

VOCABULARIO GALEGO DA CASTAÑA

Os países da riveira do Mediterráneo teñen a cultura da castaña inxertada no seu vocabulario. Así, os franceses xa diferencian *châtaigne* de *marron*, pero os italianos amplían vocabulario e distinguen varias clases de *castagnas*: *caldallesa* e *ballota* para a castaña cocida, *bruciata* ou *caldarrosta* para a castaña asada. Os alemáns coñécena por *kastanie*, que en inglés dise *chestnut*. Galegos e portugueses temos moitas máis acepcións lingüísticas.



Arbus panis: os romanos chamabanlle ó castiñeiro *árbore do pan*, xa que nos tempos de malas colleitas facíase o pan con fariña de castaña.

Barexar: trasnada dos cativos que van roubar castañas ós vecinos para o magosto.

Bullote: torta de fariña de castaña consumida polos lexionarios romanos.

Cacho: tixolo.

Coco: verme da castaña.

Caldudas: potaxe de castañas secas cocidas.

Debullar: quitarlle as cascas á castaña cocida, fresca ou asada.

Enxerimento: superficie onde remata a castaña.

Moreas: xeito de xunta-los ourizos para golpealos e separa-la castaña do ourizo.

Petela: pinzas de madeira coas que se apañan as castañas do ourizo.

Picós: anacos das cascas procedentes da pisa ou do bandoxo empregados para ceba-los porcos.

Rangalleira: Dise que o día do magosto o viño “corre á rangalleira”.

Suchar: Chupar continuamente unha castaña pilonga ata que se consuma. Chuchar.

Taloura: vara longa coa que se abanea o castaño para que pinguen os ourizos; tamén é **bareiro**.

Tixolo: tixola de ferro con buratos onde se asan as castañas. Cacho.

Tonas: cascas da castaña.

Trasmocho: castiñeiro que medra máis ó ancho que ó alto pola acción do home, que o poda coma se fose un frutal. Deste xeito, obtéñense máis castañas, temos polas grandes para madeira en poucos anos, e non desaparece a árbore.

Xemas: partes da castaña.

Tipos de castaña:

Bolerca: a que abortou dentro do ourizo, que non medrou.

Brava: a do castiñeiro bravo, sen enxertar.

Bullada: a que xa pasou pola bulla.

Bullote: castaña asada no tixolo ou cacho.

Burgazo: castaña fresca cocida que se come con leite.

Crouco: a que é pequena.

Degaro: a castaña degraída. Tamén se chaman **restrelos**.

Degraída: cae do ourizo ó chan xa madura. Degaros.

Enxeridas: formadas por varias pezas.

Longal: tipo de castaña portuguesa.

Maia: a pilonga ou seca, e afumada.

Mamota: cocida coas dúas cascas, zoncho; é a castaña mal asada que non pela ben.

Pilonga: castaña seca.

Zoncho: a mamota. Os cativos enfíanas nun cordel a xeito de rosario para comelas.





No Caurel:

Abarqueira: a castaña baleira.

Bravas: hai anos que se dan e outros que non saen.

Picoís: as que se desprezan cando se escollen ou que parten ó debullalas para quitárle-las tonas durante o bandoxo.

Presas: froito dun castiñeiro bo para madeira e que rende moita cantidade de castañas. Dise que estas castañas non son as máis saborosas.

Raigonas: son as segundas en caer da árbore; as mellores para comer e as que mellor pelan.

Velliñas: é moi escura e debúllase mal.

Vérdeas: as máis saborosas e as que máis abundan, xunto coas presas.

Outras clases de castaña:

Pagiana, Vilande, Buxeira, Agrelo, Loura, Garrida, Papada, Cabezuda, Toubesa, Bravoleirado, Bicuda, Ousende, Oucieira.

BOLECOS: Castañas non comestibles, pequenas e aplastadas, que teñen case unicamente pel.

BARAIS: Duras pero que adoitan ser moi saborosas.

BRAVAS: Son os froitos dos castiñeiros sen enxertar.

TEMPERÁS: Redondas e pequenas, nacen antes cás outras.

RAÑUDAS: Alongadas e claras