

Por: Xavier Barreiro
(vitemlumes@mixmail.com)

Glosario de Cociña e Gastronomía de Galicia

abada

Por extensión, medida de capacidade equivalente ó que cabe nun aba ou mandil: *vou á horta por unha abada de chicharos.*

abade

-Mesa de a.: mesa con mantel e vaixela na que hai moitos e moi bos manxares.

-Sopa de a.: Según cunheiro, a máis exquisita, feita nunha tarteira baixa de barro en cociña de leña, aproveitando o caldo do cocido.

abafar

1. Afogo que se sente nunha cociña con mala ventilación, mal cheiro ou calor excesiva. 2. Ulir mal, botar un bafo desagradable, atufar, acorar.

abagar

1. Cae-las castañas dos ourizos. 2. Debagar, pingar, derrucar.

aballoar

1. Cheirar mal o peixe. 2. Fartarse por comer dabondo.

aballón

Mal cheiro do peixe podre ou en descomposición.

abamar

Darlle aire ó lume da lareira cun abano ou un fol (de madeira, metal e coiro) para avivalo.

abaneirar

1. Remexer nun recipiente para que o almoado teña unha consistencia homoxénea. 2. Mover repetidamente, sen cambiala de sitio, unha tixola ou tarteira que estea ó lume para que non se queime o contido, para que espese a salsa ou para esterrecar o contido.

abano

1. Moble de cociña. 2. Abanadoiro, abanador para aviva-lo lume. 2. Ferramenta para aventa-lo trigo, semellante á peneira pero sen buratos.



abantuxo

"Mal de aire" que afectaba ós rapaces, producido polo "fluído que tinxe da muller durante o ciclo menstrual". O mal advírtese por: debilidade, consunción atrésica, cretinismo, tabes mesentérica.

Resumindo: raquitismo ou mala alimentación. No concello de Mos (Pontevedra) facían unha mestura de casca de ovo e unha herba (urbaxán) para enzoufárlle-lo bandullo ó neno; se se puña roxo era por mor dunha muller catamenial.

abarbar

1. Sair do molde a masa despois de levedar ou cando está no forno. 2. Agromarlle pelusilla ás mozcacas do millo.

abaroutar

Moverse pola cociña de presa e sen xeito.

abarqueira

Castaña vacía.

abarrillar

Aparecer os acios na vide con poucos grans e pequenos, por mor do mal tempo.

abarroutar

1. Facer comer a alguén ata a fartura, encherse. 2. Encher ata o límite un recipiente.

abiscoitar

Darlle a unha masa o gusto, consistencia e forma de biscoito.

abobra

1. Variedade de cabaza con pintas verdes e brancas, excelente para elabora-lo cabelo de anxo. 2. Muller gorda.

aflatoxinas

Sustancias tóxicas producidas polo lévedo de fungos microscópicos. Atópanse de catro clases: B1, B2, G1 e G2, sendo a B1 canceríxena. As regulamentacións sanitarias da CEE recomendan, que a cantidade total de aflatoxinas nos froitos secos (en pistachos e manises, os máis receptivos ós fungos) non superen as 10 ppb (partes por millón).

afreitas

1. Fariña de avea ou millo pouco moída (mal munda), ou as feitas desta fariña cocida no leite. 2. Arrandas, avea louca.

allada

1. Refrito de aceite, allos, pementón e un pouco do líquido de coce-la vianda que vai levar esta salsa. 2. Adobo feito con allos machacados no morteiro con sal grosa, aceite e perexel. 3. Adobo para zorza.

alleira

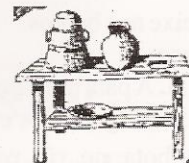
1. Cabeza de allo formando un só dente. 2. embutido feito con ósos cocidos, carne de pouca calidade e allo.

alleiro

1. Plantación de allos. 2. Vasilla onde se gardan. 3. Refraneiro:

-Cada día de xaneiro, perde un allo o alleiro.

-Se queres ter bo alleiro, planta os allos en xaneiro.



allo

1. Bulbo aromático do *Allium sativum*. Condimento. 2. San pedro de A.: feligresía anexa de San Clemente de Pazos, no concello de Zas (A Coruña). Ten dúas entidades de poboación cun nome moi axeitado: Cebola de Arriba e Cebola de Abaixo.

aluado

Touciño deteriorado sen vermes. Según conta unha antiga crenza, non podía darlle a luz directa da lúa ó porco aberto en canle porque estragábase a carne.

anguiacho

Congro pequeno ou anguía grande.

atacar

Encher de alimentos algo baldeiro, un saco ou unha pota, apretando ben o contido para que non colla máis nada.

baíúca

Taberna, tasca.

barolo

Fungo do pan.

blanquete

Xarope de azucre e auga con punto de fío forte.

bolardo

Biscoito.

cabazo

(lat. Capaceu). 1. Medida para o viño equivalente a 16 litros. 2. Hórreo.

cadelas

1. Eirugas da col ou vermes das patacas. 2. Pulpo con c.: prato feito con pulpo, cachelos e ameixas, mollado cunha salsa axeitada que lle da un arrecendo excepcional.

canada/o

1. Vasilla de arxila usada para garda-lo leite ou viño. 2. Medida para o viño equivalente a 37 litros.

cantareiro

Mesa con buratos na parte superior para pousa-las olas ou baldes con auga. Ponse a carón do fregadeiro.



caroleira

Muller que vende noces na feira.

carolo

1. Carozo do millo ou corazón da mazá. 2. Noz verde que aínda ten a códea. 3. Anaco de pan.

carón

1. Parte comestible da castaña. 2. cerne da pataca.

celeiro

1. Almacén de gran ou artesa. 2. Táboas para colocar o peixe nos barcos.

coca

1. A pata máis grande dun boi de mar ou dunha centola. 2. Bugallo dos carballos, bailarete. 3. Feixe de herbas que se bota no río para atordalla-los peixes. Dis-que se fai machacando os froitos dalgunhas herbas (papaveráceas) en augardente con pan de centeo para emborrachalos, durándolle-lo efecto etílico tres horas. 4. Calquera verme.

códea

1. Parte externa endurecida do pan, do queixo e dalgunhas froitas. 2. Anaco de pan duro con moita corteza. 3. Casca ou cortiza das árbores. 4. ¡Hai na c.! era unha frase feita dos mariñeiros cando había moita pesca. 5. Refraneiro:

-A c. aguza os dentes; o miolo empapiza

-Vale máis c. dura que pedra de moer.

cornecho

1. Corroscó do pan. 2. Bolo de pan con forma de cornos. 3. Caramuxo, bígaro.

cornella

Vaiña dalgunhas legumes (chícharos, fabas) onde están pechada-las sementes.

cornello

Micelio do fungo *Claviceps purpurea*, parásito do centeo e do millo, que contén varios alcaloides usados en medicina para a dor de cabeza e como abortivo, pero que en dosis altas é moi tóxico. Os episodios de avistamentos de meigas, en tempos da Inquisición, poideron deberse á inxesta desta droga ó consumi-la fariña infectada no pan.

En México e no Perú, cociñan o millo con este fungo cando é novo porque non é tóxico; Incas e Aztecas tíñano por exquisito.

cornicabra

1. Variedade de peras galegas. 2. Terebinto, árbore de folla perenne e madeira moi dura, que ó cortala tinxen unhas gotas de trementina branca.

corroscó

1. cornecho que coroa un molete. 2. Anaco duro duro de pan, carapucho, carolo.

cortaduría

Táboa da carnicería sobre a que se corta a carne.

cunqueiro

Armario pequeno para gardar cunacas, botellas, pratos ou vaixela; alzadeiro.

changuero

Cunca de arxila branca para o viño ou o leite, moi común na zona de Cambados.

chete

Saleiro

desgraxumar

Quitarlle a unha preparación culinaria a graxumada ou graxa excesiva.

escano

Banco de madeira de castaño moi pesado, para máis de catro persoas, con respaldo e apoios para os brazos nos extremos. A miúdo, teñen cuberta a parte inferior con táboas algo separadas con unha portiña no fronte, a capoeira, ond e se metían os pitos para cebalos e para que medrasen tranquilamente a carón da calor na cociña no inverno.



espeteira

Taboleiro pendurado da parede por ganchos de ferro para pousar cazos, tarteiras e potas.

estrado

Mesa para poñe-lo pan, antes e despois dunha fornada.

famento

O que pasa fame por necesidade ou por mal gusto; o que fai pasar fame ós demais.

farangullas

Migas de pan, principalmente do miolo e non da códea.

farelo

Salvado, relón casca do gran do trigo ou do centeo. Co f. faise unha masa para ceba-las galiñas.

fecha

Grolo de viño para probalo. Ven da expresión "abre e fecha", moi usada en O Morrazo..

feluxe

Fume que se pega ós pucheiros; cirno.

fornalleira

Espacio debaixo da pedra da boca do forno de leña, onde vai cac-la cinza ou borralla cando se limpa antes da fornada.

frinxideira

Táboa sobre a que se amasa o pan e que se coloca sobre a artesa.

galleiro

1. Peza de madeira con forma de dúas pirámides xunguidas por un vértice, que se pendura do teito da cociña. Na parte máis ancha da madeira leva dous paos cruzados, nos que se pousan o pan, o touciño ou xamón. Na parte de abaixo leva unha folla plana de folla de lata, o tornaratos. Semellantes ós galleiros son as touciñeiras ou claveiras. 2. Estaca que se lle pon ás fabas para que medren por riba dela. 3. Colgadoiro para a roupa.

golforear

Extende-la fariña pola mesa de traballo antes de amasar.

graxumada

1. Graxa dabondo nunha comida. 2. Fritada ou guiso moi abundante en graxa.

inzo

Ovo que se deixa no niño para que a galiña siga coa posta; aniñadoiro, abiñadoiro.

maquía

1. Cantidade de gran ou fariña coa que se lle pagaba ó muiñeiro. Medíase co maquilandeiro, e a persoa encargada de cobrala é o maqueira. Víñase pagando un cuartillo por cada

ferrado, pero por mor do posible abuso no peso da máquina, o labrego quedábase no muiño, de día ou de noite, para evita-lo posible fraude. Desta costume aparecen os contos das muiñadas. 2. Refraneiro:

- ¡Un día no muiño!, un día non é nada. ¡Unha semanaña enteira!, eso sí que é muiñada.

- Non fies en maquía de muiñeiro, nin creas en comida de despenseiro.

- O muiñeiro maqueiro, cóidase o amo do rueiro.

maseira

1. Artesa grande onde se gardaba a fariña ou se amasaba o pan. 2. Pano para tapa-la masa mentras leveda.

mazarelo

Morteiro.

míllara

ovas do peixe e da nécora.

moxega

Vasilla troncocónica de madeira empregada para pisa-los acios na adega.



narvaso

Caña do millo, con follas pero sen espiga.

narvazo

Horta no areal da praia.

ola

1. Vasilla redonda de barro para cociña-las viandas. 2. Xícara de barro para leva-la auga da fonte. 3. Cocido do mediodía con verduras e legumes. 4. Medida de viño equivalente a 16 litros. 5. Refraneiro:

- A ola sen verdura non ten gracia nin fatura.

- Boas olas, boas sobras.

- Nin ola sen touciño, nen xantar sen viño.

- Ola de moitos nunca ben coce.

oliscar

1. Ulir con insistencia un alimento para topar un arrecendo en concreto. 2. Empezar a cheirar mal as carnes.

pan

1. Masa feita con distintos tipos de fariña, sal, auga e fermento que, unha vez levedada e cocida no forno, sir ve como alimento. Algúns tipos de pan coñecidos:

- abenzoado, o da misa.

- albeiro, o de trigo moi branco.

- asmo, ten becerra por cocer ou levedar pouco.

- da boralla, a bica, cocido debaixo das cinzas.

- de entrepeneiras, integral de hoxe.

PANADERIA



CAFETERIA

PANNES

Ezequiel Massoni, 22 - Teléfono 986 891 451 - MARIN

¡PÍDANOS PRESUPUESTO!

Preparamos, previo encargo: Buffets, empanadas, comidas y todo tipo de reuniones gastronómicas, familiares y amigables.

Saldrá satisfecho de nuestro Servicio

-de figos, a xeito de tortas con figos, améndoas e especias.
-de monición, o que se lle dá no rancho a tropa

2. Refraneiro:

-Antes o pan que o viño, antes o touciño que o viño, e antes touciño que liño.

-Pan con fartura e viño con medida.

-A quen lle sobre pan, que manteña ben o can.

queipo

Cesto de vimbios dunha asa para a froita.

raba

Cebo para a pesca da sardiña feito con ovas de bacallao.

raspa

1. espiña do peixe. 2. Restos de alimentos que quedan pegados nun recipiente despois de cociñalos.

rebanda

Tallada, máis longa que ancha, de pan, queixo, roscón, ...

tallada

Porción cortada dun comestible. Pode ser:

-alargada, posta.

-de carne, xixa.

-de peixe, tora.

-redondeada, toro.

talladeira

1. Coitelo curvo de cociña. 2. Pequena táboa onde se colocan os alimentos para cortalos ou picalos.

tulla

Artesa grande feita de pedra onde só se garda o gran. Polo xeral, facíase nunha esquina da casa para aproveita-lo espacio. Aparece citada nos foros dos mosteiros galegos do século XV.

turrón

Doce típico do Nadal feito con améndoas, azucre ou mel e ovos. No A. H. P. de Pontevedra atópase un documento do ano 1603, no que o Alcalde de PONTEVEDRA (Rodrigo Mariño de Lobera) pídelle a doña Ynés de Aballe Mariño, de Redondela, "[...] seis docenas de bizcochos; seis docenas de mazapanes; cinco de Tu Ron de almendra; y cuatro de Cuadros de huevos reales; dos Coronas de adviento (roscón)" para agasallar ó Arzobispo de Santiago na súa visita á cidade.

vafío

Cheiro desagradable dun animal morto e aínda quente ó abrillo en canle.

vaseira

1. caixa de madeira para garda-los vasos e copas. 2. Anaquel de pedra ou ladrillo nas paredes da cociña para pousa-los vasos, vasillas, pratos ou xerras.

zarapallada

Mestura desordenada dos ingredientes do almoado ou dun recheo de empanadas ou doces.

zarrabullo

Doce co que se rechea o bandullo do porco.

zorollo

1. Abruño. 2. Pedazo groso de carne ou dunha masa. 3. Froita de óso sen madurar. 4. Froita do loureiro.



Pote La Lareira