

/ STOCCAFISSO / BACALÀ / STOKVIŽ

ABSTRACT

Si chiama baccalà alla triestina, anche se si tratta di stoccafisso ed è molto amato e radicato nella cucina triestina nelle sue versioni in umido e mantecato.

DESCRIZIONE

Dalla Norvegia al Veneto e poi a Trieste, lo stoccafisso arriva a Nord Est d'Italia forse già nel 1300, ma si diffonde solo dopo il Concilio di Trento (1545-1563), quando si professa il mangiare di magro.

Lo stoccafisso era un prodotto a buon mercato, dalla lunghissima durata, che veniva essiccato al sole e al vento, mentre il baccalà si otteneva con il procedimento di salatura. Curiosamente, fin dai tempi antichi, nell'area veneta e giuliana si parla sempre di "baccalà" pur riferendosi allo stoccafisso.

Lo stoccafisso, agli inizi del '900, era la merce di scambio dei lavoratori che passavano sul Carso e qui si fermavano barattandolo in cambio di altra merce. Una volta cotto, si puliva e si metteva nel soffritto con acqua di cottura, olio, aglio, farina o pangrattato. Il risultato era una sorta di pappa con pezzi grossi di baccalà. In altri casi, le ricette riportano l'aggiunta di pomodoro oppure di patate ed acciughe.

Una diversa versione, che deriva sempre dalle contaminazioni culinarie con il Veneto, è il baccalà alla triestina mantecato.



RICETTA

Stoccafisso insalata / Bacalà insalata / Stokviž v solati

Condite lo stoccafisso cotto e pulito con l'olio e l'aglio tritato, salate e pepate.

Tratto da "Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

BIBLIOGRAFIA

"Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

"L'imperial regia cucina di Trieste", vol. 2, di Edda Vidiz e Cesare Fonda, Luglio editore, 2018

/ STOKVIŽ

POVZETEK

Bakala (polenovka) po tržaško je v tržaški kuhinji zelo priljubljena in zakoreninjena jed.

OPIS

Iz Norveške v Veneto in nato v Trst, polenovka je morda prispela na severovzhod Italije že okoli leta 1300, vendar se je razširila šele po Tridentinskem koncilu (1545-1563), ko se je uveljavilo uživanje rib in bolj preproste jedi. Polenovka je bila poceni izdelek z zelo dolgo obstojnostjo, ki so ga sušili na soncu in vetru, medtem ko so bakala pridobivali s soljenjem. Zanimivo je, da se na območju Benečije in Julijske krajine že od nekdaj uporablja izraz "bakala", čeprav se nanaša na polenovko. Na začetku 20. stoletja je bila polenovka menjalno sredstvo, ki so jo delavci prinašali s sabo, ko so prečkali Kras, in jo zamenjevali za drugo blago. Ko je bila skuhana, so jo očistili in prelili z vodo, oljem, česnom, moko ali drobtinami. Nastala je nekakšna kaša z velikimi kosi polenovke. V drugih primerih recepti vključujejo dodatek paradižnika ali krompirja in inčunov.



RECEPT

Stokviž v solati

Skuhan in očiščen stokviž zabelimo z oljem in seseklanim česnom, solimo in popoprano.

Povzeto po knjigi Je več dnevu kut klobas, Vesna Guštin Grilanc, Založništvo tržaškega tiska (ZTT), Trst 2007.

BIBLIOGRAFIJA

Je več dnevu kut klobas, Vesna Guštin Grilanc, Založništvo tržaškega tiska (ZTT), Trst 2007.

L'imperial regia cucina di Trieste. Edda Vidiz in Cesare Fonda, založba Luglio, 2018

/ STOCKFISH

ABSTRACT

It is called “baccalà alla triestina” (Trieste-style codfish), even though it is actually stockfish. It is deeply loved and rooted in Triestine cuisine, especially in its stewed and creamy versions.

DESCRIPTION

From Norway to Veneto and then to Trieste, the stockfish possibly arrived in the Northeast of Italy as early as the 1300s. However, it only became popular after the Council of Trento (1545-1563), during which the consumption of lean foods was promoted.

Stockfish was an affordable product with a very long shelf life. It was dried in the sun and wind, while baccalà (salted cod) was made using a salting process. Interestingly, since ancient times in the Venetian and Julian areas, people always referred to “baccalà” even when talking about stockfish.

At the beginning of the 1900s, stockfish was a bartering item for workers who passed through the Karst region. Here, they would stop and exchange it for other goods. Once cooked, it was cleaned and sautéed with its cooking water, oil, garlic, flour, or breadcrumbs. The result was a sort of mush with large pieces of salted codfish. In some recipes, tomatoes or potatoes and anchovies were added.

A different version, influenced by Veneto's culinary traditions, is the creamy “baccalà alla triestina.”



CARSO
/ KRAS
TORRE –
NATISONE

SENTIERI E CIBI LOCALI

POTI IN LOKALNA HRANA

RECIPE

"Stockfish Salad"

Season the cooked and cleaned stockfish with oil and chopped garlic, then add salt and pepper.

BIBLIOGRAPHY

"Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

"L'imperial regia cucina di Trieste", vol. 2, di Edda Vidiz e Cesare Fonda, Luglio editore, 2018

/ STOCKFISCH

ABSTRACT

Obwohl es sich um Stockfisch handelt, heißt er hier *baccalà alla triestina* und ist in der Triester Küche in seiner geschmorten und cremig verrührten Version äußerst beliebt und stark verwurzelt.

BESCHREIBUNG

Vielleicht kam der Stockfisch schon 1300 von Norwegen nach Venetien und schließlich bis nach Triest, in den Nordosten Italiens. Er verbreitete sich jedoch erst nach dem Konzil von Trient (1545-1563), als man sich zur Fastenkost bekannte.

Der Stockfisch war ein preisgünstiges dauerhaftes Produkt, das in Sonne und Wind getrocknet wurde, während der Klippfisch durch Einsalzung gewonnen wurde. Seltsamerweise spricht man in Venetien und in der Region Julisch Venetien seit jeher von "Baccalà", wenn es um Stockfisch geht.

Zu Beginn des 19. Jh. war der Stockfisch das Tauschmittel der Tagelöhner, die durch den Karst zogen und hier Halt machten, um ihn gegen andere Waren einzutauschen. Nach dem Kochen wurde er gesäubert und mit ein wenig Kochwasser, Öl, Knoblauch, Mehl oder Paniermehl angebraten. Das Ergebnis war eine Art Mus mit großen Stockfischborcken. In anderen Rezepten werden auch Tomaten oder Kartoffeln und Sardellen hinzugefügt.

Eine andere Version, die wiederum auf kulinarische



Kontaminationen mit dem Venetien zurückzuführen ist, ist *baccalà alla triestina mantecato*.

REZEPT

„Stoccafisso insalata“

Den gekochten und gesäuberten Stockfisch mit Öl,
gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

BIBLIOGRAPHIE

“Xe più giorni che luganighe” di Vesna Guštin Grilanc,
edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

“L'imperial regia cucina di Trieste”, vol. 2, di Edda Vidiz e
Cesare Fonda, Luglio editore, 2018