

SPIEGAZIONE DI VOCI CHE ESSENDO DEL VOLGARE TOSCANO

NON TUTTI INTENDEREBBERO

Bianchire. Vedi *imbiancare*.

Bietola. Erba comune per uso di cucina, a foglie grandi lanceolate, conosciuta in alcuni luoghi col nome di *erbe* o *erbette*.

Caldana. Quella stanzetta sopra la volta del forno, dove i fornai mettono a lievitare il pane.

Carnesecca. Pancetta del maiale salata.

Cipolla. Parlando di polli, vale ventriglio.

Costoletta. Braciucola colla costola, di vitella di latte, di agnello, di castrato e simili.

Cotoletta. Parola francese di uso comune per indicare un pezzo di carne magra, ordinariamente di vitella di latte, non più grande della palma di una mano, battuta e stacciata, panata e dorata.

Crema pasticcera. Crema con la farina onde riesca meno liquida.

Fagioli sgranati. Fagioli quasi giunti a maturazione e levati freschi dal baccello.

Farina d'Ungheria. È farina di grano finissima che trovasi in commercio nelle grandi città.

Filetto. Muscolo carnoso e tenero che resta sotto la groppa dei quadrupedi; ma per estensione, dicesi anche della polpa dei pesci e dei volatili.

Frat tagliaio. Venditore di frattaglie,

Frat tagliaie. Tutte le interiora e le cose minute dell'animale macellato.

Fumetto. Liquore cori estratto di anaci chiamato *mistrò* in alcune provincie d'Italia.

Imbiancare. Lessare a metà.

Lardatoio. Arnese di cucina per lo più di ottone in forma di grosso punteruolo per steccare la carne con lardone o prosciutto.

Lardo. Strutto di maiale che serve a vari usi, ma più che altro per friggere. (A Napoli *nzogna*).

Lardone. Falda grassa e salata della schiena del maiale.

Lardo vergine. Lardo non ancora adoperato.

Spiegazione di voci dal volgare toscano

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 29 Gennaio 2011 01:00

Lunetta o mezzaluna. Arnese di ferro tagliente dalla parte esteriore ad uso di cucina per tritare carne, erbe o simili, fatto a foggia di mezza luna, con manichi di legno alle due estremità.

Matterello. Legno lungo circa un metro e ben rotondo, col quale si spiana e si assottiglia la pasta per far tagliatelle od altro.

Mestolo. Specie di cucchiaio di legno, pochissimo incavato e di lungo manico, che serve a rimestar le vivande nei vasi da cucina.

Odori o mazzetto guarnito. Erbaggi odorosi, come carota, sedano, prezzemolo, basilico, ecc. Il mazzetto si lega con un filo.

Panare. Involgere pezzetti di carne, come sarebbero le *cotolette* od altro, nel pangrattato prima di cuocerli.

Pasto. Polmone dei quadrupedi.

Pietra. Rognone, arnione.

Sauté. Così chiamasi con nome francese quel vaso di rame in forma di cazzaruola larga, ma assai più bassa, con manico lungo, che serve per friggere a fuoco lento.

Scaloppe o scaloppine. Fette di carne magra di vitella piccole, ben battute e cotte senza dorarle.

Spianatoia. Asse di abete larga e levigata sopra la quale si lavorano le paste. In alcuni luoghi, fuori della Toscana, si chiama impropriamente tagliere; ma il tagliere è quell'arnese di legno, grosso, quadrilatero e col manico, sul quale si batte la carne, si trita il battuto, ecc.

Staccio. Lo staccio da passar sughi o carne pestata è di crino nero doppio o di sottil filo di ferro e molto più rado degli stacci comuni.

Tagliere. Vedi *Spianatoia*.

Tritacarne. Ho adottato anch'io, nella mia cucina, questo strumento che risparmia la fatica di tritare col coltello e pestar nel mortaio la carne.

Vassoio. Piatto di forma ovale sul quale si portano le vivande in tavola.

Vitella o carne di vitella. Carne di bestia grossa, non invecchiata nel lavoro. Nell'uso comune la confondono col manzo.

Zucchero a velo. Zucchero bianco pestato fine e passato per uno staccio di velo.

Zucchero vanigliato. Zucchero biondo a cui è stato dato l'odore della vainiglia.

Spiegazione di voci dal volgare toscano

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 29 Gennaio 2011 01:00

Sento che alcuni trovano qualche difficoltà a raccapezzarsi per la misura dei liquidi. Davvero che questo si chiamerebbe affogare in un bicchier d'acqua. Per bacco baccone!... comperate il misurino bollato del decilitro e con esso troverete tutte le misure di capacità segnate in questo volume.

La misura del decilitro corrisponde a 100 grammi di liquido.

Tre decilitri fanno un bicchiere comune, misura di cui qualche volta mi servo.

Pellegrino Artusi

{modal url=index.php?option=com_content&view=article&id=454}Lorum Ipsum{/modal}