

## Piccolo dizionario dell'antica parlata di Neresine

**Giovanni (Nino) Bracco**

### CUCINA, OGGETTI E ATTIVITÀ CASALINGHE

**bevuànda**, miscela di acqua e vino, tradizionale bibita che i lavoratori portavano in campagna o in barca per dissetarsi, bibita anche usata pasteggiando. [neka ne bùdu missi bevuàndu pili = che i topi non bevano la bevanda [frase diventata di uso comune, derivata da una tradizionale raccomandazione dei marinai al mozzo (che restava a bordo di guardia) quando la sera scendevano a terra "in franchigia"; detto derivato da un aneddoto accaduto su una nave del paese, in cui veniva a mancare regolarmente il vino di bordo. Il mozzo rimproverato per la mancanza si giustificò dicendo che probabilmente sono stati i topi a rubare il vino)]. *bevanda*.

**botjùn**, bottiglione.

**botijunic'**, bottiglia rivestita di intreccio di corda per protezione dagli urti (pl. i). *botijon*.

**bozùn**, vaso di vetro (di circa 2 litri), con grande tappo di vetro smerigliato a tenuta ermetica, entro cui si conservava la salsa (concentrato di pomodoro), il butiro (condimento grasso ottenuto fondendo la ricotta), ed altre pietanze di lunga conservazione sott'olio. (dalm. *bozuàn*). *bozon*.

**brik**, bricco, cafettiera. *brico*.

**brudèt**, brodetto, sugo di pesce (analogo al sugo di carne) per condire polenta e pasta. *brudeto*.

**brustulìn**, attrezzo per tostare il caffè e l'orzo (pl. i). *brustolin*.

**bànak**, banco, panca, (pl. buànzi). *banco*.

**buàncic'**, banchetto, panca a due o tre posti, di solito situata a lato del focolaio, (pl. i).

**bucalèta**, boccale, (pl. e).

**bùSara**, zuppa di crostacei o frutti di mare (scampi, granchi, datteri, ecc.).

**butija**, bottiglia (pl. e). *botia*.

**cabàl**, grande bacinella metallica, (pl cabli). *cablo*

**càgariza**, pala per raccogliere le braci nel forno a legna.

**cantarèla**, **cantarèliza**, scolino, scolapasta.

**càrpize**, lasagne.

**castradina**, carne del maschio della pecora castrato, salata ed affumicata.

**cazuòl**, mestolo (anche cazolich) (pl. cazolí). *caziol*

**ciàsa, ciàsiza**, ciotola di legno.  
**clatuàch**, mestolo di legno per mescolare la polenta. (pl. clatazí).  
**colbasizza**, salsiccia. *luganiga*.  
**colùba**, grossa pagnotta di pane.  
**comuòstre**, catena all'interno del camino, dotata di un particolare gancio ad altezza regolabile, a cui si appendevano le pentole per la cottura dei cibi al fuoco vivo del focolaio, (pl. a). (dalm. *camùstre*). *comostre*.  
**copàniza**, madia (pl. e). *conca*.  
**còtlic'**, secchio, (pl. i). *secio*.  
**cradiègla**, sedia, (pl. e). *carega*.  
**cradiència**, credenza.  
**crùh**, pane, (pl. kruha). *pan*.  
**cuc'iarìn**, cucchiaino (pl. i). *cuciarin*.  
**cùhariza**, mestolo, grosso cucchiaio di legno (pl. e).  
**cùhat**, cucinare. *cusinar*.  
**cùhgna**, cucina (pl. e). *cusina*.  
**dàsca**, tavola per impastate le lasagne, per fare le colube (pagnotte) del pane (probabilmente derivante da desco), (pl. e). *tavola*.  
**domijuàna**, damigiana (pl. e). *damisana*.  
**fersùra**, padella per friggere, (dalm. *farsàura*). *fersora*.  
**fornièl**, fornello, (pl. i).  
**frigan**, fritto. [si frigan! = sei fritto!].  
**frigano**, fritto, s.  
**frigàt**, friggere. *friser*.  
**fritula**, frittelle tipiche del periodo natalizio, (pl. e). *fritola*.  
**furnièl**, fornello (anche furnelich) (pl. i). *fornel*.  
**fzùra, fzùriza**, padella per friggere, (pl. e). (dalm. *psùra*). *padela*.  
**gradèle**, graticola (pl. a), (dalm. *gradele*). *gradele*.  
**gris**, minestrina fatta con farina di grano duro.  
**guantjèra**, vassoio, (dalm. *guantajera*).  
**juàje, juàja**, uovo, uova. [juàja frigane = uova fritte; – menè piasuà juàja na saluàte= a me piace uova in insalata (frase usata come sciarada)]. *ovo, ovi*.  
**jùha**, brodo (di carne o pesce).  
**kàmeniza**, grosso contenitore scavato nella pietra utilizzato per conservare l'olio. *pila*.  
**kiselina**, aceto.  
**kruh**, pane.  
**kvuàs**, lievito.  
**lonàz**, pentola (pl. lonzí). *pignata*.  
**luòncic'**, pentolino. *pignatin*.  
**lòpata**, pala dal lungo manico con cui si metteva a cuocere il pane nel forno.  
**luguàniga**, salsiccia. *luganiga*.  
**lusija**, bucato, lavatura della biancheria. *lissia*.  
**makarùni**, maccheroni di pasta fresca fatti in casa.  
**manièstra**, minestra.

- maSinìn**, macinino (pl. i). *masinìn*.
- mastièl**, mastello, recipiente in doghe di legno a forma svasata usato per il bucato (pl. mastela). *mastel*.
- mekìne**, crusca, *semola*.
- mesìt**, impastare il pane.
- metlà**, scopa.
- mièso**, carne.
- muká**, farina.
- mulète**, pinze per muovere le braci. (pl. mulèta) *mulete*.
- muschièra**, moschiera (pl. e). *moschiera*.
- napa**, cappa del camino sovrastante il focolare (pl. e). *napa*.
- nuòS**, coltello (pl. nosí). *cortel*.
- paliènta**, polenta di mais, (pl. e). *polenta*.
- pàlSova taràja**, stoviglie di terracotta di scadente qualità, terraglia.
- papàr**, pepe, [prov. ki jìma paprà, i na bruòskvu ga cladè = chi ha pepe (in abbondanza), lo mette anche nella verza].
- paprègnak**, pane impastato col miele.
- parsùt**, prosciutto, (pl. i). *parsuto*.
- pasta**, pasta.
- pastasùta**, pastasciutta.
- pènnariza**, ramaiolo, schiumarola (pl. e).
- piàt**, piatto (pl. i).
- pec'**, cuocere al forno, arrostitire. *rostir*.
- pièc'**, forno a legna (pl. pec'é).
- pinza**, una specie di pandolce simile al pandoro veronese, chiamata anche in molte zone dell'alto veneto con lo stesso nome, era il dolce tipico del periodo pasquale. *pinza*.
- pirùn**, forchetta (pl. i). *piron*.
- plùc'a**, polmone.
- plùzer**, fiasco (pl. i). *fiasco, pluzer*.
- podic'**, specie di bicchiere metallico (pl. c'i).
- pofrih**, battuto di aglio soffritto. (dal dalm. *pofrih*).
- pogàcia**, specie di pane dolce, focaccia, (pl. e). nome più antico della pinza (v.), [filastrocca per i più piccini: bula bulàcia, sìrova pogàcia, da bi bila nasa, bimoju poièli, a cadà ni nasa, tòmbula bulàcia]. *pinza*.
- pokròf**, coperchio.
- pomètat**, scopare.
- posuàda**, posata, generalmente solo il coltello, (pl. e). (dalm. *posuàda*).
- prashèvina**, pancetta di maiale.
- pogàcia**, nome più antico della pinza (v.),
- potfrih**, soffritto di aglio, (dal Dalm. *potfrig*).
- pot, podic'**, bicchiere di latta, (dalm. *pot*).
- radic'**, radicchio.
- resentàt**, risciacquare, sciacquare. *resentar*.
- safruàn**, zafferano, (anticamente coltivato ed usato in cucina).

**saluàta**, insalata.

**Sasluàjeno**, condito, (pl. i).

**scaf**, acquaio di pietra, lavandino. *scafo*.

**scagnàta**, una specie di ciambella di pane dolce, composta dallo stesso impasto delle pinze (v.). *scagnata*.

**scanzia**, piattaia, mensola per stoviglie (pl. e). *scanzia*.

**scolapiati**, scolapiatti.

**scovàze**, spazzatura. *scovaze*.

**scovazièra**, pattumiera.

**scròb**, polenta cremosa cotta nel brodo di prosciutto o costine di maiale salate (piatto tipico). (pl. í). *scrob*.

**Sdèla**, scodella. *scudela*.

**Sdèliza**, chicchera, tazzina. (pl. e). *cicara*.

**sladit**, **Sasladit**, condire.

**Smùi**, bicchiere (pl. Smuí). *bicer*.

**Slizza**, cucchiaio (pl. e). *cuciar*.

**sòpa**, **sòpiza**, specie di intingolo tradizionale, composto da mezzo bicchiere di vino molto zuccherato, in cui si intingeva del pane biscottato (passamete) mangiato col formaggio pecorino locale.

**spàher**, cucina economica.

**suòl**, sale. [dàimi malo soli = dammi un po' di sale].

**suòlnizza**, saliera.

**stargùja**, gratuggia (pl. e). *grataformajo*.

**stuòl**, tavolo (pl. stolí). (dalm. *stuàl*). *tavolo*.

**stuòlcich**, sgabello (pl. c'í). *scagnelo*.

**strucapatate**, chiacciapatate. *strucapatate*.

**svazèt**, sugo di carne, ragù, (pl. i). *svazeto*.

**tarièj**, tavola su cui si cola la polenta (pl. tarièja).

**tavaja**, tovaglia.

**tèc'a**, tegame, (anche tec'iza) (pl. e). *tecia*.

**tarina**, terrina (pl. e). *terina*.

**tinièl**, tinello, sala da pranzo. (dalm. *tinièl*).

**tornanàpa**, la mensola circostante la cappa del camino (pl. e). *tornanapa*.

**tovaiuòl**, tovagliolo.

**trepie**, tripode, trepiedi, attrezzo su cui si pone la pentola sul fuoco del focalaio (pl. a). *trepie*.

**tuàgula**, cassetto (generalmente del tavolo) (pl. e). *scafeto*.

**tuòrta**, torta.

**tzedìlo**, scolino, passino, (anche tzedilic'e) (pl. i). *pasatuto*.

**uàndit**, andito.

**ùgaj**, brace. *bronze*.

**ug'gnisc'e**, focolare, (pl. c'a). *fogoler*.

**ule**, olio. *ojo*.

**ulita**, trippa, (dalm. *elèita*), [ulita nadègnene = trippe farcite, una specie di grosso salame riempito con pasta dolce, uva secca, ecc. (un antico dolce)].

**utvìrzi**, i residui secchi rimasti dopo lo scioglimento a caldo della ricotta, anche del grasso di maiale, ciccioli.

**vajàlo**, mattarello (pl. i).