustico e grossolano, cotto nell'acqua o nel brodo, abbondantemente condito di formaggio'». Non si fa accenno al significato 'dolce'.

Bartolomeo Zito, *Defennemiento de la Vaiasseida*¹⁰²: «La fortuna le fece cascare lo maccarone dinto a lo caso» (<Rocco); Basile, *Lo cunto*: «cadere lo maccarone dinto a lo caso» (<Rocco); Basile, *Le Muse napoletane*: «l'è caduto [...] lo maccherone dinto a lo caso»¹⁰³; Fasano, *Tasso napoletano*: «Dinto a lo caso a te lo maccarone, respose, t'è caduto» [<Rocco]; Stigliola, *Eneide*: «Ncoppa a lo caso nce cadette lo maccarone»¹⁰⁴ (<Rocco); Nunziante Pagano¹⁰⁵, *La Fenizia*: «ca proprio n'è caduto lo maccarone dinto de lo caso»¹⁰⁶ (<Rocco); Cerlone, *La Ninetta ricamatrice*: «mi viene il caso nel maccarone» (<Rocco)¹⁰⁷. In forma diversa (ma con il medesimo tono proverbiale), l'accostamento è in *Tiorba* VII 2 101-102: «e tune / sarraje de st'arma caso e maccarune»¹⁰⁸ (<Rocco). Allude infine all'abitudine di condire i maccheroni con il sugo di stracotto la seguente

¹⁰² L'abbreviazione *Tard. Def.* rinvia alla ristampa, operata dall'attore e scrittore di teatro Bartolomeo Zito detto il Tardacino, della *Vaiasseide*, prima opera poetica di Cortese (1612). *Vaiasseide* è un romanzo biografico di ambientazione fiorentina, risposta satirica del Cortese all'umiliazione subita da parte di una *signorazza* di corte restia, anzi ostile, alle profferte amoroze del poeta. Nel 1628 Bartolomeo Zito (attore e scrittore di teatro) ristampa l'opera poetica di Cortese (fittiziamente dato per morto). Nella ristampa il testo originario è accompagnato da annotazioni (che indichiamo come Zito, *VaiassedeAnnotaz*) e da un *Defennemiento contra la censura dell'Accademmece Scatenate*, da un commento e da "allegorie" premesse a ogni singolo canto (per queste notizie cfr. Nigro, *Cortese Giulio Cesare*, e anche Cortese, *Opere poetiche*, pp. xxiv-xxvi). Ecco il titolo completo della pubblicazione di Zito: *La vaiasseida: poema heroico di Giulio Cesare Cortese, novamente arricchito di annotazioni et di dichiarazioni a ciascun canto. Con una difesa nella quale si sostiene che sia poema perfetto e di meraviglioso esempio conforme gl'insegnamenti d'Aristotele. Contro la censura degli accademici Scatenati*. Per Bartolomeo Zito, detto il Tardacino, Napoli, appresso Beltrano, 1628. L'opera è conosciuta anche come «Tardacino, ovvero Defennemiento de la Vaiasseida»; «Defennemiento de la Vaiasseida». Il tipo *vaiassa* (con diverse realizzazioni fonetiche) 'prostituta', proprio della Liguria e dell'area centro-meridionale (di assai larga diffusione del Mezzogiorno continentale e insulare), è un prestito dall'antico francese, a partire da un'originaria base prerom. *BAK- 'piccolo; giovane' (LEI IV, 510 23 - 533 27 [in particolare 529 16 - 44 e 531 17 - 45]). In sostanza *vaiasseide* significherà 'epopea (/ vicende / fatti) di prostitute'.

¹⁰³ Giambattista Basile, *Le Opere Napoletane*. Tomo I, *Le Muse Napolitane. Egloghe*, a cura di Olga Silvana Casale, Roma, Benincasa, 1989. Sulle precedenti edizioni del testo e sull'impatto di esso nella cultura napoletana del tempo e dei decenni successivi cfr. l'*Introduzione*, pp. xi-xxv e anche Basile, *Lo cunto*, p. 49.

¹⁰⁴ Stigliola, *L'Eneide in ottava rima*, senza riscontri dei lemmi che ci interessano nel *Catalogo di alcune parole e motti napoletani*.

¹⁰⁵ Cfr. Corrado Calenda, Pagano, Nunziante, DBI, LXXX (2014).

¹⁰⁶ *Poeti e prosatori del Settecento*, tomo I, *Le bbinte rotola de lo valanzone* di Nunziante Pagano; tomo II, *Mortella d'Orzalone - La Fenizia* di Nunziante Pagano, a cura di Rosa Troiano, Roma, Benincasa, 1994, Il p. 284, *La Fenizia, atto secunno*, vv. 27-29: «ca propio nc'è caduto / lo vruoccolo a lo lardo / lo maccarone dinto de lo caso», con il commento: «modi di dire per alludere ad avvenimenti che accadono molto a proposito». (Fenizia è il nome della protagonista femminile della *chëlleta tragecommeca* 'favola tragicomica' di Pagano)

¹⁰⁷ È senza rinvii l'allegazione «cadere u caso ncopp'i maccarune» Andreoli s.v. *caso*, glossata 'capitare una cosa molto a proposito, cadere il cacio su' maccheroni, cascar le olive nel paniere'.

¹⁰⁸ Cortese, *Opere poetiche*, vol. I, p. 692, con il commento 'sarai di quest'anima cacio e maccheroni, cosa prelibata, quindi gioia, consolazione, conforto'.

citazione: Nicolò Lombardo, *La ciucceide*: «L'addore de lo zuchillo co li maccarune»¹⁰⁹ (<Rocco), dove *zuchillo* è il 'sugo di stracotto'.

Le locuzioni napoletane che accostano cacio e maccheroni rinviano alle corrispondenti italiane quali: «cacio sui maccheroni» (GDLI, s.v. *cacio*), «cadere, cascare il maccherone [...] dentro il formaggio» (GDLI, s.v. *formaggio*); «cadere, cascare, piovere, essere cacio o formaggio sui maccheroni; cadere i maccheroni dentro il formaggio o il cacio» (GDLI, s.v. *maccheroni*); e a numerosi altre, italiane e di varie aree dialettali, unificate nell'etichetta «(piovere/cascare) cacio addosso ai/ne'/'nsu/sui/sopra maccheroni» (LEI XII 1048 12-26).

Considerata l'abbondanza della documentazione napoletana è lecito chiedersi se proprio questa sia l'area da dove la locuzione si è irradiata verso altre zone. Tale origine sarebbe plausibile se ci fosse una netta anteriorità degli esempi napoletani rispetto a quelli italiani, che invece parrebbe smentita dalla documentazione che individua ne *Gli straccioni* di Annibal Caro la prima attestazione: «V'è caduto il cacio ne' maccheroni» (1543, Caro, BIZ, già in LEI XII 1048 14-15). Ma la particolare diffusione a Napoli della locuzione proverbiale è confermata da uno scrivente di origini locali e di vastissime esperienze come Giordano Bruno, *Spaccio della bestia trionfante* (1584-85): «Ne è cascato, come è proverbio in Napoli, il maccarone dentro il formaggio» (GDLI, s.v. *formaggio*)¹¹⁰.

E dunque, in attesa di ulteriori riscontri, è prudente sospendere il giudizio: la documentazione in nostro possesso non consente di stabilire con sicurezza se è Napoli il centro di irradiazione del fortunato motto o se lo stesso si è diffuso per altre vie nella lingua nazionale e in altre aree dialettali. Senza che si possa escludere una poligenesi (come capita a tanti motti e proverbi).

mesescha *Gliommero* DeBlasi v. 33.

→ *mesesca* (Volpe; D'Ambrà; Andreoli; Rocco).

Altre attestazioni: *mesesca (di botracone)* (1583, Giordano Bruno, D'Ambrà; GDLI¹¹¹), ~ (1588, DelTufo¹¹²; GDLI), *mesesca* in Basile, *Lo cunto* (ed.

¹⁰⁹ Nicolò Lombardo, *La ciucceide o puro La reggia de li ciucce conzarvata*, a cura di Ada e Gioacchino Scognamiglio, Roma, Bulzoni, 1974. *La ciucceide* è l'unica opera poetica del magistrato napoletano Nicolò Lombardo; l'edizione moderna è esemplata sull'*editio princeps* del 1726 (Napoli, Stamperia di Jennaro Muzio), cfr. p. 126. Un'occorrenza di *zuchillo* ricorre anche nella *Arragliata decemnaquarta* 18.2, p. 242, con valore generico: 'liquido' (in questo caso versato per maleficio da una fattucchiera sulle mura di una città).

¹¹⁰ Già in Basile, *Lo cunto*, pp. 47-48, nota 10. Più meno coevi altri due esempi. Francesco Belo, *El beco* (1538): «Mi par che sia caduto el macarone nel cascio» (GDLI, s.v. *maccherone*); Paolo Foglietta, *Il barro* (sec. XVI): «Pensa, pensa bene a ciò che tu fai, semplicione, che ti è caduto il cacio nei macheroni» (*ibidem*).

¹¹¹ Consultabile nella seguente edizione: Giordano Bruno, *Il Candelaio*, a cura di Giorgio Barberi Squarotti, Torino, Einaudi, 1964, p. 40: «Che diavolo fa egli? tenetelo forse appeso al fumo come le salciche e come mesesca di botracone in Puglia?». E anche Giordano Bruno, *Opere italiane*. Testi critici e nota filologica di Giovanni Aquilecchia; introduzione e coordinamento generale di Nuccio Ordine; commento di Giovanni Aquilecchia, Torino, Utet, 2002. E anche Giordano Bruno, *Candelaio*, cronologia, bibliografia, introduzione e note di Isa Guerrini Angrisani, Milano, Rizzoli, 1976.

¹¹² Cfr. Del Tufo, *Ritratto o modello*, p. 52, I 868-871: «dove pur se ce imbesca / na buona

cit., pp. 252 e 390) inoltre *Tiorba* IV 25 5¹¹³, e, con valore metaforico, *fafrej' mesesca* 'ridurre q. in pezzetti', 'fare strage' in Basile, *Lo cunto* (ed. cit., pp. 368, 472, 570 e 700), Fasano, *Lo Tasso napoletano*, XII Arg. 8: «Ma nne vò fa' mmesesca d'isso Argante»¹¹⁴ e in D'Antonio, *Lo Mandracchio asiliato*, V 19 18: «e pe mme fa' mesesca»¹¹⁵.

Convergono le definizioni fornite da Volpe ('pezzi di carne d'animale disseccata al fumo o al vento'), da D'Ambra ('carne tagliata in pezzi e secca al vento e al fumo; carne secca'), da Andreoli ('carne seccata al vento e al fumo, carne secca'), da Rocco, che rinvia a Sertorio Quattromani (1541-1603)¹¹⁶ ('negli Abruzzi poi grossi pezzi sospesi al focolare e così seccati e anneriti dal fumo per mangiarsi nell'inverno'; anche, un po' differente, 'rimasugli de' salami tagliati a minuzzoli') e al Galiani¹¹⁷ ('carne tagliata in pezzi e secca al fumo o al vento').

La diffusione del cibo al di fuori dell'area campana (in Abruzzo e in Puglia) è testimoniata da Giordano Bruno e da Quattromani (con una modesta variazione di significato in Quattromani).

Per quanto ci riguarda, *mesesca* 'carne affumicata ridotta in pezzi'.

mirasto *Gliommero*DeBlasi v. 24.

→ *mirràusto* Rocco.

Altre attestazioni: *mirraus* Ricettario_bareseSada 33, *mirastro* Galateo 381-382, *merastro* PasseroDeBlasi, *mirrausto* PasseroSada 33.

Si tratta di un cibo di origine catalana (dove è a sua volta entrato dall'occitano)¹¹⁸, attestato a Roma fin dalla metà del sec. XV¹¹⁹, in voga nella Napoli aragonese¹²⁰ e in varie

orecchia o un pezzo di mesesca, / che insiem porgono aita, / per far più saporita / quello pignato pien d'ogni sapore». Nota: *mesesca*: 'carne tagliata a pezzi e seccata al vento o al fumo'; cfr. Cortese, *Gloss.*, s.v.; *Indice*: 'tipo di carne essiccata'.

¹¹³ Cortese, *Opere poetiche*, vol. I, p. 625.

¹¹⁴ Fasano, *Lo Tasso napoletano*, vol. II, p. 406.

¹¹⁵ D'Antonio, *Le opere napoletane*, p. 145.

¹¹⁶ Cfr. Pietro Petteruti Pellegrino, *Quattromani, Sertorio*, DBI, LXXXV (2016).

¹¹⁷ Testo controllato in Galiani (in Rocco qualche minima differenza).

¹¹⁸ Cfr. DELCat7, 488b s.v. *rostir*: «*mig-ràust* manlevat de l'oc. *mieg-raust*, pròpiament 'mig-rostit' [...] e *mig-raust* 'mesclat ab girofle e ab gingebre vert' Eiximenis [...]; d'on el cast. *mirrausta* [1525, Rob. de Nola, DCECH V 101.12]; DCECH5 s.v. *rustir*: «*mirrauste* [1525, Rob. de Nola, p. 142] o *-rraste*, tomado del oc. *mieg-raust* 'medio asado', por conducto del cat. *mig-raust* Eiximenis». Francesc Eiximenis è scrittore catalano del XIV secolo di grande successo; per Robert de Nola, → *almogiovare*. Considerata la data delle più antiche attestazioni in Italia di *mirasto* (cfr. nota seguente) tramite per l'introduzione del lemma nella nostra lingua appare il catalano, non il castigliano.

¹¹⁹ L'attestazione più antica, nella quale si sottolinea l'origine catalana, sembra essere la seguente: Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria* [intorno alla metà del sec. XV]: «Per far un mirrause catalano. In prima toglì pippioni, o pollastri o capponi, et acconciali como si fanno arrosti, e poneli arrostire nel speto, e quando siano mezzi cotti, cavali fore et dividili in quarti; et dapoi dividi ogni quarto in quattro parti et poneli in una pignatta» (GDLI, s.v. *mirrause*).

¹²⁰ Che si tratti di usanza gastronomica introdotta in epoca vicina a quella di redazione del testo si ricava indirettamente dalla formula dello *Gliommero* che, con riferimento al periodo di

zone d'Italia, con denominazioni varie: *mirausto*, *miraustro*, *mirrause*, *mirraustre*¹²¹ si aggiungono a quelle sopra indicate.

La base etimologica *mig-ràust* indica esplicitamente che nella confezione del cibo è fondamentale che la carne di vario tipo (piccioni, polli, capponi) sia preventivamente mezzo arrostita e poi sottoposta a ulteriori trattamenti, in cui è fondamentale una salsa variamente preparata¹²². Come è naturale, gli ingredienti possono variare e arricchirsi nel tempo, con il successo arriso al cibo, che «nei testi it. di culinaria si fa usuale soltanto nel sec. XVI»: Domenico Romoli detto Panunto, *La singlar dottrina* (1560) elenca *mirausto di tonno*, *mirausto di sparigi*, *mirausto di pancia di storione*, *mirausto di lingua di vitello* (GDLI, s.v. *miràusto*) e inoltre *mirausto di cefali*¹²³.

In conclusione: *mirasto* 'ricetta di provenienza catalana (*mirrause*), a base di mandorle, zenzero, sugna, piccioni o polli arrostiti' *Gliommero*DeBlasi p. 28¹²⁴.

mordoche *Gliommero*DeBlasi v. 28.

Il lemma costituisce un vero e proprio enigma lessicale convincentemente risolto da De Blasi¹²⁵. Un *potatge de meritoch* attesta l'*Art de Coch* di Robert de Nola. Il passaggio dal cat. *meritoch* a *mordoche* dello *Gliommero* (e anche a *meritoccho* 'salza bianca de aglio' nello *Spicilegium* di Lucio Giovanni Scoppa, dizionario latino-volgare del primo Cinquecento), può essere spiegato con la seguente trafila: «caduta della protonica atona, sonorizzazione della dentale che viene a trovarsi dopo vibrante, assimilazione tra l'atona della sillaba iniziale e la vocale tonica, aggiunta di una sillaba finale (si pensi a *cognac* adattato, specie in Toscana, in *cognacche*)».

Individuata in modo persuasivo l'etimologia delle forme meridionali di cui trattiamo, qualche considerazione merita la storia della base a cui le stesse risalgono. Ecco l'elenco delle attestazioni utili. Nell'*Art de Coch* catalana troviamo, oltre al già ricordato *potatge de meritoch* (foglio XIII v.), *potatge de nerricoch* (foglio XVIII r.); nell'*Art de Coc* castigliana troviamo *potaje de merritocche* (foglio XXIII v.) e *potaje che se dize*

Andrea I d'Ungheria, marito di Giovanna I, strangolato il 18 settembre 1346, dichiara: «Non se usava mirasto et st'altre cose!».

¹²¹ La documentazione si ricava dalle seguenti voci del GDLI: *miràos*, *miràusto*, *mirràuse* e inoltre *pastadella* (nell'esempio di ante 1548, Messisbugo), *pistacchio* (nell'esempio di Catzolu [Guevara]). Si veda anche Gian Luigi Beccaria, *Spagnolo e spagnoli in Italia. Riflessi spagnoli sulla lingua italiana del Cinque e del Seicento*, Torino, Giappichelli, 1968 (nuova edizione 1985), p. 111 nota 182 (ivi anche per il virgolettato a testo) e Lubello, *Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI*, pp. 236-37.

¹²² De Blasi, *Lessico gastronomico*, pp. 120-21 produce due ricette (non perfettamente coincidenti tra loro) fornite da LibroCucinaSütholdDeBlasi. Non lontana la definizione di Rocco: 'piccioni prima arrostiti a mezzo e fatti in pezzi, e poi finiti di cuocere con mandorle, mollica di pane, brodo, cannella, ecc.'

¹²³ L'indicazione dell'ultimo preparato è fornita da Beccaria, *Spagnolo e spagnoli*, al medesimo luogo indicato nella precedente nota 121. Del resto la possibilità di variazione è già alla fonte. Ad esempio, la ricetta di un *mirrauste de peras, y puedese dar a los enfermos*, si legge nel *Libro de guisados* di Robert de Nola (cfr. nota 42), foglio LII v.; un *mirrauste de mançanas* è al foglio LXIX r.

¹²⁴ Si rettifichi la definizione 'intingolo a base di mandorle' fornita da Vinciguerra in Rocco, I p. 105.

¹²⁵ De Blasi, *Lessico gastronomico*, pp. 122-23.

nerricoque (foglio xxix r.). La consultazione del DCECH 3, s.v. *jerricote* spiega che la parola, documentata nel *Diccionario de la lengua castellana* della Real Academia Española, indicante un «'potaje compuesto de almendras, azucar, salvia y genijbre' lo mismo che el cat. ant. *arricoc* o *potatge de N'Erri Coc*, parece derivar del nomre de un inglés Harry Coc». Le attestazioni castigliane e catalane dell'opera di Robert de Nola sono precedute solo da un esempio di *arricoch* in un testo catalano più antico, il *Libre de Sant Soví* «escrito en el S. XIV o h. 1400», traduzione di un antecedente inglese compilato dal cuoco del re d'Inghilterra. Tutte discenderebbero dal nome Harry Cock: inglese, variamente interpretato e frainteso. In particolare *N-* catalana corrisponderebbe a *En-*, titolo di cortesia (corrispondente al cast. *Don* 'signore') anteposto al nome; *merritoche* sarebbe imputabile a corruzione manoscritta; *jerricote*, infine, sarebbe «transcripción oral, con la *H* inglese representada por *j*».

Le prime attestazioni iberiche (sia catalana che castigliana) presentano la *m-* iniziale che caratterizza anche le forme italiane meridionali. Per quanto riguarda il significato, potrebbe valere, fino a prova contraria, 'potaje compuesto de almendras, azucar, salvia y genijbre'.

mostarda Passero.

→ *mostarda* (Volpe; D'Ambrà; Rocco).

Mostarda in Basile, *Lo cunto*¹²⁶ (<Rocco), D'Antonio, *Scola curialesca* (<Rocco).

Altra attestazione: *mostarda* in Masuccio Salernitano, *Il novellino*, 1476 (BIZ).

L'espressione della *Tiorba* (<Rocco): «È chiena de senapo la mostarda» allude metaforicamente all'inasprirsi dell'ira. Molto diffusa la locuzione verbale metaforica *saglire* (*buono*) *la mostarda a lo naso* già in Basile¹²⁷; è anche in Stigliola, *Eneide: saglire la mostarda a lo naso* 'prendersi collera'¹²⁸ (<Rocco), in Cortese, *La rosa* (<Rocco) e

¹²⁶ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 51: «*mostarda* s.f. 'mostarda, salsa a base di semi di senape' (2) i 10 56 (*e lo re subeto fece venire agliata, mostarda, 'mpeperata e mill'altre saporielle pe scetare l'appetito*), iii 5 62 (*adoranno da fesina a fesina 'mmattette un arvaro de mostarda de senapa*); loc.v.: *saglire la mostarda a lo naso* 'arrabbiarsi tantissimo', per l'odore acre dei semi di senape e dell'aceto, che fanno arricciare il naso (2) iv 6 36, v 4 56 (cfr. la loc.v. analoga *saglire lo senapo a lo naso*, → *senapo*). • Scoppa (*mostarda*, s.v. *sinapium*); Del Tufo; Cortese *Rosa*; *Tiorba*; Stigliola. Galiani; D'Ambrà; Rocco; D'Ascoli. 1ª attestaz.: 1309-1310, sen.a., *Statuti senesi*, CorpusOVI. GDLI. Frosini; *Banchetti*; Carnevale Schianca. Cfr. Martellotti 2005: 94-95. Per una sintesi della storia della parola, e per la sinonimia con *senape*, cfr. Cartago 2015».

¹²⁷ Basile, *Lo cunto*, p. 749, iv 6 36: «me farrisse *saglire* buono la mostarda a lo naso», con il commento: «'mi faresti arrabbiare tantissimo', dall'acre odore dei semi di senapa, dell'aceto e di altri ingredienti che fanno arricciare il naso [...] la locuzione è anche in v 4 56. Simile la locuzione *saglire lo senapo a lo naso*, in i 5 18» (attestazioni di quest'ultima locuzione in Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 59). Si legga anche il commento in Basile, *Le Opere napoletane*. Tomo I, p. 25, nota 234: «variante di 'ti salta la mosca al naso', 'ti ecciti subito'; l'espressione napoletana risulta più perspicua se si consideri che la *senape* (pianta della famiglia delle Crocifere) trovava applicazione nella medicina come revulsivo, provocando l'aumento dell'afflusso sanguigno a tessuti».

¹²⁸ Stigliola, *L'Eneide in ottava rima*, p. 948, s.v. *mostarda*.

inoltre in D'Antonio, *Lo Mandracchio asiliato* I 32 2¹²⁹. E cfr. *GDLI*: «*avere, salire, andare, venire la mostarda al naso*: 'provare fastidio, sdegno o rabbia; perdere la pazienza, adirarsi'» (a partire da Aretino, *Sei giornate*).

natte Passero.

→ *natte, nnatta* «capo di latte, crema, schiuma» Volpe; *natte, nnatta* «piccola formetta di fior di latte, schiacciata e molto butirosa» D'Ambrà; *nnatta* «formetta schiacciata di fior di latte, raviggiuolo» Andreoli; *natte, nnatta* «panna del latte, rappresa e condensata» Rocco.

N(n)atta in Basile, *Lo cunto*¹³⁰ (<Rocco); *Tiorba* VIII 3 68: «la manteca nce spanneno e la nnatta»¹³¹ (<Rocco); Fasano, *Tasso napoletano* (<Rocco); Stigliola, *Eneide* (<Rocco); Pagano, *Mortella d'Orzolone* (<Rocco¹³²); *Quatriglia de li lattare a re Carlo* (<D'Ambrà; Rocco).

Probabile ispanismo, <cast. *nata* 'crema'. Il lemma non è estraneo «a los dialectos italianos, pues no sólo se emplea *natte* a Nápoles [con la nota: «Quizá castellanismo: no es calabres ni sardo»] sino que en el Tesino *nata* es 'cacio fatto sui pascoli alpini allorché è fresco' (Cherubini; AIS 1215, p. 73)»¹³³.

In conclusione: *natte* 'formetta schiacciata di fior di latte'.

¹²⁹ D'Antonio, *Le opere napoletane*, p. 87.

¹³⁰ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 48: «*atte natte* s.m. 'fiordilatte; panna del latte rappresa' (2) iii 4 15 (*lo sango non se po fare latte natte*), iii 10 9 (*na canna de latte natte che faceva spantecare le gente*) / *latte e natte* (2) v 4 17 (*venne l'ebano tornato avolio, lo caviale latte e natte e lo carvone cauce vergene*), v 9 25 (*na belledissima figlia ianca commo a latte e natte*). • Del Tufo; *Ghirlanda (nnatta)*; *Tiorba (nnatta)*; Fasano (*nnatta*); Stigliola. D'Ambrà s.v. *nnatta*; Rocco s.v. *nnatta*; D'Ascoli s.v. *natta*. Cfr. anche *GDLI* s.v. *natta*⁴ (con ess. di Ramusio, 1556-1565, e Pisanelli, 1611: «Nel regno di Napoli [i capi di latte] sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie di cauli e li chiamano natte»). Süthold (*natte*, 1^a attestaz.); Carnevale Schianca, s.v. *natta*».

¹³¹ Cortese, *Opere poetiche*, vol. I, p. 692. Il *Glossario*, dopo aver riprodotto alla lettera la glossa di D'Ambrà, aggiunge: «'panna', 'crema del latte' (spagn. *nata* 'panna'; cfr. anche DEI, s.v. *natta*)».

¹³² *Poeti e prosatori del Settecento*, vol. II, p. 15, *Mortella d'Orzolone*, canto I, 3 v. 8: «faccella de recotta e nnatta» 'faccina di ricotta e panna', con il commento *nnatta* «dallo spagn. *nata* 'panna del latte', 'fior di latte'» (cfr. inoltre II, p. 6 nota 1: «*Mortella d'Orzolone*: il nome della protagonista, che dà titolo al poemetto, rinvia alla nota fiaba del Basile, *Cunto*, 1 2, da cui il Pagano assumerà gran parte della terminologia di tipo metaforico inerente alla bellezza femminile. Il nome è carico, a sua volta, di allusioni all'amore, alla vita e alla poesia: il mirto nel mondo pagano, era pianta sacra nel culto di Venere e di Apollo; *Orzolone* è un antico villaggio napoletano situato sulle colline occidentali della città»).

¹³³ DCECH 4 214-215 s.v. *nata*. E anche Stromboli *Le parole del Cunto*, p. 35: «*natte / natta* (probabilmente un iberismo) è voce documentata nei testi napoletani di Cinque- e Seicento, ed è attestata per la prima volta nel già citato ricettario meridionale edito da Süthold». Per *latte natte*, *latte e natte* 'fiordilatte, panna del latte rappresa' cfr. anche Rocco, s.v. *nnatta*.

nevole Passero.

→ *nevola* «Il Passero l'ha per 'cialdone' e il de Falco la chiama *vana nevola*» (Rocco). Anche s.v. *neola*: «Lo stesso che *nevola*. In sic. *nerula* e *neula* vale 'cialda', in sardo, prov. e catal. *neula* vale 'ostia', il lat. basso *nebula*» (Rocco).

Basile, *Lo cunto: neole*¹³⁴.

Altre attestazioni: *vane nevole* in Benedetto Di Falco, *Descrittione*¹³⁵ (<Rocco), l'occorrenza (1535) è anteriore di un secolo rispetto a quella di Basile.

Il lemma non è di origine napoletana (è documentato in vari testi precedenti) e anzi, sulla base dei riscontri testuali e lessicografici, appare relativamente poco diffuso nell'area che ci interessa. Molto più ampia, nel Mezzogiorno, la documentazione siciliana, cfr. VS, s.vv. *nèvula*, *nìvula* (con numerose varianti, compreso il diminutivo *nivuletta*).

Significato: 'cialda sottilissima e leggera (come una nuvola)' (<GDLI, s.v. *nevola*).

ovola → **insalata**

pastichi (alla moderna) GliommeroDeBlasi v. 49; **pasticci (di carne)** Passero, **pasticci (di cotogne)** Passero.

→ *pasticce* m. pl. (De Ritis s.v. *arrusto*; D'Ambra s.v. *arrusto*), *pasticcio* Andreoli; *pasticcio* Rocco.

Pasticcio in *Tiorba* (<Rocco), in Fasano, *Tasso napoletano* (<Rocco), *pasticce* m. pl. in Oliva, *Assedio di Parnaso* (Rocco s.v. *mpanata*), in Domenico Piccinni, *Dialochelle e favolelle* (<Rocco s.v. *gallinaccio*), *pasticcio* in Nicola Capasso, *Sonetti*¹³⁶ (<Rocco).

Pasticciune m.pl. Oliva, *Assedio di Parnaso*, s.v. *mpanata*.

Pasticcio ncascia (<Rocco).

Altre attestazioni: Basile, *Lo cunto: pasticcio*¹³⁷.

¹³⁴ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 52: «*neole* s.f.pl. 'cialde' (1) I 10 58 (*lloco sbombavano le neole e tarallucchie*), • Rocco; D'Ascoli. 1ª attestaz.: 1450ca., Maestro Martino, *nevole*, Faccioli 1992: 181. GDLI, s.v. *nevola* n. 2 (con ess., oltre che di Maestro Martino, anche di Garzoni e Carducci). *Banchetti (nevole)*; Carnevale Schianca, s.v. *nevola*».

¹³⁵ Benedetto Di Falco, *Descrittione dei luoghi antichi di Napoli e del suo amenissimo distretto*, coordinamento e introduzione a cura di Tobia R. Toscano, con un saggio di Gennaro Toscano, testo critico a cura di Marcella Grippo, Napoli, CUEN, 1992, p. 162: «*vane nevole*, dette da' Lombardi cialdoni». Sul personaggio, cfr. Gianfranco Formichetti, *Di Falco, Benedetto*, DBI, XXXIX, 1991.

¹³⁶ Sul personaggio e sulle sue opere cfr. Raffaele Ajello, *Capasso, Nicola*, DBI, XVIII, 1975. Una utile scheda bio-bibliografica si legge anche al sito <http://www.bibliotecauniversitariapanoli.beniculturali.it>.

¹³⁷ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 55: «*pasticcio* s.m. 'pietanza composta da diversi ingredienti' da cui il signif. fig. 'confusione' (3) i Egl. 67 (*s'è cepolla sguigliata o s'è pasticcio*), ii 10 23 (*S'è cossì è pasticcio!*), iii 1 12 (*S'è cossì è pasticcio*). • *Licinio (pasticchi)*; Scoppa (s.v. *artocrea*); Del Tufo; Fasano; Perrucci; Stigliola. Rocco; D'Ascoli. 1ª attestaz.: dopo il 1484, *Licinio*. GDLI. Carnevale Schianca, s.v. *pasticio*. Cfr. anche Martellotti 2012: 99-112».

Qualche considerazione merita la grafia <ch> per /ʃ/ ricorrente in *pastichi* (*alla moderna*) in *GliommeroDeBlasi* v. 49 («*pastichi* è da leggere come *pasticci*») commenta correttamente *GliommeroDeBlasi*, p. 30). Il tratto è da considerare una vera e propria bandiera delle antiche scritture meridionali estreme documentato, con intensità variabile ma comunque non sporadica, in Sicilia, Calabria, Lucania, Salento (e anche Puglia settentrionale). Molto scarse, a volte insicure, le attestazioni napoletane¹³⁸, per cui acquista un certo valore documentario la reduplicazione grafica del *Gliommero*: oltre a *pastichi*, anche *fitichi* 48 «da leggere come *fiticci*, [che] sembra collegabile a *fetecchia* ‘vescia’ e si pensi alla locuzione *fare fetecchia* nel senso di ‘far cilecca’» (*GliommeroDeBlasi*, p. 29). Rimano tra loro *fitichi*, normalmente da pronunciare con l’occlusiva velare, se è da collegare a *fetecchia* (voce attestata anche in altre aree del sud¹³⁹), e *pasticchi*, per il quale è sicura la pronuncia con la affricata. Saremmo dunque in presenza di una sorta di rima grafica, non fonetica.

Pasticcio ‘pietanza di vari ingrediente, aromatizzata e cucinata in vari modi’.

Pasticcio ncascia ‘crostata o torta in cui vi sono vivande varie, tutta ricoperta da pasta da ogni parte’¹⁴⁰ (Rocco).

pastiere f.pl. *GliommeroDeBlasi* v. 31; **pastieda a la napoletana** DelTufo-DeBlasi, p. 108¹⁴¹; **pastiede** f.pl VelardinielloDeBlasi, p. 109.

→ *pastiera* («sorta di pizza dolce pasquale») Volpe; «maniera di crostata che si fa a Pasqua con ricotta, acini di grano bollito, zucchero ed altri savori. Si usa anche la pastiera rustica con uova, cacio, tagliolini, o riso, ed altri ingredienti» D’Ambra; «torta di Pasqua o anche pasqualina» Andreoli; «torta che si fa a Pasqua, mescolandovi grano tenero, farro, orzo, riso ec. e coprendola con istrisce di pasta in croce» Rocco).

Basile, *Lo cunto*¹⁴² (<Rocco), Capasso, *Iliade* (<D’Ambra; Rocco), Vottiero, *Lo specchio de la cevertà* (<Rocco), Piccinni, *Dialochielle e favolelle* (<Rocco).

¹³⁸ Rosario Coluccia, «*Scripta mane(n)t*». *Studi sulla grafia dell’italiano*, Galatina, Congedo, pp. 49-50. Per la copiosa diffusione del tratti nelle aree estreme del Mezzogiorno continentale e insulare cfr. *ivi*, pp. 24-26, 75-81, e *Id.*, *Scripta*, in *Enciclopedia dell’Italiano*, direttore Raffaele Simone, comitato scientifico Gaetano Berruto e Paolo D’Achille, voll. I (A-L)-II (M-Z), Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 2010-2011, vol. II, pp. 352-55, a pp. 1289-90.

¹³⁹ Cfr. *fitecchia* ‘leggiera scorreggia’ e *fari fitecchia* ‘fare fiasco’ (VDS), ~ (VS).

¹⁴⁰ La locuzione è commentata da Vinciguerra in Rocco I, p. 110.

¹⁴¹ Cfr. Del Tufo, *Ritratto o modello*, p. 275, IV *did.*: *Descrizione di quello che s’apparecchia la Pasqua. pastieda a la napoletana*, IV 1024: *pastiede*. Nota: *pastiede* ‘pastiere’ celebri dolci napoletani di pasta frolla ripieni di ricotta, grano lessato, canditi, acqua di fior d’arancio, di color biondo’; *Indice: pastieda*: ‘pastiera’.

¹⁴² Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 55: «*pastiere* s.f.pl. ‘dolce pasquale tipico, con grano e ricotta’, in abbinamento pasquale con i *casatielle* (1) i 6 40 (*Da dove vennero tante pastiere e casatielle*). • *Licinio* (v. 31: «Chi[!]lo colore biondo a le pastiere | te faceva fiere fier saturare!»); Velardiniello («Dov’è ghiuta a festa de la Sceuza, | li casatielle d’Isca e le ppastiede»); Del Tufo (iv, *Didascalìa: Pastieda a la napoletana*, e vv. 1024-25: «Ma l’odore e sapor de le pastiede | ogn’altro gusto eccede»). Galiani; D’Ambra; Rocco; D’Ascoli. 1^a attestaz.: 1369-73, nap.a. Maramauro, *Expositione sopra l’Inferno di Dante*: «per cocere pastiere o altra vidanda», CorpusOVI. GDLI. Cfr. anche De Blasi 2002b: 578-560».

Pastiera: «noto dolce pasquale napoletano, che ha un nome di origine francese» GliommeroDeBlasi, p. 29¹⁴³.

pastitelle di carne PasseroDeBlasi; **pastidelle de carne** PasseroSada 38; **pastitelle di zucchero** PasseroDeBlasi; **pastidelle de zucchero** PasseroSada 41.

→ *pastetella* Rocco.

Basile, *Lo cunto*¹⁴⁴ (<Rocco).

Altre attestazioni: *pastidèlla*, s. f. ant. ‘dolce confezionato con uova, zucchero e cannella’ (1548, Lando¹⁴⁵, GDLI; 1588, DelTufo¹⁴⁶; GDLI¹⁴⁷).

La variante *pastadella* allude sia a una ‘pasta per minestra’ (ante 1548, Messisbugo, GDLI) sia a una ‘pasta dolce’ (ante 1548, Messisbugo, ib.; post 1565, Citolini, ib., sec. XVI, Romoli, ib.).

Il significato di ‘dolce’ è sicuro per i sintagmi *pastitelle /-delle di /de zucchero*. Ma varia se cambiano le componenti del cibo. *Le pastitelle/-delle di/de carne* «corrispondono alla nostre polpette in umido. All’uopo si usavano polpe di cappone, di vitellina, di porchetto da latte, sapientemente impastate con aglio e frittura di cervella»¹⁴⁸.

pavoni con sua salza → **salza**

pectolella (aravogliata) GliommeroDeBlasi v. 46.

Pettolella ricorre nei vocabolari con significato proprio: ‘piccola falda’ (D’Ambra; Andreoli; Rocco); o traslato: ‘giovinetta di scarso pregio’ (Volpe; Rocco), ‘uomo effeminato’ (Volpe; D’Ambra), ‘donnaiolo’ (D’Ambra; Andreoli), non con il significato gastronomico che ha nello *Gliommero*: «sfoglia (avvolta su sé stessa)» GliommeroDeBlasi p. 29. Nei dizionari esiste *pettola* (da cui il diminutivo *pectolella*) ‘sfoglia di pasta distesa col mattarello’ (D’Ambra; Rocco), *pettula* (Andreoli), e la locuz. *essere pettole e maccarune* ‘essere intimo, in stretto rapporto’ Rocco.

¹⁴³ Cfr. anche Rocco, vol. I, p. 111, commento di Vinciguerra alla voce *pastiera*.

¹⁴⁴ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 55: «*pastetelle* s.f.pl. ‘tipo di dolce fatto con uova, zucchero e cannella’ (3) I 10 58 (*loco shioccavano le pastetelle*), IV 7 33 (*dato a magnare na spasa de pastetelle a le papare*), V 9 19 (*no panaro ‘nfilato a lo vraccio, chino de pastetelle e confiette*). • Del Tufo (I 1170-1172: «Ma quell’altra cosa rotondella | chiamata pastidella, | fatta con uova zucchero e cannella»). Rocco; D’Ascoli. Sùthold (*pastitelle, pastatelle, pastedelle*, 1^a attestaz.); *Banchetti* (*pastatelle* ‘composizioni di pasta piccole e tonde, ripiene di vari ingredienti’).

¹⁴⁵ Cfr. Ortensio Lando, *Commentario delle più notabili et mostruose cose d’Italia et altri luoghi di lingua aramea in italiana tradotto nel quale s’impara et prendesi estremo piacere*, In Vinetia, al segno Del Pozzo, 1548: «Cornelia Calandra fu l’inventrice de susameli, mostacciouli e pastidelle».

¹⁴⁶ Cfr. Del Tufo, *Ritratto o modello*, p. 66, I 1170-1172: «quell’altra cosa rotondella / chiamata pastidella, / fatta con uova, zucchero e cannella». Nota: *pastidella* ‘dolce confezionato con uova, zucchero e cannella, poi immerso in uno sciroppo di zucchero e acqua di rose’; *Indice*: ‘dolce’.

¹⁴⁷ Con il commento: «voce di area napol., dimin. di pasta»

¹⁴⁸ Sada, «*Ars coquinaria barensis*», p. 38 (con rinvio a Ricettario_bareseSada).

pedeta de putana GliommeroDeBlasi v. 20.

Alla lettera 'peti di prostituta', metaforicamente 'frittelle dolci rigonfie'. Espressioni simili, variamente diffuse nei dialetti italiani e anche in Francia, richiamano sempre dolci rigonfi e molto leggeri. All'ampia documentazione già rinvenuta¹⁴⁹ si aggiunga: "region." *loffa di monache* 'dolce soffice a forma di fungo' (GDLI s.v. *loffà*, su cui v. anche De Blasi, *Lessico gastronomico*, p. 119). In area francese (FEW 8.131), a *pet de putain*, registrato solo nel 1739, si può accostare *pet d'Espagne* 'sorte de pâtisserie' (1393) e *pet de nonne* (dal 1795, ma retrodatibile al 1743, nel *Dictionnaire de Trévoux*). In tutt'altro contesto e con tutt'altra valenza alla leggerezza allude il sintagma *peto di monaca* che ricorre in Belli¹⁵⁰.

peparata PasseroDe Blasi p. 115; **preparata** PasseroSada p. 35.

L'ottava portata del meraviglioso banchetto per le nozze di Bona Sforza consiste in «bollito salvaggio con potaggio ungherese et peparata/preparata» (con la poco perspicua variante finale: *peparata/preparata*). Andrebbe documentata l'affermazione che «i *preparata* comprendevano, come si legge nei libri del Cinquecento, le salse, aggiunte ai potaggi»¹⁵¹. Ma, in attesa di riscontri testuali decisivi, pare ragionevole pensare a una corruzione da un originale *peperata* 'salsa a base di olio, pepe e sale' (GDLI, s.v., con attestazioni in Maestro Martino, Sabadino degli Arienti, Baldassarre Pisanelli). La salsa aveva applicazioni diverse: *peperata gialla di pesce* nel brano di Maestro Martino prima indicato; *bona peperata de capriolo o lepore o porco selvatico o d'altra salvagina* ancora in Maestro Martino, GDLI s.v. *rosso*.

Un indizio in tale direzione, non controllabile nel dettaglio a causa della formulazione asciutta, ma di fatto congruente con l'ipotesi sopra esposta, è il seguente: «*peperato*. Forse *peverada*¹⁵². Passero» (<Rocco). Può costituire un'ulteriore conferma implicita l'entrata *mpeperato* 'impepato, e detto della mostarda, quella fatta con senape o altra sostanza piccante' con rinvio a Basile, *Lo cunto*¹⁵³ (<Rocco¹⁵⁴).

¹⁴⁹ De Blasi, *Lessico gastronomico*, pp. 118-19.

¹⁵⁰ «In borgo Pio ho due o tre straccettacci di fabbrichettacce, che andrebbero in terra a un peto di monaca» (GDLI s.v. *straccetto*)

¹⁵¹ Sada, «*Ars coquinaria barensis*», p. 35.

¹⁵² Cfr. *peverada 2*: 'salsa piccante aromatizzata con pepe' GDLI (con attestazioni a partire da Jacopone). E cfr. *peverato*, agg. 'aromatizzato con pepe, pepato'. Cenne da la Chitarra: «Di luglio vo' che sia cotal brigata / in Arestano, con vin di pantani, / con acque salse ed aceti soprani, / carne di porco grassa e peverata». B. del Bene: «Allorché avrai tritati i verdumi, ... pesta noci mondate quante ti parrà che bastino e meschiavi un poco d'aceto peverato ed infondi d'olio». = Deriv. da *pevere*, sul modello del lat. *piperatus*.

¹⁵³ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 52: «'mpeperata s.f. 'peverata, salsa con molto pepe' (1) 1 10 56 (*e lo re subeto fece venire agliata, mostarda, 'mpeperata e mill'altre saporielle pesctare l'appetito*). • D'Ascoli (Rocco intende 'mpeperata come agg., attributo di *mostarda*, senza virgola). 1^a attestaz.: inizio sec. XIII, crem.a., Ugucione da Lodi, *peveradhe*, Corpus-OVI. *Banchetti: peverata*; Carnevale Schianca, s.v. *peverada* ('salsa bollita a base di pane gratato, con aggiunta, a piacere, di grassi, spezie o altro')».

¹⁵⁴ Con la condivisibile osservazione: «Il de Ritis alla v. *agliata* pone una virgola dopo *mostarda* e quindi *mpeperata* diventa un nome che vale *peverada*».

piedi (dellessati cun lo acito) *GliommeroDeBlasi* v. 20.

→ *pede cuotto* Rocco, s.v. *pede*.

Santillo Nova, *La sporchia de lo bene*: «no pede cuotto se magna o no musso»¹⁵⁵ (<Rocco, s.v. *pede*).

Nello *Gliommero* potrebbe trattarsi di ‘piedi di volatili lessati con aceto’ che fungono da aperitivo¹⁵⁶. Ma forse di pi<edi di porco, o anche bovini o pecorini, come indica il brano del testo di Santillo Nova, dove il riferimento a *musso* parrebbe escludere che si tratti di volatili. L’abitudine di cibarsi di parti non nobili dell’animale perdura sino ad oggi, in forme diverse e in numerose tradizioni alimentari. Per l’area campana, altri esempi allega Rocco, s.v. *musso* ‘muso di animale vaccino e grifo del porco, che si vendono cotti’¹⁵⁷. Tra i cibi di strada siciliani un posto di rilievo spetta a *u mussu*, ghiottoneria composta da varie parti del bovino, bollite e servite fredde a pezzetti con condimento di sale e limone. In questo caso *musso* è nome collettivo che si applica, oltre che al muso, anche ad altre parti del corpo dell’animale (piede, calcagno, collo del piede e in genere tutte le parti non muscolose ma formate da tessuti connettivi¹⁵⁸).

pighe (de mayo cun li fiori) *GliommeroDeBlasi* v. 42.

«Se la grafia *-gh-* di *pighe* si collega a un suono palatale, la parola è da intendere come *pigne*. Potrebbe perciò trattarsi anche di un altro tipo di cibo: in un dialetto molisano *pigna* è un ‘dolce pasquale’, mentre in un dialetto irpino *pignarella* è una ‘torta rustica ripiena di formaggio, salame e uova’», *GliommeroDeBlasi* p. 29. L’allusione al mese di maggio (e ai fiori) porterebbe a escludere *pigna d’uva* ‘grappolo d’uva’ (Volpe; D’Ambra; Andreoli); *pigna* ‘grappolo d’uva’ Rocco (a maggio l’uva non è matura). E i conseguenti rinvii: Basile, *Lo cunto*: «na bella pigna d’anzolia», dove *anzolia* è un particolare tipo d’uva¹⁵⁹ (<Rocco); D’Antonio, *La vita e la morte de Sciatamone mpetrato* «na pigna d’uva da no vignale banniato» (<Rocco).

Il digramma <gh> per /ɲ/ richiede considerazioni in parte analoghe a quelle svolte a proposito di <ch> per /ʃ/ in *pastichi*. In questo caso, ancor più del precedente, si tratta di soluzione grafica specifica delle zone salentina e pugliese settentrionale, viva con una certa frequenza fino alla fine del Quattrocento e poi andata in disuso¹⁶⁰. Se non è una svista, la sporadica presenza in un testo napoletano sarà verosimilmente da attribuire a

¹⁵⁵ *La sporchia de lo bene o sia l’aosanza posta ’ncanzona* da Santillo Nova, A Napole, appresso Dommineco Rosiello, 1716, p. 23, *Canto primmo*, ottava 14. In DBI non esiste una voce Nova, Santillo (né, ovviamente, l’anagramma Santo Villano a volte usato).

¹⁵⁶ De Blasi, *Lessico gastronomico*, p. 120 (con allegazione di ulteriori esempi).

¹⁵⁷ Cerlone, *Il vassallo fedele*: «No musso fellato». Genoino, *Nferta contra tiempo*: «Musso cuotto de vacca a doje rane lo quarto».

¹⁵⁸ Sergio Bonanzinga e Fatima Giallombardo, *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia*. Con trascrizioni musicali di Santina Tomasello. Documenti sonori originali in CD allegato a cura di Sergio Bonanzinga, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani. Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche, 2011, p. 135.

¹⁵⁹ Cfr. il brano *le venne golio de na bella pigna d’anzolia ch’aveva allommata*, riportato in Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 39, s.v. *anzolia* s.f. ‘varietà d’uva d’acino ovale giallo-dorato e dalla buccia spessa, molto diffusa in Sicilia come uva da tavola’.

¹⁶⁰ Coluccia, *Scripta*, p. 1289.

poligenesi¹⁶¹, non certo a contatti reali e culturalmente significativi tra centro e periferia del Regno.

pignati (di Pasqua a la napoletana) DelTufoDeBlasi, p. 108.

→ *pignata* ‘minestra di verdure’ (D’Ambra, Rocco s.v. *pegnata*); *pegnata* Rocco; *pegnato*.ib.; *pignato* ib.

Pignata in *Tiorba* (<Rocco), *Quatriglia de li saucicciare a re Carlo* (seconda metà sec. XVIII) (<D’Ambra; Rocco); *pegnata* Cortese, *La Rosa*, Cortese, *Micco Passaro* (<Rocco), *Tiorba* (<Rocco), Cerlone, *Le trame per amore* (<Rocco); *pegnato*, Fasano, *Tasso napoletano* (<Rocco); Capasso, *Sonetti* (<Rocco); *pignato Tiorba* (<Rocco); Stigliola: *Eneide* (<Rocco), Capasso, *Sonetti* (<Rocco), Biase Valentino, *La fuorfece*¹⁶² (<Rocco).

L’aggiunta di carne o lardo o salumi alle verdure accresce la attrattività del cibo e provoca la genesi di sintagmi come *pignat(t)a m(m)aretata*: Basile, *Lo cunto*¹⁶³ (<Rocco), Cortese, *Vaiasseide* (<Rocco), Stigliola, *Eneide* (<Rocco s.v. *maretare*); *pegnato m(m)aretato*: Cortese, *Viaggio di Parnaso* (<Rocco); Zito, *VaiassedeAnnotaz* (<Rocco); *pignato m(m)arif[e]tato*: Basile, *Lo cunto* (→ nota 138) (<Rocco), Mineco Piccinni, *Dialochelle*¹⁶⁴

¹⁶¹ La poligenesi è sicura in una ulteriore grafia specifica dei testi antichi del Salento <shi> per /f/. Documentata saltuariamente nei testi quattrocenteschi provenienti da quell’area, sparisce nei documenti di epoca successiva (cfr. gli studi citati nelle note 138 e 159). È copiosamente documentata nella letteratura dialettale napoletana, ad esempio in Basile, *Lo cunto*. A tal proposito cfr. i dati offerti in Basile, *Lo cunto*, p. 9 nota 6: «il grafema *sh* rappresenta l’esito del nesso consonantico latino *fl*; nel *Cunto* si registrano in tutto 181 occorrenze della grafia *shi* [...]; tale uso è sistematico, e ci sono soltanto 5 eccezioni» (con osservazioni sulle verosimili differenze fonetiche connesse alle differenti realizzazioni grafiche). Manca uno studio sulla vitalità di questa grafia nei testi dialettali napoletani. Scarse le occorrenze rintracciabili in Nova, *La sporchia de lo bene*: ‘Ntroduzione, [p. 14] *shioshia* ‘soffia’, *Canto primmo*, p. 20, ottava 4, *shiore* ‘fiore’, e *shiuschio* ‘soffio’, p. 28 ottava 28, *reshiatate* ‘rifiatare’, e poche altre. Nelle citazioni dei testi dialettali rifluite in Rocco non permangono tracce della grafia <shi>, in conseguenza della scelta del lessicografo di voler adottare «la scrittura che ha maggiore semplicità e più si avvicina a quella della lingua comune», cfr. Vinciguerra in Rocco I, p. 22. Scelta condivisa da diversi editori moderni, che quindi occultano.

¹⁶² Il titolo completo è *La fuorfece overo L’ommo pratteco co li diece quatre de la gallaria d’Apollo*, Napoli, Musca, 1748.

¹⁶³ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 56: «*pignato maritato* loc.s. ‘minestra fatta con cavoli, lardo, carne mista e altri ingredienti, considerato il piatto tipico della cucina napoletana’ (1) iv 3 46 (*refonnenno grasso de allegrezza a lo pignato maritato de le contentezze loro*); f.pl. *pignatte maritate* (1) i 7 18 (*Me parto pe stare sempre vidolo de le pignatte maritate!*). • Del Tufo (*pignato maritato fatto alla napoletana*); Cortese *V, VP; Tiorba*; Stigliola. Galiani; Rocco; D’Ascoli. GDLI, s.vv. *maritato, pignatta*, con ess. di Del Tufo, Siri, Rosa».

¹⁶⁴ Mineco Piccinni. *Dialochelle e favolelle*, Tomo 1 Napoli, nella stamperia di Giovanni de Bonis, 1820. Si tratta di un libro molto raro, di cui esistono pochi esemplari. Nella copia posseduta dal Museo Nazionale di San Martino a Napoli è legato con *Dialochelle, favolelle e autra mmesca de poetece componiente fatte e da farese purzi a lingua toscanesa, scarabocchiate* da Mineco Piccinni, Tomo 2 Napoli, dalla stamperia della Società tipografica, 1820 (si arriva attraverso <https://books.google.it/>).

(<Rocco s.v. *mmaretare*) o analoghi¹⁶⁵.

La specificità napoletana del cibo, ripetutamente affermata da Del Tufo¹⁶⁶, riceve ulteriore conferma in una lunga canzone dedicata ai cavoli, *Li spanfie de la foglia* (cioè ‘gli sfarzi del cavolo’¹⁶⁷), *Tiorba* VIII III, in particolare ai vv. 33-36: «Si bona strascinata / a lo tiano / e scaudata co l’uoglio e l’aglio fritto, / e meglio posta tu muove appetito / a no pignato ch’è napolitano» («e meglio preparato tu rendi appetitoso un “pignato maritato”»)¹⁶⁸.

In senso gastronomico, l’agg. *maritato* vale ‘cucinato con l’aggiunta di uno o più ingredienti o composto da vari ingredienti per riuscire più nutriente e saporito (un cibo, un piatto, in partic. una minestra)’ (con attestazioni a partire da Boccaccio (GDLI, s.v. *maritato*⁶). Alla tradizione napoletana riconducono *pignatta maritata* o *pignatto maritato* (o anche semplicemente, *maritata*, s.f.) registrati in GDLI s.v.: ‘minestra tipica napoletana, composta da diverse verdure, pasta e carne di maiale’, con due esempi desunti da autori di nascita napoletana (Del Tufo, Salvator Rosa)¹⁶⁹ o da un terzo che fa specifico riferimento alla tradizione alimentare della zona (Vittorio Siri)¹⁷⁰. Si aggiungano: *pignato maritato* in Basile, *Egroga terza – Talia* 427, con il commento: «considerata, nel Seicento, una delle più gustose pietanze napoletane, per così dire il piatto nazionale, la pignatta maritata è coloritamente descritta da DEL TUFO, *Ritratto* I 47»¹⁷¹, e in Cortese: «*pignato mmaretato* (anche semplicemente *pignato*): ‘minestra a base di carne e verdura, cotte con condimenti vari’: nel Seicento era il piatto nazionale dei Napoletani» (con attestazioni in *Vaiasseide*, *Viaggio di Parnaso*, *Tiorba*, e con rinvii a Del Tufo, Zito, Piovano Arlotto)¹⁷².

¹⁶⁵ Ad esempio Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 56: «*pignato grasso* loc. s. con il signif. di *pignato maritato* (→) (1) 1 2 30 (*chella terza spezie, che è [...] na folinia che casca dinto lo pignato grasso de li guste de li nnamorate*)».

¹⁶⁶ Cfr. Del Tufo, *Ritratto o modello*, p. 275, IV did: *Descrizione di quello che s’apparechia la Pasqua*. «Pignati di Pasqua a la napolitana»; *Indice: pignato*: ‘piatto tipico napoletano’. E p. 50, I did: «Pignato maritato fatto alla napolitana». E cfr. anche nota 162.

¹⁶⁷ *Foglie* ‘verdure’ è in Basile, *Le Opere napoletane*. Tomo I, p. 115, nota 85, con il commento: «il termine sembra qui riferirsi alle verdure in genere, dato che in napoletano *foglia*, nell’accezione di ‘cavolo’, è forma invariabile sing. e pl.»; e vedi anche *ibidem*, p. 49, nota 2: «i Napoletani erano ghiotti di broccoli e bietole a tal punto da meritarsi il soprannome di *Mangia-foglie*». *Foglia* può valere genericamente ‘verdura, ortaggi’ anche in altri dialetti meridionali (cfr. VDS s.v. *foggia*, NDDC s.v. *föglia*, VS s.v. *foggia*).

¹⁶⁸ Cortese, *Opere poetiche*, vol. I, p. 747.

¹⁶⁹ Del Tufo, *Ritratto o modello*, p. 50, I 829-833: «una dolce pignata, / d’un pezzo riposata, / dapoì ch’è cucinata / detta a Napoli tra noi *la maritata*, / fatta di torzi, d’ossa mastre e carne / lasciareste faggian, pernici e stame»; *Indici*, s.v. *maritata* ‘piatto tipico napoletano (riferito a minestra)’. Ante 1673, Rosa: «Il Padre fra Gioseppe Compagno co’ na faccia di milopiro vi fa mille reverenzie, e l’altro giorno vi tornassimo a fare i soliti brindisi co’ la *pegnata maritata*».

¹⁷⁰ Ante 1683, Siri: «[Il duca di Medina] lasciava il Regno si fievole che quattro buone famiglie non avrebbono potuto fare un *pignatto maritato*».

¹⁷¹ Basile, *Le Opere napoletane*. Tomo I, p. 90, nota 427, con la riproduzione della ricetta fornita da Del Tufo: «fatto di torze, d’ossa mastre e carne, /.../ dove entra un pezzo di prosciutto vecchio / per far meglio apparecchio / sulcizon, sopsessata e boccolaro, / col suo finocchio e buon formaggio dentro, / che il sapor vada a penetrar nel centro». e con il commento dell’edizione: «La fama di questa ricetta è legata alla sua eccezionale qualità che molti autori dialettali napoletano non mancarono di esaltare, contrapponendola all’*olla potrida* spagnola».

¹⁷² Cortese, *Opere poetiche*, II, pp. 239-40, s.v. *pignato*.

pignolata Passero.

→ *pignolata* ‘confettura di pinocchi, pinocchiata, pinocchiato’ (Volpe; Rocco); *pignolato* Rocco; *pignolata* Andreoli.

Domenico Macchia, *Bazzareota*¹⁷³ (<Rocco), Quattromani, *Ll’ode* (<Rocco).

Pignolata ‘nome di diversi dolci calabresi e siciliani’ è tra le *Parole nuove* di Migliorini¹⁷⁴, cfr. GDLI, s.v., con il commento ‘frittella dolce di farina e uova, di forma tondeggiante e allungata, cosparsa di miele o di zucchero e pistacchi, tipica dell’Italia centrale e meridionale’. L’attestazione cinquecentesca di Passero e le successive di autori e vocabolari napoletani anticipano quelle otto-novecentesche documentate in GDLI.

pizze bianche Passero; **pizze fiorentine** Passero; **pizze paonazze** Passero; **pizze sfogliate** Passero.

→ *pizza* (Volpe; D’Ambra; Andreoli; Rocco¹⁷⁵). Copiosa la lista dei sintagmi nei dizionari, elencati in due diversi blocchi che indicano rispettivamente la pizza salata e quella dolce: 1) *pizza arrostita* D’Ambra; *pizza co la nzogna o coll’uoglio* D’Ambra; *pizza co lo ccaso o co l’agle e l’uoglie*; *pizza frita* Andreoli; *pizza rusteca* (Volpe; D’Ambra; Andreoli); 2) *pizza de scammaro* (*scammera*) (D’Ambra; Andreoli; Rocco); *pizza doce* (Volpe; D’Ambra; Andreoli); *pizza mbottita* (D’Ambra; Rocco); *pizza mmottonata* (D’Ambra; Rocco); *pizza sfogliata* Rocco.

Pizza: Basile, *Lo cunto*¹⁷⁶ (<Rocco), *Tiorba* (<Rocco), Perrucci, *Agnano*

¹⁷³ Ecco il titolo di questa stampa molto rara (solo due esemplari censiti in Opac Sbn): *Lo Bazzareota*. Commedia nuova secondo il buon gusto moderno del signor D. Domenico Macchia, Napoli, si vendono dal librajò Nunzio Rossi nella sua libreria a due porte sotto il palazzo del sign. duca di Monteleone, [1764?]. *Bazarioto* (*bazaiotto*, *bazzarioto*) è glossato ‘piccolo rivenditore che fa commercio comprando merci di poco valore a bordo dei bastimenti in arrivo’ (GDLI e GDLI *Supplemento* 2009, s. v.); forse si può intendere genericamente ‘facchino’ sulla base di due passaggi di Vittorio Imbriani: «Bisognerebbe ricorrere ai facchini, ai bazzarioti, ai camalli, ai bastagi, soli si trova la perfezione statuaria del corpo» (ante 1869, *Lettere*, in GDLI *Supplemento* 2009) e «[I costumi] fan sì, che una signora ammodo non possa pensare a gettar le braccia al collo del camallo e del bazzariota» (1876, *Dio ne scampi dagli Orsenigo*, GDLI). *Il Bazzariota, ovvero la dama del bell’umore* di Domenico Macchia è uno spettacolo messo in scena dal notissimo musicologo, regista, compositore Roberto De Simone nel 1983.

¹⁷⁴ Bruno Migliorini, *Parole nuove. Dodicimila voci a complemento del «Dizionario moderno» di Alfredo Panzini*, Milano, Hoepli, 1963, s.v.

¹⁷⁵ Molto articolata la definizione che ne dà Rocco: ‘focaccia o schiacciata di semplice pasta, unta di strutto o aspersa d’olio, su cui nel primo caso si pone formaggio grattugiato o fettoline di mozzarella e nel secondo origano ed aglio, potendovisi aggiungere ogni sorta di roba, come pesce minuto, fette di pomodoro, funghi ec., purché sparsa per sopra, cocendo poi ogni cosa nel forno’

¹⁷⁶ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 57: «*pizza* s.f. ‘pizza, focaccia’ (10) II 9 25 (nella loc. prov.: *le fu resa pizza pe tortano* ‘pan per focaccia’), II 10 13 (*la moglie tutta affaccennata fece na bella pizza*), 17 (*‘mpizzaie [...] la pizza fra li matarazze*), IV 7 9 (*vedenno chella bella pizza*), 9 (*damme no poco de ssa pizza*); loc.v. *fare la pizza* ‘schiacciare’ (3) II 10 20 (*auzo na preta da terra [...] e, tuffete ‘n capo, ne faccio na pizza comme chella che è fra li materazze*), III 5 6 (si

zeffonnato (<Rocco), Capasso, *Sonetti* (<D' Ambra; Rocco), Vottiero, *Lo specchio de la cevertà* (<Rocco).

Rinvii relativi ai sintagmi, anche in questo caso separati in due blocchi semanticamente differenti (per quanto è possibile differenziare, in base alla perspicuità degli esempi): 1) Passero: *pizza janca*, *pizza pagonazza* (<Rocco); Basile, *Lo cunto* e Cerlone, *Clarice*¹⁷⁷: *pizze fritte* (<Rocco); Fasano: *pizze scerrocate* (<Rocco); Oliva, *Assedio di Parnaso*: *pizze de caso ed ova* (<D' Ambra; Rocco), *pizze de recotte* ibid. (<D' Ambra; Rocco); ibid.: *pizze fritte* (<D' Ambra; Rocco); Cerlone, *Tre fratelli*¹⁷⁸ e Michele Rocco, *La Buccoleca*¹⁷⁹: *pizza rustica/rusteca* (<Rocco); Giovanni Battista Lorenzi, *Socrate immaginario* e Quattromani: *pizza e ricotta/recotta* (<Rocco), Cerlone, *La Cunegonda in Egitto* (1777): *pane e panelle* (<Rocco); Galiani: *pizza de recotta* (ib.); Galiani: *pizza fritta*, *pizza rognosa*, *pizza sedonta*, *pizza stracciata*, *pizza de cicole*, *pizza rusteca* (<Rocco); *pizza chiena de mozzarelle, de pepe e soprassata* Rocco Mormile (<D' Ambra; Rocco). 2) Basile, *Lo cunto*: *pizze sfogliate* (<Rocco); Fasano: *pizze duce* (<Rocco); Oliva, *Assedio di Parnaso*: *pizze duce de cose sceroppate* (<D' Ambra; Rocco); Galiani: *pizza doce*, *pizza d' ova faldacchere*, *pizza de vocca de dama* (<Rocco).

pollo (lardiato) *GliommeroDeBlasi* v. 58.

‘Pollo (cotto nel lardo)’ *GliommeroDeBlasi* p. 30. In dettaglio, *lardiare* vale ‘far cadere a goccioline sulla carne che si arrostitisce il grasso che sgocciola da un pezzo di lardone avvolto in una carta a cui si appicca fuoco’ Rocco o anche ‘introdurre pezzi di lardo nella carne da cuocere per renderla più saporita’ (come l’it. *lardellare*).

ioquava per le varattarie, le facevano la pizza, lo mettevano 'mmiezo e se lo pigliavano sfritte sfritte), III 7 35 (*a cuorpo de petrare ne fece na pizza*); *fare la pizza drinto a lo Donato* locuzione poco chiara, che qui è usata come metafora erotica: il Donato è il libro di grammatica latina di Elio Donato, e la locuzione allude probabilmente a qualche scherzo in uso tra gli studenti (1) II 7 58 (*Ecco la scura se 'magenava de fare la pizza drinto a lo Donato co tico, e mo se vede pazziare a spartecasatiello*); loc.s. *pizza chiena* ‘pizza ripiena’ (1) IV 8 2 (*lo cunto de le doie pizzelle fu veramente pizza chiena, che dette a lo gusto de tutte, ch'ancora se ne liccano le deta*); f.pl. *pizze sfogliate* ‘torte di pasta sfoglia’ (1) I 7 14 (*dove le prete so' de manna 'n cuorpo, li trave de cannamele, le porte e finestre de pizze sfogliate*); *pizze fritte* (1) IV 4 27 (*non attese ad autro ch'a pigliare mappate de farina ed agliare d' uoglio e a fare zeppole e pizze fritte*). • Scoppa (*pizza de pane, pizza, piza*); Del Tufo; *Tiorba*; Perrucci; Fasano. Galiani: «è nome generico di tutte le sorte di torte, focaccine, e schiacciate; e quindi si aggiunge qualche aggettivo per distinguerle»; D' Ambra; Rocco; D' Ascoli. 1^a attestaz.: 997, lat.mediev. di Gaeta, *pizze*, Princi Braccini 1979: 63. GDLI. DELI. Sùthold (*picza, piza; picza figliata*); Carnevale Schianca. Per una sintesi della storia della parola e per le ipotesi etimologiche cfr. D' Achille 2015».

¹⁷⁷ Titolo completo: *L' amare per destino, o sia La Clarice*, Napoli, Vinaccia, 1775.

¹⁷⁸ Titolo completo: *Tre fratelli rivali in amore*, Napoli, Vinaccia, 1785.

¹⁷⁹ Titolo completo: *La Buccoleca de Virgilio Marone sportata 'n lengua napoletana*, in *Opere complete di vari autori*, Napoli, Porcelli, 1789 (edizione moderna: Michele Rocco, *Virgilio napoletano*, a cura di Carlachiara Perrone, Roma Benincasa, 1994).

potaggio ungheresco PasseroDeBlasi; **putaggio ungheresco** PasseroSada 35.

→ *potaggio Rocco*.

Potaggio è ‘minestra, intingolo brodoso’ tipico dell’Ungheria (GDLI, s.v. *ungaresco*, con esempi alimentari desunti da sec. XVI, Anonimo veneziano, in E. Faccioli, *Arte della cucina*, prima metà del sec. XV, Sermini, *Novelle*; ante 1548, Messisbugo). Ipotizza (senza fornire documentazione specifica) il significato «‘con prevalenza di paprica e pimento’» PasseroSada 35.

potriglia GliommeroDeBlasi v. 28.

«Variante di *poltaglia* presente per es. in siciliano, è una “vivanda preparata con farina di frumento e anche di legumi, intrisa d’acqua e cotta lungo” (cfr. GDLI)» GliommeroDeBlasi p. 28. L’esempio «cibus ex farina et aqua confectus et coctus, que dicitur *pultrigla* vel *medicina*» ricorrente nel sic. *Declarus* di Senisio (1348) è glossato ‘pappa di farina di cereali e acqua cotti insieme, usata come alimento, anche con virtù curative’ (TLIO s.v. *poltriglia*¹⁸⁰).

procaccio PasseroDeBlasi, *procassa* PasseroSada 43.

→ «*procassa* ‘sorta di dolciume mentovato dal Passero’» Rocco.

Non esiste riscontro per la generica ipotesi di Rocco che allude a un dolce. Ragionevole invece che *procassa* (corrotto in *procaccio* nella redazione manoscritta alla base di PasseroDeBlasi) sia variante di *ippocrasso*¹⁸¹ ‘bevanda a base di vino addolcito con zucchero o miele, aromatizzato e drogato’ (cfr. GDLI, s.v., con vari esempi: ante 1527, Machiavelli [*ipocràs*]; ante 1548, Messisbugo [*ippocràs*]; sec. XVI, Rómoli; ante 1597, Giovanvettorio Soderini; ante 1800, D’Alberti di Villanova; un’ulteriore attestazione in Soderini, in un brano che segue quello riportato in GDLI, offrono Crusca⁵, s.v. *ippocrasso* e TB, s.v. *ipocrasso*).

salza (di vino agro) Passero.

→ *salza* (Volpe; D’Ambra; Rocco); *sarza* (Andreoli; Rocco); *sauza* (D’Ambra; Andreoli; Rocco).

¹⁸⁰ Ivi anche un esempio di ambito medico tratto da un *Documento perugino* del 1363-65: «Item espese a di xxiii de março en doie ferre nuove, en chiuove per lo ronçino e grassceia per fare la *poltriglia*» commentato ‘Miscuglio di farina ed erbe medicinali, cotto in acqua o in altro liquido, da applicarsi caldo, spalmato su un panno, come emolliente su una parte malata del corpo (di un cavallo nel contesto); impiastro’.

¹⁸¹ Cfr. PasseroSada 43.

Basile, *Lo cunto*¹⁸² (<Rocco); Cortese, *Vaiasseide*¹⁸³ (<Rocco); Capasso, *Sonetti* (<Rocco).

Significato trasparente.

sapore Passero.

→ *savore* Volpe; *savore* D' Ambra (non come entrata autonoma, ma come commento alla voce *sauza* 'salsa': «In Toscana dicesi altresì *savore*»); *sapore* Rocco.

Agliata e sauza e mille altre sapure in Cortese, *Vaiasseide* (1612)¹⁸⁴ [<Rocco].

Altre attestazioni: *sapore pavonazo* in Pranzo Eleonora Aragona (→ commento a *biancomangiare*).

Sapore è 'condimento o salsa per lo più sapida e aromatica, preparata con vari ingredienti e usata in cucina per insaporire e accompagnare le vivande' (GDLI, s.v. *sapore*⁴; attestato già nel *Ninfale fiesolano* di Boccaccio e in altri testi trecenteschi). → *coniglia*

starne (con limoncelle sane) Passero.

Significato trasparente. L'agg. *sano* vale 'intero', 'non a pezzi'.

¹⁸² Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 58: «*sauza* s.f. 'salsa' (5) i 10 57 (*la sauza de mostaciuolo le pareva fele de vacca*), i Egl. 612 (*e non darese 'mmano a sse squartate | perché è moneta fauza, | ruina de la carne e de la sauza*), ii 1 5 (*volenno fare la sauza*), 18 (*se fece no pasto de chello petrosino de la sauza d'ammore*), ii Egl. 276 (loc.prov.: *petrosino d'ogne sauza*); loc.v. *fare sauza* 'fare strazio, distruggere' (2) iii 7 35 (*L'uercio [...] corze comm 'a frugolo verso Corvetto per farene sauza*), v 6 15 (*non ped autro t'aggio voluto pe moglie, che pe sauza de sta vita toia*); loc.s. *sauza reale* 'salsa reale' (1) iii 3 22 (*Appena aggio 'nzeccato a le lavra sta sauza reale, che m'è 'nzoccat lo muorzo*); *sauza verde* 'salsa verde, fatta con erbe tritate con zucchero e aceto' (2) i 10 56 (*desiderava no poco de sauza verde*), iv 7 6 (*avenno Luceta da scaudare quatto pastenache pe le friere co la sauza verde*). • Del Tufo (*salza, salza verde*); *Muse* (*Clio, Talia, Tersicore*); Cortese *V, MP, VP, CN; Tiorba*. D' Ambra; Rocco; D' Ascoli. 1^a attestaz.: 1282, aret.a., Restoro d' Arezzo, *salsa*, Corpus OVI. GDLI, s.v. *salsa*. Frosini (*salsa*); Sùthold (*salza, salce, salze*); Carnevale Schianca, s.vv. *salsa, salsa reale* («è a base di aceto bianco forte, lasciato bollire per un'ora con una radice di zenzero spezzettata, un'oncia di cannella intera e mezza libbra di zucchero, e poi filtrato», p. 584), *salsa verde*».

¹⁸³ In Cortese, *Opere poetiche*, II p. 255, s.v. *sauza* rinvia a numerose opere: *Vaiasseide*, *Micco Passaro*, *Viaggio di Parnaso*, *Tiorba*, *Cerriglio 'ncantato*. Per l'ultimo titolo cfr. i seguenti riscontri: Basile, *Le Opere Napoletane*. Tomo I, p. 68: «*Cerriglio*: questa famosa taverna napoletana fu celebrata dal Cortese, nel suo omonimo poemetto, nonché ricordata nella *Vaiasseide*, v. 31, nel Micco Passaro, i 32 e passim, nella *Tiorba*, ix 213, ecc.»; Lombardo, *La ciucceide*, ed. cit., p. 136, nota 32.3: «*Cerriglio*: la più celebre taverna napoletana che, sorta nel sec. XVI e ancora operante nel 1844, dava il nome alla strada dove era ubicata»; D' Antonio, *Le opere napoletane*, p. 21: *Cerriglio* è una «famosa taverna napoletana che [...] divenne un regno nell'opera di Cortese».

¹⁸⁴ Cortese, *Opere poetiche*, II p. 254, s.v. *sapure*, con il commento: «pl. metafonet. di *sapore*».

strangolapreiti. Il lemma si accompagna all'*arrusto salvaggio* in PasseroSada 37, non è presente in PasseroDeBlasi.

→ *strangolapreiti* (De Ritis, con riferimento a Passero); *strangola prievete* (DeRitis, s.v. *macarrune*; D'Ambra, s.v. *strangolaprevete*, pl. *prievete*; Rocco); *strangolaprevete* (Andreoli, con ulteriore rinvio s.v. *strangulamono*; Rocco, con ulteriore rinvio s.v. *strangulamono*).

Strangolaprevete in Basile, *Lo cunto*¹⁸⁵ (<Rocco); in Sarnelli, *Posilecheata* (<Rocco); in Capasso (<De Ritis, s.v. *capone*; D'Ambra; Rocco); in Cerlone, *La Donna serpente* (1785); in Filippo Cammarano, *L'incontro inaspettato* (1800) (<Rocco).

Altre attestazioni: Del Tufo¹⁸⁶; GDLI, s.v. *strangolapreti* (ant. e dial. *strangolaprièti*, *strangolapreve[te]*) 'gnocchetto di forma più o meno allungata, di pasta (o, eccezionalmente, di patate) con acqua, farina ed eventualmente uova da mangiarsi asciutto'.

turtette PasseroDeBlasi; **tartelle** PasseroSada 41.

→ «*Tartetta* 'vivanda mentovata dal Passero'» Rocco. Mancano altre attestazioni del diminutivo. Per il positivo: *torta* (Rocco).

Torta in Basile, *Lo cunto*¹⁸⁷ (<Rocco), Basile, *Le Muse Napolitane* (<Rocco), Cortese, *Vaiasseide* (<Rocco), Cortese, *Lettere* (<Rocco), Cortese, *La rosa* (<Rocco), Nicola Cuorvo, *Il martirio di Santa Caterina* (<Rocco), Capasso, *Sonetti* (<Rocco).

Specifico il commento (che sembra trarre spunto dal brano di Basile riportato nella n. 186): 'spesso indica una specie di torta corroborante che si dava ai deboli e ai convalescenti' (<Rocco).

trippa GliommeroDeBlasi v. 34.

Trippa come pietanza nel contesto della *Tiorba*: «*trippa janca e tennerella*» (<Rocco).

Abbinata alla *zuppa francescha*.

¹⁸⁵ Stromboli, *Le parole del Cunto*, p. 60: «*strangolaprievete* s.m.pl. 'strozzapreti, gnocchi' (1) iv 6 27 (*fatto quatto strangolaprievete a lo culo de lo canistro*). • Del Tufo (1 1165-69: «Ohimè, quando ci penso, | non posso fare i spirti ilari e lieti, | stando lontan da quei strangolapreti, | quai son, per dio, di cosi fatta sorte | che strangolar potriano anco la morte»). D'Ambra; Rocco; D'Ascoli. Süthold (*strangola prieti*, 1ª attestaz.). Cfr. anche GDLI, s.v. *strangolapreti*».

¹⁸⁶ Cfr. Del Tufo, *Ritratto o modello*, p. 66, I 1167-1169: «quei strangolapreti, / quai son, per dio, di cosi fatta sorte / che strangolar potriano anco la morte». Nota: *strangolapreti*: 'pasta casalinga di farina e acqua, piccoli pezzi cavati con le dita'; *Indice*: 'tipo di pasta'.

¹⁸⁷ Basile *Lo cunto*, IV 10 37, p. 828: «dove le furo subeto date sorziche e torte pe farela chiù gagliarda a figliare».

vidandelle *GliommeroDeBlasi* v. 26.

→ mancano attestazioni del diminutivo. Per il positivo: *vidanna* (D' Ambra; Rocco).

Vevanne pl. in Basile, *Lo cunto*¹⁸⁸ (<Rocco); *vidanna* in Oliva, *Assedio di Parnaso* (<D' Ambra; Rocco), Cerlone, *La Cunegonda* (<Rocco); *bidanne* pl. Cerlone, *Il re dei geni* (<Rocco).

‘Vivande di poco conto’ *GliommeroDeBlasi* p. 28.

zandelle *GliommeroDeBlasi* v. 18.

«Forse delle piccole cialde dolci o *cialdelle*; in napoletano antico è frequente la -z- [per] -c-; inoltre in dialetto è possibile uno scambio tra -l- e -n-» *GliommeroDeBlasi* p. 27.

zuppa francesca *GliommeroDeBlasi* v. 34; **zuppa francese a la napoletana** DelTufoDeBlasi, p. 123, **zuppa 'naurea** PasseroDeBlasi¹⁸⁹.

Per il primo sintagma, «nelle usanze gastronomiche napoletane sembra si sia persa memoria di questa zuppa francese» (DelTufoDeBlasi, p. 123¹⁹⁰). Più complessa l'individuazione di *zuppa 'naurea*, con la variante *suppa inorea* correttamente richiamata in LibroCucinaSütholdDeBlasi 116: «la forma *naurea* è probabilmente un francesismo, con una terminazione *-ea* che appare tipica di salse e intingoli: si pensi a *purea* o *fricassea*, o anche alle salse *chiarea* o *limonea* proposte dal Messi Sbugo [...]. Di una *Suppa dorata*, dalla preparazione meno elaborata, dà la ricetta anche il cuoco Maestro Martino da Como».

In conclusione: secondo DelTuppo la *zuppa francese* prevede come ingredienti «pan bianco e cruscato / con buon cacio grattato / e 'l suo cappon bullito o infasanato»; la *zuppa 'naurea* è una pietanza di preparazione complessa fatta con mandorle, fegatelli mele e altri ingredienti (secondo la ricetta fornita da LibroCucinaSütholdDeBlasi). L'agg. *'naurea* ‘indorata’ significa ‘di intenso colore giallo dorato’ (GDLI, s.v. *navreo*, con unico esempio dello *Gliommero*).

6. Provo a tratteggiare alcune caute conclusioni, consentite da questo spoglio. Risulta confermata l'ipotesi di partenza. L'analisi dei vocabolari dialettali

¹⁸⁸ Cfr. Basile *Lo cunto*, I 8 22, p. 172; II 7 54, p. 392; IV Introduzione 9, p. 655.

¹⁸⁹ È errore *zuppa nanna* PasseroSada p. 38, con il commento «non so donde derivi la voce» e la molto titubante l'ipotesi che possa trattarsi «del nome di una zuppa nordica». Ma, con buon intuito, la nota 28 aggiunge: «si potrebbe leggere *suppa navrea* (o *naurea*) come nel *Gliommero* di J. Sannazaro»; vaghi i successivi riferimenti a una *zuppa nera* «in uso nella Magna Grecia» e a una *zuppa bruna* che «si consuma ancor in qualche paese del Salento». Errato anche *zuppa nauma* che De Ritis elenca tra i cibi serviti al banchetto di Bona secondo Passero.

¹⁹⁰ Con la precisazione: «la *suppa francesca* [è] citata nel *Saporetto* di Simone Prudenzi» (e cfr. *GliommeroDeBlasi*, p. 29). E cfr. Del Tufo, *Ritratto o modello*, p. 66, *did.*: «Zuppa francese alla napoletana»; p. 67, I 935-936: «Una zuppa ben fatta a la francese / all'uso del paese».

ottocenteschi e delle attestazioni fornite dagli stessi consente di ricostruire il percorso storico di lemmi documentati in testi di secoli precedenti, verificandone (a seconda dei casi) la sopravvivenza, la capacità di irradiazione, la variazione formale e semantica, la perdita di vitalità, la totale obsolescenza. In sostanza, consente di misurare il tasso di dinamismo di una porzione di antico lessico gastronomico napoletano, visto in diacronia prospettica (adattando al caso nostro una felice coniazione di De Mauro per il lessico dantesco¹⁹¹).

I vocabolari esaminati (De Ritis, Volpe, D'Ambra, Andreoli, Rocco) risultano assai differenti tra loro per impostazione, finalità, ricchezza di documentazione. Sono scarsi i casi di sicura trasmissione di dati da una fonte lessicografica all'altra (peraltro senza che il travaso venga esplicitamente dichiarato). Nel complesso, per lo meno con riferimento al nucleo di lessicografia napoletana ottocentesca qui esaminato, pare smentita (o almeno ridimensionata) la remota affermazione di Cesare Cantù secondo la quale «i dizionarij sono sempre l'un dall'altro copiati»¹⁹² (l'attendibilità della quale mi è già capitato di contestare per una differente indagine lessicografica¹⁹³). In questo quadro generale, una sola linea di trasmissione si individua con una certa precisione, e riguarda la sistematica utilizzazione di D'Ambra da parte di Rocco: i testi allegati da D'Ambra si ritrovano costantemente anche in Rocco.

Ma Rocco va molto oltre, certo non è un fraudolento riutilizzatore di esempi altrui. Quello di Rocco è, tra i cinque, il dizionario che fornisce i materiali più

¹⁹¹ Il rinvio è a Tullio De Mauro, *La stratificazione diacronica del vocabolario di base italiano*, in *Attorno a Dante, Petrarca, Boccaccio: la lingua italiana. I primi trent'anni dell'Istituto CNR Opera del Vocabolario Italiano (1985-2015)*. Convegno internazionale sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica (Firenze, 16-17 dicembre 2015), a cura di Lino Leonardi e Marco Maggiore, Alessandria, Edizioni dell'Orso, pp. 45-52, e successivo *Dibattito*, pp. 53-58, in particolare a p. 51. De Mauro dedica attenzione specifica al tasso di sopravvivenza del lessico volgare dantesco, con riferimento agli elementi di lessico che, creati da Dante o anche da lui usati per la prima volta attingendo al repertorio del tempo (non in tutti i casi si può essere sicuri che si tratti di una assoluta creazione dantesca ex novo), riaffiorano con varia intensità nelle successive fasi storiche successive, a volte fino ad approdare nell'italiano contemporaneo (seguendo questa pista, alcuni esempi significativi di *hapax* sono dettagliatamente analizzati in Elena Artale e Chiara Coluccia, *La diacronia prospettica degli hapax danteschi*, «Medioevo Letterario d'Italia», 15 [2018], pp. 49-71).

¹⁹² Si tratta di un'affermazione di Cesare Cantù, presente in un'ampia recensione ai vocabolari di Manuzzi e Tramater, riportata da Pietro Trifone, «I dizionarij sono sempre un dall'altro copiati». *Cesare Cantù e la lessicografia del primo Ottocento*, in «Una brigata di voci». *Studi offerti a Ivano Paccagnella per i suoi sessantacinque anni*, a cura di Chiara Schiavon e Andrea Cecchinato, Padova, Cleup, 2012, pp. 433-41. Nasce in un contesto diversissimo, a proposito della presenza di *perciò che, acciò che, con tutto ciò che* nel fiorentino antico, questa affermazione di Alfredo Schiaffini (*Testi fiorentini del Duecento e dei primi del Trecento*, a cura di Alfredo Schiaffini, Firenze, Sansoni, 1952, p. LIII nota 4): «I Vocabolarij aiutano poco, si copiano l'un l'altro».

¹⁹³ Chiara Coluccia, *Prestiti dal Giappone e dalla Cina*, a p. 130.

abbondanti e più accurati, con controllo sistematico delle edizioni al tempo disponibili (a conforto dei nostri studi va aggiunto che le verifiche sulle edizioni odierne, ove effettuate, offrono lezioni coincidenti). La preminenza di Rocco, che si poteva già ben rilevare sulla base del solo primo volume (A-F) pubblicato nel 1891, quando l'autore era in vita, emerge ora nitidamente grazie al recupero dell'opera intera, meritoriamente procurato da Vinciguerra.

Infine, per l'esame del lessico napoletano quattro-cinquecentesco la documentazione iberica, catalana e castigliana, spesso offre la possibilità di riscontri di fondamentale utilità. La lunga fase Cinque-Seicentesca segna, senza alcun dubbio, la predominanza massima esercitata dalla società, dalla politica e dalle lingue di Spagna sull'Italia. Ma, per quanto decisiva, non esaurisce l'intero quadro storico che vede la presenza nei nostri territori della società, della politica e delle lingue di Spagna. La dominazione aragonese sul Regno di Napoli, durata per circa un sessantennio (1442-1503), costituisce un tramite estremamente efficace per la penetrazione di iberismi (catalanismi e castiglianismi) nelle varietà del Mezzogiorno continentale, come dimostrano i testi elaborati in quel periodo, all'interno o in prossimità della corte napoletana. Anche in campo gastronomico quel sessantennio si conferma importante per la storia della lingua.

CHIARA COLUCCIA

ABBREVIAZIONI E SIGLE*

Accattatis = Luigi Accattatis, *Vocabolario del dialetto calabrese (casalino-apriglianese)*, 3 voll. Castrovillari, Francesco Patitucci, 1895-1897 (ristampa fotomeccanica, Cosenza, Editrice Casa del Libro, 1963).

Andreoli = Raffaele Andreoli, *Vocabolario napoletano-italiano*, Torino, Paravia, 1887 (ristampe anastatiche: Napoli, Arturo Berisio Editore, 1967 [o 1966]; Napoli, Istituto grafico editoriale italiano, 1988; Napoli, Il libro in piazza Edizioni, 1993; Napoli, Salvatore Di Fraia, 2006).

BIZ = *Biblioteca Italiana Zanichelli*, DVD-ROM per Windows per la ricerca in testi, biografie, trame e concordanze della Letteratura italiana, testi a cura di Pasquale Stoppelli, Bologna, Zanichelli, 2010.

* Per le abbreviazioni e sigle ricorrenti esclusivamente nelle varie citazioni indirette si rimanda direttamente alla fonte.

- Cherubini = Francesco Cherubini, *Vocabolario milanese-italiano*, 2 voll., Milano, Stamperia reale, 1814. Ne esiste una seconda e più ampia edizione, 5 voll., Milano, Società tipografica de' classici italiani, 1839-1856 (con *Giunte e correzioni*, Milano, Imperiale regia stamperia, 1843 e *Supplemento*, Milano, Società tipografica de' classici italiani, 1856 [ristampa Milano, A. Martello, 1968]).
- Crusca⁵ = Vocabolario degli Accademici della Crusca. Quinta impressione (A-O), 11 voll. Firenze, Tip. galileiana; poi Successori Le Monnier, 1863-1923.
- D'Ambra = Raffaele D'Ambra, *Vocabolario napoletano-toscano domestico di arti e mestieri, agricoltura, traffico e navigazione*, Napoli, a spese dell'autore, 1873 (ristampa anastatica Bologna, Forni, 1969).
- D'Ascoli1 = Francesco d'Ascoli, *Dizionario etimologico napoletano*. Presentazione di Alessandro Cutolo, Napoli, Arte tipografica, 1990.
- D'Ascoli2 = Francesco d'Ascoli, *Nuovo vocabolario dialettale napoletano. Repertorio completo delle voci. Approfondimenti etimologici. Fonti letteraria. Locuzioni tipiche*, Presentazione di Nicola De Blasi, Napoli, Arte tipografica, 1993.
- D'Ascoli3 = Francesco d'Ascoli, *Lingua spagnuola e dialetto napoletano*, con un discorso introduttivo di Antonio Altamura, Napoli, Gallina, 2003.
- DBI = *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1960- https://www.treccani.it/enciclopedia/elenco-opere/Dizionario_Biografico.
- DCECH = Juan Corominas - José Antonio Pascual, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispanico*, 6 voll. Madrid, Gredos, 1980-1991.
- DCVB = Antoni Maria Alcover - Francesc de Borja Moll, *Diccionari català-valencià-balear*, 10 voll. Palma de Mallorca, Miramar, 1930-1962.
- DELcat = Coromines Joan, *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, 10 voll. Barcelone, Curial, 1980-2001.
- DELin = Manlio Cortelazzo / Paolo Zolli, *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, seconda edizione in volume unico a cura di Manlio Cortelazzo e Michele A. Cortelazzo, Bologna, Zanichelli, 1999.
- De Ritis = Vincenzo De Ritis, *Vocabolario napoletano lessigrafico e storico*, 2 voll. (fino a *magnare*) Napoli, Stamperia reale, 1845-1851.
- DÉRom = *Dictionnaire étymologique roman*, éd. par Éva Buchi et Wolfgang Schweickard. <http://www.atilf.fr/DERom>
- De Vincentiis = *Vocabolario del dialetto tarantino in corrispondenza della lingua italiana*, compilato dal sacerdote Domenico Ludovico De Vincentiis, lettore domenicano, Taranto, Tip. Salv. Latronico e figlio, 1872 (ristampa anastatica Bologna, Forni, 1967).
- FEW = Walther von Wartburg, *Französisches etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, 25 voll., Leipzig-Bonn-Bâle, Schroeder-Klopp-Teubner-Helbing e Lichtenhahn-Zbinden, 1922-2002.
- Finamore = Gennaro Finamore, *Vocabolario dell'uso abruzzese*, Città di Castello, Lapi, 1893 (ristampa fotomeccanica Bologna, Forni, 1967).
- Galiani = Ferdinando Galiani, *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano che più si discostano dal dialetto toscano, con alcune ricerche etimologiche sulle medesime degli Accademici Filopatridi. Opera postuma, supplita ed accresciuta notabilmente*, due voll. Napoli, Porcelli, 1789 [ristampa anastatica Napoli, Centro editoriale del Mezzogiorno, 1976].
- GDLI = *Grande dizionario della lingua italiana*, fondato da Salvatore Battaglia, successivamente diretto da Giorgio Barberi Squarotti, voll. I-XXI, Torino, Utet, 1961-2002 (più un *Supplemento 2004* e un *Supplemento 2009*, diretti entrambi da Edoardo Sanguineti, e un *Indice degli autori citati nei volumi I-XXI e nel Supplemento 2004*, a cura di Giovanni Ronco, Torino, Utet, 2004). <http://www.gdli.it/>.

- NDDC = Gerhard Rohlfs, *Nuovo dizionario dialettale della Calabria*, Ravenna, Longo editore, 1977.
- Rocco = Emmanuele Rocco, *Vocabolario del dialetto napolitano*, a cura di Antonio Vinciguerra, I. *Introduzione e apparati*; II. *Ristampa anastatica dell'edizione Napoli, Chiurazzi, 1891, A-Feletto*; III. *Edizione critica della parte inedita (Archivio dell'Accademia della Crusca, Carte Emmanuele Rocco, F. 333) [Figliastro]-Proposcia*; IV. *Edizione critica della parte inedita (Archivio dell'Accademia della Crusca, Carte Emmanuele Rocco, F. 333) Proposeto-zzo*, Firenze, Accademia della Crusca, 2018.
- TB = Niccolò Tommaseo-Bernardo Bellini, *Dizionario della lingua italiana*, Torino, Unione tipografico-editrice, 1865-1879. <http://www.tommaseobellini.it/#/>.
- VDS = Gerhard Rohlfs, *Vocabolario dei dialetti salentini (Terra d'Otranto)*, tre voll. München, Verlag der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, 1956-1961 (ristampa fotomeccanica Galatina, Congedo, 1976).
- Volpe = Pietro Paolo Volpe: *Vocabolario napolitano-italiano tascabile compilato sui dizionarii antichi e moderni e preceduto da brevi osservazioni grammaticali appartenenti allo stesso dialetto*, Napoli, G. Sarracino, 1869.
- VS = *Vocabolario siciliano* fondato da Giorgio Piccitto, poi diretto da Giovanni Tropea e Salvatore C. Trovato, cinque voll. Catania-Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani. Opera del vocabolario siciliano, 1977-2002.

INDICE DEL VOLUME

ALFONSO D'AGOSTINO, «Per il rotto della cuffia».....	<i>pag.</i> 5
SARA MATRISCIANO-MAYERHOFER - FRANZ RAINER, Alle origini della composizione nome-nome: pigmenti e colori.....	» 19
MICAELA ESPOSTO - LORENZO TOMASIN, La lettera «E» del «Vocabolario storico-etimologico del veneziano» («VEV»).....	» 41
DALILA BACHIS, Il Fondo dei Citati e le fonti a stampa per il primo «Vocabolario».....	» 67
LUCILLA PIZZOLI, Ancora sulla lessicografia bilingue anglo-italiana: il «Dizionario italiano ed inglese» (1726) di Ferdinando Altieri.....	» 95
GIULIA VIRGILIO, Voci romane nel «Dizionario universale critico-enciclopedico della lingua italiana» di Francesco d'Alberti di Villanuova.....	» 129
CHIARA COLUCCIA, Cibo e dialetto. Lessicografia napoletana ottocentesca e lessico gastronomico antico.....	» 167
FRANCESCA GEYMONAT, Gli studi linguistici di Carlo Cattaneo: il «Saggio di dizionario comparativo».....	» 217
MICHELE A. CORTELAZZO, Retrodatazioni al «DELI» da traduzioni letterarie ottocentesche.....	» 247
ELISA ALTISSIMI - KEVIN DE VECCHIS, «Facemmo rescitute (ossia prendemmo congedo)». Un'analisi linguistica delle glosse esplicative nella prosa letteraria del Novecento.....	» 313
MARCO BIFFI - ELISA GUADAGNINI, «Le citazioni riconducono il dizionario nell'ambito della letteratura e della vita»: un primo sguardo d'insieme sui citati del «GDLI».....	» 351

Biblioteca dell'Accademia della Crusca. Accessioni d'interesse lessicografico (2021-2022), a cura di FRANCESCA CARLETTI	»	387
Sommari degli articoli in italiano e in inglese	»	397

Finito di stampare nel mese di giugno 2022 per conto di Editoriale Le Lettere
dalla tipografia Bandecchi & Vivaldi - Pontedera (PI)



Associato all'USPI
Unione Stampa
Periodica Italiana

Direttore responsabile: Luca Serianni
Autorizz. del Trib. di Firenze del 5 gennaio 1979, n° 2707