Glossario

Il glossario comprende quasi tutte le parole. L’elaborazione delle notizie non è uniforme ma dipende dalle necessità: il primo obiettivo è penetrare completamente il testo oltre l’analisi lessicale. Il secondo è la descrizione del linguaggio specialistico della cucina nell’ambito del lessico[[1]](#footnote-1). Il terzo è di natura lessicografica: il glossario deve servire alla lessicografia e nello stesso tempo illuminare in maniera critica la lessicografia. Si veda su questo punto l’introduzione nel cap. “Glossario critico”.

I **lemmi** non presenti nel nostro testo con la grafia scelta come lemma (tranne forme flessionali regolari dei nomi) stanno tra parentesi quadre, **[ ]**; gli infiniti non presenti nel testo che rappresentano forme flesse con grafia analoga appaiono con la sola parentesi quadra di chiusura, **]**; le attestazioni o parole citate di altri testi stanno tra parentesi graffe, **{ }**. Le *varianti grafiche* si trovano tra parentesi tonde­, **(** **)**. Brevi *contesti* vengono dopo i numeri di rinvio. Le *collocazioni* e distinzioni semantiche sono precedute da ■. I rinvii si riferiscono alla numerazione delle ricette, nel caso del sommario (*Rubrica*…) al numero della ricetta a cui è premesso un **R**. Un numero di ricetta può rinviare a più di una attestazione nella ricetta (anche se segue una citazione). Al desiderio degli editori corrisponde la parziale normalizzazione delle forme dei lemmi che ne deve semplificare la reperibilità, per cui *gettare* (raro) prima di *gittare* (normale) e [*pezza*], invece di *peça* (con rinvio in entrambi i casi). La normalizzazione di *abastança*per es. pareva superflua (stessa posizione alphabetica). “Lat.” rimanda al testo di RecCulLibM citato nell’edizione, a meno che non segua una diversa indicazione.

Il materiale è da datare in maniera diversa: **LCucBoM n° 1-175**: **II terzo del XIV sec.**, n° 176-198: **ca. 1400**; il manoscritto, ovvero la grafia: **ca. 1400**; altri testi citati: LCucFiM m. XIV; LCucFr[G/B] m. XIV (collazionato col ms.); LCucCaF fine XIV; LCucMera/bB ca. 1400; LCucMartF ca. 1460; AldBenclB 1310; LCuraMalM iniz. XIV; Frosini, *Cibo* 1344 e 1345 (Mensa); ecc. (per essi: rinvii selettivi). Vd. l’Introduzione, cap. “Glossario, Riassunto”, per le attestazioni cerniera rilevate – prime, ultime, rare, interessanti (per forma o per senso); primo riferimento: LEI, poi TLIO, poi Battaglia ecc.; marcate, specialmente per i lessicografi sbrigativi, con il segno **∆** (ce ne sono 282).

Per le indicazioni bibliografiche si veda la Bibliografia (solo qui, per il Glossario, B = Battaglia (GDLI) e TB = TomBel). I rimandi si riferiscono non all’inizio di una voce nel dizionario citato ma alla collocazione direttamente interessata (per es. per un significato, una correzione o un’aggiunta).

**abastança** avv. ‘a sufficienza, abbastanza’ 12 *pon... cum carni... et sale abastança*; 65; 73; 101; 104; 118; ecc. (senza spazio tra *a* e *b‑*). LEI 5,109,29 *a bastanza* avv. ‘a sufficienza, molto’ [dal “1363”, = morte di M. Villani, B]; ib.,118,11 *abbastanza* (+ agg./avv.) ‘sufficientemente, quanto basta’ [dal “1499”, = morte di Marsilio Ficino, B; distrib. poco chiara, sembra che la classif. è graf.]. **∆**  1a att.: a. 1294, CortZol2; TLIO.

[**abbondantemente**] avv. **(***habundantemente* 69**)** ‘in gran quantità, copiosamente’ 69. LEI 1,206,9 [graf. ca. 1443]; TLIO [h- XIV].

[**abbondanza**] f. **(***habundança* 28; 146, *habundantia* 120**)** ‘gran quantità’ 120; ■ *ad habundança* loc.avv. ‘in gran quantità, copiosamente’ 28; 146. LEI 1,201,11 loc.avv. [sec. XV] **∆**. 1a att.: sec. XIII, TLIO.

**abrusciare**] v.tr. **(***abruscia-*71; ecc., con metatesi *arbuscia-* 154**)** ‘far prender colore a un alimento sulla viva fiamma o nel forno, abbrustolire’ 154 *arbuscialo* (il fegato); ■ p.pass. agg. 71 *molena di pane abrusciata*; 95 *pane abrusciato*; 192; {LCucFiM 10 *abruscialo*; LCucMeraB n° 6, vd. 80; 27, vd. 74}. LEI 7,866,23 *abbruciato* agg. ‘incotto [!], abbronzato dal fuoco’ [ca. 1313 - ca. 1480; 901,6 Salent.merid.]; *abbrusciare* ‘abbrustolare’ (ecc.); ad TLIO. **∆**

**abrusticare** v.tr. e p.pass. agg. ‘far prender colore a un alimento sulla viva fiamma o nel forno, abbrustolire’ 71 *fegato abrusticato*; 72 *fa poi abrusticare del pane*; 73; 74; 94; 109; 114; 154. LEI 7,964,53 [1a att. “1863, LibroCucina, TBGiunte”, err.: = LCucBoZ; anche *abb-* da corr. **∆**] ; B 1,36c: D’Annunzio; TLIO [una att. secondo Faccioli].

**abstersivo** → astersivo.

[**acciaio**] m. **(***aciaio* 192**)** ‘ferro bonificato al fuoco, acciaio’ (come reagente) 192 [per fare aceto]. LEI 1,417,3 [graf. 1598]; TLIO [graf. XIII]. **∆**

**acendere**] v.tr. ‘mettere il fuoco, accendere’ 177 *carboni... sono bene acesi*. LEI 1,255,3 [*acc-* 1353; dal 1585... (+ graf.; cfr. ib. 256,18)]; TLIO.

**aceto** m. ‘prodotto dalla fermentazione acetica soprattutto dell’uva, aceto’ 20; 58; 62; 63 *forte a.* (con alta acidità); ecc.; ■ id., uso medic. 182; 188; 192 (qualità secondo la dottrina umorale; fabbricazione; *prova del’a.*: acidità). LEI 1,381.

**acetoso** agg. ‘che contiene aceto o ha sapore d’aceto’ 76 *suchi acetosi o dolci*; 94 *con aceto o vino... e falo dolce o acetoso*; 114. LEI 1,379,31 [dal 1364: graf.]; TLIO.

**aco** → ago.

**acolorare**] v.tr. ‘colorare (un cibo con uova, spezie, ecc.)’ 99 *e acolora e asapora come ditto*. Lo Zambrini aveva già nel 1863 indicato nel suo gloss.: «Manca al Vocabolario questo verbo»; TB 1,92c [Fir. m. XIV]; TLIO [LCucBo XIV, sola att.].

**acqua** f. **(***acqua* 5; ecc., *aqua* 1; 2**)** ‘liquido vitale fornito da sorgenti, dalla pioggia ecc.; acqua nella quale qlco. ha cotto’ 1; 2; 5; 6; ecc.; ■ *a. fredda* 6; ecc; ■ *a. calda* 12; ecc.; ■ *a. tepida* 106; ecc.; ■ *a. calda tepida* 187; ■ *a. bullita* ‘acqua portata ad ebollizione’ 19; ecc.; ■ *a. della cocitura* ‘acqua nella quale qlco. ha cotto’ 38; ■ *a. rosa* ‘acqua di rose’ 133; ■ *a. rosada* ‘id.’ 126; 128; 129; *a. piovana* 197 e 198 (medic.). Ad LEI 31,397,19 [*a. bollita*]; 47 [*a. calda*]; 400,16 [*a. fredda* dal 1584]; 402,24 [*a. piovana*]; 405,14 [*a. tiepida* fine XIV]. 1310 AldBenclB *aqua tiepida*: 1a att., vd. gloss. *tiepido*; Frosini, *Cibo* 185. **∆**

**acrodolçe** → agrodolce.

**acuto** agg. t. di medicina ‘che ha azione attuale, con decorso rapido (medicina)’ 185 *medicine acute e non acute*. Ad LEI 1,586 [l. 46: di malattia; B 1,144b, accez. 10.: id.]; TLIO 7. [di *febbre* e *infermitade*, corr. “Detto della febbre”]. **∆**

**adragante** m. t. di farmacia ‘gomma raccolta spec. sull’Astralagus gummifer, gom­ma adragante (lassativo e utile per impiastri)’ 171. B 1,180b; TLIO.

**adunati** pl. ‘messi insieme’ ? 12 (testo precedente illeggibile). Cp. LCucMeraB 91,3 *adunate*, cit. qui colla ricetta n° 63. Possibilmente ad B 1,184c; TLIO adunare 2.1., Restoro D’Arezzo.

**afatigare** v.tr. ‘procurare fatica a qlcu., affaticare qlcu.’ 183 *la persona afatigare*. B 1,199a; TLIO.

**agiunto** p.pass. agg. **(***agiunto* 50; ecc., *agionto* 77; 140, *adiuncto* 8**)** ‘che viene messo in più’ 50 *herbe... agiunte*; 53; 77; 139; 140; ■ *adiun­cto de* ‘che è aggiunto di’ 8 *erbe... adiuncte de le foglie*. Grafia *agionto* ad LEI 1,700,52; 54 [*agionto*, ante 1499]; TLIO [*agionto* Stat. sen. 1309-10]. **∆**

**agliata biancha** f. nome di una vivanda a base di cappone lesso, con una salsa fatta del suo brodo e con aglio e mandorle pestate R101; 101 *Questa si chiama “biancha agliata”* (= lat. *secundum Gallicos vocatur alba alleata*). *Questa* si riferisce a 79 e 144; *agliata* ‘salsa...’ è attestato in LCucCaF n° 3 (con *aglio*, *molena de pan*, *brodo*, senza mandorle), in LCucMartF p. 119 (*agliata*, senza ricetta) e 157 (cap. delle salse: *agliata biancha*, con mandorle; *agliata pavonaza*, con mandorle e uve nere). LEI 2,134 [da corr., cfr. S. Lubello MélPfister2 336]. Frosini, *Cibo* 164; SchiancaCuc.

**aglio** m. ‘pianta erbacea con bulbo commestibile a spicchi (Allium sativum), aglio’ 71; 189; ■ (al pl.) prob. ‘spicchi di un aglio’ 101; 121; ■ *capo d’agli* 139 → capo. LEI 2,145,38 [ca. 1340]; 48 [1452, ma 161,1: ca. 1310; prob. da aggiungere ‘spicchio...’]. Frosini, *Cibo* 103 [fine XIII]; TLIO.

**agnello** m. ‘piccolo della pecora, agnello (primo della generazione successiva)’ 151 *pressame... d’agnello*. LEI 1,1338,5; TLIO [Doc. savon. 1178-82].

[**ago**] m. ‘strumento per cucire, ago’ *aco* 112; 183. LEI 1,558,48.

**agresta** f. ‘condimento liquido fatto d’uve verdi o non mature fermentate, con sale (chiaro o no, anche con bacche intere), agresto’ 67 *a. intera* (‘senza colatura’; = lat. *a. integra*); 116; 121 *a. sana* (‘senza colatura’); 153; 182 (LEI 1,1376,25 [“iniz. XV” = LCucBo]; TLIO agresta1); ■ nome di una salsa (piuttosto che di un piatto?) a base di frattaglie (d’uccelli) e agresto 71 (vd. la ricetta: *agresto* / *erbe... aceto* / *peverada* / *agresta*; LEI 1,1376,35 [ancon.mod. ‘salsa...’]; TLIO agresta2 1 e 2 **∆**). Cfr. S. Lubello MélPfister2 334.

**agresto** agg. ‘acerbo, per non essere maturo, agresto’, *uva agresta* ‘(parte di) uva non matura (che può servire a fare agresto)’ 135 *succhio d’uva agresta...* *agresto*. LEI 1,1372,37 [*(uva) agresta* pugl. sec. XVI]; TLIO [agresto1 e sotto agresta1 1.1 **∆**].

**agresto** m. ‘condimento fatto d’uve verdi o non mature fermentate e con sale (liquido, chiaro o no, anche con bacche intere)’ 71; 126 *per mancamento d’agresto, puoi mettarvi succhio di cetrangole, d’aranci...*; 125 *a. non trito* ‘non sminuzzato’ (= lat. *agresta non tritta*); 135 *a. crudo* ‘id.’; 194 (bis; ricetta: sembra essere un sostituto). 1a att. ca. 1310 LCuraMalM 32; Frosini, *Cibo* 164; TLIO [agresto2 1318-20; ecc.]. LEI 1,1374,12 [*agresto verde*, Bencivenni, Crusca, controllabile: AldBenclB 63r41]; 14 [*agresto* iniz. sec. XV]. Cfr. S. Lubello MélPfister2 334. Vd. anche → verçuço. Per l’agresto secco vd. P. Cresc. lat. l.IV, De agresto... *Agrestum fit duplex: liquidum et siccum... siccum sic faciendum est: ... et soli expone donec siccetur* (incun. Straßburg 1486 g3v°, 3); gli stessi indic. in EstL 1564 120b [*verius sec*]. **∆**

**agro** agg. ‘che ha sapore pungente e acido, agro’ 74 *succhi agri*. TLIO; LEI 1,351,39.

[**agrodolce**] agg. **(***acrodolçe* 72**)** ‘che ha sapore agro e dolce insieme, agrodolce’ 72; [cp. 155]; {LCucFiM 10 *agra e dolce*; LCucMeraB 54,4 *agro et dolce*; 56,9 *voy ch’el sia agro dolce*; 67,11 *fare agro et dolce*; [MSavonarolaCosseN 2749 *né sia agro né* *dolce*]}. TLIO [solo LCucBo, cit. err.]; CortZol2 [sec. XVII]; LEI 1,358,40 [dal 1879, solo sensi figurati o estesi (ripresa err. da TB 4,1955); “dal fr.”, 360,6, senza dubbio err.]. **∆**

**aiutare**] v.tr. t. di medicina ‘giovare, azionare favorevolmente’ 97; 183 *poni su lo stomacho panicello caldo, per ciò che aiuta a operare* (TLIO 3.2.; ad LEI 1,723,33); ■ v.pron. ‘azionare in favore di se stesso, adoperarsi’ 183 *la natura s’aiuta* (ad LEI 1,724; cp. TLIO 3.2.1.). **∆**

{**albame** → albume.}

[**albero**] m. **(***albore* 145, *arbore* R145; 119; 145**)** ‘albero’ (fatto di pasta ecc., come decorazione sulla tavola) R145; 119; 145.

**albume d’ova** m. ‘bianco dell’uovo, albume’ 79; 82; 86; 87; 106; 138. LEI 1,1514,8 albūmen [*albumo d’o.* sec. XV (Cura asturi StN 38, n° 27;61), fior.a. *albume d’uovo* ca. 1310]; CortZol2; TLIO. {LEI 1,1465,22 albāmen, ragg. *albame della ova* LCucMeraB 145,2, nuovo tipo sem. **∆**}

**allece** f. ‘specie di piccolo pesce di mare, alice/acciuga’ 129; {LCucMeraB LXX *alici* pl.; ecc.}. GAVI 18,4,135. TB1,306a alece [1707]; B 1,304b alice [*aleche* XIII ecc., “merid.”, v. LEI 2,129,33]; REW 4001 halex: it.merid. *alice*; Cort­Zol2; LEI 2,126,5 [1525; *-l-*; cfr. TLIO]. **∆**

**alloro** m. ‘albero sempreverde delle Lauracee con foglie aromatiche (Laurus nobilis)’ 159 *foglie d’alloro* (TLIO; B 1,335b [‘albero’ dal Petrarca]; CortZol2 [Bocc.]); ■ per sineddoche *alloro* ‘foglia d’alloro, come condimento’ 68; 70. Martelli 19 [senza differenz. semant.]. TLIO [1289-2a m. XIV]; GAVI 18,4,282; cfr. LCucMeraB 36 *folglia de lauro*.

**aloe** m. ‘droga ottenuta da un genere di piante delle Liliacee con fusto molto corto, foglie carnose disposte a rosetta, fiori rossi, gialli o verdicci in pannocchie portate da uno scapo più o meno allungato (Aloë)’ (la varietà lucida si ottiene per concentrazione rapida a temperatura elevata, da cui si ha un prodotto vetroso, scuro, con riflessi verdastri) 186 *aloe, che di sua natura è amaro e fetido* (LEI 2,204,36 [ca. 1347 = 1340]; 1a att. sec. XIII Reg. san. GAVI 18,4,315 = TLIO, anche AldBenclB) **∆**; ■ *aloe epatico* ‘id., varietà della stessa droga (che si ottiene per concentrazione al sole e a bassa temperatura del succo delle foglie, e che diventa rossa-bruna e opaca)’ 198. TLIO 2.1. [def.?]. LEI 2,205,29 [*aloe epatico* “1347ca., BalducciPegolotti, B”; corrisponde a 1340 Franc. Balducci Pegolotti, ed. Evans p. 375: *Aloe sono di tre maniere, cioè cetrino e patico e cavallino*; Francesco scrive altrove *aloe patico* (70; 293) e la copula ripetuta fa parte del suo stile; la citazione nel B è piuttosto falsa; il LEI compila le due “varianti” prese dallo stesso passaggio dell’unico ms.: nella linea 26 *patico* e nella 29 *epatico*: l’ultima è da eliminare]. **∆**

**alquanto** avv. ‘una certa quantità, alquanto’ 73; 112; 117; 122; 178 *a. d’aceto*.

**amandola** f. **(***amandola* 69; ecc., *mandola* 39**)** ‘seme del mandorlo senza guscio, mandorla’ 39; 69 *amandole monde* (spellate); 74 *a. monde intere*; 97; 101; ecc., anche 134 *a. non monde* e 138 *amandole piene* [*piene* depennato] (colle bucce) (LEI 2,997,1 [“it.” *amandola* fine XV-1730]; TLIO); ■ *lacte d’a.* → latte; ■ *amandola amara* ‘mandorla amara’ 190 (LEI 2,1002,21 [it.a. *mandole amare* pl.: 1431], ma anche 2,1014,9 sotto “Sintagmi” [dal 1320ca.]; TLIO [SerapJacI 85,1sqq.; Mascalcia L. Rusio]; 1a att.: ca. 1310 LCuraMalM 15 *mandorle amare* pl. **∆**). Cfr. → raviolo.

**amandolato** m. ‘cibo (pappa) in cui le mandorle sono i costituenti principali’ R168; 168. LEI 2,1006,38 [solo it.mod., def. varie] **∆**. {LCucFiM 37 e 38 *mandorlata* (*cotta* e *cruda*); LCucFr[G/B] indice li e lii *mandorlata* [ms.; senza ric.] (TLIO: XIV; LEI 2,1016,21: ante 1548) **∆**; LCucMeraB C *ambandolata* (graf. ad LEI) **∆**; CI *mandolata* (LEI 2,1006,29: 1525; CortZol2: fine XIV LCucCa) **∆**.}

**amaro** agg. ‘che ha sapore che può procurare dispiacere, né dolce né acido, amaro’ 186 (detto dell’aloe); → amandola *amara*. LEI 2,495,25 [‘di sapore opposto al dolce’ (!) dal ca. 1319]; 512,19 [rinvio] **∆**; TLIO [dal 1252/58].

**amido** m. ‘sostanza bianca ottenuta dai grani per es. per macerazione, usata in cucina per dare consistenza, come colla, ecc., amido’ 97; 98; 99; [100: vd. Introd., cap. “Nozioni dedotte dalla filiazione testuale”]. CortZol aveva soppresso la prima att. di *amido*, proveniente dalla Crusca (perché forse inventato dal Redi, Crusca3, vd. per esso Möhren ItSt 11, 1988, 93-113, spec. 105, e cp. Cort­Zol2), ciò che ha prodotto la prima datazione “ante 1577”. In realtà, l’att. si trova nella Crusca1 (Aldobr., trad. Bencivenni, iniz. XIV, vd. anche 1310 AldBenclB). LCucBoM dà tre att.; anche in LCucFr[G/B] ciii, LCucFiM XXXVI, LCucCaF n° I, ecc.; cp. fr. *amidon* (sec. XIII LSimplMedD 3, n° 13, con descrizione della confezione, secondo Matthaeus Platearius; FEW 24,510a: 1302), ecc.; mlt. *amidum* già nel sec. IX (MltWb), lat. mlt. *amylum* (< gr.). LEI 2,1026 ‘sostanza organica composta di carbonio, idrògeno e ossìgeno; farina non molita’: bizzarro [compila informazioni enciclop. da Battaglia e il gloss. di SerapJacI 2,60, che trae la sua def. errata dall’etimologia greca mal compresa; datazioni da corr.: l. 13 “dal 1499”, l. 18 “fine sec. XV” (= LCucCa !)]; B 1,392b [Benciv., = TLIO]. Cfr. anche 1340 Franc. Bald. Pegolotti, e 1344 Mensa in Frosini, *Cibo* 54 [da corr. l’opinione sull’att. della Crusca]. {Ad LEI inoltre *amido* per est. ‘cibo a base di amido’ metà sec. XIV LCucFiM XXXVI e LCucFr[G/B] indice l. **∆**}

[**ammaccare**] v.tr. **(***amacca-* 53**)** ‘schiacciare (per ottenere una pasta per es.)’ 53 *amaccale* (le fave) *con la mescola*. B 1,394b, accez. 3. [dal Redi; v.rifl. P. Crescenzi (= TB) e Galileo]; TLIO [1342/48 e 1360; la 3a att. err.]. **∆** Per l’etim. cp. Cort­Zol2; GAVI 18,4,228.

[**ammoniaco**] m. **(***armoniaco* 198**)** t. di farmacia ‘specie di gommoresina di una pianta (senza dubbio Dorema ammoniacum Don. / Peucedanum ammoniacum Nees e non Ferula galbaniflua Boiss. o sim.)’ 198. HoppeDrog 1,437a; LEI 2,827,30 [ragg. ib. II.1.a. *sale armoniago* SerapJacI 2,68]; TLIO.

**ana** avv. t. di farmacia ‘per uguale porzione’ 198. Parola greca nella terminologia farmac. it. TB 1,411; B 1,434c [Redi]; TLIO [1340/60 Greg. d’Ar. Fiori di med.]; FEW 24,512a [HMondB].

**anatra** f. ‘uccello acquatico commestibile degli Anseriformi con becco largo e piatto, piumaggio al fondo generalmente grigio (Anas), anatra’ R157; 157. LEI 2,1060,2.

**anche** cong. **(***anche* R79; ecc., *ancho* 112; 117**)** ‘anche’.

**anello** m. ‘oggetto o struttura a forma di cerchio, anello’ 150 (*tortello* in forma di a.). LEI 2,1142,8 [“dal 1498” = B 1,463b, linea 4 Savonarola]; CortZol2 [m. XIV Scala del Par.]; cfr. TLIO 4. **∆**

**aneto** m. ‘pianta erbacea delle Ombrellifere, con foglie composte (usate come erba aromatica o verdura, anche la radice) e semi simili all’anice (Anethum graveolens)’ 5 (verdura); 162 (*erbe minute*...); **–** *anato* 63 *radice di... anati*. LEI 2,1163,42; 1165,5; 1166,9: da considerare l’uso come verdura e aggiungere la variante *anato* (cfr. la variazione → anisi/*anasi*). Martelli 22 [senza l’att. come verdura]. TLIO [sec. XIII Reg. San.; ecc.]. **∆**

**anguilla** f. ‘pesce anguilliforme, lungo e tondo (Anguilla anguilla), anguilla’ R127; 127 *anguille scorticate*. LEI 2,1218,40.

**animale** m. ‘bestia (spec. da macello)’ 89; 116; 120 *animali salvatichi*; 150. LEI 2,1339,8.

**anisi** m.pl. **(***anisi* 63, *anasi* 64**)** ‘semi aromatici della Pimpinella anisum, pianta erbacea delle Ombrellifere, anice’ 63; 64. LEI 2,1377,35 [*aniso* ‘pianta...’ 1542]; 39 [*anaso* 1704]; 46 [venez.a. *anisi* pl.]; 1378,2 [*anasi* iniz. XVI]; ecc.; 1381,20; ecc. Cfr. TLIO 1.1. **∆**

**apeçare**] v.tr. ‘dividere in pezzi’ 29 *carne apeçata*; 97 *pesci apeçati*. B 1,564c appezzare [1861, TB]; TLIO [XIV-XV Bibbia]. **∆**

**apiccare**] v.tr. ‘applicare, impiccare’ 145 *in su l’albore apicca pomi* (di pasta). B 1,566c appiccare.

**apollocato** p.pass. agg. ‘che è fornito di pollo’ 75 *brodo dei caponi... chiamasi “brodo apollocato”*. TLIO sola att. **∆**

**apparecchiare**] v.tr. **(***apparecchiati* 30, *aparichiato* 102**)** ‘preparare (un cibo per il pasto)’ 30; 102 *riso... da per sé aparichiato*. B 1,549b; TLIO 1.3.

**appetito** m. ‘desiderio di mangiare (come bisogno corporale), appetito’ 192 (salsa all’aceto) *fa appetito*. B 1,563c; TLIO.

**aprire**] v.tr. ‘fare un’apertura (tagliando)’ 131 (*la* *seppia, aprila*).

**arancio** m. prob. ‘frutto della Citrus aurantia, arancia amara’ 71 *aranci/ limoncelli/lumie*; 126 *cetrangole/aranci*; 127 *aranci/citrangole/lemmoncelli*; 128 *citrangole/aranci/lomie*; 129 *aranci/citrangole*; 133 *aranci/citrangole/ lemoncelli*; ■ per elissi ‘succo d’arancio amaro’ 182 *tolla... arancio o aceto e gargariçi*. Frosini, *Cibo* 123 [1a att. sec. metà XIII; def. semplicemente ‘arancia’]. B 1,608a [dal 2o t. XVI]; Cort­Zol2 [Folgore]; TLIO [a. 1327; ident. err. bot.]. **∆** Cfr. → melangola.

**arbusciare** → abrusciare.

**ardere**] v.tr. ‘distruggere per azione del fuoco, ardere’ 197 *ardilo* (*fegato*, in farmac.). LEI 31,987,41.

**aristologia** f. t. di farmacia ‘pianta erbacea domestica delle Aristolochiacee con foglie picciolate alterne e fiori giallo-verdastri allungati, aristolochia’, due varietà: Aristolochia lunga e A. rotonda, *aristologia lunga e tonda* 198. LEI 31,1178,1 [aggiung. *a. tonda*]; TLIO **∆**; ib. 20 [*a. lunga*].

**armoniaco** → ammoniaco.

**arostire** v.tr. ‘cuocere per azione diretta del calore, senza liquido, arrostire’ 71; 73; ecc.; ■ *arostito* p.pass. R160; R174; 36; 93; 95; 101; 140 → ova; 156; 160; 175; 176. B 1,697a arrostire; b arrostito; TLIO. Cfr. → rostire.

**arosto** agg. ‘che è arrostito’ 93; 152; ■ m. ‘pezzo di carne arrostito, arrosto’ R153; 153; 177. B 1,697b arrosto m.; 697c agg. [sec. metà XIV]; TLIO.

**arte** f. ‘prodotto del fare a regola d’arte’ 135 *e insieme, coll’arte dei polli* (cotta da parte), *fa oni cosa bullire* (= LCucMeraB 23 *tucte queste cose*). Prob. ad LEI 31,1430 sg. (3.a.) [l’ed. Zambrini propone ‘membra’, lat. *arto*, ma vd. LEI 31,1507]; cfr. MltWb 1,983,69 ars "opus affabre factum". **∆**

**artificiatamente** avv. ‘a regola d’arte, con artificio’ 192 *aceto si fa in più modi artificiatamente*. LEI 31, 1503,38.

**asai** avv. ‘a sufficienza’ 71 *asai cotto*; 187 *tieni in bocca asai* (di tempo). LEI 1,832,42.

**asaporare**] v.tr. ‘dare sapore a una vivanda aggiungendovi uno o più condimenti, insaporire’ 99; 112; 122 *asaporalo de sale*; 123; 124 (*sale*); 159 (*sale*). B 1,749b assaporare [1671]; Cort­Zol2 [altra def.]. **∆**

[**assottigliare**] v.tr. **(***asutigliare* 146**)** ‘rendere sottile’ 146 (pasta). B 1,781a; TLIO 1.

[**astersivo**] agg. **(***abstersivo* 184**)** ‘che lava’184 *cristere abstersivo*. Grafia anche SerapJacI [ms. a. 1404]; TLIO. LEI 1,190,52 [grafia da aggiungere]; Möhren ItSt 11,106. **∆**

**atritare**] v.tr. ‘pestare qlco. fino a ridurla in pezzetti minuti, tritare’ 6 (le erbe) *s’atritino forte col coltello*. Ad B 1,836a attritare; cfr. TLIO. **∆**

**audito** m. ‘facoltà di udire, udito’ 190 *quando lo audito fosse impedito*. LEI 32, 2280,1.

**aurea alexandrina** f. nome di un elettuario complesso 187. LEI 32,2370,24-29 [*aurea ales.* XV sec., *aula allex.* 1376, *aurea alex.* 1423; da modif., anche la def.; n.10: il mlt. è più antico: sec. XII; def. err.: "... a base di oro", all’origine non contiene oro, vd. AntidNicD §1, MildenbergerTrut 158 e H. Brunsschwick, *Distiliren*, Straßburg 1532 f° lxiiija *genant... darumb das sie übertreflich ist... als das gold übertrifft all andere metall*; da un certo Alessandro (ad TLIO?)]. FEW 25,979b, III.5. [dat. di lat. *aurea alexandrina* da corr.: iniz. XIV è la data del ms. del testo fr.; def. err.]. TLIO [1310 ecc., def. come LEI]. **∆**

**avançare**] v.intr. ‘sporgere in fuori, avanzare’ 69 *oglio che avança* (LEI 1,36,7); ■ ‘superare in potere’ 186 (farmac.), TLIO avanzare1 2.6; ad LEI 1,35,22.

**avellano** m. ‘nocciola, frutto (senza guscio) dell’avellano, Corylus avellana’ 149 *ponere amandole e avellani*. Masc. per il frutto; ad LEI 1,91. TLIO. {LCucMeraB 113 *avellane* f.pl., vd. qua la ricetta n° 20.} **∆**

**avere** v.tr. ‘possedere; ottenere’ 5; ecc.; *abbi* imperat. ‘prendere (un ingrediente, per cucinare)’ 69 *poi abbi cipolle*; 73; 141; 153; ‘provvedere, fornirsi (di qlco.)’ 79 *abbi la mescola forata*; 122 *bragia*, TB 1,779a, 106. Vd. → togliere.

**bagnare**] v.tr. ‘porre (cibi) in un liquido per umettare o marinare’ 71 *erbe odorifere bagnate in aceto* (anche LCucMeraB; ad LEI 4,914 o 916,1 ?; ad TLIO 2.) **∆**; ■ ‘spargere un liquido su (qlco.)’ 120 (*carne*) *bagnala col vino*; 122 (*pasta*) *bagnala coll’acqua*; 149 *bagnati la palma de la mano coll’acqua*. TLIO 1.

**barbieri** m. ‘chi per mestiere taglia e rade la barba e i capelli e chi è chirurgo pratico, barbiere (nel senso mediev.)’ 198 *sangue de homo tracto de vena dal barbieri*. LEI 4,1233,39; 1234,20seg.; 1237,18 [distinzione problematica (anche ‘flebotomo’)]; TLIO 1.1. [solo Cavalca].

**barca** → corna.

**basalischo** m. ‘mostro col corpo di rettile e testa di gallo, con poteri malefici e terribili, basilisco’ 191 *occidere il basalischo*. LEI 4,1707,37; B 2,83a basalischio.

**basilico** m. ‘pianta erbacea con foglie ovali molto aromatiche (Ocymum basilicum), basilico’ 153 *pesta il basilico nel mortaio*. LEI 4,1693,11.

**bastare**] v.intr. ‘essere sufficiente, bastare’ 111 *sì che basti*; 122. LEI 5,97,8.

**bastone** m. ‘ramo d’albero diritto tagliato (e lavorato) per usi vari, bastone’ 160 *bastone fesso in due parti* (tiene un formaggio da arrostire). LEI 5,124,45+125,13 [sen. 1383]; B 2,102b [def. strette]; TLIO.

**battere**] v.tr. ‘lavorare (con un utensile, a colpi ripetuti) per sminuzzare, ridurre, amalgamare e sim.’ 5 *e battile e tritale* (*petroselli* ecc.) *col coltello*; 8; 42; 97; 106; 107; 109; 111 *tutte insieme tritale e battile* (carni); ecc.; ■ p.pass. agg. 5; 19 *carne battuta mista*; 41 *ova battute*; 109; 116. TLIO [att. unica: sen. fine XIII Fatti; aggiung. battuto]; LEI 5,487,6 [1618 ecc.]; 24 [*battuto*, 1570 ecc.]; 490,38 [1452 ecc.]: classific. discutibile. **∆**

**battuto** m. ‘pesto (di verdure, carne, pesce ecc.)’ 6 *b. di tinca*. TLIO [1a m. XIV; ecc.]; LCucFr[G/B] indice e ric. xvi; LCucFiM 1; LCucMera/bB. LEI 5,487, 36 [dal 1865, TB, CortZol2 id.]. **∆**

**beccume** m. ‘cattivo gusto e odore (animale, spec. di becco)’ 136 *carne di castrone... acciò che non sappia di beccume* (= LCucMeraB 24 *non sappia de pecorino*). LEI 5,895,12 [‘lezzo caprino, puzzo, cattivo odore’, def. cumulativa; att.: LCucBo e dial. lig. – sic.]; cfr. ActesParfums 187. **∆**

**beledo** agg. ‘(zenzero) di origine non specificata, benché senza dubbio del subcontinente indiano (dov’è detto “domestico”)’ → çenzovo.

**bene**, *non bene cotto* → cuocere.

**bere** v.assol. ‘inghiottire qlco. più o meno liquida, bere’ 197; 183 → ovo.

**berreta** f. ‘copricapo, berretta’ 143 *coppo a modo di berreta*. LEI 6,1,20; TLIO.

**biancho** agg. ‘bianco’ 145 (colore di un cibo); 158 (id.); 179. Cfr. agliata, blanmangieri, caulo, cece, çençovo, cera, farina, finocchio, lardo, pane, polpa, porro, raviolo, vino, zucchero.

**biancho** m. ‘parte bianca di qlco.’ 1 *biancho de cauli* (→ caulo)*, biancho de finocchi*; 64; 3 *b. del finocchio e del petrosello*; 4 *b. di finocchi*; 9 *b. di porro*; 61; 63; 103; {LCucFiM 33 *il bianco* (di *porri*)}. B 2,209b, 7. [2a m. XIV dell’occhio, 2a m. XIII dell’uovo, con def. generale non docum.]; TLIO [14.3.: uovo]. **∆**

**bieta** f. **(***bieta* R5; ecc., *bietta* 5**)** ‘verdura con foglie e costole fogliari grosse che si mangiano (Beta vulgaris cicla e sim.), bietola’ 5 (vd. infra); 162; ■ *biete trepice* pl. R5; 6; *treplice* *biette* pl. 5. LEI 5,1349 [*bieta* ca. 1340 Palladio ecc.; aggiung. TLIO; SchiancaCuc; *bietta* da aggiung.; la n. 7 rifiuta la lezione di *b. t. / t. b.* come “sintagmi” (con riferimento al Faccioli, che riproduce erroneamente l’ed. Zambrini, da ciò il *-pli-* err. nel LEI), però questa interpretazione è richiesta dalla sintassi (eccetto nel titolo R5; nella ricetta 5, *t. b.* vale per lat. *atriplex* ‘bietolone’ di RecCulLib)]; LEI 32,2035 [lat. ATRIPLEX, I, tipo *-pi*- (2036,4 anche *-pli-*); *trepice* manca, 1a att. per la forma priva della *a-*; TLIO: m. XIV *treppece*] **∆***;* 2036 [II, tipo -*pli-*, *treplice* manca, anche quella 1a att] **∆**. Nella collocazione (o composizione) una denominazione è attributiva rispetto all’altra (cp. *bietarapa*, *bietola rapa*, *appio petrosello* et sim., vd. RohlfsGr § 995); significato: ‘specie di bietolone’ (in ted. Gartenmelde), una verdura con foglie che si mangiano come la bietola. {Ad LEI 5,1361,4: *bietulo* LCucMerbB 47.}

[**bietulo** → bieta.]

**blanmangieri** m. **(***blanmangieri* 102, *blanche mangieri* R102; 138**)** nome di una vivanda più o meno bianca, a base di petto di pollo, farina e latte R102; 102; 138. Vd. Introd., cap. “Libri di cucina francesi più antichi”;

1. Le *citazioni*seguono spesso interessi enciclopedici, per l’esattezza culinari, e dunque di linguaggio tecnico. Non abbiamo introdotto la qualificazione ‘t. di cucina’ (ma vd. erba per es.), però ‘t. di farmacia’, ed sim. (vd. adragante). [↑](#footnote-ref-1)