



RiDESIN

Rivista del Dizionario Etimologico
e Storico del Napoletano

I/2 (2023)



Federico II University Press



fedOA Press



RiDESIN

Rivista del Dizionario Etimologico
e Storico del Napoletano

I/2 (2023)

Federico II University Press



fedOA Press



RiDESN

Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano

Direzione

Nicola De Blasi (Università di Napoli "Federico II")

Francesco Montuori (Università di Napoli "Federico II")

Comitato scientifico

Giovanni Abete (Università di Napoli "Federico II"), **Marcello Barbato** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Patricia Bianchi** (Università di Napoli "Federico II"), **Michele Colombo** (Stockholms universitet), **Rosario Coluccia** (Università del Salento), **Michele Cortelazzo** (Università di Padova), **Paolo D'Achille** (Università di Roma "Roma Tre"), **Chiara De Caprio** (Università di Napoli "Federico II"), **Luca D'Onghia** (Università di Bergamo), **Franco Fanciullo** (Università di Pisa), **Rita Fresu** (Università di Cagliari), **Claudio Giovanardi** (Università di Roma "Roma Tre"), **Mariafrancesca Giuliani** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Pär Larson** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Rita Librandi** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Marco Maggiore** (Università di Pisa), **Carla Marcato** (Università di Udine), **Elda Morlicchio** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Ivano Paccagnella** (Università di Padova), **Alessandro Parenti** (Università di Trento), **Elton Prifti** (Universität des Saarlandes), **Edgar Radtke** (Universität Heidelberg), **Giovanni Ruffino** (Università di Palermo), **Wolfgang Schweickard** (Universität des Saarlandes), **Rosanna Sornicola** (Università di Napoli "Federico II"), **Carolina Stromboli** (Università di Salerno), **Lorenzo Tomasin** (Université de Lausanne), **Ugo Vignuzzi** (Università di Roma "La Sapienza"), **Raymund Wilhelm** (Universität Klagenfurt)

Comitato editoriale

Lucia Buccheri (Università di Napoli "Federico II"), **Cristiana Di Bonito** (Università di Napoli "Federico II"), **Salvatore Iacolare** (Università di Udine), **Vincenzina Lepore** (Università di Napoli "Federico II"), **Andrea Maggi** (Université de Lausanne), **Claudia Tarallo** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Lidia Tornatore** (Università di Salerno)

Comitato di gestione

Duilia Giada Guarino

Beatrice Maria Eugenia La Marca

I contributi delle sezioni 1, 2 e 4 sono sottoposti a una revisione a doppio cieco.

In copertina e all'interno della rivista si riproduce un inserto dell'affresco *Fanciulla*, cd. *Saffo*, Napoli, MANN, Affreschi Inv. 9084. La fotografia impressa in copertina, realizzata da Giuseppe Gaeta, è un dettaglio di una vetrata di Palazzo Zavallos (NA).

La «Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano» è una rivista scientifica semestrale realizzata con Open Journal System ed edita da FedOA - Federico II University Press, Centro di Ateneo per le Biblioteche "Roberto Pettorino", Università degli Studi di Napoli Federico II (Piazza Bellini 59-60 - 80138 Napoli) | ISSN 2975-0806.

Indice

Saggi

Paolo D'Achille – Kevin De Vecchis, <i>Si ce sta er margutto marimba! Arcaismi, italianismi e giovanilismi nel Vocabolario del Romanesco Contemporaneo</i>	7
Wolfgang Schweickard, <i>Alcune osservazioni sugli orientatismi del napoletano</i>	31
Alessandro Bianco, <i>Il dialetto di Gesualdo: etnotesti e saggio di glossario</i>	47
Antonio Del Castello, <i>Il processo ad Agata Basile da Palermo. Forme della negoziazione linguistica in un tribunale del Santo Uffizio (Capua, 1677-1687)</i>	78

Autori e testi

Giuseppe Andrea Liberti, <i>Strambe e bisbetece: un'analisi stilistica dei Vierze di Filippo Cammarano (1837)</i>	117
Salvatore Iacolare, <i>La Cucina casereccia: un'appendice dialettale alla Cucina teorico-pratica (1^a ed. 1837-7^a ed. 1852) di Ippolito Cavalcanti</i>	149

Discussioni e cronache

Adriana Mauriello, <i>Il Cortese "ritrovato". Riflessioni sull'edizione del romanzo Delli travagliuse ammure de Ciullo et de Perna.</i>	195
Daniele D'Aguanno, <i>Il MULTI: Museo multimediale della lingua italiana</i>	203

Studi dal laboratorio del DESN

Lucia Buccheri, <i>Dalla padella alla brace: su alcuni derivati di vrasa e friere</i>	213
Vincenzo De Rosa, <i>Alcuni nomi napoletani del padre: tata, tatillo e tatone</i>	275
Duilia Giada Guarino, <i>Tre fitonimi per il DESN: cetro, cetrulo e cetrulillo</i>	285
Vincenzina Lepore, <i>Alcuni prestiti otto- e novecenteschi per il DESN</i>	301

Indice delle voci del DESN

<i>Le ultime voci del DESN</i>	312
Indice delle forme notevoli	313



LA CUCINA CASERECCIA: UN'APPENDICE DIALETTALE ALLA
CUCINA TEORICO-PRATICA (1^a ED. 1837-7^a ED. 1852)
DI IPPOLITO CAVALCANTI*

Salvatore Iacolare

0. Premessa

La produzione editoriale gastronomica ottocentesca, come è noto, si caratterizza anche per l'attenzione alla regionalità.¹ Sulla scia dei testi pionieristici del secolo precedente, quali l'anonimo *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (Torino 1766) e *Il cuoco maceratese* di Antonio Nebbia (Macerata 1779), nel mezzo secolo che conduce all'Unità sono infatti pubblicate in Italia opere gastronomiche dall'impostazione marcatamente localistica come *Il cuoco senza pretese* di Antonio Odescalchi (Como 1826²), il *Nuovo cuoco milanese economico* di Giovanni Felice Luraschi (Milano 1829), la *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (Napoli 1837), l'anonimo *Il cuoco bolognese dedicato al bel sesso* (Bologna 1857²) e *La cuciniera genovese* dei Ratto (Genova 1863).

* La presente ricerca, nata nel quadro del progetto PRIN 2017 AtLiTeG, è stata finanziata con il contributo del Dipartimento di Lingue e letterature, Comunicazione, Formazione e Società dell'Università di Udine. Fondi del Piano strategico dipartimentale. Progetto *Interculturalità*.

¹ Per rimanere nel campo degli studi storico-linguistici sul tema, cfr. Frosini 2009, Serianni 2009, Lubello 2012, Vaccaro 2015, Sergio 2017 e da ultimo Frosini-Lubello 2023.

Per la loro spiccata connotazione locale, molti dei testi citati sono ancora oggi ripubblicati in collane di gastronomia regionale. Tali edizioni, però, promosse da intenti sostanzialmente divulgativi, si rivelano molto spesso insoddisfacenti sul piano scientifico, limitandosi per lo più a fornire minime introduzioni all'opera e al suo contesto storico o a corredare il testo di glossari non accurati. Per questa ragione, dalla prospettiva dello storico della lingua e del lessicografo, un accurato e puntuale esame di questa produzione, sia esso monografico o comparativo, appare pienamente auspicabile,² specie se si assume come orizzonte della ricerca, per il periodo descritto, il contributo offerto alla «lingua del cibo» nazionale da gastronomi originariamente circoscritti ad aree isolate.³

Nello specifico, questo contributo intende concentrarsi sulla *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti e, più precisamente, sulle evoluzioni manifestate, nel corso della complessa vita editoriale del testo, dalla *Cucina casereccia*, ovvero la sezione – ma sarebbe congruo parlare di vera e propria appendice – interamente in napoletano, nella presenza e nella compilazione della quale si rileva uno spazio accordato al dialetto che non trova riscontri in oggetti testuali affini, coevi e no.

1. Mezzo secolo di successi dentro e fuori dal Regno

In poco meno di un trentennio, tra il 1837 e il 1865, il ricettario di Cavalcanti fu stampato per ben nove volte. Più precisamente, il testo conobbe sette edizioni

² In questa direzione, primi importanti risultati sono stati raggiunti dal progetto AtLiTeG, al quale chi scrive ha collaborato negli ultimi anni. Questo si è avvalso di quattro unità di lavoro, corrispondenti ad altrettanti atenei: l'Università per Stranieri di Siena (responsabile scientifica e PI del progetto: Giovanna Frosini), l'Università di Salerno (responsabile scientifico: Sergio Lubello), l'Università di Cagliari, (responsabile scientifica: Rita Fresu) e l'Università di Napoli "Federico II" (responsabile scientifico: Nicola De Blasi). Per un'illustrazione del progetto, cfr. Frosini 2022 e Frosini–Lubello 2023. Per il più aggiornato elenco dei testi presenti nella banca dati, vd. Alba–Cupelloni 2023. Per dettagli sui procedimenti di marcatura adottati e sul segmento dell'unità napoletana, vd. Maggi 2023.

³ Con il sintagma *lingua del cibo*, iperonimo rispetto a formule quali *lingua della gastronomia*, *lingua dell'alimentazione*, *lingua culinaria*, *lingua gastronomica* ecc., si fa riferimento a una riconosciuta *Fachsprache*. La questione è efficacemente illustrata in Frosini 2020.

vere e proprie, pubblicate a cadenza biennale o triennale (1837, 1839, 1841, 1844, 1847, 1849 e 1852),⁴ e due ristampe spacciate per nuove edizioni (1859 e 1865), entrambe verosimilmente postume (l'autore morì il 5 marzo del 1859) e fondate sulla lezione del testo del 1852, ripreso *ad litteram*.⁵

⁴ Si rendono noti in questa sede il rinvenimento e l'acquisizione di un esemplare della sesta edizione del testo, la cui stessa esistenza era stata messa in dubbio in passato (Lastri 1999, p. 58) data la lunga irreperibilità (Erlinghagen 2002, p. 557). Il volume è conservato all'interno della *Special collection* della New York Academy of Medicine Library, segnatura S.21.b, e primi sondaggi permettono già di confutare l'ipotesi, avanzata in una edizione moderna del testo, che questo costituisca una mera ristampa dell'edizione precedente (Mancusi Sorrentino 2002, p. V). Data la rarità dell'edizione, si riprodurranno in appendice al presente saggio il frontespizio del testo e la dedica di Cavalcanti al principe di Salerno. Prima di fornire gli estremi di tutti gli esemplari consultati (per comodità da ora in avanti si farà riferimento alle diverse edizioni mediante la sigla Cavalcanti + anno di stampa) si segnala inoltre una seconda questione di pertinenza bibliografica: nell'OPAC del SBN non è censita la copia conservata presso la Biblioteca Nazionale di Napoli della terza edizione del testo, unica in Italia e rintracciata mediante uno spoglio delle vecchie schedine del catalogo cartaceo. Di seguito, dunque, le indicazioni relative agli esemplari consultati: Cavalcanti 1837 = Parma, Biblioteca gastronomica Academia Barilla, AC 9.3.5 0005 1937; Cavalcanti 1839 = Afragola, Biblioteca del Convento S. Antonio, D1 LP.D 37; Cavalcanti 1841 = Napoli, Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele III, V.F. 106. B. 9; Cavalcanti 1844 = Napoli, Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele III, F. DORIA 13. 253; Cavalcanti 1847 = Napoli, Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele III, V.F.DUPL. 344; Cavalcanti 1849 = New York, New York Academy of Medicine Library, S.21.b (Special Collection); Cavalcanti 1852 = Londra, British Library, 7947.b.28 (General Reference Collection); Cavalcanti 1859 = Napoli, Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele III, B. Branc. 088K 5; Cavalcanti 1865 = Losanna, Bibliothèque Cantonale et Universitaire, AVA 2974.

⁵ Le due ristampe seguono Cavalcanti 1852 anche nella paginazione, con sovrapposizione perfetta. Rimangono quindi da spiegare il tenore e la paternità di alcune minime variazioni, prevalentemente di tipo grafico (come un diverso uso delle maiuscole), che si riscontrano nell'edizione del 1859 e in quella successiva. Se si trattasse, come pare probabile, di interventi editoriali (piuttosto che di revisioni d'autore avvenute prima della morte e inserite in Cavalcanti 1859), il dato parrebbe in ogni caso da approfondire, giacché in rari casi le variazioni interessano anche la lezione del testo e potrebbero aver valore di ulteriori testimonianze del napoletano dell'epoca (cfr. *brodo* in Cavalcanti 1852, p. 447 vs. *broro* in Cavalcanti 1859, p. 447).

Il successo del volume negli anni fu considerevole. Al netto delle indicazioni indirette provenienti dalla trentennale presenza sul mercato editoriale, è l'autore stesso a fornire delle informazioni in tal senso, specie nelle prefazioni e nelle dedicatorie che di volta in volta aprivano le nuove edizioni del trattato.⁶ Ad esempio, nella premessa a Cavalcanti 1839 si rendeva noto al lettore che le copie della *princeps* messe in commercio erano state tutte esaurite «in pochi mesi» (Cavalcanti 1839, p. VIII). Nella prefazione all'edizione successiva si comunicava «l'esaurimento della prima e seconda edizione tolta appena dai torchi» (Cavalcanti 1841, p. VII). E nelle edizioni seguenti la consueta comunicazione relativa all'esaurimento delle tirature era accompagnata anche da informazioni più specifiche sul numero di copie complessivamente vendute: «dal 1837 che pubblicai la prima edizione fin oggi, si sono esaurite completamente tutte e tre nel numero nientemeno di 2400 copie» (Cavalcanti 1844, pp. 3-4), «nello giro di anni nove sonosi esaurite al di là di cinque mila copie» (Cavalcanti 1847, p. 5), «è talmente fiorito il lavoro in discorso, che fra lo giro di due lustri si giunse alla quinta edizione; con lo smercio di cinquemila esemplari, oltre di quelli regalati» (Cavalcanti 1849, p. 3).

La settima edizione del testo, l'ultima con Cavalcanti in vita, propone una sorta di ricapitolazione generale sulla storia editoriale (e in parte tipografica) dell'opera:

esaurita quella prima Edizione in ottavo, di fogli venti fatta quasi per ischerzo, mi risolsi formar la seconda, ampliandola di molto, con alligarvi ancora dei disegni analoghi per l'apparecchio di diversi Pranzi e Cene, e questa riuscì di fogli ventotto, che la pubblicai nel 1839: la medesima fu più gradita della prima, e con eguale sollecitudine venne esaurita; intanto novelle ricerche mi venivan fatte, per essersi maggiormente generalizzata la voce di questa mia Operetta di Gasteronomia, e si resero compagni indivisibili (niegar nol posso) la mia passione su ciò,

⁶ Si ricordano di seguito i dedicatari delle varie edizioni: Ippolito Tremante, D. Lelio Visci, conte Berardo Candida, ministro Nicola Santangelo, ministro Giuseppe Lanza principe di Trabia, S.A.R. principe di Salerno. La settima edizione non ha dedica. Sulle dediche di Cavalcanti cfr. Martorana 1874, pp. 102-103.

e le richieste, che non esitai momento di comporre la terza Edizione, variandola, accomodandola, ed ampliandola per quanto più potetti, onde presentarla ai miei amici dilettranti di Gastronomia più piacevole, con diversi disegni, che si pubblicò nel 1844. La medesima l'è pur terminata, come la 4.^a la 5.^a e la 6.^a. (Cavalcanti 1852, pp. III-IV)

Come si legge nel passo ora citato, spesso la genesi di una nuova edizione si doveva a una grande richiesta sul mercato; una richiesta che, stando alle parole dell'autore, proveniva non solo da Napoli, all'epoca capitale del Regno, ma anche da aree regnicole più o meno limitrofe e dall'«Estero», parola utilizzata da Cavalcanti per indicare altri centri esterni al Regno.⁷ Nella storia del successo della *Cucina teorico-pratica*, tuttavia, e in particolare nella storia del successo del testo a Napoli, è rimasta sin qui piuttosto in ombra l'incidenza cruciale avuta dalla *Cucina casereccia*. Un'inequivocabile testimonianza in questa direzione arriva dalla sesta edizione del trattato (ora vagliata per la prima volta) e nello specifico da una divagazione presente nella ricetta della *Pizza doce d'amarene*. In questa sede, infatti, l'autore lamenta l'incapacità dei lettori di riconoscere il valore della sezione in lingua del testo e si rammarica di come il successo dell'intero ricettario, nonostante gli sforzi profusi nel tentativo di incamerare e rielaborare preparazioni e terminologie proprie dell'alta cucina,⁸ si debba in gran parte alla presenza dell'appendice dialettale.⁹

⁷ «La Capitale, le Provincie, l'Estero, lo richiesero, ed in pochi mesi tutte le copie furono esaurite» (Cavalcanti 1839, p. VIII); «Applaudita non solo in questo Regno, ma nell'Estero ancora» (Cavalcanti 1841, p. III); considerazioni simili in Cavalcanti 1844, p. 3 e Cavalcanti 1847, p. 5.

⁸ Ossia quella «praticata nei ristoranti alla moda e dell'alta società, nei banchetti ufficiali, nei festeggiamenti per ricorrenze e nozze, nelle città capoluogo e nei centri più importanti degli stati preunitari» (Lubello 2012, p. 158). Sul rapporto tra cucina alta e popolare nella Napoli dell'epoca cfr. Alberini 1969, p. 17.

⁹ Le trascrizioni, qui e oltre, sono di tipo conservativo. Sono pertanto da ricondurre all'autore le oscillazioni negli usi dei diacritici o la mancata resa grafica delle vocali finali indistinte (fenomeno di un certo interesse, che in qualche misura lascia intravedere come chi non fosse abituato alla scrittura letteraria potesse tendere a riportare nella grafia tratti della pronuncia).

[...] e mo cca mme vene proprio sott'a la penna de dicere, ca schitto ['soltanto'] chesto che sto screvendo, cca, se po chiammà la Cucina Casareccia, ma no già tutto lo povero libro mio, *gnorsi*; quanto te siente dicere pe Napole *la Cucina Casalinga di Buonvicino*, A NASCETA VOSTA, io poveriello aggio sudato nghiostrìa ['inchiostro'] pe la fa quanto chiù bella, poteva essere, e po m'aggio da sentì colle rrecchie meie *la Cucina Casareccia Cavalcanti-Buonvicino*, e ca pe chesto a lo libro mio aggio scritto appriesso sempe sti quatto vierzi in NAPOLITANO appostamente pe no la fa confonnere, e pure li marditti D. Ciccilli no mme vonno lassa ì; [...] addò maje s'è ntiso, ca dint' a no libro de na Cucina Casareccia nce sta lo brodo jelato: lo *Consumi*, e tanta cose e tiernene nfranzese! [...] (Cavalcanti 1849, pp. 453-454)

2. Tra forma, contenuto e destinatario: sulla genesi della *Cucina casereccia*

La *Cucina casereccia*, pertanto, contribuì in modo sensibile all'affermazione del ricettario in area napoletana.¹⁰ La bibliografia si è soffermata in più frangenti sulla genesi dell'appendice, sulle sue finalità e sui suoi destinatari, mettendo insieme pareri divergenti. Secondo Pietro Martorana, che visse negli stessi anni di Cavalcanti, la *Cucina casereccia* nacque per sanare una lacuna tematica all'interno della pur vasta produzione scritta in dialetto napoletano:

E come amante del natio paese, dopo essersi deliziato col suo umore allegro e vivace nella lettura di quasi tutt'i nostri scrittori paesani, s'avvide che il nostro dialetto era ricco di ogni specie di produzioni, meno che di una Cucina; onde egli pensò di occupare quasi un quarto del suo voluminoso libro, per darci una CUCINA CASERECCIA nel nostro patrio linguaggio, ma mancante di ortografia. (Martorana 1874, p. 102)

Più recentemente, invece, la questione è stata interpretata in modo diverso. Da un lato è stato ipotizzato che i motivi della scelta linguistica di Cavalcanti potessero risiedere nella volontà da parte dell'autore di avvicinarsi a una varietà presente nell'uso linguistico del ceto medio. Questa lettura si rileva per

¹⁰ Non si dispone di dati relativi alla ricezione della *Cucina casereccia* nelle «provincie» e all'«E-sterio» (cfr. la nota 6) ma è lecito attendersi un minore impatto sulla fortuna del trattato.

esempio nel lavoro di Patricia Bianchi (2006), la quale ha esteso la riflessione anche a un precedente, importante e più volte ripubblicato¹¹ ricettario ottocentesco della tradizione gastronomica napoletana, quale l'omonima *Cucina casereccia* del non meglio identificato M.F. (forse Moffo Francesco):

L'uso del registro dialettale, assoluto o variato con l'italiano, deriva da una scelta consapevole e dichiarata degli autori [Cavalcanti e M.F.], che proprio attraverso parole dialettali o regionali si garantiscono la maggiore aderenza all'uso linguistico della quotidianità di un nuovo pubblico di lettori nonché realizzatori di attività gastronomiche nelle cucine borghesi o della piccola nobiltà cittadina. (Bianchi 2006, p. 125)

Inoltre, al rapporto tra veste linguistica e destinatario hanno pensato anche storici della gastronomia come Massimo Alberini¹² e Claudio Benporat, pur con delle indebite sovraestensioni che li hanno condotti a considerare il dialetto

¹¹ Il ricettario fu stampato «dal 1807 al 1885 venticinque volte, a Napoli, Milano e Palermo» (Capatti–Montanari 1999, p. 235). Si segnalano, senza pretesa di esaustività, gli estremi delle stampe rinvenute da un controllo incrociato dei cataloghi: Napoli, Cava, 1808; Palermo, Crisanti, 1814; Napoli, Giordano, 1816; Napoli, Giordano, 1817; Napoli, Tip. R. di Napoli, 1819; Napoli, Giordano, 1820; Napoli, N. Pasca, 1820; Napoli, Giordano, 1828⁷; Napoli, Giordano, 1832; Napoli, Caggiano-Salviati, 1833⁹; Palermo, De Luca, 1835; Milano, Silvestri, 1838; Napoli, Paci, 1838⁹; Napoli, Carrozza, 1843; Napoli, Cirillo, 1845; Napoli, Carrozza, 1846; Napoli, Paci, 1858; Napoli, Russo, 1873. In tempi più recenti, l'editore Grimaldi ha ripubblicato il testo per due volte, nel 1993 e nel 2019, per le cure di Lejla Mancusi Sorrentino.

¹² Alberini 1969 è tuttora il più ampio profilo biografico su Cavalcanti, ma vd. le integrazioni di Di Giacomantonio 2018, pp. 15-22. Si segnala qui che la lettura della sesta edizione del testo consente di aggiungere un nuovo dato alle informazioni biografiche già note sull'autore: in una delle sue solite divagazioni, infatti, Cavalcanti dichiara di essere stato «Allietto de Napole a lo Pennino» nel 1830 (Cavalcanti 1849, p. 452). Secondo quanto riporta il vocabolario di Emanuele Rocco, la parola *alietto* era adottata nell'Ottocento «come nome di quel Magistrato che provvede all'amministrazione civile di un comune in compagnia del sindaco» (Rocco 1882-1891, s.v. *aliggere*). Cavalcanti, dunque, fu verosimilmente consigliere eletto presso il Pendino, quartiere storico di Napoli che all'epoca rientrava tra i *comuni* e *villaggi* associati all'undicesimo circondario della città di Napoli (De Sanctis 1854, p. 43).

come la lingua corrente alla corte regia o come la lingua veicolare del ceto medio.¹³ Alberini, che considera la *Cucina casereccia* «troppo ricca e abbondante per corrispondere a possibilità e gusto dell'autentico popolo napoletano» (Alberini 1969, p. 28), scrive ad esempio:

Se Cavalcanti scrive in dialetto, non lo fa per “andare verso il popolo” ma solo per esser più chiaro con un ceto medio, per il quale il vernacolo era la lingua corrente, così come lo era, del resto, anche per Sua Maestà e per buona parte della corte. (*ibid.*)

E similmente Benporat, il quale ha anche associato l'operazione linguistica di Cavalcanti all'«atteggiamento populistico che aveva caratterizzato la vita di Ferdinando IV» (Benporat 1990, p. 17):

Da notare inoltre che a quei tempi il napoletano era la lingua veicolare non solo del popolo ma soprattutto del ceto medio; da qui la giustificazione dell'uso di un linguaggio diretto, accessibile a tutti i destinatari di queste ricette che non sono di cucina povera ma di cucina borghese, liberata dai francesismi e dagli esotismi che ritroviamo nei primi capitoli. (*ibid.*)

Alberto Capatti e Massimo Montanari, invece, piuttosto che sul rapporto tra forma e destinatario si sono focalizzati su quello tra forma e contenuto, individuando nella presenza di una sezione in dialetto l'esistenza di un «problema linguistico congiunto alla trasmissione [in lingua] dei piatti autoctoni» (Capatti–Montanari 1999, p. 236).¹⁴ La fondatezza della lettura, che associa l'uso del

¹³ Una dimostrazione che il ceto medio non parlasse esclusivamente in dialetto è d'altronde data da Cavalcanti stesso, che in un passo dell'edizione del 1847 riporta in forma di discorso diretto il dettato di un architetto la cui lingua è con evidenza una varietà regionale d'italiano, certo distinguibile dal dialetto (cfr. §3.2).

¹⁴ Cfr. Alberini 1969, p. 28. A questo proposito, bisogna precisare che l'espressione *problema linguistico*, adottata dai due studiosi in riferimento alla probabile inefficacia dell'italiano nel descrivere processi, ingredienti e ricette tipicamente locali (quindi “dialettali”), rischia di essere fuorviante e di dar luogo alla convinzione che il napoletano non fosse strutturalmente

dialetto alla descrizione della cucina locale, pare confermata dal frontespizio di Cavalcanti 1847, sul quale si legge «Tutti li Pranzi di uso della nostra Bella Napoli espressi in dialetto Napolitano», e dagli spogli condotti di recente da Alessandra Di Giacomantonio:

Pur non mancando nella sezione in italiano riferimenti a ricette della tradizione gastronomica napoletana [...], la “consacrazione” scritta di pietanze poi divenute “bandiera” di questa cultura, in Italia e nel mondo, è nella sezione in dialetto (si vedano le ricette delle *carne a la genovese* VIII 431, *frettata de vermicelle* VIII 444, *menesta mmaritata* VIII 434, *pane ncarrozza* VIII 433, *pastiera* I 308, *sartù de riso* V 453, *scagliuozzole* VIII 447, *sfogliatelle de recotta* VIII 430, *timpano de vermicelli* VIII 438, *zeppole* VIII 442, e, non da ultimo, una delle prime attestazioni, insieme a MF, dell’impiego del pomodoro sulla pasta nelle minestre incaciate). (Di Giacomantonio 2018, pp. 19-20 n.)

Insomma, *scrivi come mangi* verrebbe da dire, parafrasando un noto detto. Ma nel passaggio alla scrittura, l’operazione fu tutt’altro che semplice. Indipendentemente dal reale proposito di Cavalcanti, il quale accenna alla genesi della *Cucina casereccia* sempre in termini di un piacere reso ad amici,¹⁵ in più occasioni l’autore lamenta infatti la complessità della resa in prosa dialettale di un linguaggio tecnico come quello della cucina. Un esempio è già nella *princeps* del 1837: «e pò comme vuò parlà comme se deve trattanno na materia che no può ascì da li tiermene che so necessarie pe te fa capì?» (Ca-

attrezzato, in quanto sistema linguistico, a trasmettere le ricette della *haute cuisine*: caso che non è dato (per qualsiasi varietà dialettale), al netto delle complessità rilevate dallo stesso Cavalcanti (cfr. *infra*).

¹⁵ «E mannaggia no tentillo jonnoillo d’amico mio, che pe forza ha voluto ch’avesse scritta sta Cucina, nfrascannola co la Cucina prattica ch’aggio scritta nnante a lengua toscana» (Cavalcanti 1837, p. 265). È naturalmente possibile che Cavalcanti ricorra qui a un espediente letterario per giustificare la propria scelta, ma non pare da escludere l’ipotesi letterale: l’autore, cioè, potrebbe essere stato mosso a cimentarsi in una sorta di gioco linguistico proprio dagli stimoli degli amici, perpetuandolo poi nel tempo per la fortuna editoriale riscossa dalla sezione.

valcanti 1837, p. 265); una lamentela affine, estesa anche alla parte in lingua, si legge poi nell'introduzione alla *Cucina casereccia* della seconda edizione:

si è pe la cucina Teoreca-Pratteca, pe lu Repuosto, e tutto chelle che t'aggio scritto nnante, mme sonco spiecatu primma, che la penna mia era poverella, e che pò trattannose de cucina, e Repuosto non se poteva ascì da cierti tiermene pe te fa capì; si volimmo parlà de la cucina casarinola auh, che auto mbruoglio, speciariamente trannannola cò la lengua nosta. Li calapini ['dizionari'] l'addizionarij ['id.'], chillo bello granno granno asciuto da poco cò tutti li tiermene, tutte le crosche, m' hanno fatto jire mpazzia; la capo chiù ncapo no nge stà è a fatto veramente seccia, mperzò compatisceme, e azzettane sortanto lo core, e lo pensiero, c'aggio tenuto pe te fa devertì, tanto co la cucina scritta co la lengua troscana quanto la cucina scritta co la nosta Napolitana. (Cavalcanti 1839, pp. 351-352)

3. Anatomia della struttura: un'analisi macrotestuale

Le differenze tra le varie edizioni, com'è stato rilevato sia sul piano delle strutture (Di Giacomantonio 2018) sia su quello dei contenuti (Lastri 1999), furono molte e significative (forse anche per incoraggiare all'acquisto del libro coloro già in possesso delle vecchie edizioni), tanto da rendere legittimo il considerare ciascuna di queste come un «nuovo libro» (Erlinghagen 2002, p. 558). Nella sezione del testo in lingua, infatti, solo trentaquattro ricette ritornano, seppur con nomi differenti, in tutte le edizioni (Di Giacomantonio 2018, pp. 33-35) e sul piano macrotestuale si possono individuare, secondo la classificazione proposta da Di Giacomantonio, tre «fondamentali tipologie organizzative» (ivi, p. 22; alla tipologia qui indicata come *a* si può ora ascrivere anche Cavalcanti 1849):

Tipologia	a	b	c
Struttura	Le preparazioni sono proposte in capitoli organizzati per categorie (<i>piatti d'erbe, zuppe e minestre, pasticci</i> , ecc.)	Le preparazioni sono proposte all'interno di menù giornalieri, organizzati lungo un calendario articolato in trimestri	Le preparazioni sono proposte all'interno di menù giornalieri, organizzati per categorie (ad es. <i>carne, pesce, ovi, vegetabili</i>)
Edizioni	I, II, III, [VI]	IV, VII [VIII, IX]	V

Anche l'impalcatura strutturale dell'appendice dialettale muta nel tempo. Le dinamiche sono in parte sovrapponibili a quanto accade nella sezione in lingua: pur con le debite differenze, infatti, nelle prime tre edizioni la distribuzione dei contenuti si fonda sulle *regole* (le "categorie") e nelle quattro successive sui *menù*. Ma, si diceva, la sovrapponibilità è soltanto parziale: tanto la quinta edizione (Cavalcanti 1847) quanto la sesta (Cavalcanti 1849) si pongono infatti come elementi di discontinuità rispetto al modello della quarta (Cavalcanti 1844), che sarà però ripreso nella settima (Cavalcanti 1852) e nelle ristampe su questa fondate, finendo così per sedimentarsi nella tradizione del testo.

Per chiarire meglio i rapporti tra le edizioni, si propongono di seguito dei confronti sinottici delle rispettive strutture.

3.1. Sei anni di «monotonia»: dal 1837 al 1841

Nella dedica premessa a Cavalcanti 1844, indirizzata a Felice Santangelo, l'autore scrisse di «aver fatto una profonda meditazione, specialmente sullo stile, e sistema da tenersi per la formazione della medesima [*Cucina teorico-pratica*], volendola del tutto variare, ed uscire dalla monotonia delle tre precedenti» (Cavalcanti 1844, p. 4). Non sembra pertanto peregrino, nell'ottica di individuare la fisionomia di volta in volta assunta dalla *Cucina casereccia*, instaurare un primo confronto tra le edizioni susseguitesesi dal 1837 al 1841:

1837	1839 ²	1841 ³
REGOLA PRIMMA. DE TUTTO CHELLO CHE NCE VÒ PE LA CUCINA	REGOLA PRIMMA. DE TUTTO CHELLO CHE NCE VÒ PE LA CUCINA	REULA PRIMMA. DE TUTTO CHELLO C'ABBESOGNA DINTO A LA CUCINA
REGOLA SECONNA. COMME SE FA NO BELLO BRODO	REGOLA SICONNA.	REVULA 1. SCANAGLIO DE' PISE E MESURE
<i>Pe lo brodo janco</i> <i>Pe lo brodo russo</i>	<i>Comme se fa lo brodo janco</i> <i>Pe lo brodo russo</i>	REVULA 2. COMME SE FA LU BRODO JANGH, E RRUSSO, DE CAMMARO, E DE SCAMMARO <i>Pe lo brodo janco de Cammaro</i> <i>De lu brodo russo, pure de cammaro</i>

1837	1839 ²	1841 ³
<i>Pe lo brodo de pesce</i> <i>Brodo apposticcio</i>	<i>Pe lo brodo de pesce</i> <i>Brodo apposticcio</i>	<i>Pe cchillo de pesce</i> <i>Brodo appusticcio</i>
REGOLA TERZA. PE LE MENESTE	REGOLA TERZA. DE LLE ZUPPE, E MENESTE	REVULA 3. DE LE ZUPPE E MENESTE
<i>Menesta de Cappucce e Torze</i> <i>Menesta de Cecorie e Bruoccole</i> <i>Menesta de Carduncielli</i> <i>Zuppa a la siè Santella</i> <i>Semmola</i> <i>Menesta janca</i> <i>Uglia a la Spagnola</i> <i>Menesta de frutti tagliati</i> <i>Menesta de Pesielle</i> <i>Menesta de Cocozzelle</i> <i>Menesta de fave fresche</i> <i>Fave co l'acito</i> <i>Menesta de fave secche</i> <i>Menesta de fasulilli agresta</i> <i>Fasulill' a cornicelle</i> <i>Menesta de Fasuli frischi monnati</i> <i>Menesta de Fasuli sicchi</i> <i>Menesta de Ciceri e Tagliarelle</i> <i>Menesta de Nnemmiccoli</i> <i>[Avertemiento]</i> <i>Maccarune</i> <i>Lasagne</i> <i>Strangolaprievete</i> <i>Vermicielli co le pommadore</i> <i>Tagliariell' e Vongole</i>	<i>Menesta de cappucce e torze</i> <i>Menesta de vruoccole, e cecorie</i> <i>Menesta de carduncielli</i> <i>Vruocoli zuffritti</i> <i>Uglia a la Spagnola</i> <i>Semmola</i> <i>Menesta janca</i> <i>Menesta de frutti tagliati</i> <i>Menesta de Pesielli</i> <i>Menesta de fave fresche</i> <i>Fave fresc[h]e co l'acito</i> <i>Menesta de cocozzielli</i> <i>Menesta de fasulilli agresta</i> <i>Fasulill' a cornicelle c.r.</i> <i>Menesta de Fasuli frischi monnati</i> <i>Menesta de fasuli sicchi</i> <i>Menesta de Nnemmiccoli</i> <i>Zuppa d'Erve</i> <i>Zuppa de Zoffritto</i> <i>Menesta de ciceri e tagliarelle</i> <i>Menesta de fave secche</i> <i>Maccarune de tutte manere</i> <i>Vermicielli co le pommadore</i> <i>Lasagne</i> <i>Strangola prievete</i> <i>Tagliarielli e Bongole</i>	<i>Menesta de cappucelle e torze</i> <i>Menesta de cecorie e bruoccole</i> <i>Menesta de carduncielle</i> <i>Vruoccole zuffritte</i> <i>Menesta de frutt' tagliate</i> <i>Menesta de pesielle</i> <i>Menesta de fave fresche</i> <i>Fave fresche cu l'acito</i> <i>Menesta de cocozzelle</i> <i>Menesta de fasulille areste</i> <i>Fasulille a curnicelle c.r.</i> <i>Menesta de fasule frische munnate</i> <i>Menesta de fasule sicche</i> <i>Menesta de Nnemmiccole</i> <i>Zuppa d'erve</i> <i>Menesta de fave secche</i> <i>Uglia a la Spagnola</i> <i>Semmola</i> <i>Menesta janca</i> <i>Zuppa de Zuffritto</i> <i>Menesta de cicere e tagliarelle</i> <i>Maccarune de tutte manere</i> <i>Vermicielli co li ppommadore</i> <i>Lasagne</i> <i>Strangola prievete</i> <i>Tagliarielle e nboncole</i>
REGOLA QUATTO. PIATTE DE CARNE	REGOLA QUATTO. PIATTE DE CARNE	REVULA 4. PIATTE DE CARNE
<i>Carne volluta</i> <i>Stufato</i> <i>Lacierto de vacca mbottunato</i> <i>Coscetta de Piecoro a lo tiano</i> <i>Carne de Piecoro zoffritta</i> <i>Carne d'Agniello co li Pesielle</i> <i>Spezzatiello</i> <i>Cassuola de pulli</i> <i>Nteriora de pulli</i> <i>Cerevellate</i>	<i>Carne volluta</i> <i>Stufato</i> <i>Carne d'agnello co la sauze de pommadore</i> <i>Spezzatiello</i> <i>Cassuola de pulli</i> <i>Nteriora de pulli</i> <i>Cervellate ncassuola</i> <i>Fecato all'acetillo</i> <i>Zizza co la sauz de pommadore</i> <i>Zizza co caso, e ova</i>	<i>Carne volluta</i> <i>Stufato</i> <i>Lacierto de vacca mbottunato</i> <i>Cuscetta de piecoro a lu tiano</i> <i>Carna de piecoro zuffritta</i> <i>Carna d'agnello cu li pesielle</i> <i>Spezzatiello</i> <i>Cassuola de pulle</i> <i>Nteriora de li pulle</i> <i>Cerevellate</i>

1837	1839 ²	1841 ³
<i>Piatte de Caccia</i> <i>Fecato de vetella e de puorco</i> <i>Carne sarvateca</i> <i>Rognone de vacca</i> <i>Comme se fa la zizza e de tutte manere</i> <i>Bottune de piecoro</i> <i>Pe no bello piatto de Trippa</i> <i>Carne a lo forno</i> <i>Pulli a lo forno</i> <i>Arrusto de vacca</i> <i>Arrusto d'Agniello</i> <i>Arrusto de Puorco</i> <i>Arrusto de brasciole</i> <i>Arrusto de Pulle</i> <i>Arrusto de Caccia</i> <i>Comme se fa no Stenteniello</i> <i>Fritto de grasso</i>	<i>Zizza fritta</i> <i>Trippa, de tutte manere</i> <i>Bottune de piecoro</i> <i>Porpette a lo tiano</i> <i>Fritto de grasso</i> <i>Arrusto de pulli</i> <i>Stenteniello</i> <i>Arrusto d'agniello</i> <i>Costate de vacca arrostate</i> <i>Feletto de puorco arrostito sano</i> <i>Gallottola a lo forno e arrostita</i> REGOLA CINCO. PIATTE DE CACCIA <i>Puorco sarvateco nseviero</i> <i>Lepre, e Daino sarvateco nseviero</i> <i>Quaglie, e auti auccielli arrostiti</i> <i>Arrusto de Pernice, e palummi sarvatech'</i>	<i>Piatte de caccia</i> <i>Fecato de vitella e de puorco</i> <i>Carne sarvateca</i> <i>Rognone de vacca</i> <i>Comme se fa la zizza e de tutte manere</i> <i>Bottune de piecore</i> <i>Pe nu bello piatto de trippa</i> <i>Carna a lu forno</i> <i>Pulle a lo forno</i> <i>Arrusto de vacca</i> <i>Arrusto d'Agniello</i> <i>Arrusto de Puorco</i> <i>Arrusto de brasciole</i> <i>Arrusto de Pull</i> <i>Arrusto de caccia</i> <i>Comme se fa nu stenteniello</i> <i>Fritto de grasso</i>
REGOLA CINCO. PIATTE DE PESCE <i>Pesce a zuppa</i> <i>Porpette de Pesce</i> <i>Cassuola de Purpetielli</i> <i>Cassuola de Seccetelle</i> <i>Cassuola de Calamare</i> <i>Fritto de Pesce</i> <i>Arrusto de Tunno e Pesce-spata</i> <i>Alice ammollecate</i> <i>Lacerti ammollicati</i> <i>Pesce co la sauzà</i>	REGOLA SEJE. PIATTE DE PESCE <i>Pesce a lo tiano</i> <i>Porpette de pesce</i> <i>Cassuola de purpetielli</i> <i>Cassuola de seccetelle</i> <i>Cassuola de calamari</i> <i>Alice ammollecate</i> <i>Lacerti ammollecati</i> <i>Fritto de pesce</i> <i>Pesce volluto</i> <i>Arrusti de pesce</i> <i>Pesce co la sauzà</i>	REVULA 5. PIATTE DE PESCE <i>Pesce a zuppa</i> <i>Cassuola de Purpetielle</i> <i>Cassuola de Seccetelle</i> <i>Cassuola de Calamare</i> <i>Fritto de Pesce</i> <i>Arrusto de Tunno e Pesce-spata</i> <i>Alice ammullecate</i> <i>Lacierti ammullicate</i> <i>Pesce cu la sauzà</i>
REGOLA SEJE. PIATTE DE BACCALÀ, E SALUMME <i>Baccalà a lo tiano</i> <i>Baccalà fritto</i>	REGOLA SET. PIATTE DE BACCALÀ, E SALUMME <i>Baccalà a lo tiano</i> <i>Baccalà co la sauzà de pommadore</i>	REVULA 6. PIATTE DE BACCALÀ, E SALUMME <i>Baccalà a lu tiano</i> <i>Baccalà fritto</i>

1837	1839 ²	1841 ³
<i>Baccalà a la cannaruta</i> <i>Baccalà arrostito</i> <i>Baccalà mpasticcio</i> <i>Sarache e Arenghe</i> <i>Tonnina, Tarantiello e Pesce Sol-mone</i>	<i>Baccalà a la cannaruta</i> <i>Baccalà arrostito</i> <i>Baccalà co la sauza</i> <i>Baccalà mpasticcio</i> <i>Sarache, e arenghe</i>	<i>Baccalà a la cannaruta</i> <i>Baccalà arrustuto</i> <i>Baccalà mpasticcio</i> <i>Sarache e Arenghe</i> <i>Tonnina, Tarantiello e Pesce Sul-mona</i>
REGOLA SETTE. PIATTE D'ERVA	REGOLA OTTO. PIATTE D'ERVA	REVULA 7. PIATTE D'EVERA
<i>Molignane a la Parmisciana</i> <i>Molignane mbottunate</i> <i>Molignane a funci</i> <i>Molignane a la scapece</i> <i>Molignane all'uso de Sicilia</i> <i>Molignanelle nsauza</i> <i>Cocozzielli a la Parmisciana</i> <i>Cocozzielli a la scapece</i> <i>Cocozza de Spagna</i> <i>Pommadore</i> <i>Pommadore sane mbottonate</i> <i>fatt' a lo forno</i> <i>Carcioffole ncassuola</i> <i>Carcioffole arrostate</i> <i>Carcioffole fritte</i> <i>Piatto d'Erva Stommateco</i>	<i>Molignane a la parmisciana</i> <i>Molignanelle nsauza</i> <i>Cocozzielli a la parmesciana</i> <i>Cocozzielli co la sauza verde</i> <i>Cocozza de Spagna</i> <i>Pommadore</i> <i>Pommadore sane mbottonate a lo</i> <i>forno</i> <i>Caulisciore ncassuola</i> <i>Carcioffole ncassuola</i> <i>Carcioffole fritte</i> <i>Carcioffole arrostate</i> <i>Rape alla ntrimè</i> <i>Carduni a la parmesciana</i> <i>Puparuoli gruossi mbottunati</i>	<i>Molignane a la Parmisciana</i> <i>Molignane mbottunate</i> <i>Molignane a funci</i> <i>Molignane a la scapece</i> <i>Molignane all'uso de Sicilia</i> <i>Molignanelle nsauza</i> <i>Cocozziell' a la Parmisciana</i> <i>Cocozziell' a la scapece</i> <i>Cocozza de Spagna</i> <i>Pommadore</i> <i>Pommadore sane mbottunate</i> <i>fatt' a lo forno</i> <i>Carcioffole ncassuola</i> <i>Carcioffole arrostate</i> <i>Carcioffole fritte</i> <i>Piatto d'Erva Stommateco</i>
REGOLA OTTO. PIATTE D'OVA	REGOLA NOVE. PIATTE D'OVA	REVULA 8. PIATTE D'OVA
<i>Porpette d'Ova</i> <i>Ova jettate all'acqua</i> <i>Ova co la sauza</i> <i>Frettata co le cepolle</i> <i>Frettata co le pommadore</i> <i>Frettata co le mozzarelle</i> <i>Ova fritte</i> <i>[Avvertimiento]</i>	<i>Porpette d'ova</i> <i>Ova jettate all'acqua</i> <i>Ova co la sauza</i> <i>Frettata co le cepolle</i> <i>Frettata co le pommadore</i> <i>Frettata co la mozzarella</i> <i>Ova fritte</i>	<i>Porpette d'Ova</i> <i>Ova jettate all'acqua</i> <i>Ova co la sauza</i> <i>Frettata co le cepolle</i> <i>Frettata co le pommadore</i> <i>Frettata co le mozzarelle</i> <i>Ova fritte</i> <i>[Avvertimiento]</i>
REGOLA NOVE. DE LE SAUZE	REGOLA DIECI. DE LE SAUZE	REVULA 9. DE LE SAUZE
<i>Sauza de Pommadore</i> <i>Sauza a la Franzese</i> <i>Sauza verde</i> <i>Sauza acre e doce</i>	<i>Sauza de pommadore</i> <i>Sauza a la Franzese</i> <i>Sauza acre, e doce</i> <i>Sauza verde</i>	<i>Sauza de Pommadore</i> <i>Sauza a la Franzesa</i> <i>Sauza verde</i> <i>Sauza acre e doce</i>

1837	1839 ²	1841 ³
REGOLA DIECE. PIATTE RUSTECH' E DOCE	REGOLA UNNECE. PIATTE RUSTECH' E DOCE	REVULA 10. PIATTE RUSTECH' E DOCE
<i>Cauzuncielli mbottunati, e fritti</i> <i>Cauzuncielli fritti, co la pasta e la mbottunatura doce</i> <i>Pizza rusteca</i>	<i>Cauzuncielli mbottunati, e fritti</i> <i>Cauzuncielli de scammaro fritti</i> <i>Cauzuncielli fritti, co la pasta, e la mbottunatura doce</i>	<i>Cauzuncielli mbottunati, e fritti</i> <i>Cauzuncielli fritti, co la pasta e la mbottunatura doce</i> <i>Pizza rusteca</i>
<i>Pizza doce</i> <i>Pasticciotti</i> <i>Pastiera</i> <i>Zeppole</i> <i>Jancomagnà</i> <i>Sanguinaccio</i>	<i>Pizza rusteca</i> <i>Pizza doce co la pasta nfrolla</i> <i>Pasticciotti</i> <i>Zeppole</i> <i>Jancomagnà</i> <i>Sanguinaccio</i> <i>Pastiera</i>	<i>Pizza doce</i> <i>Pasticciotti</i> <i>Pastiera</i> <i>Zeppole</i> <i>Jancom[a]gnà</i> <i>Sanguinaccio</i>
<i>Lista de quatto piatte a lo juorno pe na settimana de tutte le quatto stagione</i>	<i>Lista de tre piatte a lo juorno pe n'anno sano, accomensanno da lo primmo dell'anno co lo corrente nuosto calannario de lo 1839</i>	<i>Lista de tre piatte a lo juorno pe n'anno sano, accomensanno da lo primmo dell'anno, co lo corrente nuosto calannario de lo 1841</i>

Per quanto riguarda le sezioni proemiali, come è facile rilevare, l'elenco degli utensili da cucina necessari alla pratica culinaria¹⁶ è comune a tutte e tre le edizioni, mentre è una novità di Cavalcanti 1841 lo *Scanaglio de' pise e misure*,¹⁷ ossia una precisazione relativa al numero di commensali pensato per ciascuna delle ricette proposte (informazione trascurata nelle due edizioni precedenti):

¹⁶ Quali ad esempio la *votapesce* «mestola forata di stagno con manico di ferro per voltare le cose che si friggono in padella o trarnele quando sono fritte» (Rocco 1882-1891 s.v.), la *scafareja* «gran vaso a fondo piatto il cui orlo si va allargando in su» (ivi s.v.), o il *ruoto* 'teglia' (quest'ultimo compare nella lista degli utensili soltanto a partire da Cavalcanti 1841, ma in Cavalcanti 1837 e 1839 la parola occorre nel corpo del ricettario in dialetto). Sui nomi degli utensili da cucina in Campania vd. Di Bonito 2018; sullo stesso argomento, ma in riferimento a testi in italiano pubblicati tra il 1766 e il 1915, vd. Quaglino 2015.

¹⁷ Inserito come *Revula 1* pur dopo una precedente *Reula primma*, forse per non variare eccessivamente l'ordine rispetto alle edizioni precedenti.

Pecchè aggio canosciuto, c'a lo secunno libro m'aveva scurdato de nce mettere la mproporzione de tutto chello, che nce voleva pe fa na tavola, te faccio sapè, ch'ogne ricetta de cheste, avasta pe 12 perzune, e accossì t'arrevullarraje pe cchiù, e meno. (Cavalcanti 1841, p. 540)

Rispetto alle sezioni contenenti le preparazioni, invece, la macro-organizzazione della materia in *regole* da un lato e la consistenza e l'ordinamento delle ricette presenti nel testo dall'altro palesano un rapporto *obliquo* tra le edizioni, mostrando nel caso specifico l'accordo di Cavalcanti 1837 e Cavalcanti 1841 (con la terza edizione che riprende l'assetto della prima) contro Cavalcanti 1839.

Dal primo punto di vista si rileva come Cavalcanti 1841 riproponga l'articolazione in dieci *regole* propria di Cavalcanti 1837 e non quella "aggiornata", in undici, di Cavalcanti 1839. Nella seconda edizione, infatti, tra i *Piatte de carne* e i *Piatte de pesce* erano stati inseriti i *Piatte de caccia*, una sezione dedicata alla cucina della selvaggina (con quattro ricette nuove), ma l'innovazione non fu mantenuta nel passaggio all'edizione del 1841, che tornò invece alle dieci categorie della *princeps*, ovvero brodi, minestre, piatti di carne, piatti di pesce, piatti a base di baccalà e salumi, piatti a base di verdure, piatti a base di uova, salse, rustici e dolci.¹⁸

Inoltre, anche sul piano dell'ordine delle preparazioni all'interno delle *regole* stesse si nota come Cavalcanti 1841 riprenda in maniera determinante l'ossatura di Cavalcanti 1837: a partire dalla quarta *regola*, infatti, con la sola eccezione dell'assenza della ricetta *Porpette de pesce* in Cavalcanti 1841, le due edizioni esibiscono una totale identità strutturale.

3.2. Oltre la «monotonia»: dal 1844 al 1852

Con la quarta edizione, invece, come anticipato, anche la *Cucina casereccia* muta fisionomia, iniziando ad essere articolata, in linea con la sezione in lingua del trattato, in menù giornalieri (non più, dunque, organizzando la materia sulla base di *regole*). Da questo punto di vista, questo tipo di concezione resta

¹⁸ Non è forse superfluo, a margine, rilevare come il baccalà fosse trattato da Cavalcanti disgiuntamente dalle altre preparazioni a base di pesce.

immutata fino al 1852, ma ciò non implica che il modello si replichi sempre uguale a sé stesso.

In Cavalcanti 1844, infatti, che già dalla sezione in lingua persegue l'obiettivo di fornire menù per un intero anno, la *Cucina casereccia* fa sistema col resto del trattato e contribuisce al calendario con ventotto menù in dialetto, gli ultimi due dei quali pensati per i pasti del 24 e 25 dicembre. In Cavalcanti 1847 e 1849, invece, la sezione dialettale è più autonoma rispetto al resto del testo, pur contenendo rinvii deittici alla parte in lingua, e i menù proposti riguardano esclusivamente i giorni «li più classici», ovvero i giorni di festa (seguendo in parte la strada tracciata in coda alla quarta edizione).

In Cavalcanti 1847, in particolare, la *Cucina casereccia* è inaugurata da sette menù *d'uoglio* ('privi di carne d'animale da macello') per la Settimana Santa, compilati dall'autore sotto esplicita richiesta di amici preti; il passo nel quale Cavalcanti racconta la genesi dell'idea è meritevole di riproposizione integrale, soprattutto per il passaggio tra il dialetto dell'autore e l'italiano attribuito ai *prie-vete*, tipograficamente marcato con il passaggio dal tondo al corsivo e viceversa:

Sentiteme amici miei, che mme succede a mme poverommo la sera de Sabato 18, de lo mese de luglio 1846 a la casa de cierti cari amici miei, che sonc na sarma, mmescate nfrà mascole e femmene, na ngnora, che sempre dorme, figli de doje mamme, e na cocchia de frate Prieveve, che co tanta grazia, e amecizia, mme sapettero piglià, e mparticolarmente no frate Prevete chiù traccagnuotto, cche mme dicette, *Signor Duca mio carissimo avete scritto quattro belli libri di quella Cucina che noi quanti siamo ce ne abbiamo presa sempre una copia, e con tanto piacere ce ne serviamo sempre, ma però con tutto il vostro talento vi siete sempre dimenticato di metterci quattro piatti d'oglio per noi poveri Preti per la S. Quaresima che giusta le Bolle ci tocca a cibarci sempre d'oglio; sarebbe proprio, se con quest'altra Edizione, che state scrivendo pensaste qualche cosa per li Preti.* Ahu mmalora lle responnette, tu dice buono, ma com facimmo po, che lo libro vene troppo gruosso, e la capo mia chiù priesto se nne va a fa friejere pe pensà a tanta piatte d'uoglio, che ponno servì pe buje Signuri Prieveve pe na quaresema sana: lo povero Prevete se persua[d]ette, e mme dicette avite ragione, pensate vuje che potete fa. Io lesto lesto mme repigliaje; e bè, mo sa che faccio, te scrivo la settimana Santa tutta d'uoglio co la lengua bella nosta, che a te te piace assaje.

Se votaje n'auto frate nzorato che steva assettato a lo divano nsieme co mme po-veriello, e mme dicette, *dice bene il Signor Duca mi piace moltissimo il pensiero*: a chesto se votaje n'auto frate, nzorato fore de casa, che fa l'Architetto, dicette, *bravissimo, sapete quante persone per divozione mangiano d'oglio tutta la settimana Santa!* È biva avveramente l'architetto dicett'io; tu pure nge volive pe nge mettere n'auta zeppa, e gia che è chesto, scrivete pure a lo fuoglio mio d'associazione pe lo quinto libro, e se screvette; ma cche buò, co tanta chiacchiare, e pazzie mme sapettero mbroglià, cche dicette sì. (Cavalcanti 1847, pp. 437-438)

In Cavalcanti 1849, invece, pur figurando tra i giorni «allicordebboli» 'memorabili' (Cavalcanti 1849, p. 435) molti di quelli già trattati nell'edizione di due anni prima (Capodanno, Carnevale, Pasqua, san Martino, Natale e la Vigilia), le prescrizioni per mangiare *d'uoglio* durante la Settimana Santa non sono riproposte e vengono sostituite da due menù per altrettanti giorni festivi: san Giuseppe¹⁹ e la Domenica delle Palme.

Per apprezzare le strutture delle diverse edizioni, si propone ora il confronto sinottico tra Cavalcanti 1844, 1847 e 1849, allestito privilegiando l'allineamento orizzontale dei menù sovrapponibili.²⁰ La struttura di Cavalcanti

¹⁹ Nella descrizione di Cavalcanti, il 19 marzo è tratteggiato come la festa degli innamorati, anticipando la funzione sociale che sarebbe poi stata attribuita al 14 febbraio, giorno di san Valentino: «Alli 19 de chisto mese se nne vene la bella jornada de S. Giuseppe, e che vide pe Napole, e pe tutte le strade, tielle de zeppole, chi frije cca, chi frije llà, pecchè se nne venneno nquantità, e la ragione sa qua è! ch'è la jornada, cche tutti lli nnammoratielli hanno da fa lo complimento a lle nnammorate, e che vide, vide chi lo fa cchiù gruosso, chi cchiù piccerillo, chi fa le zeppole de' lo pasticciere de' pasta co l'ova, che saccio, passate pe dinto a no lavativo, co' tanta cannellini appizzati pe ncop[p]a, mmiezo no rammaglietto de' sciuri, a attuorn'a chisto, no lazzettino d'oro, tanta anelle, chi fà cierti tuortani, che fanno tanta femmene a S. Chiara, tutti ntagliati turno turno, co na fuorfice [...]» (Cavalcanti 1849, p. 441).

²⁰ A partire da Cavalcanti 1844, come detto a testo, i piatti sono proposti in menù. Sul piano della demarcazione strutturale del testo, ogni giorno si apre con un elenco dei piatti previsti per quel giorno, introdotti dalla dicitura *Cucina*, al quale poi seguono le singole ricette anticipate ciascuna dal proprio titolo. Talvolta, il titolo presente nel primo elenco è leggermente diverso da quello che introduce la descrizione del procedimento; per esempio, nell'elenco introduttivo si può incontrare *Lacierto mbot-tunato a lo tiano* ma prima della descrizione del procedimento si legge solo *Lacierto mbottunato*. Per

1852 riprende senza alcuna variazione quella di Cavalcanti 1844, e pertanto si è ritenuto non necessario restituirla in forma tabellare. Di seguito il contenuto delle tre edizioni:

1844 ⁴	1847 ⁵	1849 ⁶
PRIMMA SEMMANA	SEMMANA SANTA	
DOMMENECA <i>Strangolaprievete</i> <i>Laciertu mbottunato [a lo tiano]</i> <i>Fritto de grasso</i> <i>Arrusto de pulle</i>	DOMMENECA DE LLE PALME <i>Timpano de Vermicielli [co la pasta nfrolla senza nsogna, e senza ova]</i> <i>Fritto de pesce</i> <i>Merluzzo a la marina</i> <i>Zeppole</i>	
LUNNEDÌ <i>Menesta de virz' e rise</i> <i>Carne volluta</i> <i>Arrusto de brasciole</i> <i>Sfogliatelle de recotta</i>	LUNNEDÌ SANTO <i>Zuppa de pesielle [/pesielli]</i> <i>Ragosta ammollecata</i> <i>Porpette de pesce co la sausa de pommadore</i> <i>Sfogliatelle de sciuruppata [/sceroppata]</i>	
MARTEDÌ <i>Paternostielle [ncasciate co lo zuco de carne a la genovese]</i> <i>Carne a la genovese</i> <i>Fritto de cardune</i> <i>Pizza doce co la pasta nfrolla</i>	MARTEDÌ SANTO <i>Scorze de nocelle [co lle tonnino]</i> <i>Porpettone de pesce</i> <i>Zeppollette de baccalà</i> <i>Pizza de ciuccolata [/ciuccolata] co l'ammenole</i>	
MIERCODÌ <i>Vermicielli [zuffritti co aglio, e uoglio]</i> <i>Baccalà a lo tiano</i> <i>Ova jettate all'acqua</i> <i>Cauzuncielle de pasta cresciuta [a la tiella]</i>	MIERCODÌ SANTO <i>Risi co llo latte d'ammenole</i> <i>Ciefare co la sausa a la franzese cauda [/co la sausa cauda a la Franzese]</i> <i>Baccalà a la cannaruta</i> <i>Cauzuncielli fritti [mbottunat'] d'ammarene [e na sciorata de zuccaro pe ncoppa]</i>	

dare conto di casi come quello appena descritto, nella tabella in questione si segnaleranno tra parentesi quadre gli eventuali elementi presenti solo in una delle due soglie (tendenzialmente, il primo menù reca un titolo più ampio della seconda). Con la barra obliqua si segnalano eventuali divergenze sul piano formale. Nel caso di Cavalcanti 1849, inoltre, il titolo della prima ricetta del menù talvolta non occorre una seconda volta nel passaggio alla descrizione analitica dei procedimenti.

1844 ⁴	1847 ⁵	1849 ⁶
<p>GIOVEDÌ</p> <p><i>Pesielle co la verrinia</i></p> <p><i>Cassuola de nteriora de pulle</i></p> <p><i>Fecato fritto</i></p> <p><i>Arrusto de costate</i></p>	<p>GIOVEDÌ SANTO</p> <p><i>Tagliariell' e boncole</i></p> <p><i>Carcioffole mbottunate de scam-marò</i></p> <p><i>Pesce solmona co la sauzza de chiapparielle</i></p> <p><i>Pezzelle de pasta cresciuta mbot-tunate d'alice</i></p>	
<p>VIERNADÌ</p> <p><i>Torza co l'uoglio</i></p> <p><i>Alice ammollecate [ntortiera]</i></p> <p><i>Ova toste co la sauzza verde</i></p> <p><i>Pane ncarrozza</i></p>	<p>VIERNADÌ SANTO</p> <p><i>Zuppa de fave secche [co li crustini]</i></p> <p><i>Baccalà a la Spagnola co la sauzza de noce</i></p> <p><i>Cepollette mbottunate [de scam-marò]</i></p> <p><i>Frettelle de mela co llo rum</i></p>	
<p>SAPETO</p> <p><i>Tagliarielli [co le bongole]</i></p> <p><i>Baccalà ntoriera</i></p> <p><i>Arrusto de lacierte</i></p> <p><i>Zeppollette fritte co l'alice salate</i></p>	<p>SABBATO SANTO</p> <p><i>Sartù de risi mbottunato de pesce</i></p> <p><i>Pagnottelle a la Tudesca</i></p> <p><i>Pasticcio de pesce</i></p> <p><i>Merluzzo [a felle fritto, o volluto] co la sauzza acre, e doce, tutto friddo [/fredda]</i></p>	
<p>SECONNA SEMMANA</p>		
<p>DOMMENECA</p> <p><i>Menesta [mmaretata]</i></p> <p><i>Bollito [mmescato]</i></p> <p><i>Zizza [de vacca] ammollecata</i></p> <p><i>Pizza rusteca</i></p>	<p>PRIMO JUORNO DELL'ANNO</p> <p><i>Sartù de riso</i></p> <p><i>Fritto de palaje, e calamarielli</i></p> <p><i>Capuni a lo tiano</i></p> <p><i>Pasticcio de carne</i></p> <p><i>Arrusto de vitella</i></p> <p><i>Crema de ciucculata</i></p>	<p>PRIMMO JUORNO DE LL'ANNO</p> <p><i>Menesta de cecorie</i></p> <p><i>Bollito dè Capune, Prosutto, e Car-ne de Vacca</i></p> <p><i>Pasticcio dè nteriore de Pulle</i></p> <p><i>Fritto de Grasso [comm'a di, fecato de pecoriello, cerevelle, bot-tuni e pane]</i></p> <p><i>Arrusto de Puorco</i></p> <p><i>Sanguinaccio</i></p>
<p>LUNNEDÌ</p> <p><i>Maccarune [de zita ncasciate]</i></p> <p><i>Porpette [a lo tiano]</i></p> <p><i>Carcioffole fritte</i></p> <p><i>Stenteniello arrostito</i></p>		
<p>MARTEDÌ</p> <p><i>Zuppa</i></p> <p><i>Bollito [de pulle, e vaccina]</i></p> <p><i>Fritto de mez' alice</i></p> <p><i>Arrusto de scorze</i></p>	<p>ULTEMO JUORNO DE CARNEVALE</p> <p><i>Timpano [de maccaruni]</i></p> <p><i>Fritto de treglie</i></p> <p><i>Brasciolone de carne de puorco c.r.</i></p> <p><i>Arrusto de feletto de puorco [ma de chillo de Sorriento]</i></p> <p><i>Ncaponata [/caponata]</i></p> <p><i>Pizza de sfuoglio chiena [/mbottunata] de sanguinaccio</i></p>	<p>CARNEVALE</p> <p><i>Lasagne mbottonate dè cervella-te muzzarelle, e tanta sorte de' frommaggi, e buono brodo</i></p> <p><i>Lacieto de vacca mbottunato, o galline</i></p> <p><i>Fritto dè Pesce</i></p> <p><i>Gallinaccio a lo forno</i></p> <p><i>Caponata</i></p> <p><i>Migliaccio</i></p>

1844 ⁴	1847 ⁵	1849 ⁶
<p>MIERCODÌ</p> <p><i>Menesta janca [co le tonninole]</i></p> <p><i>Seccetelle a lo tiano</i></p> <p><i>Arrusto de tunno</i></p> <p><i>Frettata co la cepolla</i></p> <p>GIOVEDÌ</p> <p><i>Maccaruncielle [ncasciate co lo brodo de stufato]</i></p> <p><i>Stufato [de vaccina]</i></p> <p><i>Fritto de treglie</i></p> <p><i>Jancomancià [/Jangomagnà]</i></p> <p>VIERNADÌ</p> <p><i>Menesta de fasulille [/Fasulille agresta e menesta]</i></p> <p><i>Cocozzielle a la parmisciana</i></p> <p><i>Pummadoro arraganate [a lo forno]</i></p> <p><i>Sciurille [de cocozzielle fritte] co la pastetta, e treglie de padula</i></p> <p>SAPETO</p> <p><i>Menesta [de cocozzielle co caso, e ova]</i></p> <p><i>Pesce a lo tiano</i></p> <p><i>Ova fritte</i></p> <p><i>Baccalà mpasticcio</i></p> <p>TERZA SEMMANA</p> <p>DOMMENECA</p> <p><i>Maccarune [co le mulignane]</i></p> <p><i>Gallotta [a lo tiano]</i></p> <p><i>Cassuola de fungetielle</i></p> <p><i>Bucchinotte d'amarene</i></p> <p>LUNNEDÌ</p> <p><i>Rise [dint' a lo brodo de pommadoro]</i></p> <p><i>Trippa [co la sauza de pommadoro]</i></p> <p><i>Cuscetta a lo forno</i></p> <p><i>Zeppole</i></p>		<p>S. GIUSEPPE</p> <p><i>Timpano [dè maccaruni cò llo latte, pecchè è jornata dè scammaro]</i></p> <p><i>Calamari, o Secce a lo tiano</i></p> <p><i>Fritto dè merluzzo a felle, si so gruossi, e si dè chilli mezzani, o sani, o a miez' a mieze</i></p> <p><i>Arrusto dè Carcioffole</i></p> <p><i>Arrusto de Ciefare</i></p> <p><i>Zeppole</i></p> <p>DOMENICA DELLA S. PALMA</p> <p><i>Risi [co llo latte d'ammenole, zucchero, e cannella]</i></p> <p><i>Fritto dè pesce</i></p> <p><i>Pesce mpasticcio</i></p> <p><i>Cassuola de Carcioffole, Pesielle, e Funcetielle</i></p> <p><i>Arrusto de carcioffole</i></p> <p><i>Zeppole</i></p>

1844 ⁴	1847 ⁵	1849 ⁶
<p>MARTEDÌ</p> <p><i>Menesta [de cecorie]</i></p> <p><i>Bollito [mmescato]</i></p> <p><i>Fritto de seccetelle</i></p> <p><i>Arrusto de scorze</i></p> <p>MIERCODÌ</p> <p><i>Frettata de vermicelle</i></p> <p><i>Ova tosse co la sausa de pom-</i> <i>madoro</i></p> <p><i>Lacerte arrostate</i></p> <p><i>Frettata co la mozzarella</i></p> <p>GIOVEDÌ</p> <p><i>Schiaffune [ncasciate co lo brodo]</i></p> <p><i>Brasciole a lo tiano</i></p> <p><i>Fritto de cucuzzielle</i></p> <p><i>Feletto de vacca arrostito</i></p> <p>VIERNADÌ</p> <p><i>Taglierielle [ncasciate co lo butirro]</i></p> <p><i>Alice a lo tiano</i></p> <p><i>Ova co la sausa a la francese</i></p> <p><i>Cauzuncielle fritte co la [pasta e</i> <i>la] mbottunatura doce</i></p> <p>SAPETO</p> <p><i>Fave secche [a menesta co la ce-</i> <i>polla, e pommadore]</i></p> <p><i>Mbianco de pesce</i></p> <p><i>Ova mpriatorio</i></p> <p><i>Zeppolelle de vurracce</i></p> <p>QUARTA E ULTEMA SEMMANA</p> <p>DOMMENECA</p> <p><i>Maccarune [de zita ncasciate co</i> <i>lo brodo]</i></p> <p><i>Brasciolone de puorco [mbuttu-</i> <i>nato]</i></p> <p><i>Cervellate arrostate</i></p> <p><i>Scagliuozzole</i></p> <p>LUNNEDÌ</p> <p><i>Menesta [de torza, e cappucce]</i></p> <p><i>Bollito [de vacca]</i></p> <p><i>Fritto de pesce mmescato</i></p> <p><i>Feletto de puorco arrostito</i></p>	<p>SANTA JORNATA DE LA S. PASCA</p> <p><i>Menesta [novella, che se chiam-</i> <i>ma la paisanella, de cappucce]-</i> <i>le e torze]</i></p> <p><i>[Fritto de] Pagnotte rusteche</i></p> <p><i>Bollito [tutto mmescato de carna</i> <i>de vacca, gallaine, sopressate,</i> <i>e codelle de puorco [de pulle, e</i> <i>vaccina]</i></p> <p><i>Spezzatiello d'Agniello</i></p> <p><i>Arrusto de pollanche</i></p> <p><i>Pastiera</i></p>	<p>DOMMENECA DE LA S. PASCA</p> <p><i>Menesta mmaretata, la paisa-</i> <i>nella, de cappucce e torze</i></p> <p><i>Bollito de galline, carne de vacci-</i> <i>na, cudelle de puorco parlanno</i> <i>co cianza, na nnoglia, e no sa-</i> <i>siccio</i></p> <p><i>Spezzatiello [d'agniello]</i></p> <p><i>Cassuola dè nteriora de Pulli, co</i> <i>Ili Pesielle</i></p> <p><i>Arrusto de vitella</i></p> <p><i>Pastiera</i></p>

1844 ⁴	1847 ⁵	1849 ⁶
<p>MARTEDÌ <i>Stivalette [dinto a lo brodo russo]</i> <i>Stufato [de vaccina]</i> <i>Costatelle [de puorco] ammollate</i> <i>Sanguinaccio</i></p>	<p>LL'UNNECE DE NOVEMBRE <i>Lasagna [rusteca]</i> <i>Galline mbottunate a lo tiano</i> <i>Ntrimè de funcetielli, e cervellate</i> <i>Fritto de grasso</i> <i>Gallinaccio a lo forno</i> <i>Pizza d'amarene</i></p>	<p>SANTO MARTINO <i>Strangolaprievete ncasciati</i> <i>Galline mbottunate a lo Tiano</i> <i>Fritto de piecoro, cioè de grasso</i> <i>Antrimè [/ntrimè] dè cervellate e funci</i> <i>Palaje ammollate</i> <i>Gallinaccio a lo forno</i> <i>Pizza doce d'amarene</i></p>
<p>MIERCODÌ <i>[Zuppa de] Fasule</i> <i>Baccalà volluto</i> <i>Alice arraganate</i> <i>Frettata</i></p>		
<p>GIOVEDÌ <i>Menesta [de vruoccole, e cecorie]</i> <i>Bollito [de vuccolare de puorco, e carne de vacca]</i> <i>Fritto de pesce</i> <i>Arrusto de muzzarelle</i></p>		
<p>VIERNADÌ [VIGILIA DE NATALE] <i>Vruoccoli [zuffritti]</i> <i>Vermicielli [aglio, e uoglio]</i> <i>Fritto [d'anquille, e calamari]</i> <i>Ragoste vollute</i> <i>Pesce mpasticcio</i> <i>Arrusto de capitone</i> <i>Caponata</i> <i>Struffuli</i></p>	<p>VIGILIA DE LO S. NATALE <i>Vruoccoli [zuffritti co l'alice salate]</i> <i>Vermicielli co la mollica de pane [o pure zoffritti co l'alice salate]</i> <i>Anquille fritte</i> <i>Ragoste vollute co la sauza de zuco de limone, e uoglio [/Bollito de Ragoste]</i> <i>Cassuola de calamarielle, e seccetelle [/Calamarielli, e Seccetelle ncassuola]</i> <i>Pasticcio de pesce</i> <i>Arrusto de capetone [/capitone]</i> <i>Struffoli</i></p>	<p>VIGILIA <i>Menesta dè vruoccoli zuffritti, co aglio, e uoglio</i> <i>Vermicielli zuffritti co l'alice salate</i> <i>Baccalà mpasticcio</i> <i>Fritto d'anquille, e auti pisci</i> <i>Pesce a lo tiano</i> <i>Arrusto dè Capitone</i> <i>Nsalata de Cavolisciore</i> <i>Struffuli</i></p>
<p>SAPATO [LO S. NATALE] <i>Menesta [de cecorie]</i> <i>Bollito [mmescato]</i> <i>Capune a lo tiano</i> <i>Nteriora de pulle mpasticcio</i> <i>Puorco sarvateco nseviero</i> <i>Arrusto de puoco, ma de chillo de Sorriento [/Feletto de puorco de Sorriento arrostito]</i> <i>Nsalata de cavolisciore</i> <i>Jangomagnà</i></p>	<p>S. NATALE <i>Menesta de cecorie</i> <i>Bollito de vaccina, salame, [pull',] e aute ccose</i> <i>Capuni a lo tiano</i> <i>Puorco sarvateco nseviero</i> <i>Bucchinotti mbottunati de nteriora de pulli</i> <i>Costatelle de puorco ngrattinate</i> <i>Nsalata cotta de cavolisciore, e bruoccoli</i> <i>Ammennole ncrocanna</i></p>	<p>SANTO NATALE <i>Menesta de vruoccole, e cecorie</i> <i>Bollito de Capuni, e rrobba salata</i> <i>Timpano dè maccaruni</i> <i>Capuni a lo tiano</i> <i>Arrusto de Puorco, ma de Sorriento</i> <i>Ammennole ngroccanna</i></p>

Per ovvie ragioni, un confronto analitico tra tutte e tre le edizioni può essere condotto solamente per le ricette relative ai giorni di Natale e della Vigilia, essendo questi contemplati tanto a suggello dell'architettura mensile di Cavalcanti 1844 quanto tra i giorni festivi trattati in Cavalcanti 1847 e 1849. Sotto questo piano, pur rilevando la presenza di punti fermi in entrambi i menù, quali ad esempio le anguille fritte o il capitone arrostito per il 24 dicembre e la minestra di cicorie o il bollito di carne per Natale, si può senz'altro riscontrare una certa mobilità tra le diverse edizioni. E ciò avviene con lo spostamento di alcune preparazioni, come nel caso dell'insalata di cavolfiore, collocata a Natale in Cavalcanti 1844 e 1847 e anticipata alla Vigilia in Cavalcanti 1849, ma anche con l'ingresso e la fuoriuscita di una ricetta dal trattato, come avviene per il biancomangiare (*jangomagnà*), assente dopo Cavalcanti 1844.

Una simile mobilità si rileva anche nel confronto tra i soli Cavalcanti 1847 e 1849, i quali possono essere affiancati anche in altri luoghi testuali: il menù di Capodanno, ad esempio, è del tutto differente tra le due edizioni, così come quello di Carnevale presenta come unico tratto in comune la caponata. In questo caso, però, emergono anche casi di *minute* molto più simili, come ad esempio quelle per san Martino: le uniche novità in Cavalcanti 1849 sono infatti le *Palaje ammollecate* e la scelta degli *strangolaprievete* in luogo delle lasagne (scelta, però, in qualche modo condizionata da diversi fattori).²¹

²¹ La descrizione dell'11 novembre offerta in Cavalcanti 1849, oltre a essere significativa per lo squarcio aperto sui riti e sulle feste della Napoli di metà Ottocento, è interessante anche perché mostra come in fase compositiva Cavalcanti fosse attento al principio della *variatio*, evitando di riproporre in diversi luoghi testuali le stesse ricette: «Dint'a chisto mese e propriamente lo juorno unnece, è chella bella jornata de lo Santo Martino, che gran festa se fa pe tutto lo Munno, ma chello che se fa ccà a stò bello paese nuosto de Napole, pecchè è grann'assaje e tutte se vonno spassà a lo taffià ['il mangiare']; tutt' l'amici fanno comprimento a l'aut'amici, e lle mogliere, nzomma è na bella cosa averamente, è n'allegria vî, che te conzola, e t'allicorda tante belle cose, e nfra l'auto chella bella gratitudene, che se fanno tutte l'amici, nsomma se sole magnà na lasagna rusteca, mma io cca nò nce la pozzo nfiascà, pecchè primmo de tutto, mme trovo che l'aggio ditto pe l'ultemo juorno de Carnevale, e po pe nce nsippà chilli mmaline de Strangolaprievete, ca si no addò mme jarria a nfrucere io poveriello pe non essere vattuto,

4. Anatomia della lezione: un'analisi microtestuale

Per approfondire nel dettaglio i rapporti tra le diverse stampe è ora necessario scendere nel fitto del testo e instaurare confronti più puntuali tra le singole preparazioni presenti nelle diverse edizioni.

Nell'attuare questo tipo di approccio, si andranno a verificare innanzitutto le prossimità emerse nel paragrafo precedente. L'identità pressoché totale tra Cavalcanti 1837 e 1841 a partire dalla quarta *regola* è confermata ad esempio dal confronto tra le differenti redazioni proposte per la preparazione *Sauza a la francese*; se la redazione del 1839 è infatti innovativa sul versante testuale rispetto a quella del 1837, quella del 1841 reca invece, con rare eccezioni (qui evidenziate in grassetto), la medesima lezione della *princeps*:

Cavalcanti 1837: 304

*Sauza a la **Franzese**.*

Piglia na bella cepolla, la ntretarraje, e la farraje **zoffriere**; quanno è rossa nce miette no poco d'acqua, e quanno volle nce miette aulive (senza l'osse mperò), chiapparielle, presutto ntretato, o alice salate, pecchè si te serve pe piatte de carne nce sta buono llo presutto, si pe piatte de pesce, nce miette l'alice salate, **o pure** no poco de tonnina ntretata, e accossi t'arregolarraje pe lo grasso, o nzogna, o uoglio; e quanno se sarrà cotta e ncorporata te ne può servì tale e quale comme t'aggio ditto pe la sauza de pommadore.

Cavalcanti 1839: 393-394

*Sauza a la **Franzese**.*

Piglia na cepolla, la ntrite, e la faje **zoffriere** rossa rossa dinto a na cazzarola co no poco de nzogna; piglia duje puparuoli all'acito, no cetrolillo, chiapparielli, e aulive senza l'osse, no piezzo de presutto, ntrite ogne ncosa, e lo faje cocere co chella cepolla zoffritta mettennoce acqua, o brodo janco de carne (si ne tieni); quanno tutto s'è cuotto, nce miette, sale, pepe, spezie, acito, e no poco de zucchero pe luvarne chill'aspro de l'acito, no poco de brodo russo, pe potertene servì pe ncoppa a lo bollito de carne; si po te servesse pe ncoppa a pesce volluto nvece de lo brodo de carne nce miette chillò de pesce, e nvece de lo presutto, nce miette tonnina, **o** tarantiello e alice salate.

Chesta sauza de doppia maniera scritta, te ne può servì tale e quale t'aggio ditto, o pure si la vuò chiù fina la passarraje pe lo setaccio, mperò facennola cocere chiù assaje.

da chella bella Signorina figlia de chillò caro, caro amicone mio che tene lo Casino ngoppa a llà [...]» (Cavalcanti 1849, p. 450).

Cavalcanti 1841: 598*Sauza a la **Franzesa**.*

Piglia na bella cepolla, la ntretarraje, e la farraje **zoffrijere**; quanno è rossa nce miette no poco d'acqua, e quanno volle nce miette aulive (senza l'osse mperò), chiapparielle, presutto ntretato, o alice salate, pecchè si te serve pe piatte de carne nce sta buono llo presutto, si pe piatte de pesce, nce miette l'alice salate, **o purzì** no poco de tonnina ntretata, e accossi t'arregolarraje pe lo grasso, o nzogna, o uoglio; e quanno se sarà cotta e ncorporata te ne può servì tale e quale comme t'aggio ditto pe la sauza de pommadore.

Nelle prime tre *regole*, invece, il testo di Cavalcanti 1841 innova rispetto a Cavalcanti 1839 ma anche rispetto a Cavalcanti 1837, proponendo una terza redazione ben distinta dalle prime. In tal senso, si veda qui la ricetta del *Brodo apposticcio* ('fittizio'), nella cui evoluzione, per accennare solo ad alcuni esempi, si rilevano innovazioni a ogni livello, da quello fonetico (*zoffriere* > *zuffriere/zuffrijere*) a quello morfologico (*chisto* > *chisso*), da quello sintattico (*pe fa chisso ntretarraje na cepolla* > *piglia na bona cepolla lla ntretarraje* > *acchiappa na bona cepolla, ntretela*) a quello testuale (*dint'a chisto* ∅ > *dinto a chisto brodo*), fino ad arrivare al lessico (*surzillo* > *schezzillo*):

Cavalcanti 1837: 270*Brodo apposticcio.*

Può fa pure no brodo finto, cioè co la sola conserva, senza carne, e senza pesce.

Pe fa chisso ntretarraje na cepolla, e la farraje **zoffriere** rossa rossa, mettennoce ogni tanto no poco d'acqua; quann'è zuffritta la cepolla, nce miette la conserva, e la farraje pure **zoffriere**, e zoffrienno zoffrienno la farraje squaglià mettennoce **no poco d'acqua a la vota**: quanno tutto s'è squagliato nce miette l'acqua pe fa lo brodo; e **dint'a chisto** nce può fa na zuppa co erve, na menesta janca, nce può cocere li risi, nce può connì li maccarune ec. ec.

Cavalcanti 1839: 355*Brodo apposticcio.*

Può fa pure no brodo finto, nciòè, co la sola conserva, senza carne, e senza pesce.

Piglia na bona cepolla lla ntretarraje, la miette dint'a no tiano, o a na cazzarola, co la nzogna, e la farraje **zoffriere**, e cofromm s'arrossesce nce miette no poco d'acqua a la vota; quanno la cepolla s'è bona zoffritta nce miettarrai la conserva, e la faraje **zoffriere** abbagnannola co **no surzillo d'acqua a la vota**, e quanno se sarà tutta squagliata, nce miette l'acqua pe fa lo brodo che t'abbesogna. **Dinto a chisto brodo**, nce può fa la menesta janca, li risi, na zuppa de pesce, o senza, e nce può acconcià pure li maccarune.

Cavalcanti 1841: 562*Brodo appusticcio.*

Può fa pure nu brodo finto, zoè cu la sola conzevera, senza carne, e senza pesce.

Acchiappa na bona cepolla, ntretela, e miettela a **zuffriere** dint'a nu tiano, o cazzaro-la cu la nzogna, e nu schezzillo d'acqua a bota, a bota; quanno s'è arrussuta nce miette nu poco de conzevera, e fallo **zuffrijere** abbagnannula cu **n'auto schezzillo d'acqua ogne ntanto**, e quanno se sarrà tutta squagliata, nce miette d'acqua pe chillo brodo che t'abbesogna.

Dint'a **cchisso** brodo nce può menà la menesta janca, li rise, na zuppetella de pesce, o senza pesce, e purzi è buono pe chille amice no sa? lu maccarunciello!

Dalla comparazione, emerge chiaramente che Cavalcanti avesse inizialmente avviato la stesura di una terza redazione, forse a partire dal testo della seconda, salvo poi interrompersi quasi subito, finendo per completare l'appendice con un testo fondato sulla *princeps* del 1837.

Per quanto invece riguarda il rapporto tra le tre edizioni successive, un buon banco di prova per analizzare la trasmissione verticale delle ricette è una delle preparazioni previste per i menù di Natale. In particolare, si sceglie quella dell'arrosto di capitone, assente nelle edizioni precedenti. Si propone anche la lezione di Cavalcanti 1852, per mostrare la ripresa *ad litteram* di Cavalcanti 1844:

Cavalcanti 1844: 676*Arrusto de capitone.*

Piglia dije rotola de Capitone, o duje o uno, ca si no farraje n'arrusto d'anguille, **lo faciarraje a pezzulle just'** e co na fronna de lauro lo nfil' a lo spito, e accossì lo farraje cocere abbagnannolo co acqua, sale, e uoglio; lo sfile, e l'apparicchie dinto a lo vacile co no poco de scarola ntretata sotto.

Cavalcanti 1847: 463-464*Arrusto de Capitone.*

Piglia tre Capituni gruossi de no ruotolo ll'uno, **lli taglie a piez'** e li nfil' a lo spito co na fronna de lauro pe mmiezo, e t'arraccomanno de farlo cocere bello, bello, abbagannelo co acqua sale, e uoglio.

Cavalcanti 1849: 456*Arrusto de Capitone.*

Si nò mme sbaglio mme pare ca pe chisto piatto manco nce vò tanta mastadattia, pecchè **piglia chilli belli belli capituni gruossi, li tagliarrai a stuocc' a stuocco**, li nfile a lo spito, co na fronna de lauro pe mmiezo, l'abbagne d'uoglio buono, e faje arrostore suave, suave; quanno è cuotto lo sfile, e l'apparicchie co no solaro de scarola ntretata sott' a lo piatto.

Cavalcanti 1852: 451*Arrusto de capitone.*

Piglia dije rotola de Capitone, o duje o uno, ca si no farraje n'arrusto d'anguille, **lo faciarraje a pezzulle just'** e co na fronna de lauro lo nfil' a lo spito, e accossì lo farraje cocere abbagnannolo co acqua, sale, e uoglio; lo sfile, e l'apparicchie dinto a lo vacile co no poco de scarola ntretata sotto.

Come si può notare, le redazioni del 1844, 1847 e 1849 sono tra loro molto differenti, pur prescrivendo le stesse pratiche per la preparazione. Tra i passaggi evidenziati, ad esempio, è diverso l'attacco della ricetta: nel 1844 e nel 1847 sono prescritte le quantità di materia prima da adottare (*doje rotola de Capitone; tre capituni*), mentre nel 1849 l'indicazione resta generica (*chilli capituni*). Analogamente mutano le indicazioni circa il taglio da praticare, con una interessante variazione lessicale da *pezzullo* a *piezzo* a *stuocco* ('mucchio confuso, disordine': Rocco 1882-1891, s.v.).

Un risultato affine si ottiene accostando le preparazioni dell'insalata di cavolfiore (oggi designata dal sintagma *insalata di rinforzo*), che, come si è detto prima, è caratterizzata anche da un movimento interno tra le sezioni, passando in Cavalcanti 1849 dal menù di Natale a quello della Vigilia. Anche in questo caso, le differenze si riscontrano a tutti i livelli, dalle diverse rese in napoletano del tipo *cavolfiore* (al singolare e al plurale) alla variazione *vacile/nzalatiera* per denominare il recipiente nel quale effettuare il condimento dell'insalata, da oscillazioni nella morfologia verbale (*accuonce > accungiarraje*) a integrazioni *ex novo* (come nel caso della guarnizione di *fette de purtuvallo* 'arancia' in Cavalcanti 1849):

Cavalcanti 1844: 678*Nsalata de cavolisciore.*

Scauda no bello **caulisciore**, lo faje a cimmoelle piccerelle, l'**accuonce** dinto a lo **vacile** bello pulito, e co acito, e uoglio, sale e pepe, lo siervarraje.

Cavalcanti 1847: 466*Nsalata cotta de cavolisciore, e bruoccoli.*

Pe chesta nsalata no nge cape *mastedattia*, pecchè, monna, annetta, e scauda li vruoccoli, e **cavolisciuri**, e l'**accungiarraje** dinto a na **nzalatiera**, e po co l'acito sale, uoglio, e pepe, la farraje magnà.

Cavalcanti 1849: 456*Nsalata de **Cavolesciore**.*

Scauda no bello **cavolesciore**, fallo a cimma, a cimma, l'accuonce dinto a lo **vacile** co acito, e uoglio, sale, e pepe, e ncoppa nce farraje na bella guarnizione d'alice salate aulive, e chiapparielli, e si te nce piace, miette pure tuorno, tuorno a lo piatto felle de purtuvallo a mez' a meze.

Cavalcanti 1852: 453*Nsalata de **cavolisciore**.*

Scauda no bello **caulisciore**, lo faje a cimmoelle piccerelle, l'accuonce dinto a lo **vacile** bello pulito, e co acito, e uoglio, sale e pepe, lo siervarraje.

Alla luce dei due esempi appena proposti, la sostanziale eterogeneità delle redazioni presenti in Cavalcanti 1844, 1847 e 1849 appare confermata. Resta da sondare, dunque, l'evoluzione di ricette presenti non solo nel primo o nel secondo trittico, ma lungo un arco temporale più ampio.

Una preparazione utile in tal senso è quella della minestra di cavoli, anche detta *paesanella*, contenuta in tutte le edizioni (ma in Cavalcanti 1847 e 1849 la descrizione si allarga a quella del bollito di carne mista, piatto contiguo nel menù pasquale):

Cavalcanti 1837: 270*Menesta de Cappucce e Torze.*

Quann'è lo tiempo, na bella menesta de cappucce pajesanelle e torze co no poco de vasennecola, fatta dint' a chillo brodo janco che t'aggio ditto, di la veretà, non te consola veramente?

Cavalcanti 1839: 356*Menesta de cappucce e torze.*

Quann'è lo tiempo, na bella menesta pajesanella de cappucce, e torze, co la vasinicola, fatta dint' a chillo brodo janco, che t'aggio ditto ncoppa, di la veretà, nò te consola veramente?

Cavalcanti 1841: 562*Menesta de cappucelle e torze.*

Ntiempo sujo na bella menestella de cappucelle e torze cu la vasicola, dint'a chillo brodo janco, che poco fa t'aggio ditto, dimme la veretà, no t'addecrea veramente?

Cavalcanti 1844: 670*Menesta [de torza, e cappucce]*

Piglia quatto cappucce, e dicatedotto mazze de torze, munnarraje tutto pulito, e lavato, e doj' ora primma alommeno de magnà la farraje cocere dinto a lo brodo, la farraje arrepusà, e po la mmenieste.

Cavalcanti 1847: 458*Menesta [novella, che se chiamma la paisanella, de cappucelle, e torze]*

Piglia quatto, o cinco astrente cappucelle, e na ventina de mazze de torzelle, ne lieve tutte lle fronne verd', e brutte, anniette lle torzelle, e lavarraje cchiù de na vota, e quanno è ora la farraje cocere dint' a chillo bello brodo *nsemplice nsemplice*, co no terzo de lardo pistato, no ruotolo, e miezo de carne de vacca, ma lo *vacante*, doje galline, doje belle sopressate, tre, o quatto codelle de puorco; e na bella nnoglia; la farraje cocere assaje, e po la farraje arreposà, pecchè la menesta piglia cchiù sapore, quanno s'arreposa.

Cavalcanti 1849: 448*Menesta mmaretata, la paisanella, de cappucce e torze*

Piglia doje belle galline grasse, grosse, e pulite, doje rotola de carne vaccina, chelle cudelle, na bella nnoglia, e no buono saciccio, e farraje no bello pignato; t'arraccumanno de scummarlo buono; doppo nce miette miezo ruotolo de lardo, e farraje no bello brodo *nsemprice, nsemprice*; dint' a chisto brondo nce cale la menesta de la paisanella, e se chiamma accossì pecchè sonch' lli primme cappucce, e torze, e la farraje cocere bona, e arreposà, pecche vene cchiù saporita.

Cavalcanti 1852: 447*Menesta [de torza e cappucce]*

Piglia quatto cappucce, e dicatedotto mazze de torze, munnarraje tutto pulito, e lavato, e doj' ora primma alommeno de magnà, la farraje cocere dinto a lo brodo, la farraje arrepusà, e po la mmenieste.

Il confronto innanzitutto attesta un caso di *variatio* massima nella dimensione orizzontale del ricettario: la stessa preparazione è di fatto veicolata da sette testi differenti, i quali sono tra loro in rapporti evolutivi più o meno stringenti (talvolta è addirittura possibile individuare dei rapporti paradigmatici, come *consola/addecrea* tra Cavalcanti 1837-1839 e Cavalcanti 1841). Poi, conferma la bontà di alcuni dei dati emersi dalle indagini sin qui condotte, come la sostanziale vicinanza delle prime tre edizioni, l'innovatività di Cavalcanti 1841 rispetto a Cavalcanti 1837 per le ricette proposte prima della quarta *regola* o l'identità di Cavalcanti 1844 e 1852. Inoltre, permette anche di ragionare su

come i rapporti tra le differenti redazioni di un testo possano talvolta aiutare a chiarirne aspetti più puntuali, come nel caso dell'aggettivo *pajesaniello*, legato in Cavalcanti 1837 al sostantivo *cappucce* 'cavoli' e nelle edizioni del 1839, 1844 e 1847 a quello *minestra*; è, infatti, la lezione di Cavalcanti 1849, nel quale si legge che «la menesta de la paisanella [...] se chiamma accossì pecchè sonch' lli primme cappucce, e torze», a rendere più manifesta la presenza di un rapporto sinonimico tra *primme* e *pajesanielle*, che si spiega poi alla luce del fatto che *pajesanella* «dicesi di una varietà di cavolo cappuccio di piccola dimensione e che viene in inverno» (Rocco 1882-1891 s.v. *pajesaniello*).

Se si è parlato di un caso di *variatio* massima, tuttavia, è perché il nostro spoglio rivela la presenza anche di casi diametralmente opposti, di *variatio* minima appunto. Uno di questi, tra i più significativi, è la preparazione della pastiera, inserita in Cavalcanti 1837, 1839, 1841, 1847 e 1849. Fatta salva la redazione del 1839, infatti, che mantiene una propria originalità, le altre quattro versioni si diversificano per pochissimi tratti, quali ad esempio le variazioni morfologiche del verbo *sodognere*, il passaggio dal tipo *laganella* 'striscia di pasta' a quello di *tagliarella* 'id.';²² alcuni inserti fatici, il commento che Cavalcanti aggiunge in calce alla ricetta – ma, appunto, come commento alla ricetta e non come parte della stessa – nella sesta edizione:

Cavalcanti 1837: 308

Chist'è no bello piatto doce, e a lo paese nuosto se fa quanno è la Santa Pasca, che lo Cielo nce faccia vedè pe cient'anne; e se fa de chesta manera.

Piglia na misura de grano janco spugnato e pulito, lo farraje cocere, e quanno s'è cuotto e arrefreddato lo mmiscarraje co doje rotola de bona recotta, senza lo siero mperò; nce miette tre quarte de zuccaro fino passato pe setaccio, na libra de cocozzata tagliata a fellucce, na meza libra de cetronata pure accossì, na ventina de rossa d'ova, e n'addore de cannella fina bona, e mmische ogne cosa. Farraje no poco de pasta co l'ova, che te serve pe fa na pettola sott'a la prattella, **sodognennolla** primmo de nzogna, e llà dintò nce miette chella rrobba che t'aggio ditto: ncopp'a essa po nce farraje **na cancellata de tanta laganelle** de chella stessa pasta, facennoce all'urdemo na scioriata de zuccherò pe coppa, e la farraje cocere a lo forno.

Si po la vorrisse fa rusteca, non nce vo lo zuccaro, e manco la cetronata e la cocozzata, ma nce miette tanta provola grattata che la prudenza toja te pare. E che? manco chisto pensiero vuò soffrì? nce ne mettarraje no ruotolo, tre quarte, comm'è la provola, si chiù secca, o chiù fresca.

²² Su *tagliarella* cfr. la voce DESN in De Blasi–Montuori 2022, pp. 490 sgg. Su *pastiera* vd. Buccheri 2023, pp. 187 sgg.

Cavalcanti 1839: 388

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 sempe pe dint'o lo stesso mortaro pe farne luvà chella vrenna, ncioè, che lla scorzetella che tene; doppo lo miette a bollere pe 24 ore, e quando s'è cuotto lo farraje buono arrefreddà, 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 pistato, no pocorillo de sale, nce sbatte na dozzana d'ova, e n'onza de cannella fina, e no tantillo d'acqua, e quando s'è buono rammollato, nce miette tutte sciorte de sciuruppate; 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** purzì, e la farraje cocere a lo forno.

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

Cavalcanti 1841: 602

Chist'è no bello piatto doce, e a lo paese nuosto se fa quando è la Santa Pasca, che lo Cielo nce faccia vedè pe cient'anne; e se fa de chesta manera.

Piglia na misura de grano janco spugnato e pulito, lo farraje cocere, e quando s'è cuotto e arrefreddato lo mmiscarraje co doje rotola de bona recotta, senza lo siero mperò; nce miette tre quarte de zuccaro fino passato pe setaccio, na libra de cocozzata tagliata a fellucce, na meza libra de cetronata pure accossi, na ventina de rossa d'ova, e n'addore de cannella fina bona, e mmische ogne cosa. Farraje no poco de pasta co l'ova, che te serve pe fa na pettola sott'a la prattella, **sodognennola** primmo de nzogna, e llà dinto nce miette chella rrobba che t'aggio ditto: ncopp'a essa po nce farraje na **cancellata de tanta tagliarelle** de chella stessa pasta, facennoce all'urdemo na sciorata de zuccheru pe coppa, e la farraje cocere a lo forno.

Si po la vorrisse fa rusteca, non nce vo lo zuccaro, e manco la cetronata e la cocozzata, ma nce miette tanta provola grattata che la prudenza toja te pare. E che? manco chisto pensiero vuò soffrì? nce ne mettarraje no ruotolo, tre quarte, comm'è la provola, si chiù secca, o chiù fresca

Cavalcanti 1847: 459.

Piglia na misura de grano janco spugnato, e pulito, lo farraje cocere, e quando s'è cuotto, e arrefreddato llo mmiscarraje co doje rotola de bona recotta, senza llo siero mperò; nge miette tre quart' de zuccaro fino asciurato, na libbra de cocozzata tagliata a fellucce, na meza libbra de cetronata pur' accossi, na ventina de rossa d'ova, e n'addore de cannella fina, **ma de chella, vi, veramente bona**, e mmische ongne ncosa. Farraje no poco de pasta co ll'ova pecche te serve pe fa na **pettola** sott' a la **prattella** o na tiella futa a doje maneche, **sodugnennola** primmo de nzogna, e llà dinto nge miette chella rrobba, che t'aggio ditto. Ncoppa a essa po, nge farraje **na cancellata de tanta tagliarelle** de chella stessa pasta, e quando staje all'ultemo, **mperò te prego de no pensà a male, voglio dicere, quando staje all'ultimo, che haje fenuto**, nge farraje na sciorata de zuccaro pe ncoppa, e la farraje cocere a lo forno, e la servarraje cauda.

Cavalcanti 1849: 449-450.

Piglia na misura de grano janco spugnato, e pulito, lo farraje cocere, e quanno s'è cuotto, e arrefreddato llo mmiscarraje co doje rotola de bona recotta, senza llo siero mperò; nce miette tre quart' de zuccaro fino asciorato, na libbra de cocozzata tagliata a fellucce, na meza libbra de cetronata pur' accossi, na ventina de rossa d'ova, e n'addore de cannella fina, **ma de chella vi veramente bona**, e mische ogne ncosa. Farraje no poco de pasta co ll'ova, pecchè te serve pe fa na *pettola* sotto a la *prat-tella*, o na tiella futa a doje maneche, **sodugnennola** primma de nzogna, e lla dinto nce miette chella rrobba, che taggio ditto. Ncoppa a essa nce farraje **na cancellata de tanta tagliarelle** de chella stessa pasta è quanno staje all'ultemo, **mperò te prego de no pensà a male, voglio dicere, quanno staje all'ultemo, che haje fenuto**, nce farraje na sciorata de zuccaro pe ngoppa, e la farraje cocere a lo forno, e la servaraje cauda.

Chesta pastiera se l'have mparata a la prefezzione no figlio de no caro amico mio, che nce sapimmo da piccerilli, e nce volimmo tanto bene, chisto è no gran Signore, pecchè pure è de Sieggio, e sempe che mme vedono lo Padre e lo Figlio sempe m'al-lodano chesta pastiera; ma io mperò povero galandommo nò n'aggio provata mai na felluccia pe quanta vummetive l'avesse potuto da de cacciarle da corpo, te la volimmo fa provà, niente, niente no nce stato mai lo modo; ma chist'anno si vò Dio na bella faccia tosta, che mo nnè llo tempo, ce la voglio cercà, e voglio stà a bedè che mme risponne.

5. Conclusioni

Considerato quanto messo in rilievo sin qui, non si può non concordare con il giudizio di Ruth Erlinghagen, la quale ha ritenuto necessario considerare ciascuna edizione della *Cucina teorico-pratica* come un «nuovo libro» (Erlinghagen 2002, p. 558). In base ai dati presentati, anzi, e con la sola eccezione del rapporto ipotestuale che lega Cavalcanti 1852 e Cavalcanti 1844, pare che lo stesso parere valga anche per la sola *Cucina casereccia*, che si rivela un oggetto testuale dotato di una propria fisionomia ben riconoscibile, seppur variamente mutevole.

L'analisi macrotestuale ha mostrato con chiarezza come l'edizione del 1844, con il passaggio dalle *regole* ai menù, abbia rappresentato la svolta decisiva nella storia compositiva della sezione dialettale, da quel momento in avanti destinata progressivamente ad accogliere le descrizioni delle preparazioni tipiche dei giorni festivi, in fondo coincidenti con i piatti tipici della cucina napoletana *tout court* (il che permetteva di mantenere anche fede a quanto annunciato sul frontespizio di Cavalcanti 1847).

Ma è dall'analisi della variazione interna a ciascuna ricetta che emerge la

straordinaria peculiarità di un testo di volta in volta scucito e ricucito: i casi qui presentati, pochi ma emblematici, rivelano infatti come il miglior approccio per leggere l'operazione di Cavalcanti nella sua totalità sia quello genetico, capace di mettere in luce gli scarti e le integrazioni, i mutamenti e le sedimentazioni, il piano sintagmatico e quello paradigmatico.

Considerando da un lato la generale eccezionalità di un testo ottocentesco dialettale settoriale e prescrittivo, e dall'altro quella particolare di una vicenda compositiva capace di aprire una finestra ventennale sulla *lingua del cibo dialettale napoletana*, un'edizione genetica con un glossario che tenga conto di ciascuna edizione, compresa la sesta, dalla presenza sinora fantasmatica, sembra adesso auspicabile. E non solo per mirare a una più approfondita conoscenza del napoletano non letterario del XIX secolo,²³ magari con indagini anche sulle grafie adottate dall'autore, ma anche per agevolare una lettura più completa della storia del ricettario di Cavalcanti, che, come si è visto, proprio nell'appendice dialettale trovò uno dei principali motivi del proprio successo, specie nella Capitale del Regno.

Bibliografia

- Alba–Cupelloni 2023 = Monica Alba e Francesca Cupelloni, «Tartufari», «tartuffole» e «catatunfuli»: sulla voce «tartufo» e i suoi geosinonimi, in «Studi di Lessicografia Italiana», 40 (2023), pp. 111-146.
- Alberini 1969 = Massimo Alberini, *Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino e la cucina napoletana del suo tempo*, Milano, FrancoAngeli, 1969.
- Benporat 1990 = Claudio Benporat, *La cucina napoletana della prima metà dell'800*, in «Appunti di gastronomia», 3 (1990), pp. 35-52.

²³ L'operazione, per quanto riguarda il dialetto di Cavalcanti, è stata avviata in Erlinghagen 1996 e proseguita in Erlinghagen 2002. Per altri studi sulla lingua dei ricettari napoletani preunitari cfr. Buono 2016 e Maggi 2022. In generale, sul lessico gastronomico napoletano in diacronia cfr. almeno De Blasi 2002, Coluccia 2022a, Coluccia 2022b, Buccheri 2023.

- Bianchi 2006 = Patricia Bianchi, *Il lessico gastronomico in ricettari meridionali tra Seicento e Ottocento*, in *Prospettive nello studio del lessico italiano*. Atti del IX Congresso SILFI (Firenze, 14–17 giugno 2006), 2 voll., a cura di Emanuela Cresti, Firenze, FUP, 2008, vol. I, pp. 123-127.
- Buccheri 2023 = Lucia Buccheri, *Parole del cibo in Campania. Cento voci del lessico gastronomico regionale*, Firenze, Cesati, 2023.
- Buono 2016 = Benedict Buono, «Braciulette» e «fricandò». *Note sulla lingua dei ricettari napoletani del primo Ottocento*, in *Il Mezzogiorno italiano. Riflessi e immagini culturali del Sud d'Italia. El Mediodía italiano. Reflejos e imágenes culturales del Sur de Italia*, a cura di Carmen F. Blanco Valdés, Linda Garosi, Giorgia Marangon e Francisco J. Rodríguez Mesa, 2 voll., Firenze, Cesati, 2016, vol. II, pp. 761-770.
- Capatti–Montanari 1999 = Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari/Roma, Laterza, 1999.
- Cavalcanti 1837 = *Cucina teorica-pratica col corrispondente riposto ed alcune nozioni di scalcare composta dal Signor D. Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino per uso e divertimento de' suoi amici dilettanti. Con in fine una cucina casereccia in dialetto napoletano*, Napoli, Marotta, 1837.
- Cavalcanti 1839 = *Cucina teorica-pratica col corrispondente riposto ed apparecchio di pranzi e cene con quattro analoghi disegni. Metodo pratico per scalcare, e far servire in tavola. Lista di quattro piatti al giorno per un anno intero e finalmente una cucina casareccia in dialetto napoletano con altra lista analoga composta dal Signor D. Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino. Seconda edizione*, Napoli, Palma, 1839.
- Cavalcanti 1841 = *Cucina teorica-pratica col corrispondente riposto ed apparecchio di pranzi e cene con disegni analoghi. Metodo pratico per scalcare, e servire in tavola. Lista periodica di quattro piatti al giorno per tutto il corso dell'anno. Finalmente la vera cucina casareccia in dialetto napolitano con un'altra lista analoga di tre piatti al giorno composta da Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino. Terza edizione*, Napoli, Raimondi, 1841.
- Cavalcanti 1844 = *La cucina teorico-pratica ovvero il pranzo periodico di otto piatti al giorno cumulativamente col suo corrispondente riposto, e dettaglio approssimativo della spesa giornaliera, pratica di scalcare e servire in tavola. Finalmente quattro settimane secondo le stagioni della cucina casareccia in dialetto napoli-*

tano del Cav.^e Ippolito Cavalcante Duca di Buonvicino. Quarta edizione, Napoli, Fibreno, 1844.

Cavalcanti 1847 = *Cucina teorico-pratica divisa in quattro sezioni cioè la prima di venticinque pranzi tutti di carni, di sei piatti per ciascuno; la seconda similmente ma di pesci, testacei, e crostacei, con tutta la lor storia naturale; la terza dello stesso numero di piatti tutti di ovi; la quarta finalmente tutta di vegetabili similmente così. Che da il numero totale di 600 Piatti tutti diversi. Seguirà il corrispondente riposto. Nozioni di scalcare. Apparecchio di diversi pranzi, e cene. Finalmente tutta la Settimana Maggiore, in oglio e Tutti li Pranzi di uso della nostra Bella Napoli espressi in dialetto Napolitano, esprimentino la vera cucina casareccia del Cavalier Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino. Quinta edizione. Tutta nuova dalle altre precedenti, Napoli, De' Gemelli, 1847.*

Cavalcanti 1849 = *Cucina teorico-pratica contenente tutte le regole e materie generali principiando dalla lista della rame, ed utensili necessarii per la cucina, e riposto divisa per trattati, capitoli, e paragrafi onde distinguersino tutte le cose come dall'indice alla fine. Si osserverà, che nel capitolo III darà la norma generale per la proporzione delle quantità di un ricettario per 12 coperti. Si ci osserveranno 24 pranzi di parata a due servizj, per tutti li mesi dell'anno due per ciascun mese, cioè, uno di grasso, e l'altro di magro. Vi saranno delle poche nozioni di scalcare e del come servire li pranzi, e cene. In fine vi sarà la vera cucina casareccia in dialetto napolitano di tutti i pranzi di uso della nostra bella Napoli del Cavalier Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino. Sesta edizione, Napoli, Dante, 1849.*

Cavalcanti 1852 = *Cucina teorico-pratica cumulativamente col suo corrispondente riposto. Piccola parte approssimativa della spesa con la pratica di scalcare, e come servirsi dei pranzi e cene. Che vengono coadjuvati da diversi segni in Litografia. Finalmente quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napolitano composta dal Cav. Sig. D. Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino. Settima ediz. Migliorata del tutto, per quanto più possibile, dalle altre precedenti, Napoli, Capasso, 1852.*

Cavalcanti 1859 = *Cucina teorico-pratica cumulativamente col suo corrispondente riposto. Piccola parte approssimativa della spesa con la pratica di scalcare, e come servirsi dei pranzi e cene. Che vengono coadjuvati da diversi segni in Litografia. Finalmente quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napolitano composta dal Cav. Sig. D. Ippolito Cavalcanti Duca di*

Buonvicino. Ottava ediz. Migliorata del tutto, per quanto più possibile, dalle altre precedenti, Napoli, Capasso, 1859.

Cavalcanti 1865 = *Cucina teorico-pratica cumulativamente col suo corrispondente riposto. Piccola parte approssimativa della spesa con la pratica di scalcare, e come servirsi dei pranzi e cene. Che vengono coadiuvati da diversi segni in Litografia. Finalmente quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napoletano composta dal Cav. Sig. D. Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino. Nona edizione. Migliorata del tutto, per quanto più possibile, dalle altre precedenti*, Napoli, Capasso, 1865.

Coluccia 2022a = Chiara Coluccia, *Parole della gastronomia nei vocabolari napoletani dell'Ottocento*, in *Lessicografia storica dialettale e regionale*. Atti del XIV Convegno ASLI (Milano, 5–7 novembre 2020), a cura di Michele A. Cortelazzo, Silvia Morgana, Massimo Prada, Firenze, Cesati, 2022, pp. 223-230

Coluccia 2022b = Chiara Coluccia, *Cibo e dialetto. Lessicografia napoletana ottocentesca e lessico gastronomico antico*, in «Studi di Lessicografia Italiana», 39 (2022), pp. 167-216.

De Blasi 2002 = Nicola De Blasi, *Testimonianze scritte e lessico gastronomico campano (con riscontri per lo gliommere di Sannazaro)*, in Silvestri–Marra–Pinto 2002, vol. II, pp. 577-610.

De Blasi–Montuori 2022 = *Voci dal DESN 'Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano'*, a cura di Nicola De Blasi e Francesco Montuori, Firenze, Cesati, 2022.

De Sanctis 1854 = Gabriello De Sanctis, *Elenco alfabetico delle province, distretti, circondari, comuni e villaggi del Regno delle due Sicilie. Con l'indicazione delle variazioni avvenute durante la stampa di esso elenco alfabetico fino a tutto Aprile 1854*, Napoli, Stabilimento tipografico di Gaetano Nobile, 1854.

Di Bonito 2018 = Cristiana Di Bonito, *Tra gli «stigli» della cucina: sondaggi e note lessicali*, in *Parole e cose. Il lessico della cultura materiale in Campania*, a cura di Carolina Stromboli, Firenze, Cesati, 2018, pp. 167-195.

Di Giacomantonio 2018 = Alessandra Di Giacomantonio, *La «Cucina teorico-pratica» di Ippolito Cavalcanti (Napoli, I ed. 1837–VIII ed. 1859) nella storia linguistica e gastronomica italiana*, Tesi di Dottorato in Linguistica storica e storia linguistica italiana, XXX ciclo, tutori Patrizia Bertini Malgarini e Maria Rosaria Carosella, Università degli Studi di Roma «La Sapienza», 2018.

Erlinghagen 1996 = Ruth Erlinghagen, *Il dialetto napoletano ottocentesco nella «Cucina Teorico-Pratica» del Duca Ippolito Cavalcanti*, Tesi di Laurea in Dialettologia

- italiana, correlatori Ugo Vignuzzi e Patrizia Bertini Malgarini, Università degli Studi di Roma «La Sapienza», a.a. 1995/96.
- Erlinghagen 2002 = Ruth Erlinghagen, *La «cucina teorico-pratica» di Ippolito Cavalcanti*, in Silvestri–Marra–Pinto 2002, vol. II, pp. 557-576.
- Frosini 2009 = Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009², pp. 79-103.
- Frosini 2020 = Giovanna Frosini, *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?*, in *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, a cura di Jacqueline Visconti, Bologna, il Mulino, pp. 151-165.
- Frosini 2022 = Giovanna Frosini, *Prefazione. Il progetto AtLiTeG*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4 (2022), pp. 1015-1017.
- Frosini–Lubello 2023 = Giovanna Frosini e Sergio Lubello, *L'italiano del cibo*, Roma, Carocci, 2023.
- Lastri 1999 = Silvano Lastri, *Un cuoco gentiluomo: Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino*, in «Appunti di Gastronomia», 27 (1998), pp. 58-77.
- Lubello 2012 = Sergio Lubello, *Gastronomi e deonomastica: 150 anni d'Italia in cucina*, in *Lessicografia e onomastica nei 150 anni dell'Italia unita. Atti delle Giornate internazionali di Studio* (Università degli Studi «Roma Tre», 28–29 ottobre 2011), a cura di Paolo D'Achille e Enzo Caffarelli, Roma, Società Editrice Romana, 2012, pp. 157-168.
- Mancusi Sorrentino 2002 = Ippolito Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica: in fine quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napoletano*, ristampa anastatica dell'ediz. 1852, con introduzione e glossario a cura di Lejla Mancusi Sorrentino, Napoli, Grimaldi, 2002.
- Maggi 2022 = Andrea Maggi, *Ricettari regionali e lessico gastronomico napoletano d'età borbonica*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4 (2022), pp. 1137-1153.
- Maggi 2023 = Andrea Maggi, *Per un vocabolario dei gastronomi italiani dal Medioevo all'Unità. Con un corpus interregionale di ricettari sette-ottocenteschi*, in *Perspectives en linguistique et philologie romanes*, 2 voll., a cura di Dolores Corbella, Josefa Dorta e Rafael Padrón, Paris, ELiPhi (BiLiRo), vol. I, pp. 715-726, 2023.
- Martorana 1874 = Pietro Martorana, *Notizie biografiche e bibliografiche degli scrittori del dialetto napoletano*, Napoli, Chiurazzi, 1874.
- Quaglinò 2015 = Margherita Quaglinò, *Parola di cuoco: i nomi degli utensili nei ricettari di cucina (1766–1915)*, in «Studi di Lessicografia Italiana», 32 (2015), pp. 109-141.

- Rocco 1882-1891 = Emmanuele Rocco, *Vocabolario del dialetto napolitano*, 4 voll., a cura di Antonio Vinciguerra, Firenze, Accademia della Crusca, 2018.
- Sergio 2017 = Giuseppe Sergio, *L'italiano in cucina*, in *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, a cura di Irina Bajini, Maria Vittoria Calvi, Giuliana Garzone e Giuseppe Sergio, Milano, LED, 2017, pp. 193-214.
- Serianni 2009 = Luca Serianni, «*Prontate una falsa di pivioni*»: *il lessico gastronomico dell'Ottocento*, in *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*. Atti del Convegno internazionale di studi (Vercelli/Pollenzo, 15–17 marzo 2007), a cura di Giovanni Tesio e Giulia Pennaroli, Torino, Centro Studi Piemontesi, 2009, pp. 99-122.
- Silvestri–Marra–Pinto 2002 = *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*. Atti del Convegno Internazionale (Napoli, 13–16 ottobre 1999), 3 voll., a cura di Domenico Silvestri, Antonietta Marra e Immacolata Pinto, Napoli, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", 2002.
- Vaccaro 2015 = Giulio Vaccaro, «*Piatti singolarmenti appetitosi e scevri di anodine delicatezze*». *La cucina tra i lessici dell'Ottocento e la «Guida gastronomica d'Italia»*, in «il 996. Rivista del Centro Studi "Giuseppe Gioachino Belli"», 13/1 (2015), pp. 133-155.

RIASSUNTO - Il contributo si concentra sulla fortuna editoriale e sull'evoluzione della *Cucina casereccia*, l'appendice in dialetto napoletano presente in chiusura di ciascuna delle sette edizioni (1837-1852) della *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti. La bibliografia ha sottolineato come ciascuna edizione del ricettario costituisca di fatto un prodotto testuale autonomo: il saggio si propone di verificare la fondatezza dell'affermazione anche in riferimento alla sola sezione dialettale. Il rinvenimento della sesta edizione del trattato (1849), sinora considerata irreperibile, ha permesso di instaurare un confronto macro- e microtestuale fra tutte le edizioni della *Cucina casereccia*, grazie al quale è stato possibile mettere in evidenza le peculiarità di ciascuna di esse e ragionare sulla direzione evolutiva. Lo studio si sofferma anche sulla scelta di Cavalcanti scrivere una sezione del ricettario interamente in dialetto, riepilogando le proposte interpretative sinora avanzate e evidenziando nuovi aspetti a partire dal testo stesso.

Parole chiave: dialetto napoletano, lingua del cibo, Ippolito Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, ricettari ottocenteschi, *Cucina casereccia*, filologia d'autore.

ABSTRACT - The contribution focuses on the editorial fortune and evolution of *Cucina casereccia*, the appendix in Neapolitan dialect found at the end of each of the seven editions (1837-1852) of Ippolito Cavalcanti's *Cucina teorico-pratica*. The bibliography has emphasised that each edition of the cookbook in fact constitutes an autonomous textual product: this essay aims to verify the validity of the assertion with reference to the dialect section alone. The discovery of the sixth edition of the treatise (1849), up until now considered untraceable, has made it possible to establish both a macro- and micro-textual comparison between all the editions of the *Cucina casereccia*, thanks to which it has been possible to highlight the peculiarities of each of them and to reason about their evolutionary direction. The study also dwells on Cavalcanti's choice to write a section of the cookbook entirely in dialect, summarising the interpretative proposals made so far and highlighting new aspects from the text itself.

Keywords: neapolitan dialect, gastronomic language, Ippolito Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, 19th-century recipe books, *Cucina casereccia*, authorial philology.

Contatto dell'autore: salvatore.iacolare2@unina.it

Appendice

Frontespizio e dedicatoria di Cavalcanti 1849

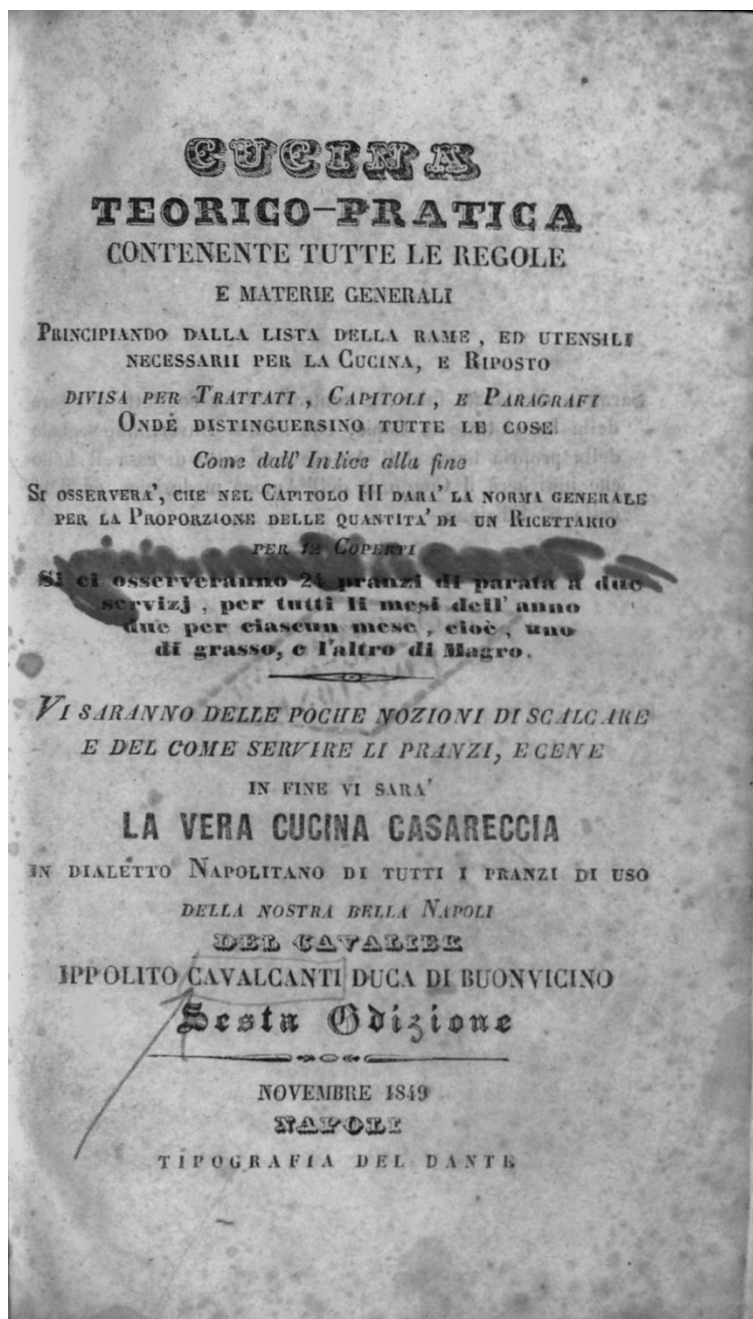


Figura 1. Courtesy of the New York Academy of Medicine Library

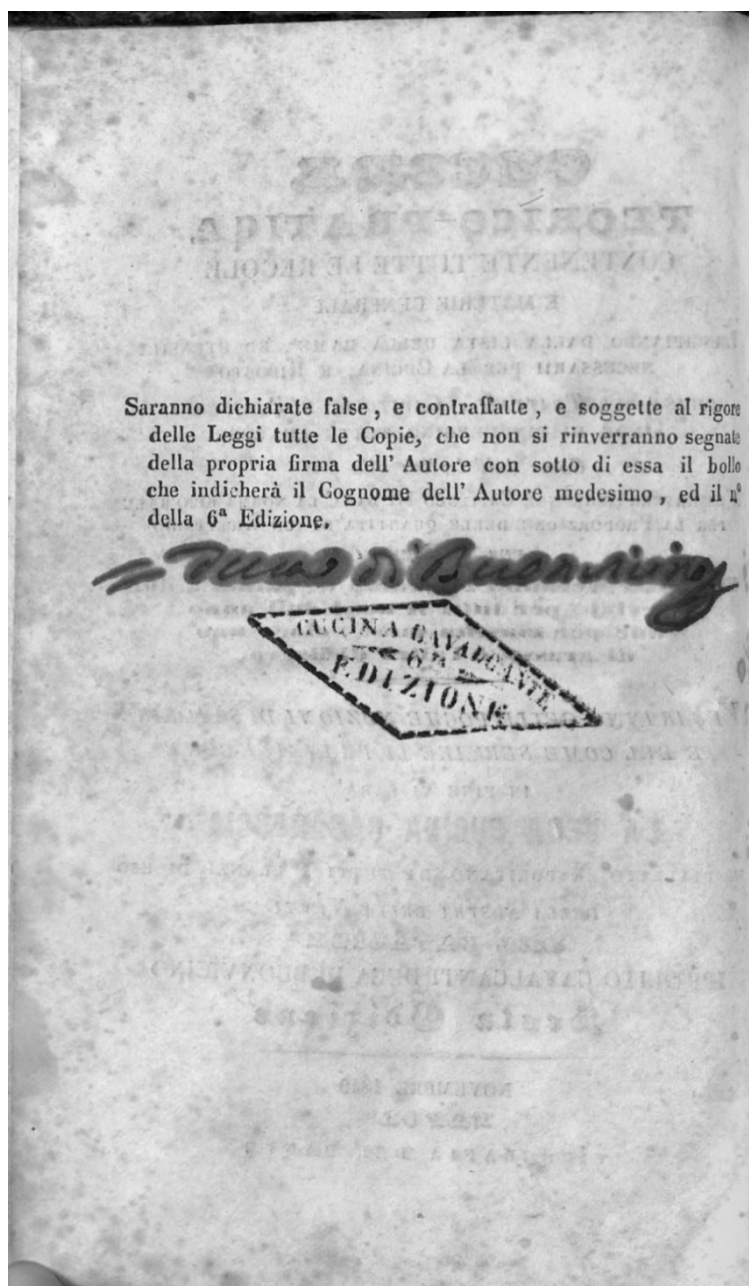


Figura 2. Courtesy of the New York Academy of Medicine Library

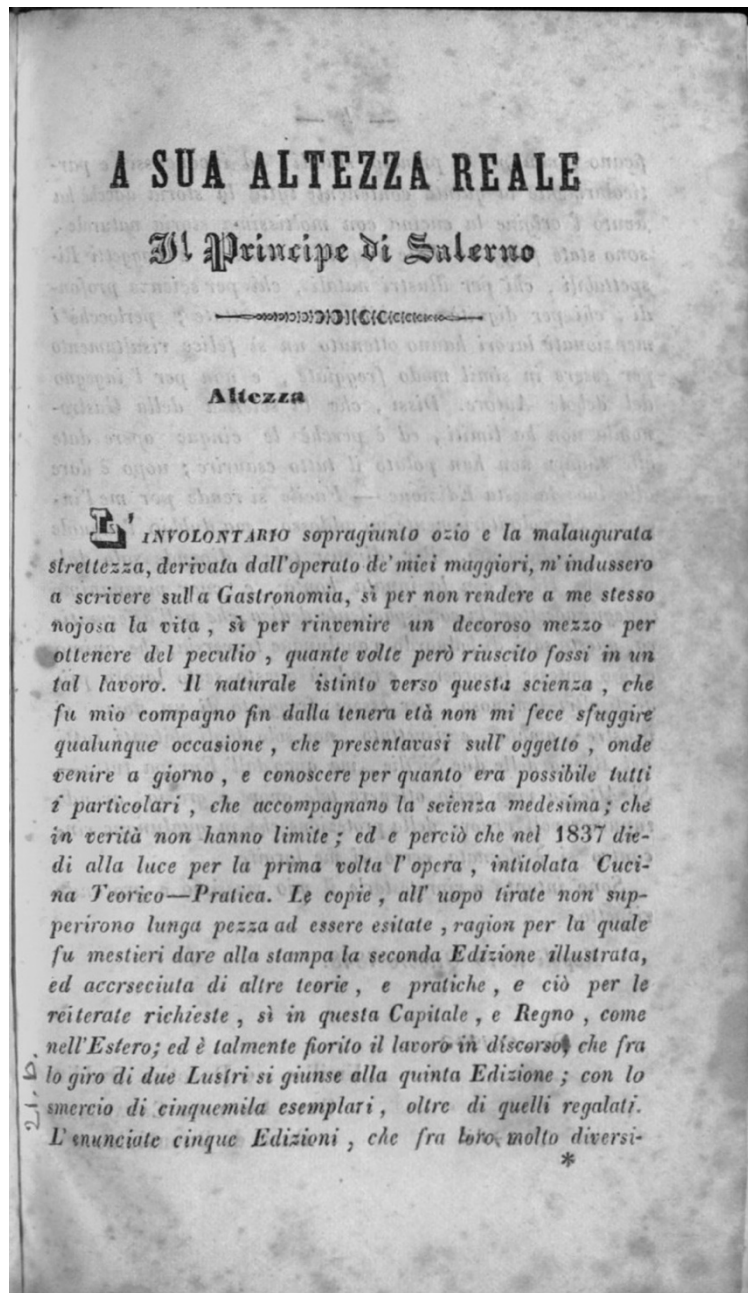


Figura 3. Courtesy of the New York Academy of Medicine Library

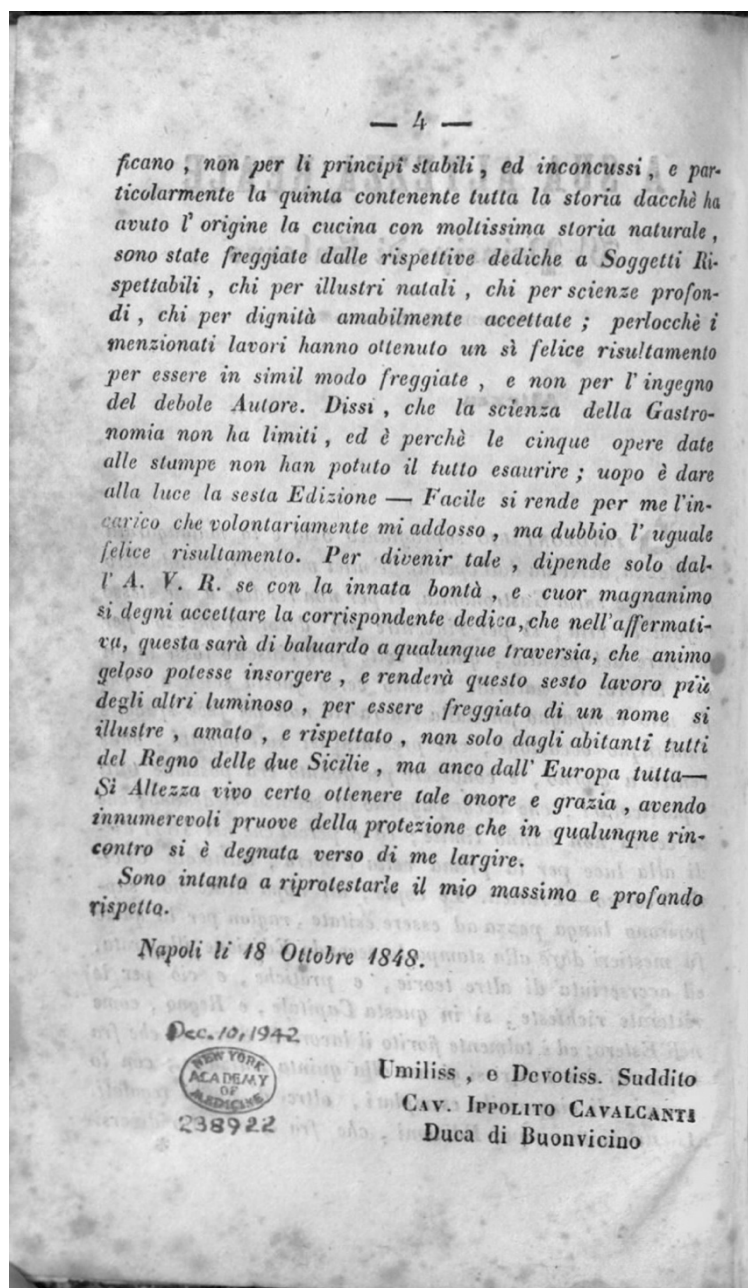


Figura 4. Courtesy of the New York Academy of Medicine Library