

Contribución al estudio del habla popular manchega (Conclusión)

Finaliza en este número el trabajo del profesor Hernando Cuadrado sobre el habla popular en La Mancha

2.6. GASTRONOMIA

De la rica gama de especialidades gastronómicas exponemos unos cuantos vocablos que no agotan —ni mucho menos— las variedades existentes.

ACEITUNERO. Comida formada por patatas, tomate, ajo y aceite crudo.

ADOBARSE. Atiborrarse de comida y bebida.

AJEHARINA. Guiso que se obtiene sofriendo patatas, ajos, tomates, harina y pimentón, cocido con agua.

AJIPAN. Pan endurecido, que se exprime en remojo y se rehogga en aceite frito con unos dientes de ajo.

ALBARILLO. Albaricoque.

ALBONDIGON. Vianda que se obtiene con la misma masa de las albóndigas, en forma de bloque, que se pasa por harina para sofreirlo, y se sirve, ya guisado, con una salsa.

ALETRIA. Fideo. Sopa de fideos.

ALFAJOR. Turrón compuesto de almendra y pan.

ASADILLO. Combinación de tomates y pimientos, asados con aceite y comino.

ATASCABURRAS. Guiso elaborado con picado, cebollas y tomates secos, con una pequeña porción de aceite y vinagre.

ATASCAMULAS. Atascaburras.

AVILLONES. Judías verdes.

BLANCO. Yantar confeccionado con aceite, ajo, sal y bacalao.

BRAÑONES. Conjunto generado por la unión de trigo, rabo de cerdo, pezuña y oreja.

CALANDRAJOS. Salsa de tomates, pimienta, cebolla, bacalao, hierbabuena, laurel y sal.

CALDERILLAS. Patatas fritas, a las que se añade un poco de pimentón para, posteriormente, ponerlas a cocer con agua y ajo machacado.

CANELOS. Dulce que se obtiene al cocer un kilogramo de manteca, azúcar, canela, ralladura de limón, aceite y harina.

CASCAMONOS. Guiso de patatas fritas, picadas en trozos grandes, con pimiento seco machacado.

CAZUELA. Filetes de lomo de cerdo y ternera, asados con guarnición de legumbres y con el propio jugo del lomo del cerdo, servido en la típica cazuela de barro.

CECENA. Torta del pastor, hecha por él mismo entre dos fuegos.

COÑA. Asado de guindilla, ajos, aceite, bacalao y patatas.

COÑITOS. Masa de harina y agua, que se fríe posteriormente.

CRILLAS. Patatas.

CHIRULI. Comida compuesta por patatas asadas, ajos machacados, guindilla picante, aceite crudo y pimienta.

CHOCOTAJADAS. Se dice del que tiene algunas viandas en la mano y come de todas simultáneamente.

CHUSCARRON. Pedazo de pan, carne, etc., excesivamente tostado.

DUELOS Y QUEBRANTOS. Huevos con torreznos.

EMPANCINARSE. Beber en exceso cualquier líquido, sobre todo agua.

EMPEDRADO. Plato de arroz con lentejas y alubias.

ENACEITADO. Pasta de aceite y harina.

ENCEBOLLADO. Guiso de pescado, patatas, ajos, cebolla, huevo y tostones.

EÑIR. Dejar que dos panes se pongan agrios y, posteriormente, juntarlos con la masa del día siguiente.

ESCALZAPORRA. Rinrán de miga de pan, cebolla y aceite tostado.

FLORES. Dulce compuesto por una docena de huevos, ocho cascarones de agua, dos o tres de zumo de naranja, y cuatrocientos gramos de harina. Se moldean con un hierro destinado a tal efecto, en forma de flor, se fríen y se les añade azúcar.

GACHAS. Comida preparada con harina de titos, hígado de cerdo, especias y mucha pringue o aceite.

GACHUPEAR. Preparar comidas estrambóticas, mezclando diversos manjares.

GALIANOS. Vianda propia de pastores, con torta cocida a las brasas y guisada después con aceite y caldo.

GORRILLOS. Dulce constituido por una docena de huevos, un kilogramo de azúcar, un litro de aceite, ralladura de limón (con o sin leche), y la suficiente harina para que, habiendo quedado bien la masa, se les pueda poner a cocer.

HUEVOS ARRASTRADOS. Huevos con menudillos de perdiz y conejo arrastrados por la sartén con la paleta.

LACONA. Guiso preparado con pan mojado solamente y patatas picadas bien revueltas.

LARRELSA. Larreba, guiso de patatas mezcladas con pan y agua, propio de pastores.

MACHACON. Plato de pimientos verdes, tomates machacados con mortero, limón, cominos y acei-