

Corso di lingua napoletana

conoscere l'idioma di una capitale

6



'A Luna

Chella ca guarda
'nterra e nun piglia sole
'A pazziella p''o cazzo



la cucina napoletana



'O rraù

di Eduardo De Filippo

'O rraù ca me piace a me
m' 'o ffaccva sulo mammà.
A che m'aggio spusato a te,
ne parlammo pè ne parlà.
Io nun songo difficultuso;
ma luvàmmel' 'a miezo st'uso.

Si, va buono: cumme vuò tu.
Mò ce avéssem' appiccoca?
Tu che dice? Chest'è rraù?
E io m' 'o mmagno pè m' 'o mangià...
M' 'a faje dicere na parola?...
Chesta è carne c' 'a pummarola.

1947

D U M M E N E C A

di Rocco Galdieri

I' mò, trasenno 'a porta, aggiu sentuto
ll'addore d' 'o rraù.

Perciò... Stateve bona!... Ve saluto...

Me ne vaco, gnorsi... Ca si m'assetto
nun me ne vaco cchiù...

E succede c'aspetto

ca ve mettite a ttavula... E nu' sta...

Chiù ccerto 'e che, so' maccarune 'e zita.

L'aggiu 'ntiso 'e spezzà,

trasenno 'a porta. E' 'overo? E s'è capita

tutt' 'a cucina d'ogge: So' brasciole;

so sfilatore 'annecchia.

Niente cunzerva: tutte pummarole

passate pe' ssetaccio...

E v'è rimasta pure 'na pellecchia

'ncopp' 'o vraccio...

Pare 'na macchia 'e sango...

Permettete?

V' 'a levo. Comm'è fina

'sta pella vosta... e comme è avvellutata:

mme sciulia sotto 'e ddete...

E parite cchiù bella, stammatina.

'O ffuoco, comme fosse... v'ha appezzata.

State cchiù culurita...

Chiù ccerto 'e che - so' mmaccarune 'e zita...

Ma i' mme ne vaco... Addio! Ca si m'assetto

nun me ne vaco cchiù...

E succede c'aspetto

ca ve mettite a ttavula... p'avè

'nu vaso c' 'o sapore 'e 'stu rraù!

PRIMI PIATTI

- IL RAGU' ('O RRAU') -

Prendete un pezzo di girello di un chilo, legatelo con spago e staccatelo con 50 g. di prosciutto cotto e 50 g. di pancetta tagliati a strisce. Tritate 300 g. di cipolle e mettetele a soffriggere insieme alla carne con un decilitro e mezzo d'olio. Attenti a girare spesso, lasciando che le cipolle e la carne prendano colore, a fuoco molto basso. Poi, poco per volta, aggiungete 2 decilitri di vino secco, lasciando evaporare.

La carne sarà intanto diventata ben colorita. Continuando a girare con la "cucchiarella" di legno, si versano poco per volta 400 g. di concentrato di pomodoro, che si scurirà molto. Salate e aggiungete un po' di pepe.

Sono passate almeno 3 ore, ma la fase più difficile è superata. A questo punto si aggiunga acqua quanto basta a coprire la carne, e si copra la pentola (che dovrebbe essere di creta) col coperchio, avendo però cura di lasciare un piccolo sfogo al vapore. In questo modo il sugo non arriva a bollire, ma si limita a "pippare" (sobbollire). Quando la carne sarà molto cotta, la si tolga pure dalla pentola, ma si lasci il sugo finchè diventi denso e molto scuro. Tutto ciò dura altre 2 ore, sicchè complessivamente l'intera opera richiede dalle 5 alle 6 ore, e anche oltre.

Al posto della carne di manzo si potrà anche utilizzare il maiale; si potrà fare a meno della steccatura; si potrà usare la sugna invece dell'olio. Avendo una vecchia sia in qualche paese della Campania potete tentare di procurarvi la conserva, al posto del concentrato di pomodoro: in questo caso ricordate che essa "rende" il doppio, quindi usatene solo 200 g.

Col sugo condite ogni tipo di pasta, ma soprattutto ziti, gnocchi, cannelloni e lasagne, oltre naturalmente alla carne. Poichè la preparazione dura tanto, si può farlo il giorno prima dell'uso, di norma il sabato pomeriggio (" 'o rraù d''o guardapurtone", il ragù del portinaio).

CAVALCANTI - Cucina teorica-pratica

VRUOCCOLI ZUFFRITTI

Piglia chilli vruoccoli li chiù cemmuti, ne levarraje tutte lle ffronne, e restarraje lle cimme, le lavarraje co l'acqua fresca e po' nce farraje appena appena na scaudatella, justo quanto se smossiano no poco, lli farraje scolà, e po dinto a no tiano e cazzarola nce miettarraje chill'uglio che te pare mpreporzione che sonc li vruoccoli, lo farraje zoffriere, co quatte o cinco spicoli d'aglia, e quando s'è buono sfumato nce mine li vruoccoli, e accossi lli ffarraje fini da cocere, t'ar raccomanno da no farle sfajere.

'A tavuliata di Salvatore Di Giacomo

Mmiez' a nu scampagnato, addò nasceva
vicino 'a viuletta 'a margarita,
ncopp' a ll'èvera corta, ca luceva
comm'ò velluto nfuso;
quatto tavule, pronte
e apparicciate a ll'uso
d'è meglie risturà,
pareva ca dicessero: - Venite!
Favurite a mangià!... -
E che ce stava esposto: 'A meglia carne,
'o meglio pesce, 'e frutte cchiù assurtite,
cchiù gentile e cchiù ffine:
'a mela, 'a pera, 'o fenocchiello, 'a fava,
'a nanassa, 'o mellone,
ll'uva, 'e noce, 'e bbanane, 'e mandarine,
e tutto 'o bbene 'e Dio fore staggione.
Vine paisane, e vine mbuttigliate
col sùvero d'argento e l'etichetta,
liquori delle frabbiche premiate,
curassò, strega, cùmmel e anisetta:
e in mezzo a questi (pe fa' na sorpresa
a quacche poveriello furastiero)
preffino il vischisodo a marca inglese!...

.....
Avite ntiso maie
Miseria e nubiltà?

Ve ricordate quanno Sciosciamocca
e chill' atì stracciune,
con l'acquolina in bocca
guardano ncopp' 'a tavula 'e mangià
chella bella zuppiera 'e maccarune?

Non vi dico altro. Pe quase mez'ora
ato nun se sentette
(mmiez' a tutta sta gente
ca mangiava, bbeveva,
e scigliava a piacere)
ca 'o rummore d'è piatte e d'è furchette
e 'o ndrì d'è butteglie e d'è bicchiere.

E all'ùrdemo d'ò pranzo
(nu poco fatto a vino)
s'aizale nu cecato
'e na trentina d'anne.
Doie tre vote tussette,
s'adderezzale, sputale, fece n'inchino,
e stu brinnese, a voce auta, facette

SECONDI PIATTI

Cavalcanti:

CASSUOLA DE PURPETIELLI

Piglia na bella cepolla, la ntretarraje e la farraje zoffriere dint'a na cazzarola, e co l'uglio, o co la nzogna; e quando s'è fatta jonna jonna nce miettarraje no poco d'acqua, e no poco de conserva de pommadore, e nce farraje lo brodo. Po piglia li purpetielli, ne levarraje l'uocehi, e la capozzella, che sta mmiezo a lle granfe, ch'è comm'a no cocere, lli lavarraje buoni e li farraje cocere dint'a chillo brodo, co passi, pignoli, aulive, e chiapparielli statt'attiento che non fossano chilli muscarielli pechè puzzano assai, e te voglio mbarà la revola pe canoscere quando lo purpo è de musco, e quando nò; nò solamente, che se ne sente lo fiato, ma guarda vicino a lle granfe; si nce truovi doje filere d'occhietielli allora no sonno de musco, si po tenono uno filaro d'occhietielli allora so de musco.

- ZUPPA DI COZZE E VERMICELLI ALLE COZZE -

Lavate accuratamente 1 chilo e mezzo di cozze. Mettete a rosolare in una teglia ("ruoto") due spicchi d'aglio, indi aggiungete le cozze, mezzo chilo di pelati e abbondante prezzemolo tritato. Coprite e alzate la fiamma. Aspettate che si aprano le cozze, poi toglietele dal fuoco. Volendo, il sugo può venire ristretto con un'ulteriore cottura. Servire su fette di pane abbrustolite, con abbondante pepe nero. Si può preparare anche in bianco, con un po' più di olio. E' una ricetta ottima per condire i vermicelli. Il prezzemolo è in questo caso preferibile aggiungerlo alla fine.

PIATTI TOTALI

MENESTA MMARETATA (pignato grasso)

"Carne de jenco, grassa; capone 'mpastato, gallina casareccia; saucecciune de la Costa; ne fella de verrina; quattro cape de sauciacce cervellate; no piezzo de caso nostrano; ossa mastro, speziz, e po', cotte che songo, na bella torzata de foglia, le cim me cimme, e se lassano vollere soave, soave, po' lassale riposare no poco, e bi che magne!".

Cavalcanti, op.cit.

ZUPPA DE ZOFFRITTO

Pe 12 perzone piglia no prommone, o curatella de puorco co lo core, e li rugnuni, farraje ogne ncosa pezzul pezzul, e lavarraje chiù vote co l'acqua fresca, e po farraje scolà; piglia no terzo de nzogna la farraje zoffriere dint'a no tiano, o cazzarola, co tutti chilli pezzulli, e nce miettarraje purzi no mazzetiello de rosmarina, fronne de lauro, petrosino, e majurana, buono attaccato; quanno se sarra buono zoffritto nce miette lo sale, e polvere de puparuoli forti, e zoffrienno zoffrienno nce miettarraje lo brodo; deppo piglia le pagnotte, le faje felle felle, l'arruste senza farle abbrucià, le miette dinto a na zoppiera, e ncoppa nce miette tutto chillo brodo co lo zoffritto.

Salvatore Di Giacomo

DONN' AMALIA 'A SPERANZELLA

Donn' Amalia 'a Speranzella,
quanno frie paste crisciute,
mena ll'oro 'int''a tiella,
donn' Amelia 'a Speranzella.

Che bellezza chillu naso
nericcatiello e appuntatiello,
chella vocca 'e bammeniello,
e chill'ucchie, e chella faccia
mmiez''e tittole e 'a vurraccia!

Pe sta femmena cianciosa
io farria qualunque cosa!...
Piscetiello addeventasse,
dint''o sciore m'avutasse,
m'afferrasse sta manella,
mme menasse 'int''a tiella
donn' Amalia 'a Speranzella!

CONTORNI

MOLIGNANE A LA PARMISCIANA

Piglia chelle belle molignane nere, ne lieve la scorza e lle faje fel felle, po lo miette ncoppa a lo balcone a solare, a solare co lo sale pe mezo, e no mortaro ncoppa pe pisemo pe nce fà scolà chell'acqua amara; doppe le spriemme bone, e le farraje fritte, e po l'accungiarraje dint'a no ruoto a felaro a felaro, co lo caso grattato, vasenecola ntretata, e brodo de stufato, o co la sauzza de pommadore, e co lo tiesto ncoppa le farraje stufà.

PUPARUOLI GRUOSI MBOTTUNATI

Piglia chilli belli puparuoli che se fann'a la cito, e si sonc' chilli gialli sonc meglio pecchè so chiù duoi, ne lieve chiano chiano co la punta de cortiello lo struppone e pure co la semmenta appriesso, la quale ne la levarraje tutta quanta facenno rummanì lo struppone comm'a no tappariello; po piglia mollica de pane "grattigiato" o grattato, arecheta, alice sa late senza li spine, sulive, e chiapparelli ntretati, sale e pepe, e uoglio mbastato, co chesta rrobba mbottunarraje li puparuoli, e co chillo struppone li ntapp', doppe li friarraje dinto a la tiella co l'uoglio, ma senz' farl'ammuscìa quanto sulo li può spellichhià, doppe l'acconcfarraje dint'a no ruoto co mollica de pane grattato, arecheta, sale e pepe sott'e ncoppa, e na bona ogliata, e dint'a lo forno li farraje ncroschà.

6 . - ZUCCHINE ALLA SCAPECA -

Tagliate a fettine non troppo sottili un chilo di zucchine ("cucuzzielli"). Salate e lasciate riposare per un'ora, poi lavate e asciugate le fettine. Friggete in olio ben caldo finchè siano alquanto scure su entrambi i lati. Sollevate dalla padella e mettete le zucchine in una zuppiera ("scafaréa"), con foglie di menta e peperoncino a pezzetti. Fate bollire mezzo bicchiere d'aceto con uno spicchio d'aglio per cinque minuti, aggiungere due cucchiaini dell'olio di frittura e versare il tutto nella scafaréa, salando. Lasciare marinare un'intera giornata.

TOTONNO 'E QUAGLIARELLA (G.Capurro, F.Buongiovanni)

Facite comme a mme, senza timore
cuffeo pure 'a morte e 'a piglio 'a risa,
i' so' cuntento meglio 'e nu signore
pecchè tengo una faccia e una cammissa.

E quanno metto 'a lengua int''o pulito
che ne facite 'a lengua 'e nu "paglietta",
embè quanno stimate 'a palla 'e vrito
chi vuò sta bbuono ha da sapè 'a rigatta.

Si l'emmo tutte 'e chiacchiere
vulesse senti ricere
quanta fasule e cicere
se mettarrìa a scartà.
E si tenite 'a freva
lassate sta 'o chinino
addò sta 'o meglio vino
v''o gghiate a piglià llà.

Ce stava nu scarparo puverello
chiagneva sempe ca purtava 'a croce.
'A sciorta le scassaje 'o bancariello
e pe' se lamentà perdette 'a voce.

Facite comme a mme, senza timore
cuffeo pure 'a morte e 'a piglio a risa.

Quanno è 'a stagione vaco trovanoo solo
'na bona fritta 'e puparuole forte,
nu piezzo 'e pane 'nsieme a nu cetrulo
e 'o riesto 'o votto int''a capa 'e morte.

Che tengo 'e figli? Aggio penza' 'o pesone?
I' faccio ogne arte e gghiesco p''a campata,
si è p''a lucanna: sotto nu bancone
se dorme frische, può passa' 'a nuttata.

DOLCI

Cavalcanti:

PASTIERA

Piglia miezo ruotolo de grano buono, e sciveto aceno aceno, se nfonne, e po lo pise dinto a lo mortaro, mperò senza farlo rompere ma co lo pesaturo arravogliannolo sem pa pe dint'o lo stesso mortaro pe farne luvà chella vrenna, ncioè, chella scorzetella che tene; doppo lo miette a bolle re pe 24 ore, e quanno s'è cuotte lo farraje buono arrafredà, e po piglia no ruotolo de recotta bona senza siero, la mmische co lo grano, dannoce nauta pesatella dint'a lo mortaro, doppo nce miette doje rotola de zuccaro fino, e pista to, no pecorillo de sale, nce sbatte na dozzana d'ova, e n'onza de cannella fina, e no tantillo d'acqua, e quanno s'è buono rammollate, nce miette tutte sciorte de sciurupate; farraje la pasta ordinaria dinto a na tiella sodonta de nzogna, e cce miette la paparotta de la pastiera facennoce ncoppa na gratiglia de pasta purzi, e la farraje cocce re a lo forno.

Vi ca chesta è la pastiera la chiù accellente che nce pozza essere.