

VOCABULARIO NAVARRO DE VICTOR MANUEL SAROBE

ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA



Ajoarriero, achichirri, aguau,
brachofa, almendruco, apur,
va, artho, artoa, abadejada,
barras, abarrikar,
abatza, abatza,
abierto, acer,

VICTOR MANUEL SAROBE

**VOCABULARIO NAVARRO
“ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA”**

Autor: Víctor Manuel Sarobe Pueyo

Título: Vocabulario navarro

Subtítulo: Alimentación y gastronomía

Colección: Vocabulario navarro 1 / Nafarroako hiztegia 1

Prólogo: Alfredo Asiáin Ansorena

Edición: Julián Luis Suescun Azcona

Coordinador de la colección: Alfredo Asiáin Ansorena

Portada y maquetación: Ekine Delgado Zugarrondo

Edita: Cátedra del patrimonio inmaterial de Navarra / Nafarroako ondare materiagabearen Katedra

ISBN: 978-84-09-45651-2

Lugar: Pamplona – Iruña, 2023

ÍNDICE

	PÁGINA
Un legado de gran importancia patrimonial. Alfredo Asiáin Ansorena	6 - 23
Semblanza de Víctor Manuel Sarobe Pueyo	7 - 8
Bibliografía selecta de Víctor Manuel Sarobe	8
Archivo personal inédito	9 - 11
Colección de más de 20.000 diapositivas	9 - 10
Colección de sus grabaciones de cantos devocionales	10 - 11
Fichas de vocabulario sobre alimentación y gastronomía	11
La alimentación y la gastronomía en el patrimonio cultural inmaterial	12 - 20
Bibliografía citada en el prólogo	21 - 23
Un trabajo metódico de más de treinta años. Notas del editor Julián Luis Suescun Azcona	24 - 42
Fichas y método de trabajo	24 - 25
Fuentes utilizadas por Sarobe	26 - 32
Sobre esta edición	36 - 42

	PÁGINA
VOCABULARIO (por letras)	
LETRA A	44
LETRA B	88
LETRA C	108
LETRA CH	154
LETRA D	182
LETRA E	191
LETRA F	209
LETRA G	221
LETRA H	240
LETRA I	248
LETRA J	252
LETRA K	257
LETRA L	261
LETRA LL	274
LETRA M	277
LETRA N - Ñ	311
LETRA O	314
LETRA P	322
LETRA Q	360
LETRA R	362
LETRA S	380
LETRA T	399
LETRA U	426
LETRA V	432
LETRA X	439
LETRA Y	441
LETRA Z	443

UN LEGADO DE GRAN IMPORTANCIA PATRIMONIAL

Alfredo Asiáin Ansorena

Universidad Pública de Navarra

Pocos meses después del fallecimiento de Víctor Manuel Sarobe Pueyo, acaecido en Pamplona el 8 de diciembre de 2012, la familia Sarobe cumplía su deseo de que su archivo personal fuera donado al Archivo del patrimonio inmaterial de Navarra / Nafarroako ondare materiagabearen Artxiboa (www.navarchivo.com) de la Universidad Pública de Navarra, que dirijo.

Le presenté este centro de documentación, que ya estábamos preparando desde 2006, cuando lo entrevisté meses antes, para inaugurar una sección de homenaje a investigadores e investigadoras del patrimonio etnográfico e inmaterial en la revista Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra. En el consejo de redacción de la revista, al que pertenecía entonces, presenté la propuesta de hacer una pequeña semblanza biobibliográfica de Sarobe y de publicar un artículo de síntesis escrito por el propio homenajeado. Desgraciadamente su salud fue empeorando y le ayudé también con esta última parte. Le gustó el resultado y, tras sus correcciones y apostillas en las galeras, se publicó el merecido homenaje, ya póstumamente (Asiáin Ansorena, 2012).

Ahora, con la distancia de los años, creo que, en esas entrevistas, también él estaba estudiando mi perfil y valorando si era la persona idónea para gestionar y divulgar su legado. Creo que él era consciente de que buena parte de su importante obra estaba inédita. Por esa razón, buscó un pacto entre investigadores, un compromiso entre amantes del patrimonio navarro, que me obligaría a ir editando todas esas recopilaciones con rigor científico y con respeto intelectual. No creo, en absoluto, que buscara el brillo personal, porque era humilde, sino que era consciente de las joyas patrimoniales que había ido recogiendo. Joyas que, para su estudio y difusión, requerían del compromiso ético, científico y personal de alguien que las supiera valorar.

Se cumplen ahora diez años de esa donación, y aunque, con esta publicación, culminamos la parte más importante del compromiso adquirido, todavía hoy seguimos trabajando en su archivo personal, del que seguiremos publicando nuevas contribuciones inéditas.

Por esta razón, junto a la publicación digital de su vocabulario, recopilado durante treinta años, y una de sus obras más queridas según me confesó, hemos diseñado en nuestro portal una página en su honor: <https://pcinavarra.com/sarobe>.

SEMBLANZA DE VÍCTOR MANUEL SAROBE PUEYO



Ilustración. Víctor Manuel Sarobe Pueyo.

Manuel Sarobe nació en Pamplona, el 17 de octubre de 1925, en el seno de una familia de ascendencia vasca originaria de Lesaka. No heredó la lengua vasca de su padre como hablante, pero sí en un grado de profunda comprensión que le permitió estudiar sin descanso el léxico, las «voces» como él prefería decir, de temas tan sugestivos como la gastronomía en general y la matanza en particular, o las expresiones artísticas más variadas de la religiosidad popular. Casado con Salomé, tuvo tres hijos, una chica y dos varones, que sí lo aprendieron. Después de hacer el bachillerato, se dedicó primeramente a la sastrería, como su padre, y después fue agente comercial hasta su jubilación. Fue presidente de la Sociedad gastronómica Napardi, así como miembro de la Academia Navarra y Vasca de Gastronomía. Por sus trabajos de gastronomía recibió premios como el Premio Gastereo, el Aceituna de Oro... Falleció en Pamplona el 8 de diciembre de 2012.

Desde su época de reputado sastre, se despertó en él y en su grupo de amigos (su propio hermano, Alfonso Nieto, Fernando Pérez Ollo, Miguel Goicoechea, Uranga...) un gran interés por asistir cada fin de semana a las manifestaciones de religiosidad popular que se celebraban en Navarra y provincias limítrofes. En ese contexto comenzó a elaborar las comidas para el grupo, y a destacar en el arte culinario.

Uranga (Ollarra) le impulsó a anotar las primeras recetas tradicionales y le recomendó la asistencia a los cursos de don José Miguel de Barandiarán en la Universidad de Navarra, que dieron un respaldo metodológico a su afición. De esta manera, se fue convirtiendo en el más destacado estudioso de la gastronomía navarra.

En esta faceta de gastrónomo, además de otras contribuciones anteriores en la colección de Temas de Cultura Popular, publicó su monumental La cocina popular navarra de 1995, donde hace una recopilación de 1.310 recetas reunidas durante más de cuarenta años y rescata del olvido platos casi desaparecidos.

Como buen estudioso, no se trata simplemente de un recetario, sino de una interesantísima muestra de la relación entre el calendario gastronómico y el calendario festivo anual (con sus ritos y festejos), donde aporta manifestaciones culturales de cada zona geográfica de Navarra (atlántica, mediterránea, pirenaica y judeoarábica), en una relación entre paisaje y cultura muy interesante en su concepción. Tan es así que después será coautor de La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro, del que siempre destacó, siguiendo a Caro Baroja, su enorme diversidad.

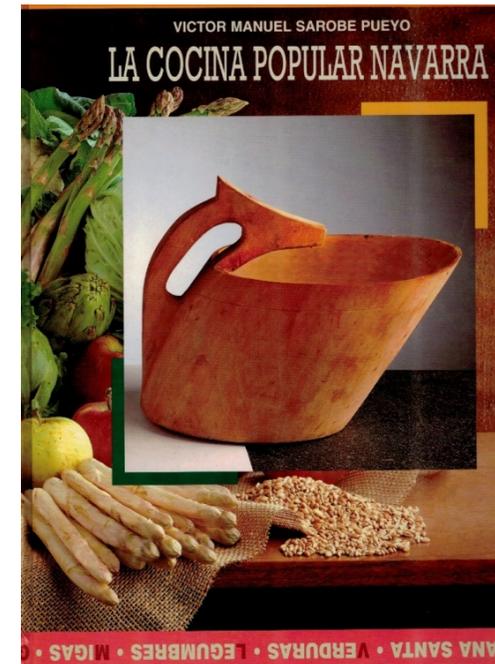
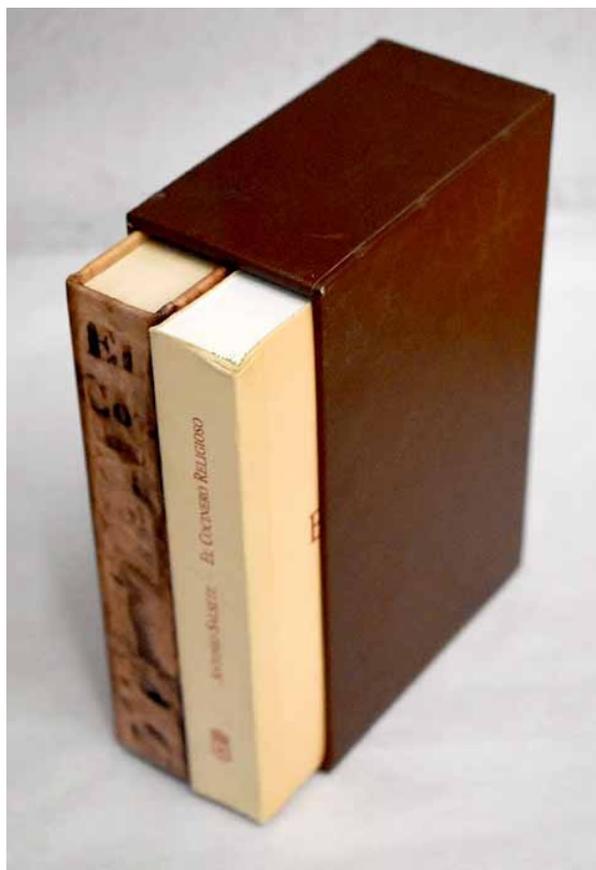


Ilustración. Portada del libro.

Como erudito había participado antes en la redacción de muchas entradas de la Gran Enciclopedia de Navarra y, sobre todo, editó un manuscrito de cocina religiosa, *El cocinero religioso* de Antonio Salsete, evidente seudónimo de un cocinero pamplonés. El manuscrito había sido localizado por un amigo suyo, el bibliófilo José Luis Los Arcos.



BIBLIOGRAFÍA SELECTA DE VÍCTOR MANUEL SAROBE

Obras

Sarobe, V. M. (1968a). *Expresiones del alma popular*. Navarra. Temas de cultura popular, 19. Diputación Foral de Navarra, Dirección de Turismo, Bibliotecas y Cultura Popular.

Sarobe, V. M. (1968b). *Gastronomía (I): platos de caza*. Navarra. Temas de cultura popular, 20. Diputación Foral de Navarra, Dirección de Turismo, Bibliotecas y Cultura Popular.

Sarobe, V. M. (1968c). *Gastronomía (II): pescados de río, abadejos, ranas y caracoles*. Navarra.

Temas de cultura popular, 45. Diputación Foral de Navarra, Dirección de Turismo, Bibliotecas y Cultura Popular.

Sarobe, V. M. (1988). Carta de un gastrónomo “corazonista.” *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía-Gastronomiazko Euskal Anaiarte*, 18, 14-15.

Sarobe, V. M. (1991). Comida insólita, las musharras. *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía-Gastronomiazko Euskal Anaiarte*, 25, 52-56.

Sarobe, V. M. (1995). *La cocina popular navarra*. Pamplona: Caja de Ahorros de Navarra.

Libros colectivos

Sarobe, V. M. et al. (2000). *La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*. Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos.

Sarobe, V. M. (2003). El bacalao y el recetario pamplonés de Salsete, en A. L. Aduriz, S. Bregaña y E. Agirre (dir. y coord.). *Bacalao*. Montagud Editores.

Edición de libros

Salsete, A. y Sarobe, V. M. (1990). *El cocinero religioso*. Gobierno de Navarra, Departamento de Educación, Cultura y Deporte.

ARCHIVO PERSONAL INÉDITO

Manuel Sarobe fue, además de un gran lector, erudito y bibliófilo, un excepcional recopilador, no solamente en el ámbito de la gastronomía, que es el que le granjeó un mayor reconocimiento. Se trata de colecciones inéditas, frutos de toda una vida de trabajo de campo, y de inmenso valor cultural.

Colección de más de 20.000 diapositivas

Esta maravillosa colección de fotografías, de gran valor etnográfico («no fotográfico, porque nunca fui un artista», confesaba él humildemente), comprende más de 20.000 diapositivas organizadas en cajas numeradas.

A pesar de su inmenso volumen, la minuciosidad con la que Sarobe anotó todo su contenido en un cuaderno negro por rollos positivados y, dentro de la numeración de cada rollo, identificó y dató cada una de las fotografías. Se trata de una colección realizada desde 1980 hasta la primera década del siglo XXI.

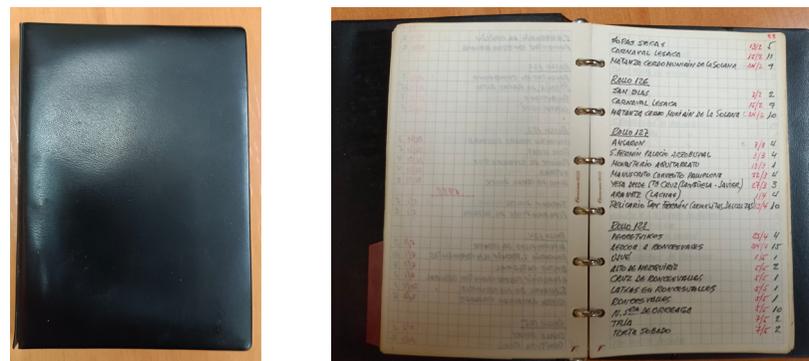


Ilustración. Cuaderno negro con las anotaciones por rollos y fotografías.

Los números de los rollos se corresponden con cajas de diapositivas numeradas. Estas cajas, a su vez, se organizan en archivadores numerados, que reúnen un conjunto correlativo de cajas. Este sistema de organización, que describe perfectamente la meticulosidad de Sarobe, ha ayudado mucho en las tareas de digitalización, ya terminada.



Las fotografías están agrupadas en series, principalmente sobre dos temas. En primer lugar, son iconos testigos de un gran número de eventos de religiosidad popular (romerías, fiestas...) a los que asistió, perfectamente organizados y datados. Su relación con la colección de cantos religiosos hace que sean testimonios de gran importancia patrimonial, puesto que algunos ya han desaparecido. En segundo lugar, otras retratan aspectos de gastronomía y comensalidad festiva. Entre estas, destacan las dedicadas a la matanza.



Ilustración. Romero de Ujué (izquierda) y matanza en Uroz (derecha).

Colección de sus grabaciones de cantos devocionales

La segunda colección inédita, no menos relevante desde el punto de vista patrimonial, es su colección de grabaciones de cantos tradicionales religiosos asociados a esos lugares de peregrinación y de romería, visitados y fotografiados. El hecho de que fotografías y cantos formen un conjunto, que, hoy en día, llamaríamos multimodal, dotan al legado de Sarobe de un interés aún mayor.

Además de la digitalización de preservación de las cintas, los diferentes cantos, perfectamente identificados en las carátulas de la colección, se han ido clasificando y documentando. Toda la colección, reunida en un único archivador, ya está digitalizada y se puede consultar en el centro de documentación (APIN / NOMA).

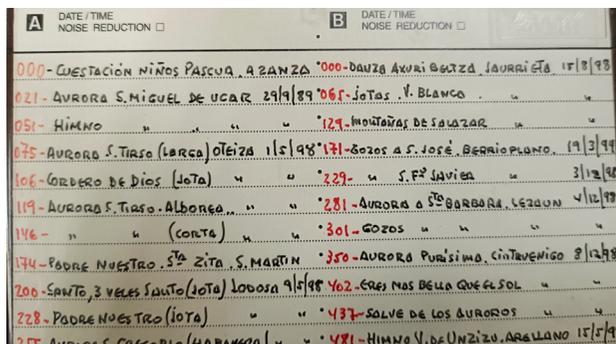


Ilustración. Ejemplo de carátula de cinta magnetofónica con anotación de cada uno de los cantos.



Ilustración. Ejemplo de canto digitalizado en el centro de documentación (izquierda) y archivador con todas las cintas (derecha).



Además, se han aprovechado las partituras preparadas por Maite Mauleón y Mónica Aznárez en sus libros (2012a y 2012b) para la documentación de algunos de estos cantos, como el que ha servido de ejemplo.

A la Virgen de los Remedios Orísoain



ALA VIRGEN DE LOS REMEDIOS
ORISOAIN
 Se cantaba en la ermita durante la Novena que terminaba el 8 de septiembre. Actualmente, se canta en la parroquia y después de la misa que se celebra en la ermita, para la Virgen que ha sido trasladada desde la Parroquia.
 Fuente: Colección de cantos navarros por Mónica Aznárez (1997)

Tipo de partitura:
- Testimonio

Clasificación:
- Composiciones musicales vocales tradicionales
- Cancionero

Investigador / colaborador:
- Maite Mauleón

Fecha aproximada de la partitura: 1997

Localización de la partitura: Orísoain

Agentes de la partitura: Maite Mauleón Orzáiz y Mónica Aznárez Mauleón

Enlace a página web y/o documento on line

Palabras clave

Contexto

Referencias bibliográficas



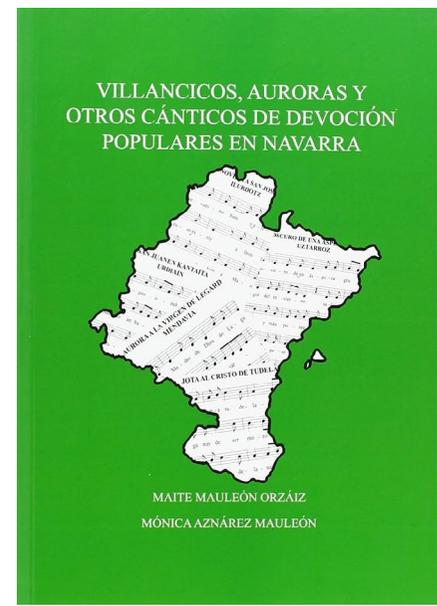
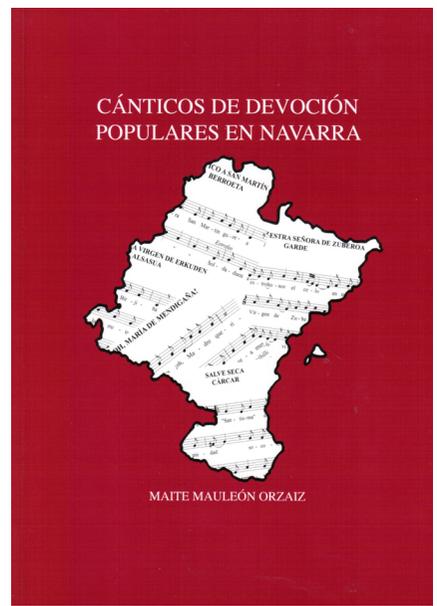


Ilustración. Partitura del canto religioso procedente de los libros de Maite Mauleón y Mónica Aznárez.

Fichas de vocabulario sobre alimentación y gastronomía

La tercera colección inédita que estaba en su archivo personal era un conjunto de fichas de vocabulario ordenadas en tres ficheros de color verde oscuro. El primero incluye las palabras recopiladas desde la A hasta CH; el segundo, desde la D hasta la O; y el tercero, desde la P hasta la Z. Parece ser que la fue realizando a la vez que recopilaba las recetas tradicionales.

Sabemos que Manuel Sarobe dedicó mucho tiempo y esfuerzo a este vocabulario de alimentación y gastronomía, que es el motivo de esta publicación. Para elaborarlo, utilizó fuentes bibliográficas, orales, documentos procedentes de archivos y de la hemeroteca, como se detalla más adelante.

LA ALIMENTACIÓN Y LA GASTRONOMÍA EN EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Desde la Convención de la UNESCO del 2003 sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial, se viene produciendo una evolución muy interesante en el concepto de cultura, vista ya ahora como recurso para el desarrollo local (rural y urbano), y donde se anulan las tradicionales distinciones entre la llamada alta cultura y la definición antropológica de cultura (cultura tradicional). Se supera así una visión cosificada del patrimonio y se impulsa un inventario de encuentros memorables por su importancia simbólica. Dicho de otro modo, se produce un paso del objeto al evento, con lo que el patrimonio cultural se reubica en un paisaje cultural, resultado de la acción del desarrollo de actividades humanas en un territorio concreto.

Manuel Sarobe entendió como nadie esta relación entre lo natural y lo cultural, esta simbiosis entre las cualidades naturales de los alimentos (objeto) y los factores intangibles que los caracterizan (evento). Ayudado por la formación metodológica que recibió de don José Miguel de Barandiarán, realizó siempre un acercamiento global y holístico al campo de la gastronomía (2000: 134): «Así, la presencia de un alimento en una comunidad, en una cultura, se debe no solo a su valor dietético (función de sus nutrientes y valor energético), sino también a sus dimensiones gastronómicas, psicológicas, culturales y simbólicas».

De los cinco ámbitos del PCI que identificó la UNESCO (2003), la alimentación y la gastronomía están presentes, de una forma más directa o transversalmente, en casi todos. El Plan Nacional (2011) y la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de España (2015) hablan, respectivamente, de “Formas de alimentación” y de “Gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación”.

Y en nuestro centro de documentación, por último, hemos propuesto, dentro del apartado de alimentación y gastronomía, factores de estudio como los conocimientos culinarios y dietas; obtención y elaboración de alimentos; técnicas de conservación; recetario; condimentación; comensalidad; preferencias y tabúes; alimentación y diversidad; y otros aspectos. Todas estas temáticas están en las fichas de vocabulario de Sarobe.

Fenómeno complejo, por tanto, como estudian Galarza et al. (2023), porque los datos históricos muestran que la gastronomía nace de la mezcla de arte, técnica y ciencia, y que, como objeto de estudio, las aproximaciones deben combinar disciplinas como el arte, la cultura, la historia, la salubridad, la economía y la nutrición.

Por otra parte, la inscripción en la lista representativa de patrimonio inmaterial de la Humanidad de la dieta mediterránea (Castells, 2008; Medina, 2018) supuso, en un primer momento, la constatación de la importancia para la salud de todos estos conocimientos tradicionales en torno a la alimentación, pero también la importancia identitaria de alimentos y preparaciones culinarias (pizza, baguette...) como símbolos compartidos. En un segundo momento, más cercano a la actualidad, se relaciona con la búsqueda de la sostenibilidad en el consumo y de la atracción de turismo sostenible a partir de la oferta gastronómica (Mora Forero, 2020; Lin et al., 2021; Kalenjuk Pivarski et al., 2023).

Este carácter multidisciplinar de la gastronomía, así como su visión amplia ya se aprecia en la obra de Sarobe, que podríamos caracterizar como una búsqueda de todas las dimensiones de la gastronomía vista como un ritual, superando barreras artificiales entre lo culto (alta cocina) y lo tradicional, y describiendo con detalle exquisito (descripción densa, como diría Clifford Geertz) el evento cultural que es el acto de comer tanto en un contexto festivo como en el día a día. Esta ritualidad del comer, esta comensalidad de la que hablan los antropólogos, caracteriza al ser humano (Sarobe et al.: 2000: 135-136):

El animal, aunque está en manada, como siempre solo. No así el hombre, que aunque coma solo tiene detrás todo un mundo de valores forjados en un horizonte común de significación. Así, cuando una comida es compartida entre varios, el hecho de comer resulta una actividad más espiritual y social que biológica. (...) El alimento compartido es signo de vida en común y de entrega personal. Además, tiene una dimensión festiva: por eso mismo tiene la comida compartida un carácter alegre, y a la inversa, pocas celebraciones festivas se dan sin incluir un acto gastronómico. Esto explica que cualquier acto de trascendencia humano haya de compendiarse en una comida, en un banquete. Los alimentos adquieren, pues, en el seno de una comida un misterioso valor simbólico que es uno de los factores de su aceptabilidad. El hombre es probablemente tan consumidor de símbolos como de nutrientes. Así, las tradiciones de nuestra tierra van siempre ligadas a una serie de ritos gastronómicos (...) El comer y beber común suscita una importante fuerza socializadora (...) En todas las civilizaciones los ritos de alianza implican compartir el mismo alimento o la misma bebida.

Y forma parte claramente de todos esos valores que quiso destacar la UNESCO con su concepto de «patrimonio inmaterial» (2003), nombre con el que definió «los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, que las comunidades, los grupos, etc., reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural».

Por esa razón, Sarobe abogó (1995: 7-9) por conservar la cultura culinaria identitaria, aunque sean pocas las preparaciones autóctonas exclusivas de una zona:

Conservemos y defendamos nuestra cultura culinaria. Como dice Juan Cruz Cruz, los usos alimentarios de un pueblo deben tanto al ambiente actual del grupo como a su historia pasada: cuando el hombre puede elegir, escoge lo que sus antepasados comieron antes que él. Quien desee cambiar la costumbre alimenticia de un pueblo es preciso que entienda antes el significado global, el simbolismo, de ese hábito particular. (...) La cocina que llamamos tradicional o popular ha sido tachada de inmovilista, pero siempre ha estado sujeta a variaciones constantes, debidas a la influencia diaria de las circunstancias.

El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) es dinámico, evolutivo y cambiante. La cultura, a partir de esta concepción, se ve como proceso y cambio permanentes. Este rasgo también se aprecia en la trayectoria intelectual de Manuel Sarobe.

En primer lugar, realizó un profundo acercamiento histórico y documental a todo lo que se había publicado sobre alimentación y cocina tradicionales en muy distintos ámbitos geográficos. Se embarcó, desde entonces, en la tarea de relacionar la cultura gastronómica navarra con la gastronomía nacional e internacional, consciente de que la cultura juega con dos verbos, «adoptar y adaptar», en su continuo progreso y cambio. Así, esta preocupación por la documentación y su extenso conocimiento bibliófilo le permitieron editar (1990) un manuscrito de finales del siglo XVII o principios del siglo XVIII: El cocinero religioso de Antonio Salsete, una joya gastronómica; y, sobre todo, su monumental (1310 recetas) La cocina popular navarra (1995).

En esa época también (1990), los grupos Étniker habían publicado su magnífico Atlas etnográfico de Vasconia: la alimentación doméstica en Vasconia, con el impulso de José Miguel de Barandiarán, maestro del propio Sarobe. Se atendía, por fin, a un ámbito etnográfico muy ponderado por su calidad y fama, pero poco estudiado.

La etnología se ha beneficiado, desde ese momento, de unas obras de referencia para organizar su trabajo de campo y para desarrollar su labor investigadora. Teníamos otros referentes para poder rastrear los préstamos culturales (podemos ejemplificarlo con la utilización del «ajo blanco» que menciona Sarobe) y para captar valores tan interesantes como las diferencias religioso-culturales de determinados alimentos y recetas (tocino, manteca, aceite), como podemos ejemplificar con el caso de Genevilla (Asiáin Ansorena, 2006: 260) o las dos recetas del «hormiguillo» del cocinero Antonio Salsete (1990; 125).

En segundo lugar, el carácter evolutivo y cambiante de la cultura impulsó a Sarobe a preocuparse por la vida cotidiana y la memoria histórica de una, llamémosle así, «gastronomía tradicional de actualidad». Se preocupó, por ejemplo, del nacimiento en los años treinta de las «banderillas» (hoy «pinchos» o «pintxos») en el bar Gau Txori (hoy bar Burgalés) de Pamplona y de su «exportación» a Donostia-San Sebastián (a los pocos bares de entonces como el bar Barandiarán, bar Vasco...), ciudad en la que han conseguido una proyección internacional. O, en relación con la posguerra y sus duros años de necesidad, nos sorprendió con sus inimaginables recetas insólitas (1991: 52-56; 1995: 575-582).

En aquellos años noventa del siglo XX, también se había producido en Navarra un acercamiento de la antropología cultural al tema de la gastronomía y la alimentación, gracias al profesor Juan Cruz Cruz, que había publicado (1991) su Alimentación y Cultura. Esta obra, sin duda, influyó en Manuel Sarobe. Juan Cruz Cruz inició con ella una serie de publicaciones en torno a la gastronomía (1992, 1993a, 1993b, 1993c, 1995a, 1995b y 1999) que culminaría con su Teoría elemental de la gastronomía (2002). Este influjo más antropológico parece claro en la obra colectiva (2000), La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro, en la que participaron Manuel Sarobe y el propio Juan Cruz Cruz y que editó la Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos. Desde mi punto de vista, especialmente interesante es cómo abordan la alimentación desde un enfoque doble (cultural e individual), en constante interacción (Sarobe et al., 2000: 132):

El fenómeno de la alimentación es, por tanto, complejo: está constituido, desde el lado cultural, por pautas sociales y desde el lado psicológico, por factores individuales (percepciones, imágenes, recuerdos, sensaciones...), ambas instancias incorporadas como costumbres; no todo lo que es comestible es considerado por un individuo como alimento.

No olvidemos que, unos años antes, la gran figura de la antropología cultural del siglo XX, Claude Lévi-Strauss, había dedicado a «lo crudo» y «lo cocido» (y «lo podrido») buena parte de los cuatro monumentales volúmenes de sus *Mythologiques* (Mitológicas). Lévi-Strauss interpretó los modos en que el ser humano cocina y come los alimentos (crudos o cocidos, básicamente) y a elaborar a partir de esos modos de cocinar y de comer –y de reflejar ambos procesos en las costumbres– toda una gran metáfora de la cultura en que lo crudo correspondería al estado salvaje (es decir, precultural o no civilizado) y lo cocido al estado cultural o civilizado. *Lo crudo y lo cocido* (1964), *De la miel a las cenizas* (1966), *El origen de las maneras de mesa* (1968) y *El hombre desnudo* (1971) son los títulos de cada uno de estos volúmenes de antropología estructural, que ejercieron gran influencia en otros pensadores coetáneos y posteriores. Y también enconadas polémicas. Desistimos de valorar aquí las sugerencias e implicaciones que las ideas de Lévi-Strauss sobre la cocina y sobre los alimentos pueden proyectar sobre la cultura humana, pero recordemos, al menos, algunos extractos de *El origen de las maneras de mesa* (1968), resumen de sus teorías y de qué forma el «modo de alimentarse» puede ser paralelo al «modo de pensar» y al «modo de imaginar» y de «contar mitos»:

Básicamente, el alimento se presenta al hombre en tres estados: puede estar crudo, cocido o podrido. En relación a las operaciones culinarias, lo crudo constituye el polo indemne, mientras que los otros dos estados están fuertemente marcados, si bien en direcciones opuestas; siendo lo cocido una transformación cultural de lo crudo, y lo putrefacto su metamorfosis natural. Por debajo del triángulo principal existe, pues, una doble oposición entre procesado/no procesado, por una parte, y cultura/naturaleza por otra...

El triángulo formado por lo crudo, lo cocido y lo podrido define un campo semántico, pero solo desde fuera. A ningún método culinario le basta con cocer el alimento; el proceso debe llevarse a cabo de alguna forma especial. Del mismo modo, no existe un estado estrictamente puro de lo crudo: son pocos los productos que se comen sin cocer, e incluso en este caso hay que lavarlos, pelarlos, cortarlos y con frecuencia sazónarlos. Por último, aún las tradiciones más dispuestas a aceptar la putrefacción, solo la toleran bajo ciertas formas espontáneas o controladas.

(...)

Ahora ha llegado el momento de hacerlo, ya que los mitos estudiados en este tercer volumen (*El origen de las maneras en la mesa*) van más allá de las oposiciones inherentes a lo crudo, lo cocido y lo podrido, para establecer un premeditado contraste entre lo asado y lo hervido, que en numerosas culturas representan las formas básicas de cocinar...

¿Cuál es entonces la esencia de la oposición entre lo hervido y lo asado? Por ser expuesto directamente al fuego, el alimento asado se encuentra en relación de conjunción no mediatizada, mientras que el hervido es producto de un doble proceso de intermediación: además de estar inmerso en agua, tanto el agua como el alimento están contenidos en un recipiente.

Tenemos así dos razones para colocar lo asado en el polo de la naturaleza y lo hervido en el de la cultura. Una literal, pues el alimento hervido requiere el uso de un recipiente, que es un objeto cultural; y otra simbólica, pues, si la cultura media entre el hombre y el mundo, la ebullición, a través del agua, se coloca entre la comida que el hombre ingiere y otro elemento del mundo físico: el fuego.

Las reflexiones antropológicas sobre la alimentación también centraron las obras del antropólogo norteamericano Marvin Harris (Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura, Comida y evolución: hacia una teoría de los hábitos alimenticios humanos, Caníbales y reyes, o Vacas, cerdos, guerras y brujas) o del magnífico tratado *Cooking, Cuisine and Class* de Jack Goody, por ejemplo. En España, la antropóloga María Jesús Buxó i Rey (2002) escribía:

Pensar la alimentación ocupa diferentes territorios de la creatividad cultural, desde la selección de los alimentos y la conservación hasta el procesamiento culinario, y desde la ritualización comensal con todos los aditivos relativos a la demarcación de género, edad, rango y clase, hasta las variaciones contextuales según la acción haga referencia al sacrificio, la purificación, la iniciación, el funeral, el matrimonio, el carnaval o las fiestas populares.

Es fácil convenir en que no se trata de una simple transición que va de la naturaleza en forma de raíces, frutos, carnes y pescados, al organismo de quien los come. Ni tan siquiera los animales se alimentan indiscriminadamente, sino que, como dice Wilson en *Pensamiento alimentario* (1977), tienen preferencias y seleccionan lo que comen. Alimentarse constituye un ejercicio intelectual, simbólico y sensorial, que en su culminación culinaria llega a ser incluso un arte efímero.

En el pensamiento antropológico, la alimentación y el comensalismo se han querido explicar de muchas maneras: como un fenómeno cognitivo, una necesidad orgánica, una proyección simbólica de las diferencias entre lo sagrado y lo humano, una expresión particular de la estratificación y la distinción sociales, así como un ámbito específico de la sensorialidad y el refinamiento estético.

(...) Esta actividad no solo desdobra los elementos, sino que incrementa el potencial simbólico para hacer referencia a la muerte y la vida, la caza y la virilidad, la vida comunal y la inmortalidad, así como reforzar toda suerte de estereotipos: los hombres asan en el monte y no cuecen nada, excepto plantas mágicas y tabaco, y las mujeres y las brujas solo viven entre cazuelas y calderos, los aristócratas asan y derrochan, y los plebeyos hierven y conservan. Sería igualmente estereotipado asumir que la tradicionalidad culinaria es exclusivamente rural, cuando en realidad es una invención constante hecha de contactos y transformaciones mutuas entre el medio rural y urbano.

En efecto, estos «territorios de la creatividad cultural, desde la selección de los alimentos y la conservación hasta el procesamiento culinario, y desde la ritualización comensal hasta las variaciones contextuales» son los que han preocupado a Manuel Sarobe. Basta con abrir su obra para toparse con un calendario donde ha intentado reflejar todos estos «territorios». Tomando como ejemplo el mes de marzo, en primer lugar se aprecia la selección de alimentos: verduras (huerta de Pamplona, huerta de Tafalla y huerta de Tudela), setas, pescados de río, pescados de mar y la caza menor; la conservación («En tiempos relativamente cercanos, terminaba en marzo la matanza casera de cerdos en Pamplona, que no se autorizaba hasta el mes de octubre»); las recetas y preparaciones culinarias más importantes («Festividad de San José: Rizos o virutas, randillas y buñuelos. En Fitero, la papacha, especie de torrija»),

asociadas muchas veces al calendario festivo anual; y la comensalidad («En Olite era costumbre de algunos particulares abrir la cuba del vino nuevo»).

Y lo hace intentando reflejar las variaciones contextuales de toda la geografía navarra. Podríamos decir que, de este modo sintético, ha conseguido aunar biodiversidad y etnodiversidad en distintos contextos y paisajes, tanto en La cocina popular navarra como en la obra colectiva La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro (2000: 144-146).

(...) la variedad y riqueza de los espacios naturales navarros ofrece una gran diversidad de recursos para la configuración de una rica, heterogénea y equilibrada gastronomía como es la navarra.

Puede afirmarse, por tanto, que en nuestra Comunidad, el medio ecológico, además de ser un privilegiado ámbito de disfrute y ocio, supone una ocasional y diversificada despensa en la que se asienta nuestra esmerada y cuidada gastronomía: ríos, bosques y campos nos obsequian con una rica gama de carnes, pescados, verduras y frutas, que incluso abren una fuente de conocimiento y una investigación gastronómica inéditas. (...)

Además, (...), una de las positivas valoraciones de nuestra gastronomía radica en la elaboración de una sabrosa cocina que es, además, equilibrada y dietéticamente valiosa (...)

(...) está en nuestras manos conservar nuestra tradición, que abarca no solo el conjunto típico de productos y recetas, sino sobre todo la peculiar relación que establece el hombre con su medio ambiente para mantenerse en la existencia y conseguir un equilibrio vital, y que comprende la concreta selección, preparación y modo de consumir los alimentos que han configurado nuestra identidad individual y colectiva».

Dio una gran importancia al ciclo anual. Pensemos que en él confluyen el calendario natural o estacional con sus ritmos productivos, recolectores, cinegéticos, etc., y el calendario festivo, que ritualiza muchos de esos ritmos desde tiempos precristianos, pero que también está íntimamente relacionado con el calendario litúrgico. Ciclo anual, calendario festivo y calendario gastronómico están perfectamente integrados en páginas que dedica a la Navidad, a San Antón, a los santicos de pan y chistor (San Babil, Candelaria, San Blas y Santa Águeda), al carnaval, a la Semana Santa, a la gastronomía de fiestas, a fiestas relativamente recientes como Zikiro-Jatea, a la matanza o matatxerri... Lo destacable es que Manuel Sarobe, desde su foco de interés por la cocina tradicional, recoge, por ejemplo, estas tradiciones asociadas a la fiesta de Santa Águeda (1995: 120 y ss.):

Santa Águeda es la última de estas festividades de invierno –descontando los carnavales–, que en muchos de nuestros pueblos comienzan de víspera con las tradicionales hogueras y consiguiente asado de patatas y txistor. Es fiesta mayormente de niños, monaguillos o quintos, los que tras la misa matutina recorren el pueblo pidiendo por las casas huevos, tocino, chorizo o, en su defecto, dinero. En varios pueblos coincide –salvo alguna pequeña variación– el cántico de demanda:

Santa Águeda es una niña,
de lo verde se enamora,
por eso te pedimos un choricico, señora.

Con el producto de la postulación se organiza una cena y se reparte, si sobra, el dinero. Luciano Lapuente dice que en la Améscoa, en este día «se entraba mozo» y también se sorteaban los cargos de mayordomos. En Arróniz se nombra entre la chavalería «Ayuntamiento por un día» y piden huevos –que hasta no hace mucho tiempo recogían en una cesta con paja -y chorizos- que clavaban en una lanza de hierro acerado–, pare la merienda.

Sabida es la forma de martirio que recibió Santa Águeda, y de ahí que sea abogada contra el mal de pechos. Lo dice la copla:

Gloriosísima Santa Águeda,
de las santas sin rival,
que le cuertaron los pechos
igual que se cuerta un pan (...).

Y sigue su descripción detallada de los ritos y tradiciones de Santa Águeda por toda Navarra, mientras nos va aportando la tradición oral de todas estas cancioncillas de cuestación.

Y es que la fiesta es la expresión de la civilización de cada pueblo. Viene marcada por una ruptura del orden, que provee una imagen diferente de la sociedad, dotada de rasgos sociales, religiosos, profanos, políticos, estéticos y lúdicos. Esta aglutinación de rasgos no puede ser ni fortuita ni accesoria; es decir, la fiesta atesora, en su distanciamiento de lo cotidiano, una pluralidad de funciones antropológicas.

Tal es su eficacia performativa que la fiesta es un fenómeno extraordinariamente dinámico: sus tradiciones se mantienen, se pierden, reaparecen o se crean con el paso de los años («invención de la tradición»). En su seno se producen continuas estructuraciones, desestructuraciones y reestructuraciones, puesto que, siendo presente, la fiesta tiene conexión con el pasado y con el futuro. Por ello, las recopilaciones de Manuel Sarobe, realizadas durante más de cuarenta años, nos muestran una Navarra festiva distinta, que conocemos y desconocemos al mismo tiempo. Así, en todo ese tiempo, se han recuperado fiestas tradicionales extintas o casi desaparecidas; se han inventado nuevas fiestas; y han cobrado protagonismo nuevos grupos sociales. En general, y aparentemente, se han secularizado y se han vuelto más lúdicas, identitarias y supralocales. Se han hecho más espectaculares y menos rituales. Por esta razón, conocer cómo eran esos rituales a través de las fotografías, las grabaciones y las fichas pacientemente recopiladas por Sarobe es una deuda que tenemos con él y su publicación o edición –permítamelo el homenajeado–, una deuda que él tiene con Navarra. Siguiendo con el ejemplo del carnaval, reflexiona sobre esos cambios (1995: 128):

Estas fiestas, agarradas como las nieblas al área vasco-parlante de nuestra Navarra –que es donde más y mejor se conservan– no tienen, a pesar de todo, la fuerza con que se debieron celebrar a principios de siglo. A ello ha contribuido fundamentalmente el actual nivel de vida, con sus consiguientes medios de diversión, la sensible reducción de los días penitenciales y el trabajo en fábricas o empresas que no permiten la larga

celebración desde el Jueves Lardero a Miércoles de Ceniza.

Sin olvidar ese carácter dinámico, la fiesta también es un fenómeno resistente y adaptable a los cambios, plurifacético y polisémico. Por ello, mantiene una serie de constantes: el orden social habitual se perturba y rompe; se produce una reunión material de los miembros del grupo social en determinados espacios; hay destacadas prácticas comensalísticas, en las cuales domina el despilfarro, el exceso de comida y el abuso de la bebida o de otras drogas sacralizadas; hasta un punto tácitamente regulado, se admite una dispensa moral con el levantamiento de ciertos vetos y tabúes sociales; los miembros del grupo social sufren una cierta insensibilidad física ante el cansancio, el dolor y el miedo; abundan la música, la danza y las canciones; tienen un componente sagrado o religioso, o cuando menos de religiosidad popular; y destaca en ella un inusitado ejercicio de sociabilidad de personas y grupos en contraste con lo cotidiano.

En esas páginas que Sarobe dedicó al carnaval (1995: 128-130), fiesta que nos está sirviendo de ejemplo, se observa que también él la captó como un fenómeno total. Por ese motivo, aparecen relacionadas la comensalidad y los cantos de cuestación populares:

El Jueves Gordo o Lardero es llamado en nuestra «Ortzegun Gizon» y es día de fiesta fundamentalmente para los niños, que piden por caseríos y casas del pueblo y que luego meriendan lo recogido. En toda Navarra, lo que se pide y se da en esta fecha son huevos, txistor y chulas de tocino. Por ello, la merienda obligada de la tarde, desde Cortes a Vera de Bidasoa son huevos fritos con longaniza y tocino. En Vera se canta:
Tzingar arrautza bat ezpada bertze,

bertze, bertze, bertze.

(Tocino o huevos; si no hay una cosa, otra, otra, otra).

En Eulate, las niñas cantan:

Un poco de tocino fresco,

Que sea de buen pellejo,

Que sea de buen cocer,

Que las niñas de la escuela

Ya lo sabemos comer.

Mientras que en Romanzado y Urraúl los chicos y chicas, al pararse en cada casa del pueblo, cantan:

La señora de esta casa

es una santa mujer,

pero más santa sería

si nos diera de comer.

Jueves Lardero, chulas y huevo.

Manuel Sarobe percibió muy claramente que la comensalidad era un factor medular de la fiesta, pero que esta, desde un punto de vista antropológico, era y es un hecho social total, una celebración cíclica y repetitiva, de expresión ritual y vehículo simbólico, por lo que fotografió esas manifestaciones culturales, y recopiló la música y los cantos que las acompañaban. Captar la revitalización social de esa comunidad emocional que celebra, canta y come da pistas fundamentales sobre su identidad, su orden moral y su solidaridad interna.

Por otra parte, sabemos por José Ignacio Homobono o Manuel Delgado (Jimeno y Homobono, 2004), que la fiesta contribuye a significar el tiempo (calendario) y a demarcar el espacio. Se sitúa en oposición al tiempo ordinario y a la vida cotidiana. De igual modo, esta descripción «densa» (fundamental en etnografía y antropología), en que se describe ese tiempo festivo diferente y ritualizado, la encontramos en distintos pasajes de las obras de Sarobe. La fiesta, por último, constituye un extraordinario dispositivo simbólico donde aparece el imaginario colectivo de esa cultura que lo ha construido históricamente, lo ha mantenido socialmente y lo aplica individualmente. Gilbert Durand, en *Lo imaginario* (2000), cree que lo imaginario es lo propio del hombre, esto es, la facultad de simbolización de donde emanan todos sus miedos, todas sus esperanzas y todos sus frutos culturales, incluidas la alimentación y la gastronomía. En una obra anterior, *Las estructuras antropológicas de lo imaginario* (1982), definió el simbolismo como un equilibrio entre los deseos imperativos del sujeto y las intimaciones del ambiente objetivo. Manuel Sarobe también ha ido acercándose a esa carga simbólica de la alimentación y la gastronomía. En la obra colectiva ya mencionada (2000: 133), leemos: «Por ejemplo, el hongo es en Navarra un símbolo de la longevidad, según antiguas tradiciones. Sólo prospera en la paz y el buen orden de un paraje. (...) Símbolo, en fin, de la vida regenerada por la fermentación o la descomposición orgánica: expresión de que la vida vence a la muerte».

Además de todos estos significados antropológicos, Sarobe también se preocupa por las «técnicas artesanales y los usos relacionados con la naturaleza», como en su explicación de la elaboración de quesos de ovejas latxas (1995: 318-319). Su extraordinaria recopilación de vocabulario de alimentación y gastronomía intenta registrar todo ese conocimiento colectivo transmitido de generación en generación.

Unos y otros significados son la prueba de que Sarobe comprendió perfectamente esa transversalidad de la alimentación y la gastronomía, que recorren los ámbitos de lo inmaterial establecidos por la UNESCO y que trascienden lo meramente fisiológico.

BIBLIOGRAFÍA CITADA EN EL PRÓLOGO

Arraiza, F.J. (1930) La Cocina Navarra. Bengaray.

Asiáin, A. (1998). Oralidad y folklorización en las fiestas de San Fermín de Pamplona, Sukil. Cuadernos de Cultura Tradicional, 2, 27- 42.

Asiáin, A. (2006). Narraciones folclóricas navarras: Recopilación, clasificación y análisis. Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, 81.

Asiain, A. (2012). Semblanza de Víctor Manuel Sarobe. Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, 87 (2012), 277-301.

Bosch, P. (1932). Los celtas y el País Vasco. Revista Internacional de Estudios Vascos, 23(3), 457-486.

Castells, M. (2008). El reconocimiento internacional de la Dieta Mediterránea como Patrimonio inmaterial: oportunidades para el turismo gastronómico balear. Boletín Gestión Cultural, 2008, num. 17, p. 2-16.

Cruz, J. (1991) Alimentación y Cultura: antropología de la conducta alimentaria. EUNSA.

Cruz, J. (1992). De lo viejo y lo nuevo en el comer. Viure Salut, 18, 6 - 9.

Cruz, J. (1993a). Simbolismo alimentario y tercera edad. Cuadernos do Laboratorio Ourensán de Antropoloxía social, 3, 75-91.

Cruz, J. (1993b). Light and Heavy: Antropología de la semántica alimentaria. Anthropologica. Revista de Etnopsicología y Etnopsiquiatría, 13 -14, 115 -133.

Cruz, J. (1995b). El refrán dietético en la obra de Sorapán de Rieros. Universidad de Navarra, Seminario de Alimentación y Cultura.

Cruz, J. (1999). Razón dietética: gusto, hábito y cultura en la conducta alimentaria. Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos.

Cruz, J. (2002). Teoría elemental de la gastronomía. EUNSA.

Durand, G. y Armiño, M. (1982). Las estructuras antropológicas de lo imaginario: introducción a la arquetipología general. Taurus.

Durand, G. y Armiño, M. (2000). Lo imaginario. Ediciones del Bronce.

Etniker Euskalerrria y Gobierno del País Vasco (1990). La alimentación doméstica en Vasconia. Atlas Etnográfico de Vasconia. Autoedición.

Galarza Cachiguango, I. S., Aguinaga del Hierro, C. A., y Guevara Aroca, F. X. (2023). Gastronomía. Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes. TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo, 2(18), 1-16.

Goody, J. (1982). Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology. Cambridge University Press.

Harris, M. (1983). Caníbales y reyes. Los orígenes de la cultura. Argos Vergara.

Harris, M. (1990). Vacas, cerdos, guerras y brujas. Alianza Editorial.

Harris, M. (1999). Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial.

Jimeno, R. y Homobono, J. I. (2004). Fiestas, rituales e identidades. Zainak: cuadernos de antropología-etnografía, 26. Eusko Ikaskuntza.

Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., ... & Stošić, T. (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. Heritage, 6(4), 3402-3417.

Lévi-Strauss, C. (1987). Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa. Siglo XXI.

Lévi-Strauss, C. (2001). Mitológicas IV. El hombre desnudo. Siglo XXI.

Lévi-Strauss, C. (2005a). Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido. Fondo de Cultura Económica.

Lévi-Strauss, C. (2005b). Mitológicas II. De la miel a las cenizas. Fondo de Cultura Económica.

Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. Sustainability, 13(22), 12531.

- Mauleón, M. y Aznárez, M. (2012a). Villancicos, auroras y otros cánticos de devoción populares en Navarra. Autoedición.
- Mauleón, M. y Aznárez, M. (2012b). Villancicos, auroras y otros cánticos de devoción populares en Navarra. Autoedición.
- Medina, F. X. (2017, July). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. In *Anales de antropología* (Vol. 51, No. 2, pp. 106-113). No longer published by Elsevier.
- Medina, F. X. (2018). La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(14), 6-23.
- Mora Forero, J. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. *PALMA Express*, 28-49.
- Pedrosa, J. M. (2003). Lo crudo y lo cocido: teoría, símbolo, texto (de Lévi-Strauss al cuento tradicional). *Revista de Folklore*, 23a (266), 39 - 54.
- Salsete, A. y Sarobe, V. M. (1990). El cocinero religioso. Gobierno de Navarra, Departamento de Educación, Cultura y Deporte.
- Santilli, J. (2015). O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(3), 585-606.
- Sarobe, V. M. (1995). La cocina popular navarra. Caja de Ahorros de Navarra.
- Sarobe, V. M. et al. (2000). La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro. Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003). El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

UN TRABAJO METÓDICO DE MÁS DE TREINTA AÑOS. NOTAS DEL EDITOR

Julián Luis Suescun Azcona
Universidad Pública de Navarra

FICHAS Y MÉTODO DE TRABAJO

En su archivo personal inédito figuraban tres ficheros de color verde oscuro y de igual tamaño: 35 x 15 x 10 cm (ver fotografía). El primero incluye las palabras recopiladas desde la A hasta CH; el segundo, desde la D hasta la O; y el tercero, desde la P hasta la Z.

Dentro de cada fichero están las fichas de vocabulario. Son de papel o de cartulina, de varios grosores, y con un tamaño de 12,8 cm x 7,7 cm.

Las fichas se presentan, dentro de cada fichero, en orden alfabético.

La mayoría está escrita con máquina de escribir convencional, aunque a veces se realizan anotaciones a bolígrafo o a lápiz, como se puede comprobar en la imagen. También hay algunas, las menos, manuscritas.

A veces se repite una misma entrada en fichas diferentes, con ligeras variaciones de todo tipo (significado, acepción, fuente...). En estos casos, junto al nombre de la entrada, figura un número, que hemos respetado en la edición digital de la obra.

En cada ficha, en general, se encuentra el lema o entrada, la definición, las acepciones (si es el caso) y las fuentes utilizadas para su registro. Además, si la palabra es de origen vasco, se consigna.

En la ficha que se ha escogido como ejemplo (ver imagen), se observan esas cuatro partes.

En mayúsculas figura el lema o entrada: ALUNAO / DA. Como se observa, está escrita con máquina de escribir. En algunos casos, esta circunstancia supone un problema, porque no se puede colocar la tilde meca-

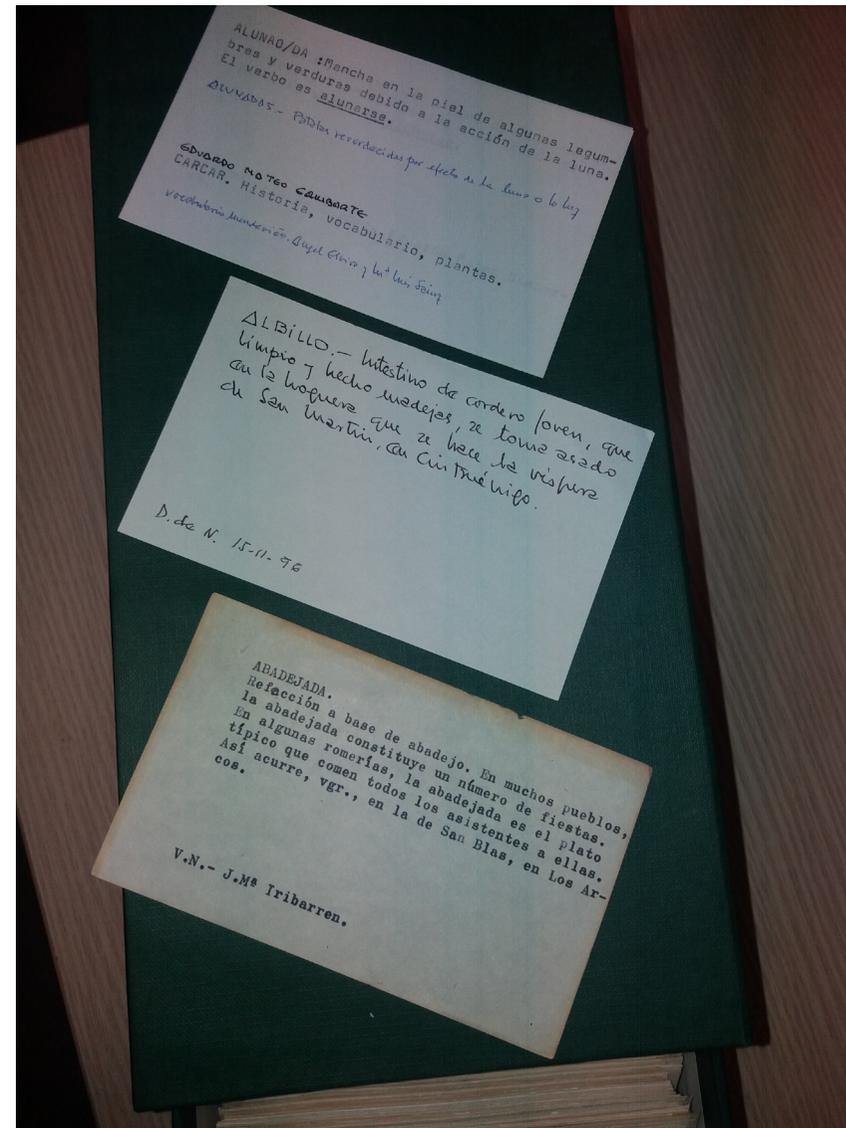
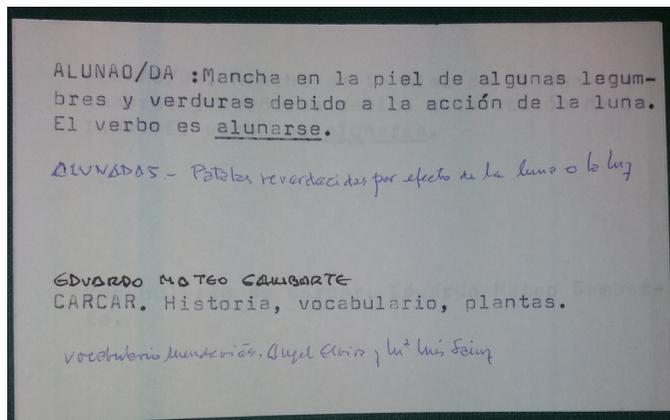


nográficamente si la normativa lo exige. Normalmente, entonces, no se añade manuscrita, lo que genera algún caso de ambigüedad en torno a la pronunciación correcta.

A continuación, figura en la ficha la definición propuesta por Sarobe. En este caso, además, aparece manuscrita una acepción recogida posteriormente. En otros casos, como ya se ha dicho, numera la misma entrada para diferenciar acepciones.

Por último, está la referencia a la fuente, precisada con anotación manuscrita.

Si reconstruimos su método de trabajo, a partir de estos materiales y de las entrevistas realizadas por Alfredo Asiáin, durante los más de treinta años que dedicó a esta obra, Sarobe fue recogiendo sistemáticamente términos relacionados con la alimentación y gastronomía navarras. Su vocabulario navarro es, por tanto, una recopilación de gran interés lexicográfico y patrimonial, porque es específica de este campo ideológico perteneciente al patrimonio cultural inmaterial.



FUENTES UTILIZADAS POR SAROBE

Sarobe utiliza cuatro tipos de fuentes en las referencias que aparecen en las fichas: fuentes bibliográficas; referencias a procesos judiciales de los archivos documentales; referencias a la hemeroteca; y fuentes orales.

La fuente bibliográfica más citada es el Vocabulario navarro, de José María Iribarren, sin especificar expresamente la edición (1952, 1958, 1984, 1997); aunque se supone que las maneja todas o, al menos, dos. A continuación, se presenta el conjunto de fuentes bibliográficas que consultó.

Referencias bibliográficas citadas por Sarobe en sus fichas

Alegría Armendáriz, J. (1981). Diccionario de la lengua, modas y costumbres de Artazu.

Alvar, M. (1947). Palabras y cosas en la Aézcoa. Pirineos, V y VI. Instituto de Estudios Pirenaicos.

Álvarez Orzanco, J. J. (2010). Atlas de los ríos salmoneros de la Península Ibérica. Gobierno de Navarra.

Álvarez Orzanco, J. J. et al. (1990). Gran Enciclopedia Navarra. Diputación Foral de Navarra-Caja Navarra.

Allo Hernández, J. (2008). Vocabulario adriánés. Ayuntamiento de San Adrián.

Arín Dorronsoro, Juan de. (1956). Notas acerca del pastoreo tradicional de Ataun II PARTE. Anuario de Eusko Folklore, XVI, 77-124. Eusko Ikaskuntza - Sociedad de Estudios Vascos.

Arraiza Frauca, J. (1994). Catedral de Pamplona. La otra historia. Ediciones y libros S.A.

Ayape, H. y Zavala, A. (1994). Las tardes de la Bardena. (4 vols.). Col. Narrativa Popular. Sendoa.

AYUNTAMIENTO DE ESTELLA. (1887). Reglamento de abastos.

Azkue Aberasturi, R. M^a de. (1905). Diccionario vasco-español-francés.

VOCABULARIO NAVARRO - ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

- Barandiarán, José Miguel de. (1985-86). Etnografía de Itzár- Parte inicial del cuestionario de 1934. Anuario de Eusko Folklore, 33. Eusko Ikaskuntza - Sociedad de Estudios Vascos.
- Bengoia Ochoa, M. (1970). El vino. Navarra. Temas de Cultura Popular, 73. Diputación Foral de Navarra. Dirección de Turismo, Bibliotecas y Cultura Popular.
- de Berceo, G. (1973). Vida de Santo Domingo de Silos (F. Janer, ed.). Orbis. (Obra original publicada en el siglo XIII)
- Borao, J. (1859, 1908). Diccionario de voces aragonesas. Imprenta de D. Calisto Ariño.
- Busca Isusi, J. M^a. (1967). Guía para recolectar las principales setas comestibles que crecen en Europa. Itxaropena.
- Cejador y Frauca, J. (1908). Tesoro de la lengua castellana: origen y vida del lenguaje. Lo que dicen las palabras. Perlado, Páez y Comp. a, Sucesores de Hernando.
- Cocina y hogar. La revista para vivir mejor. (1987). Septiembre. HYMSA.
- De Cruchaga y Purroy, J. (1970). Un estudio etnográfico de Romanzado y Urraul Bajo. Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 2(5), 143-265. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- El euskera en Valdizarbe (Testimonios escritos y orales). (1993). Ayuntamiento de Puente la Reina.
- Elósegui Aldasoro, J. et al. (1980). Navarra. Guía ecológica y paisajística. CAN.
- Elósegui Aldasoro, J. et al. (1982-1984). Navarra. Atlas de aves nidificantes. CAN.
- Elvira Martínez, Á. y Sáinz Albero, M^a I. (1995). Vocabulario mendaviés. Ayuntamiento. Comisión de Cultura.
- Enciclopedia Salvat De Las Ciencias (20 vols.). (1968). Salvat.
- Equiza, B. et al. (1984). Labiano: estudio etnográfico-histórico III. Lingüística. Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 43, 5-38.

Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.

Esparza Zabalegui, J. M^a. (1979). Lexicografía de Tafalla. Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 11(31), 185-198. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.

Esparza Zabalegui, J. M^a. et. al. (1990). Gran Enciclopedia Navarra. Diputación Foral de Navarra-Caja Navarra.

Flamarique, Pedro M^a. (1989). Religiosidad popular tafallesa. Pág.32.

García Bona, L. M. (1980). NAVARRA: setas y hongos. Caja de Ahorros de Navarra.

García Bona, L. M. (1981). NAVARRA, plantas medicinales. Caja de Ahorros de Navarra.

García Serrano, R. (1976). Neveras tradicionales en Navarra. III Semana Internacional de Antropología Vasca. Gran Enciclopedia Vasca, III, 232-266.

Garrido Landívar, E. (2003). Así se hablaba antes en Marcilla. Vocabulario antiguo de mi pueblo. Ulzama.

Gil Gómez, L. (1972). Gastronomía ribereña. Colección Cuadernos de la Cofradía Gastronómica del Pimiento Seco. Grafinasa Ediciones y Libros S.A.

Gil Gómez, L. (1980). Menudencias Gastronómicas. Diario de Navarra (11-6-1980).

Goñi Munzábal, M^a C. et al. (1991). Aproximación al estudio del léxico de la Ribera. C.E.E.N. 23(58), 199-208.

Gran Enciclopedia Navarra (1990). Diputación Foral de Navarra-Caja Navarra.

Harris, M. (2009). Bueno para comer. Alianza.

Huetz de Lempis, A. (1967). Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne (Vol. 2). Institut de géographie, Faculté des lettres.

Ibáñez Basterrica, G. (2006). Diccionario de Lumbier.

Ibarra Murillo, O. (1997). Valle de Erro. Historia, lengua y costumbres. Gobierno de Navarra. Caja Rural de Navarra.

Ibiricu Díaz, M^a J. (1988). “El hostel del Príncipe Carlos de Viana (1451)”, Príncipe de Viana, 185, 593-639. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.

Idoate, F. (1954, 1979, 1966). Rincones de la Historia de Navarra. Diputación Foral de Navarra. Institución Príncipe de Viana, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Idoy Heras, M^a M. (1980). Estudio etnográfico de Izurdiaga. Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, nº 35-36, 301-380. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.

Ilaregui, P. y Lapuerta, S. (Eds.). (1869). Fuero general de Navarra. Imprenta Provincial.

Iribarren, J. M^a. (1984). Vocabulario navarro, 2^a ed. preparada y ampliada por Ricardo Ollaquindia. Institución Príncipe de Viana.

Iribarren, J. M^a. (1956). Historias y costumbres. 2^a ed. corregida y aumentada. Institución Príncipe de Viana.

Jiménez Mendigacha, Á. (1986). Retazos históricos y vocabulario de Arguedas. Gráficas Muskaria.

Jimeno Jurío, J. M^a. (1970). Estudio del grupo doméstico de Artajona. Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, 2(6), 295-420. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.

Lacoizqueta, José María de. (1994 -1^a: 1888). Diccionario de los nombres euskaros de las plantas en correspondencia con los vulgares, castellanos y franceses y científicos latinos. Gobierno de Navarra.

Lapiente Martínez, L. (1971-1972). Estudio etnográfico de Améscoa. Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra (Vols. 7, 8 y 11). Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.

Larramendi, M. (1882). Corografía o descripción general de la muy noble y muy leal provincia de Guipúzcoa. Subirana.

Leoz Iriarte, Á. Ecos de mi pueblo (obra manuscrita, según Reta Janáriz, A. y citada por este en su obra mencionada).

Macua Azcona, J. R. (1979). El aprovechamiento animal en la Villa de Allo. Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 11(32), 305-372. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.

Mangado Martínez, J. J. (2001). El habla de Sartaguda (Navarra): su léxico específico. Ilarcua.

Mariezkurrena Iturmendi, D. (2007). Vocabulario etnográfico del valle de La Berrueza, en Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, 39(82), 113-142. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.

Marín Royo, L. M^a. (2009). Desde el alajú hasta la menestra. Historia de la gastronomía en Navarra. Sociedad gastronómica La Intemperie.

Martínez Pasamar, C. (1997). Aproximación al habla de Azagra (Navarra). Cuadernos Azagreses, 2. Gobierno de Navarra- Ayuntamiento de Azagra-Caja Rural de Navarra.

Martínez Peláez, E. (1998). Aproximación al habla de Lerín. Área de Cultura, Ayuntamiento de Lerín.

Mateo Gambarte, E. y Fortún Pérez de Ciriza, L. (2002). Cárcar. Historia, vocabulario y plantas. Gobierno de Navarra.

Meyer-Lübke, W. (1911). Romanisches Etymologisches Wörterbuch. Heidelberg. En <https://archive.org/details/romanischesetymo00meyeruoft/mode/1up?ref=ol&view=theater>

Montes Andía, L. A. (1990). Memorias de un chico de pueblo. Gráficas Lizarra.

Montoro Sagasti, J. J. (1950-1962). Revista ¡Fiestas! Ayuntamiento de Tudela.

Nagore Yárnoz, J. (1988). Versos de cumbres III y Nuevos diálogos "al otamenar".

Ochoa de Alda, T. (1842). Diccionario geográfico histórico de Navarra.

- Olagüe, P. (1983). Labiano: Estudio etnográfico-histórico 1. Etnografía - Estudio inicial. Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, nº 41-42, 97-144. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- Pagola Lorente, J. (1990). Apuntes de etnografía del pueblo de San Adrián (Prácticas y costumbres de principios de siglo). Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 22(55), 75-90. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- Pérez de Villarreal, V. (1977). Molinos y molinería (arte y técnica por tierras del Baztán). Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 9(26), 219-256. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- Pérez de Villarreal, V. (1990). Arráyoz, un lugar del Baztán. Estudio etnográfico. Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 22(56), 261-305. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- Pérez, Y. (2010). Vocabulario popular amescoano. Conociendo el pasado amescoano (5 vols.), vol. 2, 71-138. Lamiñarra.
- Periplo (1980). Revista del Instituto de la Caza Fotográfica y Ciencias de la Naturaleza, 36. Espejo.
- Pinillos Irisarri, V. y Bobadilla, A. (2002). Etayo. Apuntes Sobre Un Pueblo Navarro.
- Real Academia Española de la Lengua (1837). Diccionario de la lengua castellana. Imprenta Nacional.
- Reta Janáriz, A. (1976). El habla de la zona de Eslava (Navarra). Diputación Foral de Navarra, Institución Príncipe de Viana, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Rodríguez Undiano, E. y Sánchez del Águila, J. (1973). Diario del Bloqueo de Pamplona 1874-75. Col. Cuadernos de la Cofradía gastronómica del Pimiento Seco. Grafinasa Ediciones y Libros S.A.
- Ros Galbete, R. (1976). Apuntes etnográficos y folklóricos de Allo. Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 8(23), 237-286. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- Ruiz Zabalza, G. (1952). Geno y su cocina. Editorial Gómez.

- Sáenz de Albéniz Arregui, M. P. (2010). Vivir para vivir. Estudio etnológico en el Valle de Lónguida, Aoiz, Valle de Arce y Oroz-Betelu. Fundación Itoiz Canal de Navarra.
- Sagasti Lacalle, M^a J. (2002). El esparto en Sesma. Ayuntamiento de Sesma.
- Sáinz Albero, M^a. I. (2010). La familia y la alimentación en Mendavia. Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, 42(85), 273-308. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- Salcedo Hierro, M. (1980). La cocina andaluza. Nebrija.
- Sanz Zabalza, F. (1997). Viejos usos, palabras y expresiones de Burgui. Newbook Ediciones.
- Satrústegui, J. M^a. (1969). Aspecto práctico del agua, 1, Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 1, 67-103. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- Schauenberg, P. y Paris, F. (1972). Guía de las plantas medicinales. Omega.
- Simón Palmer, M^a del C. (1982). La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid. Instituto de Estudios Madrileños.
- Tabernero Sala, R. (1997). Identificación de peculiaridades léxicas de Navarra a partir de la 21^a edición del diccionario académico. Príncipe de Viana, 58(212), 709-761.
- Urabayen, L. (1916). OROZ-BETELU. Monografía Geográfica. Publicaciones de la Real Sociedad Geográfica.
- Urzainqui Mina, T. (1975). Aplicación de la encuesta etnológica en la villa de Urzainqui (Valle del Roncal). Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 7(19), 51-82. Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana.
- VV. AA. (2006). La matanza del cuto. Ayuntamiento de Andosilla.
- Zubiaur, F. J. y J. A. (1980). Estudio etnográfico de San Martín de Unx (Navarra). Diputación Foral de Navarra. Inst. Príncipe de Viana. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Procesos judiciales

En sus fichas hace referencia también a diferentes procesos judiciales de Navarra y, sobre todo, de Pamplona, procedentes, en general, del Archivo Real y General de Navarra. Ver al respecto:

Archivo abierto:

http://www.navarra.es/home_es/Temas/Turismo+ocio+y+cultura/Archivos/Programas/Archivo+Abierto/FondosAA/Tribunales+Reales.htm

Segura Urrea, F. (2016). Archivo Real y General de Navarra. Príncipe de Viana, (266), 1029-1068.

Hemeroteca

Son bastantes los archivadores con recortes de prensa que forman parte de su archivo personal. Seleccionar, recortar y archivar esas noticias y crónicas era, para Manuel Sarobe, una labor sistemática y metódica. Se trata mayoritariamente de informaciones sobre romerías, ermitas y formas de religiosidad popular, pero también de referencias a temas de alimentación y gastronomía. Están en relación con algunas fuentes que registra en sus fichas. La inmensa mayoría pertenecen a los dos diarios regionales, especialmente al Diario de Navarra. Cuando se trata de otra publicación periódica distinta, se ha incluido en la bibliografía de consulta. En estos dos casos, sin embargo, se ha preferido reproducir la referencia y se recomienda su consulta en las hemerotecas digitales:

Hemeroteca digital del Diario de Navarra:

[https://diariodenavarra.mynews.es/?utm_term=&utm_campaign=Media+\(Nacional\)&utm_source=adwords&utm_medium=ppc&hsa_acc=3950772819&hsa_cam=419404223&hsa_grp=153460328096&hsa_ad=672434932217&hsa_src=g&hsa_tgt=dsa-19959388920&hsa_kw=&hsa_mt=&hsa_net=adwords&hsa_ver=3&gclid=Cj0KCQjwhfipBhCqARIsAH9msbmjM2XjBEJIDGQjh4iC5V-xY9p4r-nSf8cGMQ0kBSCRIXEkFP98B14aAo-KEALw_wcB](https://diariodenavarra.mynews.es/?utm_term=&utm_campaign=Media+(Nacional)&utm_source=adwords&utm_medium=ppc&hsa_acc=3950772819&hsa_cam=419404223&hsa_grp=153460328096&hsa_ad=672434932217&hsa_src=g&hsa_tgt=dsa-19959388920&hsa_kw=&hsa_mt=&hsa_net=adwords&hsa_ver=3&gclid=Cj0KCQjwhfipBhCqARIsAH9msbmjM2XjBEJIDGQjh4iC5V-xY9p4r-nSf8cGMQ0kBSCRIXEkFP98B14aAo-KEALw_wcB)

Hemeroteca digital del Diario de Noticias (antes Navarra Hoy):

<https://www.noticiasdenavarra.com/hemeroteca/>

Fuentes orales

Por último, Víctor Manuel Sarobe utiliza fuentes orales, que recoge, con más o menos precisión, en sus fichas. Esta es la relación de informantes orales que aparece en el conjunto de sus fichas.

- **Aisa, Jesús M^a.** (Gardaláin).
- **Aldave, Pascual.** (Lesaca). Miembro de la Academia de Bellas Artes de San Fernando de Madrid, pianista, compositor, director del Conservatorio Pablo Sarasate de Pamplona y fundador de la Orquesta de Cámara y el Coro de este centro.
- **Álvarez Uneca, Luis.** (Traibuenas). Residente en Pitillas. Fuente de una receta recogida por Sarobe.
- **Anaut, José Antonio.** (Santacara).
- **Aracama, José M^a.**
- **Arbona, Jesús M^a.** (Tafalla). Fuente de varias recetas recogidas por Sarobe.
- **Arraiza Frauca, Jesús** (Pamplona). Sacerdote e historiador.
- **Azanza, Jerónimo.** (Iturgoyen). Sacerdote misionero.
- **Berro Ezpondaburu, José.** (Roncal). Muy probablemente, marido de Julia Úriz, fuente de una de las recetas del libro La cocina popular navarra. Además, autor del libro El tributo de las tres vacas celebrado el día 13 en el puerto de Arlas del Pirineo roncalés; y "El Tributo de las Tres Vacas y Julián Gayarre", Diario de Navarra, 13 de Julio de 1990.
- **Bonafonte, José M^a.** (Ujué).
- **Bujanda Romero, Flora.** (Mirafuentes).
- **Cabañas Ferrer, José M^a.** (Pamplona). Miembro de la sociedad gastronómica pamplonesa Napardi y fuente de algunas de las recetas recogidas por Sarobe en su libro La cocina popular navarra.
- **Dutor Vidal, Miguel.** Miembro de la sociedad gastronómica Napardi e hijo de M^a Teresa Vidal, fuente de algunas de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Echarri Beúnza, Juan José.**
- **Elizalde Apezteguía, Javier** (Baztán o Elizondo, probablemente).
- **Erviti Unzué, Carlos** (Monreal, posiblemente). Miembro de la sociedad gastronómica Napardi).
- **Fabo, Felisa.** (Marcilla). Buena cocinera y madre de Jesús M^a Astráin, expresidente de la sociedad gastronómica pamplonesa Napardi, fuentes ambos de algunas de las recetas recogidas por Sarobe en su libro La cocina popular navarra.
- **Fabo, M^a Ángeles.** (Marcilla). Hermana de Felisa Fabo, fuente también de alguna receta del libro La cocina popular navarra.
- **Floristán Samanes, Julio.** (Arguedas). Como Ángel Jiménez Mendigacha, fuentes, ambos, de alguna de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Fuentes Osés, José M^a.** (Cascante o Pamplona, probablemente). Administrador de Aduanas, y quizás sobrino de Isabel Fuentes Soria, de Cascante, autora de alguna de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Gamboa Sola.** (Miranda de Arga). Hermanas, fuentes de una receta recogida por Sarobe.

- **García, Margarita.** (Mañeru). Fuente de alguna de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Garraus Lasa, Fausta.** (Santesteban). Amiga del compositor Joaquín Larregla y fuente de algunas de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Gil Bera, Eduardo.** (Tudela). Escritor, traductor y ensayista.
- **Gorriti, Carlos.** (Monreal).
- **Goñi Esquíroz, Rosa.** (Uroz).
- **Informantes anónimos o genéricos.** Es el caso de Ibilcieta y otras localidades.
- **Lorda, Maru (M^a Dolores).** (Pamplona). Fuente de alguna de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Marichalar Apezteguía, Francisco.** (Lesaca).
- **Marín Royo, Luis M^a.** (Tudela). Escritor y filatélico tudelano.
- **Moncayola, Ángel "El Colas".** (Arguedas). Fuente de algunas de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Moreno Veramendi, Carlos.** (Torres del Río o alrededores, probablemente).
- **Munilla, Gabino.** (San Adrián). Propietario de una fábrica de conservas.
- **Núñez, Isabel y Bacaicoa, Francisco.** (Estenoz).
- **Núñez, Jesús y Celaya, Marisol** (Tafalla).
- **Ochoa de Olza, Javier.**
- **Ochoa Martínez, Javier.** (Olite). Conocido bodeguero de Bodegas Ochoa.
- **Olza, Jesús. (S. J.).** Su madre era de Burutáin.
- **Pérez Aragón, Ignacio.** Director de sala del restaurante Maher de Cintruénigo.
- **Personal del Restaurante Choco.** (Tudela).
- **Redín Domench, Melchor.** (Arive). Miembro de la sociedad gastronómica pamplonesa Napardi y fuente de algunas de las recetas recogidas por Sarobe en su libro La cocina popular navarra.
- **Ruiz Oyaga, Fco. Javier.** (Arive). Miembro de la sociedad Napardi y fuente de algunas de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Salvadora.** (Iragui).
- **Sarobe Soto, Manuel.** Padre de Víctor Manuel Sarobe.
- **Seminario Martínez, M^a Luisa y Conchita.** (Mañeru). Fuente, esta última, de algunas de las recetas recogidas por Sarobe.
- **Sra. Visus.** (Murillo el Fruto). Esposa del Sr. Lezana.
- **González, Teodoro.** (Tudela). Fue presidente de la Orden del Volatín de la misma ciudad.
- **Uranga, José Javier.** Periodista y director del Diario de Navarra.
- **Úriz, Adolfo.** (¿Sada de Sangüesa?).
- **Urmeneta, Alejandro.** Biólogo de Bardenas Reales.
- **Valero Palacios, Joaquín.** (Pamplona). Hijo de Ángela Palacios, fuente de algunas de las recetas recogidas por Sarobe en su libro La cocina popular navarra.
- **Villar, Patxi.** (Olite).

- **Yárnoz Ros, José Luis.** (Pamplona). Propietario de una tienda de ultramarinos.
- **Zapata de Arbona, Merche** (Funes).
- **Zubieta, Gonzalo.** (Arguedas).

SOBRE ESTA EDICIÓN

La edición digital que se presenta ha respetado el trabajo metódico y sistemático de Sarobe.

En primer lugar, y gracias al trabajo de becarios/as que agradecemos en estas líneas, se digitalizaron todas las fichas con sus anotaciones en hojas excel, organizadas por letras, siguiendo el orden alfabético.

En un segundo momento, el editor revisó todas y cada una de las fichas digitalizadas contrastándolas con las fichas originales contenidas en los ficheros. Subsanó así algunos pequeños errores y omisiones cometidos en el proceso, pero también algunas omisiones, muy pocas, del propio Sarobe.

Esta es la obra en formato de libro (digital) que se presenta y recoge, por orden alfabético, todas las palabras recopiladas con las anotaciones originales del autor. No obstante, y como el formato digital lo permite, vamos importando cada una de esas palabras en el centro de documentación del PCI de Navarra (www.navarchivo.com), y completando o enriqueciendo el estudio lexicográfico iniciado por Sarobe.

En primer lugar, nos permite relacionar las palabras con la colección fotográfica del propio Sarobe y, en menor medida, con su recopilación de cantos de religiosidad popular, lo que transmite, sin duda, una coherencia de su labor investigadora y una revalorización de su importante legado patrimonial.

Como aportación añadida del equipo editor, se incorpora, en la base de datos, el cotejo de la colección originaria con tres fuentes importantes:

- Desde el punto de vista regional, se consigna si la palabra aparece, en todos los casos, en el Vocabulario navarro de José María Iribarren (1997).
- De igual modo, si lo hace en el Diccionario de la lengua española (2014), en línea, de la RAE y, a veces, en el Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española (2021), en línea, también de la RAE.
- Para las palabras de origen vasco, se ha consultado la versión en línea del Orotariko Euskal Hiztegia de la Euskaltzaindia - Real Academia de la Lengua Vasca.
- Por último, y dado que Sarobe participó activamente en su gestación, se revisa si está presente en el diccionario gastronómico de la Cofradía Vasca de Gastronomía / Gastronomiazko Euskal Anaiarte. (2017). Diccionario gastronómico. www.diccionariogastronomico.es

De esta manera, por ejemplo, una entrada como ABADEJADA (1) (pinchar sobre el enlace) se enriquece con las fotografías de Sarobe y con un tratamiento lingüístico y lexicográfico completo. Paulatinamente se completarán todas las entradas.

Este doble sistema diseñado para la publicación de esta primera obra sobre el patrimonio lingüístico como parte integrante del patrimonio cultural inmaterial ha supuesto que se abordara, en profundidad, este ámbito de las tradiciones y expresiones orales en el centro de documentación. En la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO (2003) ya se identificó este ámbito y, en España, la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial lo ampara también explícitamente: “tradiciones y expresiones orales, incluidas las modalidades y particularidades lingüísticas como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; así como la toponimia tradicional como instrumento para la concreción de la denominación geográfica de los territorios”.

Con estos antecedentes, el equipo del grupo de investigación Ikerketa hizkuntzalaritzan eta ondare materiagabea / Investigación en lingüística y patrimonio inmaterial de la Universidad Pública de Navarra, dirigido por el profesor Patxi Xabier Salaberri Zaratiegi, se ha ocupado de diseñar esta sección de “Vocabulario navarro”, que quiere dar respuesta a ese tratamiento riguroso del patrimonio lingüístico. Ha incorporado criterios científicos y técnicos de lexicografía. En especial, han sido muy útiles las clasificaciones del propio Salaberri, en lo relativo a la onomástica, y de la profesora Mónica Aznárez Mauleón, en lo concerniente a fraseología.

Técnicamente se han distinguido tres tipos de entradas: léxico (dialectalismos, regionalismos, localismos...), onomástica (nombres propios de persona, de lugares...) y fraseología (colocaciones, pemiás, fórmulas...).

Están en relación con el territorio (Navarra y Baja Navarra), con los ámbitos del PCI, y con las lenguas vehiculares del centro de documentación (castellano y euskera) y de contacto de estas (francés).



Vocabulario navarro

Las lenguas son un vehículo para la transmisión del PCI. Aunque la UNESCO no las considere bienes inmateriales como tales, son, junto con la memoria, un elemento transversal presente en muchas manifestaciones culturales inmateriales, en las que muestran sus particularidades y variantes. Estas variedades, que si son consideradas PCI, son una prueba de la estrecha relación entre lengua y cultura, pero también entre lengua y territorio, conformando paisajes lingüísticos y culturales diferenciados e identitarios.

Técnicamente se han distinguido tres tipos de entradas: léxico (dialectalismos, regionalismos, localismos...), onomástica (nombres propios de persona, de lugares...) y fraseología (colocaciones, pemiás, fórmulas...). Están en relación con el territorio (Navarra y Baja Navarra), con los ámbitos del PCI, y con las lenguas vehiculares (castellano y euskera) y de contacto (estas dos junto al francés).

Búsqueda de vocabulario

Se realizará sobre los campos "Entrada léxica", "Idioma", "Clasificación lingüística", "Colección", "Fecha" y "Palabras clave".

Entrada léxica -	Idioma	Clasificación lingüística	Colección	Fecha de recopilación
ABADEJADA (1)	Castellano	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Último cuarto del siglo XX o primera década del XXI (se cita obra del 2002 y se supone otra de 1952, 1984 o 1997).
ABADEJADA (2) / ABDEJO	Castellano	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Último cuarto del siglo XX o primera década del XXI (se cita obra del 2002 y se supone otra de 1952, 1984 o 1997).
ABARRAS (1)	Euskera	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Último cuarto del siglo XX o primera década del XXI (se cita obra del 2007 y se supone otra de 1952, 1984 o 1997).
ABARRAS (2)	Euskera	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Último cuarto del s. XX o primera década del XXI (se cita obra de 1952, 1984 o 1997).
ABARRICAR	Castellano	Vocabulario navarro -> Verbo	Colección de Victor Manuel Sarobe	Se cita obra de 1997.
ABASHATAR	Euskera	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Último cuarto del siglo XX o primera década del XXI (se cita obra de 1952, 1984 o 1997).
ABASTO	Castellano	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Último cuarto del s. XX o primera década del XXI. Se cita obra de 1952, 1984 y 1997. Otra, del 2006.
ABATZA o APATZ	Euskera	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Último cuarto del s. XX o primera década del XXI (se supone obra de 1952, 1984 o 1997).
ABERENJENA	Castellano	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Último cuarto del s. XX o primera década del XXI (se cita obra de 1952, 1984 o 1997).
ABIA (1)	Euskera	Vocabulario navarro -> Sustantivo común	Colección de Victor Manuel Sarobe	Se cita obra del 2010

1 2 3 4 5 ... Siguiente Última

Pantalla de inicio de la sección del centro de documentación dedicada al estudio de las particularidades lingüísticas: <https://www.navarchivo.com/es/vocabulario-navarro>

Convertir estas detalladas clasificaciones lingüísticas en taxonomías informáticas, operativas para el centro de documentación www.navarquivo.com, ha supuesto otro reto, porque había que asegurar, por un lado, la colaboración de recopiladores y estudiosos locales, no necesariamente expertos, y, por otro, el rigor científico. En la Tabla 1 se recogen las secciones que se han creado en la taxonomía y los campos informáticos (columna de la izquierda), y su funcionalidad (columna de la derecha).

Sección informática y campos	Explicación de su funcionalidad
DOCUMENTACIÓN BÁSICA	
Entrada léxica Idioma. Desplegable: a) Castellano b) Euskera c) Otro: especificar Definición Investigador / colaborador Procedencia de la entrada léxica (1): lugar Procedencia de la entrada léxica (2): aprendido de... Contexto. ¿Cuándo se usaba? Acta de cesión	Esta sección de documentación básica está dirigida a cualquier colaborador o investigador, independientemente de los conocimientos lexicográficos que posea. Por esa razón, su objetivo principal es contextualizar la entrada léxica e incorporar, si la hay, una primera aproximación al significado (campo “Definición”).
DOCUMENTACIÓN LINGÜÍSTICA	
CLASIFICACIÓN Clasificación lingüística. Desplegable: a) Vocabulario navarro - Sustantivo común - Adjetivo - Verbo - Adverbio	La sección de documentación lingüística ha sido el primer gran reto, porque planteaba la necesidad de adecuar las clasificaciones lingüísticas, los criterios lexicográficos y una taxonomía informática operativa.

<ul style="list-style-type: none"> - Preposición - Conjunción <p>b) Onomástica</p> <ul style="list-style-type: none"> Antroponomástica (1): nombres personales Antroponomástica (2): apellidos Antroponomástica (3): sobrenombres Toponomástica (1): toponimia mayor Toponomástica (2): toponimia menor Toponomástica (3): oiconimia Toponomástica (4): hidronimiar Toponomástica (5): hodonimia Toponomástica (6): oronimia Zoonimia Fitonimia Anemonimia (nombres de vientos) Crematonimia (nombres de tiendas...) Acronimia Otro tipo <p>c) Unidad fraseológica. Desplegable para c:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colocaciones - Locuciones - Paremias - Fórmulas <p>Clasificación lingüística complementaria Etimología y documentación histórica</p>	<p>Se ha optado por una clasificación lingüística en un desplegable de dos niveles. El primero o principal diferencia léxico (vocabulario navarro), onomástica y unidad fraseológica. En el segundo nivel se precisa esta clasificación de la entrada léxica. Si fuera necesario más detalle, se ha habilitado un campo adicional de comentario libre (“Clasificación lingüística complementaria”). Un último apartado incorpora la documentación histórica y el estudio etimológico.</p> <p>Otro apartado de gran importancia es el semántico. Aportar un significado preciso de las distintas acepciones o del sentido figurado de las entradas léxicas es fundamental. También nos interesa el contexto temático, toda vez que muchas de estas palabras están asociadas a ámbitos del patrimonio inmaterial.</p> <p>El estudio y contraste de las fuentes empleadas es de gran importancia para los estudios lingüísticos. En este sentido, se ha preparado una sección con el objetivo de consignar las fuentes orales o escritas relacionadas con cada entrada léxica.</p> <p>Los tres últimos apartados buscan precisar el estudio de las entradas léxicas. En primer lugar, la localización permite valorar variedades dialectológicas y diatópicas en general (localismos, regionalismos...). La datación es importante para estudiar la vitalidad etnolingüística. Y, por último, se han asociado las entradas con informantes particulares para rastrear variedades diastráticas.</p>
--	---

ESTUDIO LÉXICO – SEMÁNTICO

Significado
Palabras clave del dominio origen
Palabras clave del dominio meta
Contexto temático

DOCUMENTACIÓN DE FUENTES

Colección
Enlace o imagen de portada
Referencias bibliográficas de la colección
Número
Fuentes principales
Notas aclaratorias
Fuentes de referencia del idioma consultadas
Fuentes regionales o locales consultadas
Otras fuentes
Fuentes: referencias bibliográficas

LOCALIZACIÓN DE LA ENTRADA LÉXICA

Zona geográfica
Localización en Navarra
Localización paisajes culturales
Zona dialectológica
Comentario sobre la variedad lingüística

DATACIÓN DE LA ENTRADA LÉXICA

Fecha concreta o aproximada de recopilación
Vitalidad etnolingüística. esplegable
Viva

<p>En desuso Fósil INFORMANTES O/Y AGENTES Informantes individuales Informantes colectivos Agentes</p>	
<p>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA</p>	
<p>Formato y soporte originales Estado de conservación Derechos de autor Cesión de derechos de formato Cesión de derechos de explotación Datos de contacto de la entidad que hace la cesión</p>	<p>Esta sección, común en todos los contenidos del centro de documentación, es una parte no visible de los metadatos. Es solamente para uso interno de nuestros documentalistas.</p>
<p>RELACIÓN CON OTROS BIENES INMATERIALES</p>	
<p>Manifestación inmaterial relacionada</p>	<p>El lenguaje es un elemento transversal y fundamental en el PCI. Está presente en la tradición oral que recorre muchos de sus ámbitos. Esta relación entre lengua y cultura</p>
<p>ESTUDIO</p>	
<p>CONTEXTO DE USO Enlace a página web o documento on line Vídeos asociados Fotografías asociadas Textos asociados Audios asociados</p>	<p>Una de las grandes aportaciones de nuestro centro de documentación es que, por su carácter multimodal y multimedial, permite un completo tratamiento del contexto de uso de las entradas léxicas, que se pueden relacionar con textos, audios, vídeos, partituras, fotografías, etc.</p>

<p>Partituras musicales asociadas Artículos asociados</p> <p>ESTUDIO LINGÜÍSTICO Anotación Estudio lingüístico Estudios científicos: referencias bibliográficas</p>	<p>El último apartado está destinado a lingüistas, con un apartado específico de referencias bibliográficas de artículos y obras científicas.</p>
---	---

Documentar con este aparato técnico y crítico todas las palabras que contiene este vocabulario de alimentación y gastronomía de Sarobe llevará tiempo, pero será un rendido homenaje a su importancia patrimonial.

A large, dark teal graphic of the letter 'A' is positioned on the left side of the page. The letter is composed of two slanted lines meeting at a point at the top, and a horizontal bar across the middle. The interior of the 'A' is white, creating a high-contrast design.

LETRA A

VOCABULARIO NAVARRO

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
ABADEJADA	Refacción a base de abadejo. En muchos pueblos, la abadejada constituye un número de fiestas. En algunas romerías, la abadejada es el plato típico que comen todos los asistentes a ellas. Así ocurre, vgr., en la de San Blas, en Los Arcos.
ABADEJO, ABADEJADA	A la comida hecha a base de abadejo, se llama abadejada.
ABARRAS (1)	Ramas pequeñas cortadas a los árboles, que se empleaban para encender el fuego (del euskera adar, abar, 'rama').
ABARRAS (2)	Ramas pequeñas para encender el fuego. (Arteta).
ABARRIKAR	Romper, destrozar. "Estoy abarricado".
ABASHATAR	Trapo del horno. (Puente la Reina). Del vasco labeshatar.
ABASTO	En Tudela dan este nombre a la tabla o puesto de carne que posee el Ayuntamiento en el mercado. En Cascante llaman abastos a los establecimientos donde se vende aguardiente y vino rancio. // "No dar abasto": no bastar o bastarse en un trabajo. (De uso general). "Tres amanuenses no daban abasto a copiar lo que él escribió. No daba abasto a cortar pan. En esa tienda no dan abasto a vender medias".
ABATZA o APATZ	Recipiente hecho en madera de abedul, de forma troncocónica de eje vertical y dos asideros equidistantes en la parte superior de los costados, de volumen mayor que el "kaiku" y en donde se cuaja la leche para hacer los quesos.
ABERENJENA	Vulg. berenjena. (Ribera tudelana).
ABIA (1)	Arándano. (Valle de Lónguida, Aoiz, Valle de Arce y Oroz-Betelu).

ABIA o AVIA(2)	Frutilla comestible de alta montaña, formada de granos negros. La produce una mata pequeña y la emplean para hacer dulce. (Roncesvalles y Zona N.O.). Es la planta llamada <i>Vaccinium myrtillus</i> . En castellano “arándano” y en francés “raisin des bois”. // Palo que sirve de puntal a las plantas de tallo débil, como la arveja, alubia, etc. (Zona N.O.). En vasco “anabia”, “abia”, “azarimatx”.
ABIERTA	Melocotón abridor. (Cascante). Véase “abridor”.
ABIERTO	Llaman así al melocotón también llamado “abridor”. (Tudela). Véase “abridor”.
ABILURRI	Fruto del espino albar.
ABIS	Nombre que dan en Aézcoa al abia o arándano (<i>Vaccinium myrtillus</i>).
ABONECER, AHUNECER	Cundir. “Estas alubias no abonecen nada: con un kilo no llega para tres”.
ABRIDOR (1)	Variedad de melocotón, llamado pérsico, que se caracteriza por abrirse con facilidad y separarse limpiamente la carne del hueso.
ABRIDOR (2)	Variedad de melocotón perteneciente a la especie llamada “pérsico”. Se caracteriza por tener el hueso lleno de arrugas asurcadas, y porque se abre fácilmente y deja suelto el hueso. (Pamplona, Ribera, Regata, Aóiz). Se usa en Aragón, Cárcar y San Adrián.
ABUELO	m. fig. Grano de maíz tostado sin reventar.
ABUFAR	Acción de salpicar con unas gotas de agua sobre un fruto que se está asando a la brasa. Se acostumbra abufar los pimientos, cuando están casi asados, lo que produce unas ampollas en su piel, lo que supone mayor facilidad para pelarlos.
ABURAR (1)	En cocina, se dice de los platos o guisos que se hacen aprisa y mal, como cuando se fríe una rosquilla en aceite muy fuerte y se hace por fuera y por dentro no. Dícese también cuando la cosecha va bien y a consecuencia de unos fuertes calores, se “abura”, es decir, queda hecha de punto, sin sazón ni granar bien.

ABURAR (2)	1. Refiriéndose a los alimentos que se asan, especialmente la carne, “quemarlos por fuera sin que se asen por dentro”. 2. Agr. Refiriéndose a los frutos del campo “malograrse por la acción del calor excesivo”, “asolarse”. 3. Del latín “burare”. Hacer la comida a fuego fuerte o intenso, de forma que queda cruda o poco hecha en el interior. “Has hecho las alubias en el fuego grande y se han aburau”
ABURAR (3)	En cocina, lo que se hace aprisa y mal. Se dice de unas rosquillas que están aburadas, si se fríen en aceite demasiado caliente, quemándose por fuera y crudas por dentro. (Marcilla) O de las cosechas que viniendo bien, al venir unos calores fuertes, la hacen por fuera y queda el interior del grano sin hacer. Ver ficha “normas para freir rosquillas”.
ABUTIFORRAU	Dícese del que, después de una abundante comida, queda hinchado. (Sangüesa).
ACEITERO	m. Dependencia o cuarto de la casa donde se conserva, en pilas, el aceite de la casa.
ACEITOSA (1)	Torta de pan común, cuya corteza se unta con aceite para que brille. (Estella).
ACEITOSA (2)	Torta elaborada en los hornos caseros con la misma masa que se empleaba en el pan común. La aceitosa que se hacía con una pasta fina más sobada que entre doble y doble era mojada con aceite, haciéndola todavía más sabrosa.
ACEITUNA	f. Arcibucha. La producida por el olivo acebuche. // Empeltre. La producida por el olivo empeltre (Lerga). // Empestre, empeltre (Ayesa, Eslava). // Gordal. La producida por el olivo gordal. (Ayesa, Eslava, Lerga, Sada). // Negral. La producida por el olivo negral (Gallipienzo): // Negrilla. La producida por el olivo negrilla. // Sevillana. La producida por el olivo sevillano. // Vidrial. La producida por el olivo vidrial.
ACENORIA (1)	Vulg. Zanahoria. (Ribera).
ACENORIA (2)	Zanahoria.
ACEROLERO	Acerolo: árbol de los rosáceos. (Ribera).
ACHABORRA o ATXABORRA	Nombre que dan a los retoños de la berza seca. (Isaba).

ACHICORIA SILVESTRE o TXIKORO	Crece en los campos sin cultivos (sin cultivar), a orillas de algunos caminos y en ribazos y ezpuendas. En esta planta, tanto las raíces como las hojas contienen un principio amargo que estimula la secreción de las glándulas digestivas, por lo que favorece la digestión y abre el apetito.
ACHOBESTA	Fiesta con que celebran la octava de un bautizo las comadres de un barrio. (Regata).
ACHOLEJA	Hacha pequeña, destal. (Allo). También la llaman choleja, destradilla, estralica.
ACHUA o ATXUA	Nombre que dan Monreal a las ortigas. Del vasc. ATSUN, ortiga (A.N.).
ACHURCO (1)	Hueso. Parte dura y compacta que se halla en el interior de algunas frutas.
ACHURCO (2)	Hueso de la fruta. (Roncal).
ACHURREAR	Apalear. "Achurrear las alubias": apalearlas para extraer los granos de las vainas secas (Mila-gro). Véase "chuir", "churir", "zampacar" y "achurriar". (Marcilla).
ACINJUBA o AZINJUBA	Nombre vulgar de la planta llamada ajenjo, Artemisia Absinthium L. (Valle de Bertizarana). // Diccionario Lacoizqueta, Pág. 105: n° 367. Artemisia Absinthium, L.: cast. AJENJO: AGENJO: ASENSIO; AZENIO: ALÓSNA: AJENJO: ARTEMISA: AMARGA: fran. ABSINTHE: ALUYNE: ARMOI-SE AMERE: vas. ASENSIOA, D.T. (Dic. Trilingüe de Azkue). En esta localidad le llaman azinjuba: (Labiano), AZANTZOA.
ACO (1)	Habitación o cuarto que estaba encima de la bodega donde se pisaba la uva.
ACO (2)	Parte de la bodega casera donde se pisan las uvas.
ACORO, ESPADAÑA o ACORO VERDADERO	(Dic. Gast.). De origen asiático, se ha naturalizado en las aguas dulces europeas y se le conoce con el nombre de acoro verdadero. En España se la encuentra al borde de lagunas y lagos de toda la península. Los tallos jóvenes se consumen crudos o en ensalada, y sus raíces, peladas, cocidas o fritas, acompañan carnes y pescados. El rizoma, que contiene un aceite esencial, se utiliza en la industria farmacéutica como tónico, y sirve, por otra parte, para aromatizar licores y cervezas.

ACUEZA	Lo que cobran en el molino por molturar el grano (Abaigar). En otras localidades "maquila". Ver laca o laka.
ADOBO (1)	Conserva de cerdo.
ADOBO (2)	Forma de conservar la carne de cerdo. También se llama así al preparado de chorizo, salchichón..., antes de llenarlo en las tripas.
AFARI o MERIENDA	Merienda-cena (Montaña). "Afarí" en vasco significa "cena"
AFAYE	Una de las tres comidas que se hacen al día: la cena.
AFLIGIDO, DA (1)	Desfallecido. (Roncal).
AFLIGIDO (2)	Entre otros más comunes, en Burgui también tiene el significado de estar hambriento, desmayado, debilitado por el hambre.
AFLIGIÓN	Desfallecimiento a causa del hambre (Petilla de Aragón) Véase "fallición".
AGA (1)	Palo para colgar los jamones.
AGA (2)	Palo largo que se emplea para tirar de los árboles sus frutos.
AGA (3)	Nombre que dan a una rama seca que colocan los cazadores de palomas atravesada en un árbol, para que en ella se posen las palomas. (Montaña). // Estacas largas con que apalean nogales y castaños para que caiga el fruto (Id.). Palo largo, colocado horizontalmente y en alto, que utilizan para colgar las longanizas (V. de G Goñi). // Palo largo del que cuelgan los chorizos. Llamen también así al palo que utilizan para extender las brasas en el horno (Obanos).
AGA (4)	(N. acep.) Palo largo del que cuelgan los chorizos. Llamen así también al palo que utilizan para extraer las brasas en el horno. (Obanos).
AGANEAR	Producir una cosa o alimento, ganas o apetito: "Esta sopa aganea". (Biguezal-Romanzado).
AGANOSO/A	Apetitoso. Dícese de los alimentos. "¡Qué aganoso está este caldo!". (Salazar). Véase "aganear" y "ganoso".

AGAR	Cadena que pende del cañón de la chimenea. (San Martín de Unx).
AGOZO	Nombre que dan a la hierba, llamada gamón o asfodelo, abozo, “ambula o ambulás” (Yesa, Roncal). El nombre de “agozos” aparece en documentos del siglo XVI del Valle de Ibargoiti. Los “agozos” se trenzan, se dejan secar, y después de secos, se cortan las trenzas a pedazos y se cuecen para comida de los cerdos.
AGOZOS	Planta liliácea de hojas largas y estrechas que crece en primavera en los solanos y que era recogida como forraje para los animales.
AGRE (1)	Agrio.
AGRE (2)	Agrio, acre, ácido.
AGRE (3)	Ácido, agrio. El verbo es agre(i)ar.
AGREAR (1)	Tener (un alimento) sabor agrio.
AGREAR (2)	(De agre). Intr. Desus. Agriar.
AGRIOR	Acidez, agrura.
AGUA	Aparece en expresiones: “como el agua”: físicamente muy tierno: “es blando como el agua”.
AGUABEBIDAS	Hortalizas de más de un día, algo secas.
AGUACHINADO/A (1)	Aguado, aguanoso, aguachento. Dícese del vino muy bautizado o de la leche agua con exceso. (De uso casi general). // Empapado de agua: “Volvieron de la romería aguachináus”.
AGUACHINADO/A (2)	Aguado o encharcado.
AGUACHINADO/A (3)	Que tiene exceso de agua.
AGUACHINAR (1)	Enaguazar o encharcar las tierras. // Aguar el vino, la leche u otro líquido, un caldo, etc. // Aguachar o enaguachar: llenar de agua con exceso alguna cosa. Y así se dice que las patatas “están aguachinadas” cuando han perdido su gusto farináceo; y que “se ha aguachinado” el que tiene descompuesto el estómago por sobra de líquidos no digeridos. (De uso general).

AGUACHINAU, AGUACHIRRI o AGUAU	Guiso con exceso de agua. Café poco cargado. Cualquier bebida adulterada. (Calderete aguachinau, café -- en la taza-- aguachirri, vino aguau). Indistintamente para todo.
AGUACHIRLE (1)	Aguado. También se puede oír aguachirli.
AGUACHIRLE (2)	(De agua y chirle) Bebida o alimento líquido, como el vino, el caldo, la miel, etc., sin fuerza ni sustancia.
AGUACHIRLI	Aguachirle. (Aóiz). // Aguachirri (Id.). Véase "aguachirri".
AGUACHIRRI (1)	Aguachirle: bebida (vino, caldo, café, etc.) sin fuerza ni sustancia. Exp.: "aquellos, en vez de café, era un aguachirri, que no valía más que pá mover el vientre".
AGUACHIRRI (2)	Líquido adulterado o de poca sustancia. (Etayo). // Sopa o café aguado y sin sabor.
AGUACHIRRI (3)	Lluvia fina. Lluvia menuda que cae blandamente. // Cualquier bebida o caldo que parezca agua o tenga exceso de agua: "Este café parece aguachirri" (Corella). // Usase como adjetivo en el significado de "aguachinado".
AGUACHIRRI o AGUACHIRIS	Bebida demasiado aguada y sin sabor.
AGUACHIRRIS (1)	Alimento líquido, licor, infusión o cualquier otra bebida de baja calidad donde se advierte claramente el agua como casi único ingrediente y que, por lo tanto, se percibe sin sustancia ni fuerza.
AGUACHIRRIS (2)	Con mucho caldo.
AGUACHURRIS	"Estar una cosa aguachurris": estar aguachinada, con mucho caldo o excesivamente líquida (Estella).
AGUADO/A (1)	Persona que no bebe vino. (Cuenca). Véase "aguau".
AGUADO/A (2)	(Del part. de aguar). Abstemio.

AGUALOJA (1)	Aloja: bebida compuesta de agua, miel y especias; o de agua y miel solamente. (Ribera). // Por extensión, refresco, helado. En Monteagudo llaman agualoja, vgr., al mantecado, leche helada, etc.
AGUALOJA (2)	Bebida compuesta de agua, miel y especias.
AGUALOJERO/A	Alojero. // Vendedor o fabricante de refrescos (Monteagudo). Véase “cubilar”.
AGUANDI	Bocazas. “Menudo aguandi que está hecho”. Eusk. aho: boca, handi: grande.
AGUARDENTERÍA (1)	Aguardentería. (Ribera).
AGUARDENTERÍA (2)	(De aguardentero). Tienda en que se vende aguardiente al por menor.
AGUARDENTERO/A (1)	Relativo al aguardiente. “Bodega aguardentera”. “Cuba aguardentera” (Zona Media).
AGUARDENTERO/A (2)	1.-Persona que vende aguardiente. 2.- Persona que fabrica aguardiente.
AGUARDIENTE (1)	Ver pág. 32 V.N.- J.Mª Iribarren
AGUARDIENTE (2)	(De agua y ardiente). Bebida espirituosa que, por destilación, se saca del vino y de otras sustancias; es alcohol diluido en agua.
AGUAU	Líquido adulterado, normalmente referido al vino, al que se le ha añadido agua. (Etayo).
AGUAU o AGUADO	Dícese del abstemio, del que no bebe vino. (Cuenca).
AGUDO	Rápido, ligero. “Venga, muévete de ahí agudo”.
AGUILANDO (1)	Aguinaldo. Regalo que dan los padrinos.
AGUILANDO (2)	Aguinaldo.
AGUILANDO (3)	(Quizá del lat. hoc in anno “en este año”). Aguinaldo (regalo navideño).
AGUJAS (1)	Trozos de costillas del pecho, de carnero u oveja, que tras cocerse en el “cocido”, se comían asadas a la parrilla o simplemente cocidas.
AGUJAS (2)	pl. Costillas que corresponden al cuarto delantero del animal.

AGURRIENTO (1)	Hambriento. (V. de Urraúl Bajo).
AHIJAR (1)	Salirle al trigo tallos accesorios.
AHIJAR (2)	Dicho de una planta: echar retoños o hijuelos.
AINZUMEA	Cabrito.
AIRAIUA	Manzanas enfermas, que caen del árbol antes de madurar. (Lesaca).
AISCOL	Nombre que dan en Pamplona, Cuenca y Montaña a la leguminosa "Latirus sativus", llamada almorta, muela, tito y guija. Tiene forma de muela o de piedrecita; es parecida al altramuz, y su alimentación exclusiva produce en el hombre la especie de parálisis denominada "latirismo". En la Ribera y parte de la Tierra Estella se da a esta leguminosa, impropia, el nombre de arveja o "alverja" y se la confunde con el guisante de secano "Pisum arvensis" que se emplea como pienso del ganado. La arveja o "alverja" es propiamente la leguminosa "Vicia sativa" llamada vez que se da como pienso al ganado. Véase "alverja".// Expresión infantil moderna cuando se oye algo increíble o fantástico; equivale a "¡qué mentira!" (Pamplona)
AITSUIE (1)	Cordero
AITSUIE (2)	El cordero
AIZCOL	Aiscol.- Ver "asicol"
AIZKOLKO	Hacha pequeña o destraleja que se usa en los menesteres de la cocina. (Arive, Valle de Aezcoa).
AJA (1)	Ajo grande, de gran tamaño y menor calidad.
AJA (2)	Ajo bastardo y de gran tamaño; se destina, generalmente, no para el consumo, sino para la siembra.
AJACEITE	Ajolio. Salsa de aceite y ajo. (Ribera).
AJARRIADOR	Vasija para regar o para trasvasar líquidos.
AJAS	Ajos grandes. (Romanzado, Ororz Betelu, Unciti, Estella, Monreal, Lumbier).

AJÍ	(Vocablo indígena; según unos, del Caribe; según otros, del quechua). Nombre del pimiento en la América latina. En muchas regiones tan solo se aplica al pimiento picante. Se conocen numerosas variedades de esta planta, que en cada localidad tiene calificativos peculiares; así en las Antillas se distinguen el ají, agujeta, caballero, cabeza de vaca, cachuca, corazón de paloma, etc. (ESPASA) // Especie de salsa usada en América cuyo principal ingrediente es el pimiento llamado también ají (DRAE).
AJIACEITE	Composición hecha de ajos machacados y aceite. Véase ajaceite y ajolio.
AJILIMÓJILI	Especie de salsa o pebre para los guisados. (Véase ajilismójilis.)
AJILISMÓJILIS (1)	Preparado culinario hecho a base de ajo muy picado y machacado en el almirez, al que añaden sal, aceite, perejil muy picado y un punto de vinagre. Bien trabajado, se le va añadiendo poco a poco, el agua suficiente para que no resulte una maseta. Normalmente, se emplea como aderezo de asados de carne de cordero, en trozo o costillas. Se acostumbra llevarlo en una botella, en cuya boca se coloca un corcho con una caña.
AJILISMÓJILIS (2)	Ver pág. 35 V.N.- J.Mª Iribarren
AJILISMÓJILIS (3)	Salsa a base de aceite, ajo y perejil.
AJO	1. Planta de la familia de las Liláceas, de 30 a 40 cm de altura, con hojas ensiformes muy estrechas y bohordo con flores pequeñas y blancas. El bulbo es también blanco, redondo y de olor fuerte y se usa mucho como condimento. 2. Cada una de las partes o dientes en que está dividido el bulbo o cabeza e ajo.
AJOACEITE	Mezcla de aceite y ajo, que se usa como condimento en los guisos. (Tudela).
AJOARRIERADA	Refacción a base de ajoarriero. Véase "ajoarriero". "El día de la ajoarrierada" suelen llamar al día final de fiestas, que es costumbre que los mozos, reunidos en cuadrillas, coman ajoarriero. (Puente la Reina, Estella y Tierra Estella).
AJOARRIERO (1)	Ver pág. 34 V.N.- J.Mª Iribarren
AJOARRIERO (2)	Guiso de bacalao, condimentado con ajos y otros ingredientes.

AJOLIO (1)	Composición hecha de ajos machacados y aceite (San Martín de Unx). Preparado de ajos machados, agua fría y sal (S. Martín de Unx.).
AJOLIO (2)	Ajo y aceite. (Revuelto de) para componer o condimentar una verdura.
AJOLLO	Ajolio o ajiaceite (San Martín de Unx).
AJOS MINOS	Ajos silvestres.
AJUNTAR (1)	Participar en la aportación de víveres, bebidas o utensilios para organizar una “merendola”, y así dicen (los chicos comunmente): “Yo ajunto también. Yo ajunto el pan”. (Ribera). // Usado como reflexivo equivale a ser amigo de otro, a acompañarle o juntarse con él. Los chicos lo usan mucho, vgr. “¿Con quién te ajuntas?. Ya no te ajunto (ya no soy amigo tuyo). Ahora no me ajunto con Joaquín.”. (Id.).
AJUNTAR (2)	1. tr. Vulg. Juntar. 2. ant. Juntarse. 3. ant. Unirse en matrimonio.
ALACENA (1)	Pequeño armario de obras donde se almacenaban alimentos.
ALACENA (2)	Armario, generalmente empotrado en la pared, con puertas y anaqueles, donde se guardan diversos objetos.
ALAJÚ (1)	“Turrón de alajú” llaman en Tudela a un dulce o turrón hecho con miel negra, pan rallado y pimienta o canela, y cubierto con dos obleas. El Diccionario [de la RAE] dice: “Alajú: dulce de almendras, nueces, pan rallado y miel cocida”. Ver “alaxú”
ALAJÚ (2)	1.- Pasta de almendras, nueces y, a veces, piñones, pan rallado y tostado, especia fina y miel bien cocida. 2.- Dulce hecho con esta pasta.
ALAMBRADO	Puchero de barro cocido y barnizado, reforzado con red metálica de alambre.
ALAMBRADOR	Antiguo oficio itinerante de personas que visitaban los pueblos arreglando los pucheros domésticos con remaches de alambre.
ALAMBRADOS	Nombre que se les da a los pucheros de barro cocido y reforzados con red metálica de alambre. (Amescoa).

ALAR (1)	Cadena de hogar con un gancho para sujetar los calderos.
ALAR (2)	Cadena pendiente en el cañón de la chimenea, con un gancho para colgar la caldera sobre el hogar. (San Martín de Unx).
ALAXÚ	Conserva hecha de miel, especias y pan rallado.
ALBALDAR	Pasar los alimentos por harina y huevo antes de freírlos.
ALBARDADO/A	Aplícase a la vianda rebozada (en este sentido lo consigna el Dicc.como regionalismo exclusivo de Navarra). // Por extensión, rebozado de porquería, envuelto en suciedad o excremento. (De uso general).
ALBARDAR (1)	Rebozar carne o pescado con huevo batido, para freir en sartén.
ALBARDAR (2)	Rebozar, bañar una vianda en huevo batido, harina, miel, etc. (En este sentido, el Dicc.incluye "albardado" como regionalismo exclusivo de Navarra). // Por extensión y en reflexivo, rebozarse de porquería: "El perro se revolcau en el barro y se ha puesto albardau. El chico se cayó a un charco y vino albardau". (De uso general).
ALBARKA	Calzado rústico.
ALBEJONES	Se llama así a los guisantes verdes, naturales o embotados. Alvejón. (Iribarren).
ALBERCHICO (1)	Albaricoque.
ALBERCHICO (2)	Albérchigo. (San Martín de Unx, Pamplona).
ALBERCHIGAL	Alberchiguero. (Ribera). Entre las ramas de un alberchigal pasan los niños herniados en la noche de San Juan.
ALBERECHIGO (1)	Vulg. albérchigo. (Corella, Marcilla).
ALBÉRCHIGO (2)	Fruto del alberchiguero. Es de tamaño vario, aunque por lo general de unos seis centímetros de diámetro. Su carne es recia, jugosa y de color amarillo muy subido, y su piel, amarillenta también, tiene una mancha sonrosada muy encendida por la parte que más le da el sol.
ALBERGE (1)	Albaricoque. (Ribera). Usase en Aragón y Valencia.

ALBERGE (2)	Ar. y Rioja. Albaricoque.
ALBERICHIGO	Alberchigo, albaricoque.
ALBERICOQUE (1)	Alberchigo.
ALBERICOQUE (2)	Ar. y Burgos. Albaricoque.
ALBERJA y ALBERJÓN	Véase “alverja” y “alverjón”
ALBERÓCHICO	Albérchigo. (San Martín de Unx).
ALBIDOCHO	Albérchigo. (Caparroso, Mérida).
ALBIDRIAL	Variedad de olivo, llamada también “empeltre” y “alpelte”. (Ribera).
ALBILLO	Intestino de cordero joven, que limpio y hecho madejas, se toma asado en la hoguera que se hace la víspera de San Martín, en Cintruénigo.
ALBIRICHICO	Albérchigo. (Tudela).
ALBORRAGA	Borraja.
ALCABALA (1)	(N. acep.). Nombre genérico que comprende los impuestos municipales sobre artículos alimenticios, en especial, sobre los que se introducen de Aragón. “Coger la alcabala o darle a uno la alcabala”: adquirir o dar, mediante subasta, el derecho a cobrar tales impuestos. (Zona de Sangüesa).
ALCABALA (2)	Tributo del tanto por ciento del precio que pagaba al fisco el vendedor en el contrato de compraventa y ambos contratantes en el de permuta.
ALCACHOFA (1)	Nombre que se da a un panecillo de ración individual, de forma redonda y de unos 12 centímetros de diámetro, al que antes de cocer, se le hace una cruz con la cuchilla. (Pamplona).
ALCACHOFA (2)	Panecillo de forma que recuerda algo la de la alcachofa.
ALCARA	Comida típica de labradores a base de carne, vino y pan. (Viana).
ALCARICACHES	Brote joven de las matas que se comen.

ALCHARRES	Lllaman así al plato que toman para almorzar, el matacherri y vecinos del barrio que han ayudado a la matanza. Consiste en magros del cerdo e hígado troceados y guisados en aceite, ajo y abundante cebolla, con adición ligera final de vinagre y perejil. (Arive y pueblos del Valle de Aézcoa).
ALCOHOL	Alcohol
ALCOHOL (2)	1. Cada uno de los compuestos orgánicos que contienen el grupo hidroxilo unido a un radical alifático o a alguno de sus derivados. 2. Bebida que contiene alcohol, en oposición implícita a las que no lo contienen.
ALCONFORAO o CONFORAO	Bebida que se hacía para Navidad a base de mosto y anís. Algunos la abrevian y la llaman conforao. La fórmula es por cada litro de mosto de uva garnacha recién prensado, un cuarto de litro de anís; esto se debe hacer en la misma bodega. Se pone en un garrafón y éste se coloca en un rincón oscuro y sin mover, se tapa con una gasa para que no entren bichos pero que entre el aire y se deja, sin mover, hasta Navidad. Entonces se embotella. Así tendrá el que lo haga un licor exquisito para las Navidades.
ALCORÇA o ALCORZA (1)	Costra de azúcar refinado con mezcla de polvos cordianos.
ALCORÇA o ALCORZA (2)	1. Pasta muy blanca de azúcar y almidón, con la cual se suelen cubrir varios géneros de dulces y se hacen diversas piezas o figuras. 2. Dulce cubierto con esta pasta.
ALCORZADURA	Carne de la espalda y las costillas, hacia el pescuezo, en las reses de abasto. (Tudela). En Aragón llaman a esto "badal".
ALCOTÁN	Variedad de liebre de tamaño algo más pequeño que la común. Tiene las patas posteriores extremadamente largas, y es tan grande la velocidad que alcanza en su carrera, que son muy pocos los galgos que pueden seguirla. Todos ellos suelen tener en la parte anterior de la cabeza una pinta blanca. (Ribera).
ALDAIME	Hoja o lonja de tocino. (Roncal). Véase "almarime".
ALEGRÍAS	Pequeñas guindillas rojas y redondas que pican, que levantan en el aire.

ALFORJAS o ALFORJILLAS (1)	Dos bolsas de tela de saco o algodón unidas entre sí. A cada abertura se llama ojo. La forma servía para llevarla al hombro o para echarle encima de las caballerías. En ellas se llevaba la comida al campo.
ALFORJAS o ALFORJILLAS (2)	1. Especie de talega abierta por el centro y cerrada por sus extremos, los cuales forman dos bolsas grandes y ordinariamente cuadradas, donde, repartiendo el peso para una mayor comodidad, se guardan algunas cosas que han de llevarse de una parte a otra. U. m. en pl. con el mismo significado que en sing. 2. Provisión de los comestibles necesarios para el camino.
ALGARROBA	1.-Planta herbácea anual de la familia de las Leguminosas y del mismo género que el haba, utilizada como forraje. 2.- Semilla de esta planta, que se utiliza como pienso. 3.-Fruto del algarrobo, que es una vaina azucarada y comestible, de color castaño por fuera y amarillenta por dentro, con semillas muy duras, y la cual se da como alimento al ganado de labor. Véase algarrofa.
ALGARROFA	Algarroba, fruto del algarrobo. (Tudela, Pamplona).
ALGORÍ	En Cascante llaman "algori", "algorís" y "algorín" al lugar donde se deposita y escurre la oliva, y al compartimento donde se deposita, en los trujales, la oliva de cada cosechero. // En la Cuenca, lugar donde se pisa la uva.
ALGORÍN (1)	Véase "algorí".
ALGORÍN (2)	(Del ant. alhorí, este del ár. hisp. alhurí, y este del ár. clás. hury, cf. Egipcio mhry copto ahor). 1. Cada una de las divisiones abiertas por delante y construidas sobre un plano inclinado, alrededor del patio del molino de aceite, para depositar separadamente la aceituna de cada cosechero hasta que se muele.

ALGORIO

Algorín: granero donde se guarda el trigo. “¿No lo reputan por seguro en los algorios de Yarnoz?”, escribe Campión en “Narraciones Baskas”. En Ochagavía llaman algorio a un depósito de trigo, en forma de cajón o armario, que llega hasta el techo y que suele estar colocado en el zaguán o “eztaría” de la casa. // Depósito para guardar los piensos (Guirguillano, Tierra Estella. También lo llaman “argorio”. “Los algorios- dice Yanguas y Miranda en su Diccionario de Antigüedades- eran las casas o graneros donde se recogían y depositaban los granos o frutos de las pechas del rey en cada pueblo”. En los siglos XIII y XIV, llamaban algorio al granero real, es decir, al depósito donde se recogía en cada pueblo el trigo que se entregaba al Rey. (Véase “argorio”)

ALGORIS

Véase “algorín”.

ALHOLVA (1)

Ver pág. 40 V.N.- J.M^a Iribarren

ALHOLVA (2)

(Del ár. Hisp. alhúlba, y este del ár. Clás. hulbah) 1. Planta de la familia de las Papilionáceas, de dos a tres decímetros de altura, con hojas agrupadas de tres en tres, acorazonadas, vellosas y blanquecinas por debajo; flores pequeñas y blancas, y por fruto una vaina larga y encorvada, plana y estrecha, con semillas amarillentas, duras y de olor desagradable. 2. Semilla de esta planta.

ALI-ALA o HALI-HALA Nombre árabe que pervive en Navarra y que designa lo que en muchas regiones de España se llama 'alboroque', es decir, 'agasajo que se hacen los que median en una venta o contrato'. En Peralta y Funes, la ali-ala es el convite con que los contratantes celebran la ultimación de una venta o permuta de ganados, fincas, etc. juntamente con los que mediaron en el trato. En Falces denominan ali-ala a la comida con que el dueño de una casa en construcción obsequia a los albañiles que intervinieron en ésta, cuando el edificio ha sido cubierto. Y al convite con que se celebra la terminación de una obra o el perfeccionamiento de un contrato. La ali-ala tiene el mismo origen árabe que la 'alifara' aragonesa, que, de convite o agasajo contractual, pasó a designar toda comida o merendola entre amigos. En el Derecho Islámico la hali-hala era el rito jurídico perfeccionador de los contratos. Estuvo en todo su vigor en la 'albaranía' o zona del fuero de Tudela, como procedente del Reino Moro de Zaragoza. Consistía en una comida que se pactaba a la vez que el de la cosa objeto del contrato. En el archivo de la catedral tudelana se conservan hasta once documentos de venta y permuta de los tiempos de Sancho el Sabio (Segunda mitad del siglo XII), en todos los cuales se consigna: 'Pacta sunt pretium et ali-hala'. ALIALA o ALIARA: Comida que solía darse en celebridad de algún contrato de venta entre los contratantes y testigos que concurrían: En 1248 la aliala que se dieron Saya Guillar y Maria Fortiz, por la venta de una asa en Salvatierra se compuso de pan, vino, carne de puerco y gallina en abundancia (caj. 2, nº 62). El Fuero de Tudela dice, que el comprador debía dar a la aliara de tres carnes a comer a los vendedores, si fuere a venta de cien sueldos arriba y si no de cada maravedí un dinero (Art. 17). Pág.17 de Adiciones al Vocabulario Navarro de José M^a Iribarren.// Luis M^a Marín Royo (Desde el alajú hasta la menestra, p. 2).

ALIARIA, HIERBA DEL AJO o BARATXURI BELLAR (1) Planta que puede comerse fresca en ensalada por sus vitaminas y por favorecer a la formación y expulsión de orina.

ALIARIA, HIERBA DEL AJO o BARATXURI BELLAR (2) Planta de la familia de las crucíferas, con tallos cilíndricos, duros y ramosos, de unos siete decímetros de largo, hojas acorazonadas, flores blancas muy pequeñas en espiga terminal, y por fruto una vaina pequeña y llena de simientes menudas que sirven para condimento. Toda la planta despidió olor parecido al del ajo.

ALICATE (1)	“Comer como un alicate”: comer mucho, tener buen saque.
ALICATE (2)	Comilón, buen diente.
ALIFARA (1)	Banquete o merendola entre amigos. (Roncal, Salazar). Es voz árabe. Según Dozy, significó primeramente el sobrepeso que abonaba el comprador; después, la comida que le sustituyó; y, luego, toda la comida entre amigos.
ALIFARA (2)	(Del ár. Hisp. alihála, y este del ár. Clás. ihalah “cesión de crédito”). Convite o merienda, en especial como robra de una venta o convenio.
ALIRÓN (1)	El ala de un ave despojada de plumas. (Corella, Cascante).
ALIRÓN (2)	Alón.
ALITARGÓN	Pesantez de cuerpo, aletargamiento tras una comida copiosa. (Tudela).
ALKABELAR	Avena silvestre; hierba siempre verde, con hoja ancha. “Las ovejas comían muy bien las alka-belarrés”.
ALLEGAR (1)	Rebañar (los restos de comida que quedan en un plato, en una olla o en cualquier otra vasija), (o el recipiente que los contiene), “untar hasta el final”, “escudillar”. Terminar de untar el plato con pan.
ALLEGAR (2)	Terminar de untar el plato con pan.
ALMA (1)	Pieza de hierro forjado que abraza por un costado al puchero puesto al fuego. (Mendavia). En otras localidades “guibilico”, “elseburnia”, etc.
ALMA (2)	Pieza de hierro forjado que forma el recazo y espiga de la espada y en la parte correspondiente a la hoja va envuelta por las dos tejas de acero.
ALMARIME	Hoja o lonja de tocino. (Roncal). Véase “aldaime”
ALME	La espalda del cerdo después de descuartizado (Roncal)
ALMENDRA (1)	Se usa tanto para denominar al fruto del almendro como para una golosina compuesta por dicho fruto recubierto de azúcar acaramelado, almendra garrapiñada.

ALMENDRA (2)	1.-Fruto del almendro. Es una drupa oblonga, con pericarpio formado por un epicarpio membranoso, un mesocarpio coriáceo y un endocarpio leñoso, o hueso, que contiene la semilla, envuelta en una película de color canela. 2.-Este fruto, separado de las capas externa y media del pericarpio. 2.-Semilla de este fruto. 4.-Semilla de cualquier fruto drupáceo.
ALMENDRADA	Aplícase a la gallina de plumaje gris y blanco.
ALMENDRUCO (1)	Fruto del almendro separado de su primera envoltura. (Pamplona, Ribera, Zona Media). El Diccionario [de la RAE] le da otro significado.
ALMENDRUCO (2)	Fruto del almendro.
ALMENDRUCO (3)	Fruto del almendro (tanto entero como separado de sus capas externas blandas o de cáscara leñosa, en cualquier estado de su proceso de maduración).
ALMENDRUCO (4)	Fruto del almendro sin la primera capa del pericarpio. Almendra, fruto del almendro con cáscara y piel.
ALMENDRUCO (5)	Fruto del almendro, con el mesocarpio todavía verde; el endocarpio, blando, y la semilla a medio cuajarse.
ALMENDRUQUERO	Almendro.
ALMERIZ	Almirez. (Roncal).
ALMIDEZ	Almirez. (Funes, Figarol, Rada, Mérida, Milagro, Villafranca y Carcastillo). Iribarren sólo lo recoge en Cintruénigo.
ALMOJÁBANA (1)	Pastel, parecido al "petisú" (petit chou) actual, que se hacía hasta hace pocos años en Tudela. (Es palabra árabe). Véase "aláica"
ALMOJÁBANA (2)	Se trata de otro estupendo nombre arábigo que en Tudela daban al pastel tradicionalmente conocido por "cafetero". Montoro Sagasti, en el artículo citado (Revista ¡Fiestas! de Tudela, Julio 1957), dice: "Otra confitura tudelana con nombre árabe; ha persistido hasta nuestros días. Los más viejos de la ciudad todavía designaban a los "cafeteros" con el nombre mozárabe de "almojábanas".

ALMÓNDIGA (1)	Albóndiga.
ALMÓNDIGA (2)	Pelotita de carne picada, albóndiga.
ALMÓNDIGA (3)	Albóndiga.
ALMÓNDIGAS	Albóndigas. (De uso general).
ALMORZAR (1)	1. Efectuar una comida (a media mañana) entre el desayuno y la principal de las comidas del día (la que se hace a primeras horas de la tarde). 2. Ingerir alimentos fuertes o consistentes a primera hora de la mañana. Se opone a desayunar, término con el que se alude generalmente a una comida suave o poco consistente.
ALMORZAR (2)	(De almuerzo) 1.-Comer algo en el almuerzo. 2.-Tomar el almuerzo.
ALMUD (1)	(Del árabe "almudd": medida). Medida de capacidad para áridos equivalente a un dieciseisavo del robo, o sea, a 1,76 litros. Suelen llamarlo "almute".
ALMUD (2)	(Del ár. Hisp. Almúdd, y este del ár. Clás. Mudd). Unidad de medida de áridos y a veces líquidos, de valor variable según las épocas y las regiones.
ALMUDE	(Del árabe "almudd": medida). Medida de capacidad para áridos equivalente a un dieciseisavo del robo, o sea, a 1,76 litros.
ALMUDÍ (1)	Peso público. // Albóndiga, mercado de granos donde se medían y vendían todos los que, procedentes de otros puntos, se trajeran a vender a la ciudad. El Almudí de Tudela se cerró en 1813; volvió a restablecerse en 1816, y se suprimió definitivamente en 1820. Hasta comienzos del siglo actual funcionó en Pamplona el "Almudí", o mercado de granos, que estaba situado en la actual plaza de San Francisco y en los terrenos hoy ocupados por las Escuelas Municipales.
ALMUDÍ (2)	(Del ár. Hisp. Almudí, este del ár. Clás. Mudy, y este del lat. Modius "modio"). Albóndiga.

ALMUERZO (1)	1.- Conjunto de alimentos que constituyen la comida que se efectúa (a media mañana) entre el desayuno y la comida principal. 2.-Comida que se efectúa (a media mañana) entre el desayuno y la comida principal. 3.- Ingestión de alimentos fuertes o consistentes a primera hora de la mañana. Se opone al desayuno, término en el que se alude generalmente a una comida suave o poco consistente.
ALMUERZO (2)	(Del art. ár. al- y el lat. morsus "mordisco") 1. Comida que se toma por la mañana. 2. Comida del mediodía o primeras horas de la tarde. 3. Acción de almorzar. 4. Caldo o primer plato del almuerzo o comida principal.
ALMUTADA (1)	Lo que cabe en un almute. "De lo que no cuesta nada ¡buena almutada!" (dicho popular, parecido al de "Lo que no cuesta nada, ¡sartenada!").
ALMUTADA (2)	Comerse uno una almutada de algo. Fr. fam. Comerse uno algo en gran cantidad: "Se comió una almutada de alubias".
ALMUTE (1)	Medida de capacidad, usada sobre todo para medir cereales. Recipiente de madera que en Navarra equivale a 1/16 del robo; 1,76 litros. En euskara "Almute": almud, medio celemin. (Etayo).
ALMUTE (2)	1. Medida de capacidad para áridos equivalente a un dieciseisavo de robo, o sea, 1,76 litros. Lo que cabe en un almute es una almutada. 2. Medida de capacidad equivalente a 1,375kgrs (16 almutes son 22 kilos). También se llamaba así el cajón de madera que servía para la medida.
ALMUTE (3)	Octava parte de un robo.
ALMUTE (4)	Almud, medida para cereales. (De uso general).
ALMUTE (5)	1. Medida de capacidad equivalente a 1,375 kgs. (16 almutes= 22 kilos). 2. Cajón de madera con esa capacidad (1,375kgs).
ALOBILLEK	Alubias. Las hay de tres variedades: la roja (alobille gorrille), la blanca (alobille txurille) y la caparrona.

ALOQUE (1)	Vino clarete. (El Dicc. 1837 dice: “adj. Que se aplica al vino tinto claro, o a la mixtura del vino tinto y claro”).
ALOQUE (2)	(Del ár. hisp. halúqui, y este del ár. clás. haluqi “de color de azafrán diluido”) 1. De color rojo claro. 2. Se dice especialmente del vino tinto claro o de la mixtura del tinto y blanco. U. t. c. s.
ALORCHICA	Baya del espino blanco. “Lleva a los cochos a la alorchica”. Tiene diversas variantes, varias de ellas utilizadas en el valle: alortxika, elortxiki, arrolika, irrolika.
ALOXIA	Bebida que se compone de agua, miel y especias.
ALOYA (1)	Alondra, (calandria).
ALOYA (2)	(Del lat. *alaudea, de alauda “alondra”) Ál., Burg. Y Rioja. Alondra.
ALPARGATA	Pastel típico y representativo de la repostería estellesa. Pastel de hojaldre, relleno de dulce de cabello de ángel o una masa de almendra picada.
ALPELTRE	Variedad del Olivo. (Ribera). En otras localidades “empeltre” y “albidrial”.
ALPETACA	Tubérculo, parecido a la patata, que suelen comer los mocetes. (Corella).
ALPETRIQUE	Tallo ó castrón de la ortiga basta, que troceado convenientemente, se fríe en la sartén mezclado con huevo batido, dando lugar a lo que se llama “tortilla de alpertiques”.
ALPETRIQUES	Fruto parecido a la zarzamora. (Frambuesa).
ALPILLERA	Arpillera, trapo de cocina.
ALQUIA o ALKIA	Banqueta de madera, que forma parte del ajuar de la antigua cocina baja. Generalmente situada próxima al hogar, se sentaban en ella las mujeres, tanto para guisar como para comer, dado que en la mesa únicamente se sentaban los hombres. Se usa también como siento sobre las fuesas parroquiales y para el ordeño de las vacas. (Regata del Bidasoa).
ALTXARRE	“Primer bocado que se toma después de matar al cerdo, se saca del diafragma del cerdo”. Eusk. Entrañas.
ALTXARRES	Lechezuelas. (Valle de Lónguida, Aoiz, Valle de Arce y Oroz-Betelu).

ALUBIADAS	Matas secas de alubias después de majadas.
ALUBIAS DE URRIÉS	Criadillas, túrmulas. Trufa.
ALUBIADAS/ ALUBIAZAS	Matas secas de alubias después de majadas que se empleaban para chocarrar el cerdo en la matanza.
ALUBIÓN	Alubiones barrados: nombre que en Larraga y en algunas localidades de la Ribera aplican a las alubias rojas con pintas blancas y a las alubias encarnadas.
ALUDAS (1)	Hormigas de alas para poner en los cepillos.
ALUDAS (2)	Hormiga con alas.
ALUNADAS (1)	Patatas reverdecidas por efecto de la luna o la luz.
ALUNAO/A	Mancha en la piel de algunas legumbres y verduras debido a la acción de la luna. El verbo es alunarse.
ALUNARSE (1)	Referido a las patatas, "estropearse por aparecer (en ellas) zonas de color verde (lo que suele ocurrir si se dejan a la intemperie por la noche sin cubrir)".
ALUNARSE (2)	Dicho de un alimento: estropearse, echarse a perder.
ALURTXIKI	Fruto del espino, que en la Sierra de Andía comen los cerdos (Iturgoyen). Alurtxiki = elorritxiki.
ALVEJA	Vulg. Arveja. (Corella, Cascante, Ablitas).
ALVEJÓN	Arvejón, guisante.
ALVEJÓN	Guisante.
ALVERJA (1)	Propiamente es la arveja o veza (Vicia Sativa) que se da como pienso al ganado. Pero en algunas localidades de la Ribera, vgr. En Ablitas y en parte de Tierra Estella, llaman "alverja" a lo que en Pamplona, Cuenca y Montaña denominan "aiscol", es decir a la leguminosa "Latirus sativus", llamada en castellano almorta, muela, tito y guiya. Véase "aiscol" y "arveja".

ALVERJA (2)	1. Algarroba (planta leguminosa). 2. Guisante.
ALVERJÓN	Arvejón. // Guisante de secano que se da como pienso al ganado, y cuyo nombre científico es "Pisum arvensi", diferente del guisante que se cultiva en huerta y se consume en fresco, denominado "Pisum Sativum". (Ribera, Tierra Estella).
ALVUELVA o ALBUELVA	Alholva: planta leguminosa y semilla de la misma. (Cuenca).
ALZADERAS (1)	Se llamaban así a las uvas que se guardaban colgadas en el granero. (Etayo).
ALZADERAS (2)	Las uvas que suelen colgarse a secar. (San Martín de Unx).
ALZADERAS (3)	Las uvas que se cogen para colgar.
AMAGALLA	Hayuco: fruto del haya.
AMAGALLUS	Se refiere al fruto (unas bolitas rojas y comestibles) de un arbusto, de cuyo tallo se hacían las varas de los pelaires.
AMAIQUETACO	Bocadillo o tentempié que se toma a media mañana. (Pamplona, Larráun, Cuenca).
AMALUBIA	Fresa pequeña que se cría en el monte. (Petilla de Aragón).
AMANECIDA	Dícese de la cerda cuando está en celo. "La cuta ha aparecido amanecida". Si sucede en día de matanza, se suspende su sacrificio hasta que se le pase (Marcilla).
AMARGADA	Escaramujo, fruto de los rosales silvestres. En invierno destacan como botones encendidos en los zarzales. De niños también probábamos este fruto, no demasiado apetecible. Actualmente hay que hacer con este fruto rosolis, aunque no es de gran aceptación.
AMARRENSATE	Nombre que se daba a la comida con que el párroco obsequiaba a los feligreses que cobraban los diezmos.
AMARRETACO	Taco o refrigerio que acostumbran a tomar los campesinos a las diez de la mañana. (Añorbe, Montaña). Bocadillo o tentempié que suele tomarse en verano entre el almuerzo y la comida. (Valle de Erro).

AMASADERA (1)	Lugar de la casa donde se amasa el pan. (Roncal).
AMASADERA (2)	Artesa en que se amasa.
AMASADERÍA	En el cuarto de la amasadería era donde se preparaba la masa para el horno del pan. Allí estaba la artesa, el rodillo, el cedazo y otros útiles que servían para preparar el pan casero.
AMASANDERÍA	Lugar para amasar y cocer el pan. (San Martín de Unx).
AMAZACOTADO/A (1)	Compacto, apelmazado, poco esponjoso. (Pamplona, Corella).
AMAZACOTADO/A (2)	Compacto, apelmazado.
AMAZACOTADO/A (3)	1. Pesado, groseramente compuesto a manera de mazacote. 2. Pesado, espeso, falto de gracia.
AMBELERO	De Ambel (Rioja). Por extensión, orcerero, pues los ambeleros solían venir a Navarra a vender objetos de barro cocido: orzas, pucheros, ollas, etc. (Aguilar de Codés).
AMBUESTA (1)	Ampuesta o empuesta: lo que cabe entre las dos manos juntas.
AMBUESTA (2)	(Del celta *ambosta, compuesto de *ambi-"ambos" y *bosta "hueco de la mano"; cf. Irl. Medio boss, bass, gaélico bas y bretón boz). Porción de cosa suelta que cabe en ambas manos juntas y puestas en forma cóncava.
AMBULA (1)	Véase "anbula".
AMBULA (2)	Gamón, asfodelo, agozo. <i>Asphodelus albus</i> . Hierba de hojas alargadas que crece en primavera y se utiliza para pasto para el ganado. Se trenzaban y secaban para guardar y se daban después cocidas a los cutos. Los tallos secos se utilizaban para encender los candiles.
AMBULLA o AMBULLOA	Nombre vasco de la planta llamada gamón o asfodelo; <i>Asphodelus albus</i> . (Valle de Bertizarna). Véase "anbula" y "agozo".
AMBULO	Nombre vasco de la planta llamada abozo o agozo cuyas hojas secas se mezclan al cocimiento que sirve de comida a los cerdos. (V. de Odieta). Véase "anbula".
AMEQUETACO	Bocadillo o tentempié que se toma a media mañana. (Baztán y Regata).

AMERAR (1)	Echar agua o aguar una cosa (Romanzado).// Cocer el vino. “Pal resfriáu, vino ameráu” (vino cocido). // Rellenar un recipiente que está mediado. (Tudela).
AMERAR (2)	Echar más agua a un guiso.
AMERRAU	Guiso jaudo o disgustado. Vino cocido, usado como medicina contra los catarros.
AMOCHAR (1)	Acción de varear los árboles de fruto seco, para recoger su cosecha. En Galdeano se acostumbra “amochar los nogales” unos días antes de ir en romería a la ermita de San Cosme y San Damián (26 de septiembre), adonde llevan las nueces.
AMOCHAR (2)	Ál., Burg., Cantb., Pal., Rioja., Sal., Seg., Sor., Vizc. y Zam. Mochar (dar golpes).
AMORRAIA	Trucha. Es voz vasca.
AMORRARSE (1)	Beber a morro chupando el grifo o caño.
AMORRARSE (2)	(De morro) 1. Bajar o inclinar la cabeza. U. t. c. prnl. 2. Aplicar los labios o morros directamente a una fuente o a una masa de líquido para beber.
AMORROCOTAOS	Mozorros. (Oteiza de la Solana).
AMOSTARRAR	Remostar; mostear los racimos de uvas antes de llegar al lagar. Usase como reflexivo. // Por extensión, se aplica a toda fruta que destila zumo por aplastamiento, recalentamiento, etc. “Me llené el bolsillo de moras y se me amostarraron”. (Estella).
AMOSTILLARSE	Amostazarse, amoscarse una persona. (Ribera). // Avergonzarse, abochornarse. (Estella). // Mostear o remostarse una fruta por aplastamiento, recalentamiento, etc. Ponerse pringosa o pegajosa como el mostillo. (Ribera).
AMPLO	Que está muy harto. (San Martín de Unx).
AMPUESTA o EMPUESTA	(Falces). Ver “empuesta”. Cantidad de grano u otra cosa que se coge con las dos manos juntas. Se aplica únicamente a productos alimenticios. “En el calderete, calculo una ampuesta de patatas troceadas, por persona”. Luis Álvarez Uneca (Pitillas).

ANACECA o PAN DE ANACECA	Panes hechos con menudillo y salvado, con algo de harina. En Artajona casi no se hacían; eran más bien los pastores salacencos quienes los amasaban para darlos a los perros. Era un pan negro que se cocía en los hornos, aunque algunos pastores también los comían.
ANBULA o AMBULA	O ambula. Planta de hojas ensiformes, llamado gamón o asfodelo y abozo (Isaba). Véase "agozo", "ambula" y "ambulo".
ANCA (1)	Familiarmente y aplicada a personas, cadera. Usase también en plural. (De uso general). Dice una jota popular ribera: "Aunque tu padre me dé el macho y la mula blanca, no me he de casar con tú, porque eres estrecha de ancas".
ANCA (2)	Muslo. "Tenemos para cenar ancas de rana".
ANCA (3)	1. Cadera de una persona. 2. Nalga de una persona. 3. Muslo de una persona.
ANCHA	1. Espacios que quedan entre lombo y lombo en las esparragueras o entre hilera e hilera en otros cultivos. 2. Las de pan eran unas piezas de unos 25 cm de diámetro, 10 de altura y planas; era un buen pan para hacer tostadas.
ANCHO	Nombre que dan al brocal de la bota de vino. Para expresar que una persona ha superado a otra y "le ha dado quince y falta" en alguna cosa, dicen que "le ha quitáu el ancho". "¡Miá tú que era borracho el Marcial"; pues su hijo le ha quitáu el ancho a su padre" . (Miranda de Arga).
ANCHOGA	Anchoa
ANCHURDA	Hielo o rosada que se adhiere a las matas a consecuencia de la niebla fría y que las deja como si hubiera nevado. (Cáseda).
ANDADA (1)	"Ir de andada", ir de juerga de bebida. "Ayer por la noche estuvimos de andada".
ANDADA (2)	Ir de andada.
ANDAR (1)	Se usa en muchas expresiones y en muy diversos sentidos. Vgr. "¿Qué andas ahí?", etc. (No da el sentido ir de tabernas. Ir de andada.).
ANDAR (2)	

ANDARREGAS	Nombre que dan a los menudos de la ternera. (Añorbe).
ANDARREYES	El almuerzo con que celebran en cada casa la matanza del cerdo. (Subiza).
ANDAYARRES o LAN-DRAS	Llaman así a las telas que tiene el cerdo en el hígado. (Idoate).
ANDEGAR	Aplicado principalmente a la comida, malperder, desperdiciar o desaprovechar los alimentos que se hacen o se sirven a la mesa. (Meoz, Valle de Lónguida).
ANDERETES	Hormiga de alas usada como debo en los cepillos para cazar pajarillos.
ANDERREI	Lechezuelas. (Valle de lónguida, Aoiz, Valle de Arce y Oroz-Betelu).
ANDILLO	Embutido hecho con las pieles delgadas de la papada del cerdo y otras cortezas; se consume únicamente cocido y en tiempo inmediato a la matanza, pues tiene tendencia a enranciarse si se tarda en comerlo.
ANDOSCA (1)	Oveja que no cuenta aún tres años. Es borrega hasta cumplir el primer año; primala hasta el segundo, andosca hasta el tercero y cuatrimudada hasta el cuarto. (San Martín de Unx).
ANDOSCA (2)	Oveja o cabra que ha cumplido los tres años y por lo tanto “ha echado las cuatro palas” (dientes).
ANFORJA	Alforja.
ANGANETA o ANGANETAS o ANGANILLAS	
ANGANETAS (1)	Esportizos especiales para transportar gorrines. (Idoate).
ANGANETAS (2)	Armazón de mimbre que se coloca sobre el baste de la caballería y que remata en dos canatos de fondo fijo y de forma de herrada (con la base más ancha que la boca). Se usa en el transporte de productos hortícolas. En ocasiones meten canastos en los de las anganetas, a fin de transportar mayor cantidad de frutos sin peligro de que se dañen. (Zona de Sangüesa).

ANGELICAL	Nombre de cierta clase de higos.// Y de la higuera que los produce (Ribera). También dicen "angelicara".
ANGELICARA	Nombre de cierta clase de higuera. (Tudela). Ver "diana".
ANGELITA	Bebida refrescante a base de vino rancio y sifón. (Pamplona).
ANGUCIA	Ansia, deseo vehemente por la comida; comer con extrema avidez. Exp.: "despacio y masti- cando bien; no comas con tanta angucia".
ANGUILA (1)	Bollo de mazapán en forma de rosca cubierta de confites y con algunas almendras blancas salteadas que hasta la década de los 70 eran muy típicos de la Navidad.
ANGUILA (2)	Bollo de mazapán en forma de rosca cubierto con clara montada, confites, almendra; hasta hace unos años, típico de Navidad.
ANGUILEÑO	Especie de pez pequeño (ya extinguido en esta zona del río Ebro) famoso por su calidad y finura como alimento.
ANGUILERA (1)	Cesta de mimbre con base plana, de forma esférica, con asa y tapa con cierre, que se emplea para mantener vivas a las anguilas. En Tudela y su zona, se guardaban en ellas para su posterior consumo, introduciéndolas en los pozos de las casas o fincas.
ANGUILERA (2)	Dicho de un canastillo o de una cesta: que sirve para llevar anguilas.
ANGULUCH	Barra delgada de pan. (Roncal).
ANGUNEAR	Menear, mover de un lado a otro un recipiente o cazuela, para que su contenido se asiente. En el campo para asentar los frutos recogidos en una barca. (Santacara).
ANGURRIENTO	Ávido, codicioso, hambriento.
ANISADA	Nombre popular que se da a los hongos denominados "clitocybe odora", perfumado, típico de bosques, y "clitocybe suaveolens" de suave olor, típico de prados; especies comestibles.
ANISETE	Hinojo.

ANSEINADAS	Ensaimadas. Recogido en Cuadernos de Et. y Etn: de Navarra, nº55, por Javier Pagola Loren-te.
ANSIAS	Gana, ánimo. “¡Qué pocas ansias tienes!”.
ANTOSTA	Hueco de la escalera que sirve de despensa. Iribarren lo recoge sólo en Villafranca; nosotros lo encontramos también en Marcilla. El DRAE lo recoge como fragmento de tabique o techo desprendido o caído del suelo.
ANTOSTE	Aparador.
ANTXORRAK	Nueces.
ANTXU	Oveja de un año que todavía no tiene un año. Eusk.: antxu ‘estéril’.
ANTXUZAI	El que cuidaba los antxus. Eusk. -zai: cuidador.
ANUA	Harina de menucial que se da como pienso al ganado vacuno. (Ochagavía).
ANZANORIA	Vulg. zanahoria. (Corella). En otras localidades “zanoria”.
AÑADA	Se usa en el sentido de buen o mal año para la cosecha: “Hay añadas buenas y añadas ma-las”.
AÑERO (1)	Se dice del árbol “vecero”, del “que da pleno fruto en años alternos: un año da fruto y al si-guiente poco o ninguno”.
AÑERO (2)	Árboles que dan fruto un año sí y otro no.
AÑOJO	Becerro. Suele aplicarse a los becerros de ganado de lidia que no han cumplido un año. (Ri-bera). El Diccionario dice “cordero de un año cumplido”. Es frecuente ver anunciada la “carne de añojo” en las carnicerías de Navarra.
AÑURRI	Fruto del espino. Tiene la forma de una manzanita roja y minúscula (manzanica de pastor).
APARADOR (1)	Repisa.
APARADOR (2)	Vasar.

APARBEAR	Varear las alubias en la era para separar el grano de la vaina seca. (Falces).
APARRUZA	Uva o vid silvestre (Navascués). En Mérida "parrucha".
APATUSCO o APA-CHUSCO	Brotos o esquejes que nacen en la parte inferior de la planta de la alcachofa. Raramente salen a la venta y para muchos, son más gustosas que las propias cabezas y pencas del vegetal. Se condimentan como el cardo.
APATZ	Vasija de madera troncocónica que sirve para cuajar la leche con que se elabora el queso. Tiene dos agarraderos.
APEZ MARURIA	Fresón. (Lesaca).
APEZARDO	Colación anual del abad de Artaza a sus feligreses, que tenía lugar el día de San Martín y consistía en pan, queso y vino.
APIMPLARSE	Achisparse; embriagarse ligeramente.
APIO (1)	Levisticum Officinale Koch. Apio de monte, ligústico, levístico. En España en los Pirineos y en otras montañas. Las hojas frescas son muy usadas como condimento.
APOMATXA	Vid negra. Es voz vasca. (Bertizarana) .
APOTIE	Verraco.
APUNTADO	Dícese del vino que empieza a picarse. (Zona Media, Aoiz).
APUR	Pan desmigado. Recoge estos apurres. También es voz que se utiliza para llamar a las gallinas, "¡purra, purra!" indicando que se les va a dar de comer. Eusk.: apur: migaja.
APURRA	Migaja de pan. (Romanzado, Roncal, Aoiz). Del vasco "apur"// En algunas localidades, miga.
APURRE	Pan desmigado. (Lumbier, Aoiz) Apur, Apurres (Labiano).
APURRES	Migajas. (Monreal, Tabar, Aoiz). En Oroz Betelu y otras localidades, "tapurres". En Añorbe, "papurres". Del vasco "apur": migaja. Véase "apurra".

APUZARCO	Renacuajo. (V. de Roncal). En Uztárroz, “cabezón”. En otras localidades, “raneco”, “ranueco”, “triponillo”, “ardanchopa”, “apozorra”, etc.
AQUERRA	Macho cabrío (Aoiz). En voz vasca.
AR (1)	El “ar” llaman al gancho que al extremo de la cadena del hogar sirve para colgar el caldero sobre el fuego. (Añorbe).
AR (2)	Lar o llar. (Ochagavía, Uztárroz). Véase “elar” y “calderizo”.
ARACHEA	Nombre vasco que dan al ternero. (Baztán). En otras zonas “chocorro”.
ARANAZI	Nombre vasco de la planta espinosa llamada ciruelero o ciruela silvestre. (Petilla de Aragón). Véase “pacharán”.
ARANDILLO	Pasadera o criba de agujeros grandes para limpiar el grano. (Idoate).
ARAÑÓN (1)	Prunus spinosa L. “con sus frutos se hacía lo que aquí llamabamos anís con arañones y que ahora llaman patxaran. Se decía que era bueno para el dolor de tripas” (Flora Bujanda Romero, Mirafuentes).
ARAÑÓN (2)	Endrino. Del galo agranio, REW, 294, derivan, entre otros: prov. arañún, cat. aranyó, arag. arañón, cat., mal., valenc. aranyorer. El Dicc. Espasa: abruyeiro.
ARAÑÓN (3)	Ciruelo silvestre, espinoso, de fruto pequeño, negro y áspero.
ARAÑÓN (4)	Nombre que dan al fruto pequeño, negro y de sabor áspero que produce en endrino. (Usase en Aragón). En Pamplona y la Montaña, “pacharán”. (Del vasco “arán”: ciruela). Véase “pacharán”.
ARAÑONERA	Nombre que dan al “endrino” que produce el “arañón” o ciruela silvestre, llamada Prunus spinosa (Petilla de Aragón, Ribera). Véase “pacharán” y “urriarán”. Urriarana: en vasco “ciruela de octubre”. Palabra que se recoge en Villanueva de Aezcoa, de la planta llamada Zubendurre en la Ulzama y “sanguina” y “durillo” en Arive.
ARAÑONES	Pacharanes.

ARBA	Abarra (véase abarras).
ARBAZA	Leña menuda, ramillas que se emplean para encender o atizar el fuego. (Regata).
ARBILLOS	Nombre que dan a los intestinos de los animales. (En otras localidades, "morcales").
ARCHITERO	Mañoso, hábil. "Ese es un architero". Fran. architecte: artífice.
ARCIBUCHE	Aceituna producida por el olivo acebuche. Olivo silvestre. Es una aceituna más pequeña que la del olivo cultivado.
ARDACHO	Lagarto.
ARDAGAY	Nombre popular del hongo "ungulina fomentaria". Sin interés culinario.
ARDANZOPA	Sopa en vino; vino con migas de pan. (Salazar). En este valle cuentan de un borracho que bajaba una cuesta dando traspies y que, hablando consigo mismo, decía: "Sopa en vino dicen que no emborracha... Pues entonces, ¿quién me rempuja?".
ARDILLE o ARDIE	La oveja.
ARDOTSU	Nombre popular del hongo "amanita vinosa o rojiza (amanita rubescens)"; especie comestible, previa cocción; muy común en los bosques caducifolios de Navarra durante el verano y otoño. Del vasc. "ardua": vino.
ARDUE	Vino tinto.
ARENAR	Limpiar con arena.
ARGADILLO	Armazón de mimbres para transportar verduras de burros y otras caballerías. (Estella).
ARGUI	Nombre vasco que dan a la tea (V. de Roncal). En vacuence, "argui" significa luz.
ARGUISEGUI	Lugar en la planta baja de una casa para guardar las teas. (V. de Roncal).
ARILLE	Mardano.

ARIS	Aguinaldo. En la Navidad, los ahijados pedían a sus madrinas de bautizo los “aris”, que consistían en turrone, higos, pasas... Antes de dárselos, los examinaban de “Doctrina Cristiana”: a los pequeños les preguntaban el padrenuestro y alguna oración, pero a los mayores les hacían preguntas del catecismo.
ARISCO (1)	Irasco; macho cabrío. (Guirguillano-Tierra Estella)
ARLOS (1)	Poner las uvas en arlos. Encordar las uvas y colgarlas para que se sequen. (Puente la Reina). Alzaderas.
ARMENDOLADA	Postre medieval hecho a base de almendras, habitual en la mesa del Príncipe de Viana, en su Palacio Real de Olite.
ARNERO	Cedazo, criba. (Urraúl Alto).
ARO (1)	Plancha de madera flexible para dar forma al queso. (Roncal, Aézcoa).
ARO (2)	Aparato cuadrangular de madera que sirve para transportar agua, apoyando sobre los costados laterales sendos cubos. (Gallipienzo).
ARPILLERA (1)	Trapo de cocina que se usa como una especie de toalla o servilleta esporádica común. (Sartaguda).
ARPILLERA (2)	Servilleta (Funes, Figarol, Rada, Carcastillo, Milagro y Villafranca). // Trapo para fregar el suelo (Falces, Marcilla, Caparroso, Peralta). Con ese significado Iribarren lo recoge en la zona de Eslava.
ARPILLERA o ALPILLERA	Trapo de cocina. // Trapo de cocina que se emplea para secar la vasija.
ARQUITOQUI	Tea resinosa de pino. (Valle de Salazar).
ARRANQUE	Apetito. Ganas de comer. // “Echar un arranque”. Trozo de pan cortezoso, cuyo hueco llenan de aceite, sal, ajos crudos picados y trozos de guindillas picantes, comen los cazadores antes de emprender la marcha, para cobrar fuerzas.

ARRANQUE (ECHAR UN)	1.-Comer un tentempié, echar un bocado es echar un arranque. 2.-Última copa de vino o licor que se toma antes de volver a casa.
ARRANZOPA	Cerraja de pan, untada en vino y espolvoreada de azúcar. (Oroz-Betelu).
ARREBUQUE	Echar cosas con la mano en bodas, bautizo, comuniones, etc.
ARREIYE	Madrilla.
ARREPUCHA (1)	Cuando se echaba una cosa a voleo; a discreción. Por ejemplo, las chucherías en los bautizos. (Etayo).
ARREPUCHA (2)	Arrebatiña. // Echar o coger arrepucha: a la rebatiña. (Baztán).
ARREPUCHAS	Arrebatiña. (Regata). Echar dinero arrepuchas: lanzar dinero en los bautizos (Id.).
ARREPUCHUCHU (1)	Lanzar dulces o chucherías: a voleo sobre los chiquillos que asisten a una boda o bautizo. (Ujué). Véase "calor".
ARREPUCHUCHU (2)	Arrebatiña. Se emplea cuando en los bautizos arrojan confites o dinero sobre la chiquillería. (San Martín de Unx). // Lanzar dulces o chucherías arrepuchuchu: a voleo sobre los chiquillos que asisten a una boda o bautizo. (Ujué). Véase "calor".
ARREPUÑA	A voleo, a puñados. Echaron peladillas arrepuña. (Tudela).
ARRESINAR	Arresinarse los pimientos. Cubríseles la piel con una especie de resina. (Lerín).
ARREYE	Barbo.
ARRIBLA	Caracol grande. (Roncal).
ARROBA (1)	Medida de capacidad para el aceite, equivale a 14,76 litros.
ARROBA (2)	1. Medida de capacidad para aceite, equivale a 14,392 litros. 2. Medida de capacidad equivalente a 14,76 litros. 3. Medida de peso equivalente a 13,292 kgms.
ARROGUI (1)	Fresa silvestre pequeña. También llamado ARRUGUI o MARRUGUI.
ARROGUI (2)	Fresa silvestre pequeña. (Amescoa Baja).

ARROLICA	Fruto del espino albar. Manzana de pastor.
ARRONTZIA	Huevos.
ARROPE (1)	Mosto de uva recién prensado y cocido al fuego con el que se hace el mostillo y otros dulces. Para saber cuando está hecho, se toma un poco con una cuchara y se pone en un plato. Si al separarlo con la cuchara no se junta, ya está suficientemente cocido.
ARROPE (2)	Mosto de uva cocido al fuego, con el que se hace el mostillo y otros dulces caseros.
ARROPE (3)	Mosto hervido y cocido. Líquido denso y dulce, sacado de la uva, después de hervirlo largo tiempo. (Etayo).
ARROQUÍAS	Machones de ladrillo o pies de madera sobre los que se asientan las cubas en las bodegas. Tacos o cuñas de madera para calzar las cubas. (Obanos). En vascuence, arroqui significa montón de piedras. Véase “roquia” y “combo”.
ARROZADA (1)	Arroz con leche. Sartaguda.
ARROZADA (2)	Arroz con leche. Sartaguda.
ARROZADA (3)	Comida a base de arroz. (De uso general). // Nombre que dan al arroz con leche. (Pamplona, Tierra Estella, San Martín de Unx, Los Arcos y Regata).
ARTELETE	Pasta casera hecha con aceite, azúcar, huevo, harina y agua, que masada y en pequeñas porciones se fríe en la sartén. (Arguedas).
ARTELETES	Nombre que dan al plato llamado leche frita. (Del vasco arto: torta y lete: leche).
ARTEQUI	El trozo de tocino correspondiente a la parte media del cerdo, entre el “delantero” y la “pierna” o parte trasera. (Salazar). En la Ribera lo llaman “hoja”.
ARTESA (1)	Mesa de amasar el pan.
ARTHO	Maíz. (Baztán).
ARTHO KARRASKATU	Harina de maíz de tamaño grueso. (Baztán).

ARTHO PIKOR	Grano de maíz. (Baztán).
ARTHOPIIL	Norona o talo, hechos con harina fina de maíz. (Baztán).
ARTO	Endrino silvestre, arañonero. (<i>Prunus spinosa</i>). "...et non deve poner ayllagas ni artos". Fuero General de Navarra, Viº, 11º, Iiº
ARTOA	Nombre vasco del maíz. (Zona N.O.). En Labayen y Santesteban, "artúa".
ARTOCHURICEA	No se transcribe por su extensión. INTERESANTE. [O arto-xuritzea. Palabra vasca que designa la operación de pelar el maíz. En el tiempo de la recolección del maíz y cada tres o cuatro noches, acostumbran a reunirse mozos y mozas en un determinado caserío del pueblo por riguroso turno, para proceder comunalmente a la pela del maíz. (Valcarlos). Esta costumbre de pelar el maíz o de desgranarlo comunalmente es común a muchos valles y cendeas de la Montaña de Navarra. Antiguamente, a estas reuniones nocturnas de mozos y mozas las llamaban 'bigirías'. (Dicc. Gastronómico)]
ARTOCHURIZQUETA	Nombre vasco que designa la operación de desgranar las mazorcas de maíz. Se efectúa en las largas noches de invierno, por prestación vecinal y por turno en cada caserío. (Zugarra-murdi, Urdax). Véase "artochuricea".
ARTOLA	Torta de harina de maíz. La ponen a asar sobre la chapa de la cocina, colocando sobre ella varias brasas y cubriéndola luego de ceniza. (Valles de Odieta y Esteribar). Véase "talo", "artopil" y "maizopil".
ARTOPIIL	Torta de maíz. (Baztán). En otras zonas "maizopil". Pan o torta de maíz. (Regata-Baztán). En Pamplona, Cuenca y Tierra Estella: maizopil.
ARTOXURITZEA	(Del vasco arto: maíz y xuritzea: pela). Operación de pelar el maíz. En el tiempo de la recolección del maíz, y cada tres o cuatro días (preferentemente los sábados o vísperas de fiestas) acostumbran a reunirse mozos y mozas en un determinado caserío -por riguroso turno- para realizar comunalmente la pela del maíz. [Valcarlos].

ARTUÑA	Nombre que dan a la oveja que dé de mamar a un cordero que no es el suyo. El cordero que mama de dos, de su madre y de otra oveja, lo llaman “endoblado” y “ayudante”. (Valles de Izagaondoa e Ibargoiti).
ARVEJA	La arveja es propiamente la leguminosa llamada veza (<i>Vicia Sativa</i>), que se da como pienso al ganado. Pero en algunas zonas y pueblos, vgr. en Tudela y otras localidades de la Ribera, en el Valle de Erro, Cuenca de Pamplona y en muchos valles montañoses, se da, impropia-mente, el nombre de arveja al guisante de huerta que se consume en fresco (<i>Pisum Sativum</i> L.) y en otras, al guisante de secano (<i>Pisum Arvensi</i>) también llamado ‘alverjón’ y ‘arvejón’, que se emplea como pienso de ganado. En Estella y Tierra Estella llaman impropia-mente ‘arveja’ y ‘alverja’ a la leguminosa que en Pamplona, Cuenca y Montaña llaman ‘aiscol’, es decir a la almorta, muela o guija. En otras zonas llaman arveja a la ‘afaca’, (<i>Lathyrus Aphaca</i> (L)). En el Romanzado y Valle Urraul Alto, también llaman así al aiscol. Como se ve, la confusión no puede ser mayor. Según el Dicc. (DRAE 1837) arveja es algarrobo y afaca.
ARVEJÓN (1)	Alvejón. (Sartaguda).
ARVEJÓN (2)	Ver V.N. pág.44b, c.
ARZARRA	Oveja vieja. Del eusk.: ardi, zaharra: vieja.
ASADURA (1)	1.- Pulmón, corazón, tráquea, esófago del cerdo; se come asada o se pica para los chorizos de sábado, o para la salchicha.
ASADURA (2)	Conjunto de las entrañas del animal: corazón, hígado y riñones.
ASADURA (3)	Pulmón de un animal.
ASADURAS	Pulmones, corazón, tráquea y esófago del cerdo. Con ello, todo picado, se hacían birikas. (San Martín de Unx).

ASADURILLAS	Pulmones, corazón, bazo, hígado y otras vísceras se cortaban y picaban para ser comidas con la sangre del cerdo sacrificado en la matanza. Parte de las asadurillas se emoleaban para elaborar los llamados chorizos de sábado, más grasientos y de menor categoría que los cocidos como chorizos de domingo. Por lo general, al tratarse de productos que no podían ser conservados, se solían consumir en la merienda que se celebraba el propio día de la matanza y en la que se congregaban todos los que habían participado en dicha matanza del cocho.
ASAPADA	Agusanada. Fruta.
ASCA	Gamella: artesa que sirve para dar de comer y beber a los animales, fregar, etc. En eusk. Tiene el mismo significado.
ASCOL	Aiscal, almorta, muela o guija. Lathyrus sativus. (Cuenca). Ver "aiskol". Lacoizqueta dice que la palabra askol parece ser de origen árabe.
ASENTAR	Sentar bien, hacer provecho la comida o surtir efecto una medicina, etc. Las inyecciones le asentaron muy bien. (Ribera).
ASKOL	Almorta, planta leguminosa, denominada en lenguaje científico "Lathyrus sativus". Es voz vasca. (Cuenca).
ASOLEAO	Fruto maduro sin tiempo y con defecto.
ASOLEAO/A	Mancha en la piel de algunas legumbres y verduras debido a la acción del sol. El verbo es asolearse.
ASOLEARSE	"asolarse": estropearse (los frutos del campo) por acción del sol: "he visto algún pimiento asoliao"; "vamos a coger los que empiezan a colorear antes de que asoleen".
ASPERIEGO/A	Tipo ácido de manzano y de manzana.
ASPERÓN	Arenisca de cemento silíceo o arcilloso que cuando es de grano fino se empleaba para limpiar los fondos renegrido de los pucheros.

ASPIL	Gamella donde comen los cerdos. (Aezcoa). // Nombre que dan al fruto dulce (parecido al escaramujo o rosal silvestre, aunque más pequeño) de un arbusto que crece entre peñascales y es parecido al avellano (Roncal).
ASTIGARRO	Arce. "Astigarro astigarrón, ni pa leña ni pa carbón". Dicho del Valle de Aézcoa.
ASTIGARRO o ASTIRI-GAR	Arce. "Hay que darles unas ramas de astigarro a las cabras".
ASTRAL (1)	Destral.
ASTRAL (2)	Destral, hacha pequeña o segureta. (Ribera). // Hacha, segur. (Roncal, Salazar, Ribera). // En Roncal se canta esta jota: "qué desgraciaditos somos los del Valle de Roncal, si no quieres ser pastor, cógete el remo y la astral". (Aludiendo a que el que no es ganadero, es almadiero o maderero).
ASTRAL (3)	Destral
ASTRALA	Destral: hacha de mango corto para ser majeada con la diestra. (Barranca).
ASTRALETA	Hacha pequeña.
ASTUCIA	Nombre vulgar de la planta llamada "centaurea", que se da como alimento a los cerdos. También llamada "astustia". (Isaba).
ASTUSTIA	Véase "astucia".
ASUNES	Ortigas. Proviene del euskera asun. Expr.: "sal de ahí que te van a picar los asunes". En épocas de escasez se comían los asunes cocidos con patatas. Y, en el decir de las gentes, no era malo semejante mejunje.
ASUSTAR	Acción de cortar el hervor de un guiso, añadiendo una porción de agua fría.
ATALAJAR (1)	Aparejar, en el sentido de preparar o disponer un paquete de ropa, provisiones, etc. (Tabar).
ATALAJAR (2)	Poner el atalaje a las caballerías de tiro y engancharlas.

ATAPURRES	Atapurres de pan: migas de pan y plato de migas cocidas. Aparece en un pedimento a las Cortes de Navarra del año 1817. (Cuenca y Montaña). Del vascuence "otapur" (migas de pan).
ATARRAGARSE	Hartarse, comer con exceso.
ATIBORRAU	Harto de comer.
ATOCHAR	Sacudir los frutos de un árbol.
ATOMATADA	Dícese de la guindilla pequeña y redondita.
ATRIL	Salvamanteles.
ATXICOIE	Achicoria.
ATXURI-BAZKARIA	Voz vasca que significa 'comida del cordero' y que alude a una costumbre curiosa, que pone de manifiesto el espíritu de solidaridad vecinal entre los habitantes de Valcarlos. Cuando dos recién casados forman hogar, y careciendo de 'posibles', tratan de reunir un rebaño de ovejas, reúnen a los pastores de la localidad y les obsequian con una cena 'atxuri bazkaria'. Los propietarios del ganado lanar, en pago de esta atención, se comprometen a regalar a la pareja menesterosa una cordera cada uno, cuya entrega efectúan al tiempo de separar las madres. II Es la comida con la que el párroco de Valcarlos corresponde a los ganaderos de lanar de su parroquia, que en temporada de primavera le han obsequiado con un cordero. En dicho obsequio participan tanto los ganaderos valcarlinos como sus vecinos franceses de Ondarrola, por pertenecer todos ellos a efectos religiosos a la misma parroquia y que en época de la parición, van regalando al párroco un hermoso cordero. Luego éste les corresponde invitando a todos ellos a su casa, en un domingo de verano, a una generosa comida, 'atxuri bazkaria', que como es natural, termina con cordero asado.
ATZAPAR	Nombre popular vasco del hongo "clavaria cristata"; especie arborescente sin interés gastronómico.
AUGASSAL	Sistema de conservación con agua, sal y especias que se empleaba en la mesa del Palacio de Olite en la época del Príncipe de Viana.
AULAGAS	Ulagas.

AUNECER	Cundir. Que da mucho de sí. Que suple mucho. Aumentar, fermentar. “¡Cuánto aunece la masa...!”
AUNTZE	Cabra.
AURRI	Echar aurri. Arrojar a voleo dulces, comestibles, dinero, etc. (Fustiñana y Cabanillas).
AUSORIAL	Nombre que dan al cenicero de la colada, es decir, a la pieza de paño colocada en el recipiente de la colada, sobre el montón de ropa y bajo la ceniza, hace veces de cedazo o colador. (Salazar).
AUZATE (1)	Son los almuerzos que ofrecen las sociedades de Echarri Aranaz al mediodía durante las fiestas y que sirven al refugio de las sombras de los árboles en la plaza. Su menú suele ser variado: carne guisada bien ternera u oveja, marmitaco o tripekis. Se acompaña con vino que ofrecen en las “barkilak” servidos en tradicionales tazas de plata.
AUZATE (2)	Así llaman en Echarri-Aranaz al reparto gratuito de vino, con que el Ayuntamiento obsequia a los vecinos, con motivo de las fiestas patronales o romerías. El vino se saca de la cuba a cuatro jarras de cerámica-- con una capacidad de 12,5-15 litros-- que llevan inscritos los nombres de las cuatro calles principales del pueblo, y de ellas se distribuyen a los invitados a cuatro tazas de plata propiedad del ayuntamiento.
AVEMARIAS	Llaman así a las tres pequeñas costillas que tiene el cerdo entre la costillada y el jamón. (Idoate).
AVINADO	Alcoholizado de tanto beber. (Pamplona, Cuenca). // Color avinado, cara avinada, nariz avinada, color de vino, o del color rojizo que tienen los bebedores de vino.
AVIVAR	Poner las simientes del melón, sandía, etc., a germinar.
AXETATUPIN	Ver Iribarren, J. M ^a , Historias y Costumbres (2 ^a edición, Pamplona, 1956, págs.229 y 230).
AYA o AIA	Postre de leche que tomaban los niños en la cena. Consistía en una papilla con cuerpo, hecha a base de leche, harina, azúcar y canela. (Santesteban).
AYUDANTE	Cordero que mama de dos ovejas, de su madre y de otra. Véase artuña.

AZA	Berza.
AZAFATE	Bandeja grande de lata para servir pastas, galletas, etc. (Corella).
AZAITE (1)	m. espor. "aceite". Puede explicarse, como afaitar (ef), por la tendencia a abrir los diptongos ei en ai, o, si atendemos a su etimología (<ar. Az-zair), por simple conservación de la -a- original.
AZAITE (2)	Aceite. (Ablitas, Cascante). Lo pronuncian así, y esta pronunciación se acomoda a la etimología árabe de la palabra, que los moros pronuncian "saite".
AZAITE (3)	Aceite.
AZAKALAS	Nombre que dan en Eugui a las pezuñas del cerdo, también llamadas "pitos" (en el resto de Navarra), que son lo primero que se quitan una vez chocarrado el cerdo. Del vasc. azazkal: uña, pezuña.
AZANAHORIA	Zanahoria. (Cascante).
AZTALPALA	Pala ancha para echar tierra a la carbonera.
AZUFRADOR	Aparato en forma de cúpula, compuesto de un aro y de dos medios aros que se cruzan sobre él, y que se emplea para secar la ropa encima del brasero. (Obanos).
AZUMBRE (1)	Medida de volumen equivalente a una octava de cántara.
AZUMBRE (2)	Medida navarra equivalente a 1,47 litros.

A large, dark teal graphic of the letter 'B' is positioned on the left side of the page. The letter is stylized with rounded edges and a thick stroke. The interior of the letter is white, and the text is placed within this white space.

VOCABULARIO NAVARRO
LETRA B

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
BABA (1)	Las grasas adheridas a los intestinos del cerdo (Cirauqui). También las llaman camisa. En Mañeru, Iulia.
BABA (2)	Haba.
BABALASTO	Palabra vasca que significa literalmente tallo de la haba. En Oteiza de la Solana llaman así a la vaina negra y rugosa de la haba.
BABAS	Se dice de una bebida cuando está caliente y se quiere fría.
BABATXA	Nombre que dan en Eugui y Quinto Real al hayuco y que aprovechan para el engorde de los cerdos.
BABURRIAS	Se dice de una bebida que se quiere fría y está caliente: "ese vino está baburrias".
BABURRINAS	Algas, suciedad, carne en mal estado.
BACHACA	Manzana silvestre. (Aspuruz).
BACHO	"Pulmones" de un animal comestible, generalmente del cerdo o del cordero. (Sartaguda).
BACÍA (1)	Artesa, recipiente grande de madera, donde se les ponía la comida a los cerdos. Cuando estos eran sacrificados, se empleaba también para pelarlos a cuchillo con agua hirviendo.
BACÍA (2)	También llamada "vacía". Artesa o gamella, construída con medio tronco ahuecado, donde comen los cerdos y otros animales. (V. de Roncal). // Bebedero y comedero para el ganado. (Petilla de Aragón, Vidangoz). En Petilla pronuncian "bácia".

BACIBO	Vacío, sin fruto, estéril, aplicado al ganado. Rebaño de bacibo, llaman al compuesto de borregas, mardanos y ovejas mal paridas; es decir, al ganado que no cría y que forma atajo aparte al cuidado de otro pastor (Salazar). // Rebaño de corderas jóvenes. (Roncal).
BACIETA	Artesa o gamella pequeña donde comen los cerdos. (Salazar, Navascués, Zona de Sangüesa). Véase "bacía" y "asca".
BACIÓN	Bebedero y comedero para el ganado. Cuando es pequeño le llaman "bacía". (Petilla de Aragón).
BADIL (1)	Gancho de hierro que se usa en las cocinillas para levantar y colocar las arandelas para remover el fuego o disponer la leña en él. (Sartaguda).
BADIL (2)	Paleta de metal para recoger la basura. (Petilla).
BADIL (3)	Paleta de metal para recoger la basura. (Petilla). // Hierro de unos 50 cm doblado en su extremidad y que se usa en las cocinas para atizar leñas y brasas. (Falces, Corella, Aibar). El Dicc. [de la RAE] dice que badil es "paleta para remover o recoger el fuego en hogares o braseros". // En Pamplona, "badila".
BADIL (4)	Hierro para atizar el fuego. (Etayo).
BAGALLA	Hayuco. Fruto del haya. Pasto. Azkue lo da como roncalés, souletino. (Bagalle).
BAGE, BAHE o BAGIA	Cedazo fino para la harina. (Baztán).
BAILÓN	Pimiento morrón color naranja que se bailaba atado con hilo del rabo.
BAINETA o VAINETA	Vaina; alubia verde. (Ochagavía).
BAJERO/A	Dícese especialmente del fruto del árbol que se encuentra en las primeras ramas del mismo.

BALDE (1)	Cubo ancho (más ancho que alto) con dos asas laterales (o sin ninguna). Se opone a caldero y pozal en cuanto que estos son estrechos (más altos que anchos) y tienen una sola asa semicircular y giratoria cuyos extremos se encuentran diametralmente opuestos.
BALDE (2)	Recipiente de metal, a veces con baño de porcelana, más ancho que alto, que se utiliza para fregar platos, colar la ropa y para otros menesteres domésticos. El Dicc. Incluye balde en el sentido de pozal o cubo para baldear.
BALLENA	Llamaban así hace 75 años al aceite de este cetáceo que usaban en la Montaña para alimentar los candiles.
BANABARRA	Nombre vasco de la alubia o judía. (Zona N.O.).
BANCAL	Nombre que dan al lienzo con que se cubre la masa del pan en la artesa. También lo llaman "masero". (Petilla de Aragón).
BANDERA	Trozo de lienzo colocado sobre la puerta de las tabernas como distintivo de estas: "Quítate de esta ventana, no me seas ventanera, que la cuba de buen vino no necesita bandera". (Ribera, Estella). // Antiguamente, en las bodegas de Pamplona donde se empezaba una cuba de chacolí, colocaban en la puerta y a manera de cortina una sábana.
BANDERILLA	Aperitivo que sirven en bares y cafeterías, llamado así porque los elementos de que se compone (dos o tres) están ensartados en un palillo de dientes. Parece ser que esta palabra nació en Pamplona y en la segunda década del siglo XX. Las clásicas y más antiguas eran a base de pepinillo, una cebollita y un trozo de atún, o un pepinillo, una cebollita y un trozo de pimiento rojo (o una anchoa arrollada). (De uso general).
BANDULLO	Tripas, intestinos.
BARACHURI	Nombre vasco del ajo. (Baztán).
BARANDA (1)	Palo largo empleado para colgar y "secar" las longanizas. (Etayo).
BARANDA (2)	Palo largo en el que se ponían a secar, en las vigas de la cocina, los embutidos de la matanza. También se usaba para mochar o amochar los árboles frutales.

BARATSE	Nombre vasco que dan al huerto. (V. de Roncal).
BARBICO	Cerdo de tres a cinco meses (V. de Baztán). En Santesteban "bargo".
BARBO	Cerdo de seis a siete meses. (Baztán).
BARCA (1)	Barquilla de fruta.
BARCA (2)	Cajones empleados para el transporte de fruta.
BARCA (3)	Portillo. Espacio entre dos picarras o peñas en la cumbre de un monte. (Roncal). Barquilla de fruta. (Puente la Reina).
BARDA	Matorral, zarza. (Ribera). // Depósito de leña. (Estella). // Nombre que dan a los tripicillos en el Valle de Baztán. // Entainada (enteinada).
BARDAL	Lugar o habitación en que se guarda la leña, los sarmientos, etc. (Aibar).
BARDINO	Buey o toro que presenta un pelaje royo y negro.
BARDIZA	Nombre que aplican en Milagro a la leña de monte, es decir, a las matas o bardas de romero, aliaga, tamaríz, etc. Y a los sarmientos que se emplean en las casas como combustible. // Depósito de esta leña en el corral de una casa; enteinada. (Caseda).
BARENGORRI	Nombre popular vasco del hongo "agaricus campester"; especie considerada como manjar exquisito, especialmente de joven; en los ejemplares muy adultos es recomendable retirar las láminas; muy común en los prados de hierba corta, de finales de septiembre a mediados de noviembre. Se llama también bola de nieve, champiñón de prado, hongo comestible, pan de lobo, perrechico, urdincha.
BARGO	Cerdo crecido para engordar. (V. de Odieta). Cerdo macho. (V. de Erro). Cerdo de tres a cinco meses. (Santesteban).
BARLE	Pan hecho con harina poco cernida. (Aézcoa)

BARQUETA	Caja generalmente de plástico, de características similares a la barquecilla, pero de pequeño tamaño, sobre todo mucho menos alta, en que se suele colocar la fruta en los almacenes lista ya para el transporte y la venta. (Sartaguda).
BARQUILLA (1)	Recipiente de tablas de madera o de plástico para recoger productos del campo.
BARQUILLA (2)	Caja de madera o de plástico, de unos 47 cm de largo, 34 de ancho y 27 de altura, que se usa, sobre todo para transportar los frutos del campo, generalmente la fruta, desde las piezas hasta los almacenes.
BARQUILLA (3)	Caja de madera ligera para fruta.
BARQUILLA (4)	Cesta de tablas para transportar frutas o verduras. (De uso general).
BARQUILLO	En Arbizu dan este nombre a cada uno de los seis tazones de plata, del siglo XVIII, que posee el Ayuntamiento y que en las fiestas son utilizados por todos los vecinos para beber en ellos el vino que regala el Municipio. Existe la creencia que los recipientes de plata no transmiten enfermedades a los que beben en ellos.
BARRACA	Cuchitril para cerdos.
BARRACO o BERRACO	Cuto que se dejaba sin capar y se cuidaba para que actuase de semental.
BARREDERA (1)	Cerda en celo.
BARREDERA (2)	(De barrer). Torta de pan que se hace en el horno después de haber sacado del mismo las brasas y haberlo barrido, y antes de introducir en él la hornada para la cocción. (Ayesa, Sada, Eslava).
BARREDERO	Torta de pan con aceite, aplastada y con agujeros, o con dibujo en espiral. (Tafalla). En Ujué, cascaraña.
BARREDOR	Véase: TRAPO BARREDOR
BARREÑO (1)	Especie de balde grande de barro cocido, que se usaba, sobre todo como recipiente en la matanza. (Sartaguda).

BARREÑO (2)	Recipiente de barro de asas pequeñas con la base más pequeña que la embocadura. Se usaban entre otras cosas, para recoger el mondongo y para hacer el adobo.
BARREÑÓN	Recipiente de barro, de tamaño grande. (Etayo).
BARRIDERA	Dícese de la cerda que ha sido cubierta por el macho o verraco. (Cuenca de Pamplona).
BARRIENDA	Cerda en celo. (Valle de Goñi).
BARRIL (1)	Vasija de barro con un orificio, usado para llevar agua para beber las personas.
BARRIL (2)	"Botijo". No hay agua como la del barril dejado al sereno. // El agua se bebe del barril al alto, no a morro. (Sartaguda).
BARRIL (3)	Botijo.
BARRILLAS	Turrón de guirlache en forma de pequeñas barras.
BARRIONDA (1)	Se dice de la cocha o cerda que está en celo y es llevada a fecundar por el semental o berraco.
BARRIONDA (2)	Se dice de la cerda cuando está alta o en celo. (Amescoa).
BARRO	Vaso que se hace de diferentes hechuras y tamaños de tierra olorosa para beber agua, que por otro nombre se dice búcaro.
BASACO	Manzano silvestre (Salazar).
BASARÁN	Pacharán o arañón. (Salazar). (Del vasco basa: bosque y aran: ciruela).
BASAURRA	O basa-urra. Nombre vasco del avellano silvestre. (Valle de Bertizarana). También arbusto de avellano.
BASURDIE	Jabalí.
BATACAN	Se llama así al local o bajera donde se ubica una sociedad gastronómica formada por un reducido número de amigos. (Puente la Reina). En otros pueblos, pipero, pipote, zurracapote.

BATANA	Nombre vasco de la "Mentha viridis", llamada en castellano yerba-buena y menta romana. (Valle de Bertizarana y Zona N.O.).
BATASHAR	Trapo de horno. (Puente la Reina). Del vasco labesbatar.
BATUECO (1)	Se dice del huevo "huero", "caduco", "podrido". (Sartaguda).
BATUECO (agua)	Agua sulfurosa. (Huevo). Huevo podrido. El REW, 996, cita ou batoc, cat., y batueco "faules Ei", arag. Por su parte Borao indica que es la denominación aplicada al huevo huero: se usa también en Navarra, y existe fuera de Pamplona una fuente medicinal llamada el Batueco, con alusión al olor ingrato de sus aguas.
BATUECO (3)	Se decía del huevo malo, podrido, de olor nauseabundo.
BATUECO (4)	Huevo podrido, sin cría o vacío.
BAYONESA	Mayonesa.
BAZCA o BAZKA (1)	Cocimiento que se da a los cerdos. (Cuenca). Bazca. Comida para el ganado: "Voy a preparar la bazca para las vacas". (Regata). Es voz vasca.
BAZCA o BAZKA (2)	Nombre que recibía la comida para los cerdos consistente en una pasta compuesta por cáscara de patatas cocidas, a las que se añadía, cuando estaba fría, "pulpa" (cortezas de remolacha cocida) y "menudillo" (salvado de trigo) entre otras cosas. (Valle de Lónguida, Aoiz, Valle de Arce y Oroz-Betelu).
BAZKAYE	La segunda de las comidas que se hace al día. La del mediodía o comida propiamente dicha.
BAZTANZOPA	Sopa de partes de carnero, aliñada con azafrán, en la que echan trozos grandes de pan, en rodajas, que sirven aparte. (Baztán).
BAZTARRECO o BAZTARRE-KO	Tronco grande que se pone en la lumbre para sujetar a los pequeños. (V. de Erro).
BAZTIBURRIN o BAZTIBUR-DÍN	Atizador del fuego. Del eusk. Su-bazter: fuego, Burdin: hierro. Baztiburdín y baztegu-rin. (Añorbe).

BAZTIE	Huerta.
BAZUIE	El ajo.
BAZUQUEADOR	Especie de remo o palo grande que utilizan los bodegueros para bazuquear el vino durante la fermentación. (Marcilla).
BAZUQUIAR	Sumergir la brisa en el mosto durante la fermentación. (Aoiz).
BEBER	Beber al aire. "Beber al alto", beber de un recipiente (generalmente de un porrón o una bota) que se levanta por encima de la boca recibiendo el chorro directamente en ella, sin que los labios toquen dicho recipiente, "beber a chorro". (Sartaguda).
BEBERCIO	Bebida. Es muy aficionado al bebercio. El comercio y el bebercio. (El comer y el beber). (Pamplona, Cuenca, Aoiz).
BEBESTIBLE	Que se puede beber, potable.
BEBURREAR	En sentido despectivo, "tomar bebidas alcohólicas". (Sartaguda).
BEIYE	Vaca.
BELCHABURU	Planta cuyos frutos, cuando están negros, comen los niños. (Isaba, Roncal).
BENEZO	Recipiente utilizado en cocina. (Burunda).
BERBAJO (1)	Comida para cerdos enfermos. // Cualquier comida mal guisada o cualquier bebida adulterada o en malas condiciones.
BEREIKI o BERAIQUI	Rastra de tabla de la que se servían en la era para amontonar trigo, del que se sirven los carboneros para sacar el carbón de la carbonera y del que se servían las mujeres en el horno del pan para recoger las brasas en la boca del horno. Es una tabla, más bien delgada, en forma de trapecio o media-luna. En su lado más corto, que es el más grueso, lleva un orificio en el que se ajusta un palo, que queda vertical y oblicuo a la tabla y que sirve de mango.

BERGAMOTA (1)	Género de peras estimadas en mucho por ser de tanta suavidad y jugo. Al principio solamente las había en los jardines y huertas de S. M., ya las han plantado en muchas partes. // Variedad de pera muy jugosa y aromática.
BERMEIL (VINO BERMEIL O BERMEJO)	Variedad de vino tinto. Nombre por el que se conocía en la época medieval una variedad de vino tinto.
BERMEJUELAS (1)	Peces pequeños como bogas, que tienen muchos huevos y se crían en algunos arroyos, como en Salamanca en el Zurguen, tienen las branchas coloradillas y bermejas, de donde toman el nombre.
BERRO; MASTUERZO ACUÁTICO; BERROA; ERRADABELLAR (1)	Contiene vitaminas A, D, E y C. Tiene un sabor un poco picante, es un buen alimento para luchar contra la avitaminosis (falta de vitaminas) y el escorbuto. Se puede comer fresca, cocida o frita, pero siempre antes de sacar la flor.
BERTZUN	Hierro para atizar el fuego.
BESCA	Se llama a lo mejor de la miel.
BESTONDO	Voz vasca que significa "después de la fiesta", pero que se aplica al estado de desmadrado, sequedad de boca, sueño y mal temple que sigue a una noche o a un día de juerga (Baztán). Véase "resaca".
BETELU	Buey de hasta medio año. También lo llaman "betiello". (Vidangoz). Del latín "vitullus".
BETHIAS o BETTIAS	Nombre que le dan en Lesaca y Regata del Bidasoa a los "txuri eta beltz".
BETIELLO	Buey de hasta medio año. También lo llaman "betelu". (Vidangoz).
BETITSU	Tipo de vaca semisalvaje, de la que subsisten algunos ejemplares en la Montaña (Leiza, Goizueta, Olagüe, Zariquieta-Uli). También llamada "mendibei" o vaca de monte, es de tamaño pequeño, patas delgadas y muy ágil. Tiene capa rojiza, cuernos finos en forma de arco cerrado, hocico sonrosado y ribete claro en torno a los ojos. En Vera de Bidasoa BETIZUA. En Olagüe BETIZO, BETISU, BETIZNA o BETIZUA.

BETIZO (S), BETISU o BETIZ-NA	Toro o vaca de monte (mendibei), de capa rojiza, cuernos finos, cabeza gorda y cuerpo pequeño; patas fuertes y trepadoras. Algunos piensan que descienden de los toros vascos primitivos. Se criaba en Goizueta y Arano, pueblos limítrofes con Guipúzcoa; en Vera de Bidasoa y hoy, también, en el señorío de Echaide.
BIARRA	Necesidad, y, en general, todo aquello que nos fuerza y a lo cual es imposible sustraerse. La biarra te hará comer, (Cuenca y Montaña). Es voz vasca. Artajona.
BICHERO	Becerro. Exp. De los niños: "Nuestra vaca sora ha tenido un bicherrico más más majico...".
BIDIJA (1)	Desbidijar= desmenuzar.
BIDIJA (2)	Hilacha de bacalao desmenuzado.
BIDIJÓN	"Partir el pan a bidijón": a mano.
BIERCOL	Brezo./ Setas de biercol: una clase de setas muy apreciada (Valle de Yerri). Véase biélcól. Seta Cantarela cibaria, conocida vulgarmente como urril-ziza, que adquiere a veces color blanco crema. (Améscoa, Urbasa y Andía).
BIEZKAKO	Nombre que dan en Iragui a los corderos gemelos.
BIGANCHA	Nombre vasco que dan a la novilla. (Salazar).
BIGOTERAS	Mancha de líquido que queda en los labios después de haber bebido en vaso o en vasija. (Aoiz). Morreras.
BILDOCHA	Oveja de un año.
BIONA	Una clase de uva blanca. (Corella).
BIORTZEKO	Oveja de dos dientes.
BIRICA o BIRIKA (1)	Lo más pobre de la matanza del cerdo, lo que se hace con los pellejos. Del eusk. Birika: pulmón.

BIRICA o BIRIKA (2)	Especie de longaniza hecha con los pulmones, cortezas y restos más inferiores del cerdo. Eusk.: birika: pulmón.
BISALTO (1)	Guisante, planta <i>Pisum sativum</i> (Zona media, Salazar, Roncal). El Dicc. De la Academia incluye esta palabra como propia de Navarra y Aragón. Véase "arveja".
BISALTO DE MONTE	Llaman así en Arguedas a los gazapillos de la Bardena.
BISALTOS (1)	Guisantes. (Arguedas).
BISALTOS (2)	Guisantes. Como en Borao (BORAO, J. 1859. Diccionario de voces aragonesas).
BISHARE	Nombre que dan al lirón en Mezquiriz. También mishera, micherre y musharra. (Recogido el día 20/1/88).
BISHIE	Nombre que dan al alimento o bebida que tiene fuerza o es ligeramente petillán. Así se dice, por ejemplo, de un vino que "trae BISHITASUNA": que trae vida.
BITILIPUERRO	Cebollines que salen de las cebollas viejas. Se comían en ensalada, con aceite y vinagre. (Meoz, Lónguida).
BIXKERREZURRE	Espaldar del cerdo o columna vertebral del mismo con sus adherencias. (Arrayoz).
BIZCAR o VIZCAR	Espinazo de cerdo sacrificado. (Artajona). Bizcar en vascuence significa espalda. Bizcarbesta: fiesta con que se celebra la terminación del tejado de una nueva casa o el fin de cualquier obra o construcción. (Regata y Baztán). Véase "vizcar".
BIZCARGUI o VIZCARGUI	Espinazo del cerdo sacrificado (Roncal). En Isaba y Uztárroz, "bizcarrezu".
BIZCARRECHU	Espinazo del cerdo. (Uztárroz).
BIZCARRETE	Véase "locha". Nombre que se da en Artavia al pez denominado LOCHA. Latre o lotre en Euzkera. En la Regata del Bidasoa: ELOTRE. Al norte de Pamplona (Valle de Ulzama): lamprea. V.M.S.P.
BIZCARREZU o VIZCARREZU	Espinazo del cerdo sacrificado (Isaba y Uztárroz). En Roncal, "bizcargui" o "vizcargui".

BIZCOA	Majoleta (un tipo de baya silvestre). Ver: "Bizcoda". // Vocabulario mendiavés: Fruto del espino albar, manzanicas de pastor. (Sartaguda).
BIZCOCHADA	Plato de natillas con bizcochos encima. (De uso general).
BIZCUDAS	Fruto del espino albar, manzanicas de pastor.
BIZKERREZUR	Espinazo, espina dorsal. Les vamos a repartir un poco de bizkerrezur en el presente. Eusk. Bizker + hezur: hueso.
BLANCO	Parte grasa del jamón.
BOCADICO	Bocado o comida muy ligera que se toma fuera de las horas de comer. Taco o tentempié. En Navarra se usa exclusivamente el diminutivo. "¿No os apetece un bocadico? Tráenos un bocadico pa echar medio (medio vaso de vino)". (De uso general).
BOCADICO DE LA REINA	Trasero de pollo o gallina muy estimado por algunos. Obispillo.
BOCAL	Pitorro de la bota que se enrosca a la misma.
BOCARDÓ	Cabrito castrado de joven y que llega a hacerse grande.
BODARI	Cada uno de los invitados al banquete de una boda. (Ochagavía).
BODEGUILLA	Despensa. Lugar de la casa donde se guardaban los alimentos y botellas. (Etayo).
BODRIO (1)	Sangre de cerdo para embutir.
BODRIO (2)	Sangre de cerdo para embutir.
BODRIO (3)	"Picadillo de carne adobado con que se embuten los intestinos de cerdo para elaborar los chorizos". Según hagas el bodrio salen los chorizos: si hay poco lomo y mucho tocino, no pueden salir buenos. //"mezcla compuesta de sangre de cerdo, arroz, pan, azúcar y piñones (suelen añadirse también nueces) con que se elaboran las morcillas". Aquí no echamos al bodrio de las morcillas sal, como en otros sitios, sino azúcar.
BODRIO (4)	Mezcla de sangre del cerdo y arroz para hacer morcillas. (Etayo).

BODRIO (5)	Nombre que dan a la pasta o miga de las morcillas (V. de Yerri y Tierra Estella).
BOETE	Pececillos dorados que había en las regaderas hace unos años.
BOBETA	"Pez de agua dulce, de pequeño formato, parecido a la madrilla, pero mucho más fino, de carne más apreciada que la de ésta". "Ya no hay bobetas en el Ebro. ¡Con las que pescábamos antes! ¡Y qué buenas eran!". Diminutivo lexicalizado de boba, nombre que, junto con su masculino bobo o derivados suyos, suele darse a diversos peces: cf, por ejemplo, en DRAE.
BOINA	Nombre que dan a la cazuela de barro de tamaño individual, de unos 20 cm de diámetro. "Se comió una boina de pimientos".
BOLETA	Nombre que dan en la Bardena arguedana al alimoche.
BOLINCHES	Alubias secas, redondas, con una pequeña pinta marrón. "En casa nuestra (esta alteración era muy común en la forma de hablar en nuestro pueblo) sólo comemos alubias bolinches los días de fiesta".
BOLINGA	Borracho. Se dice: "está bolinga", del eusk. bolin´balanceo´.
BOLL o BOL (1)	Nombre que dan al tazón. (Urzainqui).
BOLO o DEL BOLO	Variedad de alubia blanca propia de Marcilla.
BOQUE (1)	Macho cabrío que cubre a las cabras.
BOQUE (2)	Nombre que se da al macho cabrío y mayor que no ha sido castrado. Valle de Lónguida, Aoiz, Valle de Arce y Oroz-Betelu.
BOQUE (3)	Macho cabrío sin castrar. (Roncal, Aezcoa, Romanzado, Lumbier, Salazar). En la Alta Ribagorza llaman boc al macho cabrío. También en el Romanzado. Véase irasco. En la zona de Eslava, en cambio, macho cabrío castrado. (El DRAE, en 1970, la incluye para Aragón como buco ´macho cabrío´).
BORBOR (1)	Ruido que hace un líquido al bullir.

BORBOR (2)	Voz con que se significa el ruido que produce un líquido en ebullición. (Ribera).
BORBORBOR	Onomatopeya del hervor de un líquido. "Y cuando está el agua borborbor, se le echa la verdura". (Pamplona, Montaña).
BORCHA	Patata pequeña que sale unida a otra grande y que puede separarse de ella. (Aezcoa).
BOROQUIL	Bróquil o bréculi. (Cuenca).
BORRACHERÍA	Embriaguez: "El vicio de este pueblo es la borrachería". (De uso general). // Multitud o concurrencia de borrachos: "A ese bar acude toda la borrachería de Pamplona". (Id.). Embriaguez.
BORRACHINGA	Despectivo de borracho; borrachín;. (De uso general). // Persona que tiene el vicio de la bebida en menor grado que el borracho habitual (Íd.)
BORRACHINGAS	Borracho cotidiano.
BORRAGA (1)	Borraja.
BORRAGA (2)	Borraja.
BORRASCA	Borrasca y también FURRUSCADA. Porción leve de un líquido, que con rápido movimiento, se une a un guiso o aliño. Se aplica principalmente al aceite y vinagre. "En Cuaresma se cenaba sólo pimientos secos cocidos, con una borrasca de aceite". (Puente la Reina).
BORREGA	Oveja que no ha cumplido aún el primer año. (San Martín de Unx). Ver "andosca".
BORREGO (1)	Cordero de uno a dos años.
BORREGO (2)	Cordero u oveja que no ha cumplido un año. (Allo).
BORRO (1)	Mardano.
BORRO (2)	Cordero grande castrado. (Roncal, Salazar). Hay un refrán que dice: "en borros y en vino no hay caudal fino". // Morueco o mardano. (Valle de Erro).

BORRUBIOTE o BORRUBIE-TE	Madroño. <i>Arbutus unedo</i> L. Se utilizaba para hacer carbón vegetal. (Ubago). En Mués y Mirafuente denominan matacán al árbol y burrubiete al fruto, al cual comido en demasía produce dolor de cabeza. En Acedo cuentan que se solían fumar sus hojas.
BOTARGA	Vejiga del cerdo.
BOTARRINA (1)	Odre, bota. (Estella).
BOTARRINA (2)	Vejiga del cerdo, usada por los cabezudos para golpear. (Etayo).
BOTEJA	Vasija de barro grande, con boca y dos asas, parecida a un ánfora, aunque más chaparra.
BOTEJILLA	Botijo pequeño.
BOTERO (1)	Higo y alguna otra fruta verde, sin madurar.
BOTERO (2)	Higo sin madurar, duro.
BOTERO (3)	Verde. Sin madurar. Se decía de los higos. // Higo duro y sin madurar, que al cortarlo todavía expide latex. Por extensión, cualquier otro fruto crudo o sin madurar.
BOTERO (4)	Dícese del higo que presenta su pulpa dura, sin madurar. (A. Reta Janariz. H.Z.E.). // Se dice del higo que está duro, sin madurar. (Ribera). Una clase de higos (Id.) Véase "rebolero". Higo duro, sin madurar, que al contacto expide látex. Por extensión, cualquier otro fruto crudo o sin madurar (Vocabulario adriánés, J. Allo Hernández).
BOTO (1)	Pellejo grande para guardar o transportar vino, aceite u otro líquido (Pamplona, Ribera, Zona Media). El Dicc. Dice "odre pequeño".
BOTRINO	Artefacto de pesca consistente en una red cónica con aros interiores concebido para que los peces que entren en él no puedan salir.
BOTULLOS	Nombre que dan en Navascués a los abedules.
BRAZUELO	Pernil delantero del cerdo, que en la matanza casera se acostumbra salar y adobar, al igual que los jamones, para su conserva. También lo llaman "delantero".

BRÉCUL	Brécol o bróquil: variedad de la col. (Estella).
BRENCA	Tallo secundario de las verduras.
BRESCA	Panal de miel con sus celdillas llenas y operculadas.
BRETA	Cuerda o bramante que se usa para ensartar pimientos.
BRIESCA	Panal de miel; bresca (Fitero, Marcilla, Estella, Sangüesa). En otras localidades, brisca.
BRINZA (1)	1. Capa fina de la cebolla entre pegada a las capas de la misma. 2. Huevo en brinza: huevo sin cáscara dura, envuelto en una capa fina y no calcificada.
BRINZA (2)	Fárfara. // En brinza: dicese del huevo de gallina desprovisto de cáscara. (Abaigar).
BRISA (1)	La raspa y el orujo de la uva. (Etayo).
BRISA (2)	Hollejo y raspa de la uva después de prensada.
BRISCA	Panal de miel, bresca. (Guirguillano). En otras localidades, briesca.
BROGUIL	Bróquil o bréculi, también llamado pella. (Vidángoz).
BROTERÍA	Carnicería; en romance occitano, lengua de los francos que se establecieron a fines del siglo XI en el Burgo pamplonés de San Cernin, en donde hubo una calle llamada "de las Broterías".
BRUET BLANC	Caldo de color blanco, realizado con huevos, azúcar y almendra. Acompañamiento o base para la elaboración de carnes.
BRUET LARDE	Caldo realizado con tocino y especias. Se utilizaba tanto para cocinar la carne como el pescado, en concreto el delfín.
BRUNOS (ECHAR)	Grillarse, echar tallos nuevos las hortalizas viejas (patatas, cebollas).
BRUTE o BURUTE	Rodete de lienzo retorcido que se ponen en la cabeza las mujeres para llevar el cántaro. (Añorbe, Aoiz, Cuenca, Roncal).
BUDÍN (1)	Persona sedienta que bebe con gran ansiedad, como si no fuera a saciarse.

BUDÍN (2)	Flan. (De uso general).
BULAS	Pimientos morrones.
BULLERENGUE	Comilón.
BUNO	Guía o brote nacido de los ojos de la patata (Isaba). También lo llaman "bunu".
BUNU	Guía o brote nacido de los ojos de la patata (Isaba). También lo llaman "buno".
BURBIOTES	Fruto del madroño. (Mendavia).
BURBULLOS	Véase "burbueros".
BURBUR	Burbujas de agua hirviendo. Cocer a fuego lento: cocer al burbur.
BURBUROS	Burbujas del agua hirviendo. También las llaman "burbullos". (Vidángoz).
BURCHIN	Hierro para atizar el fuego. (Valle de Odieta). En otras zonas, burcin, murcin, gayata, etc.
BURCHINCO	Hierro para atizar el fuego. (Valle de Odieta). En otras zonas, burcin, murcin, gayata, etc.
BURCIN	Hierro para remover las brasas del hogar. (Añorbe, Tierra Estella). En Artajona, murcin.
BURDINCHA	Nombre vasco de una variedad de manzana, de pulpa muy dura y compacta, que se conserva mucho tiempo; de ahí su nombre, que significa manzana "de hierro". (Valle de Bertizarana).
BURET CAMELIN	Caldo elaborado con camelín (planta dicotiledónea siempre verde) y acompañado de azúcar, almendras y especias. Servía para acompañar la carne.
BURNI	Seso o hierro semicircular para apoyar los pucheros en la lumbre. (Ochagavía). En otras localidades, "hierro", "hierro del puchero", "guibilico", "guibleco", "elseburnia", etc.
BURRO	Útil de cocina, que consiste en un trípode de hierro rematado en un vástago con un gancho hacia arriba, y que sirve para apoyar el extremo del asador. El otro extremo apoya en el útil de hierro llamado "gallo". (Navascués, Cuenca, Valles de Odieta y Esteríbar). Véase "gallo".

BURRUBIETE	Fruto del madroño, el cual comido en demasía produce dolor de cabeza. (Mués y Mirafuentes).
BURRUFALLAS	Leñas menudas, beras de pino. (Petilla de Aragón).
BURRUMBADA (1)	Gasto extraordinario en comida o bebida.
BURRUN	Véase furrun-farra (Bramadera o tablilla que pende de una cuerda. Tomando esta por el extremo libre y haciéndola girar en círculo, la tablilla produce un zumbido que asusta a las fieras).
BURRUNZI	Asador. (Leiza).
BURTZIN	Hierro de la cocina utilizado para el fogón. "¡A que te pego con el burtzin!".
BURUMO	Nombre que dan al repollo, especie de col cuyas hojas forman una bola (Vidángoz). Véase "grumo".
BURUNCHAR	Hierro de punta torcida que se usa para revolver el fuego. (Idoate).
BURUTE	Ver Iribarren pág. 100. Rodete de lienzo retorcido que se ponen las mujeres en la cabeza para llevar el cántaro o la herrada. (Pamplona, Roncal, Regata, Baztán, Valle de Erro, Tierra Estella, Aoiz). (Del vasco buru: cabeza). [Diccionario gastronómico]
BURZIÑEK	Tenazas con las que se remueven los trozos de leña encendidos, también servían para rizarse el pelo y encañonar las puntillas.
BUSTI	Cerraja de pan que se unta por los dos lados en la salsa de la carne guisada. Aperitivo baztanés, precursor de la "banderilla". Valle de Baztán. Ver MUSTI. Viene de la palabra vasca Busti que significa "mojar".
BUTIFARRA (1)	Embutido que se hacía en la matanza. No se hacía en todas las casas porque no a todos gustaba. Consistía este embutido en hacer una mezcla de hígado y tocino picados a la que se añadía huevos. Se consumía en crudo durante la primavera y esencialmente para merendar (Allo)
BUTRE	Estómago: llenar el butre.

BUZOS

Beber a buzos, beber con las manos muy torpemente y deprisa.

VOCABU

LETRA C

NAVARRO

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
CABEZA Y CORADA	En Pamplona, la Cuenca, y en otras zonas de Navarra dan este nombre a la cabeza del cordero que, unida a la tráquea, pulmones y corazón de la res, se vende en el mercado como ración entera; y al guiso que se hace con la cabeza y corada. (Corada en el significado de asadura figura en el Diccionario).
CABEZADA (1)	La parte del lomo de cerdo próximo a la cabeza (Pamplona). También le llaman lomo de dos colores.
CABEZADA (2)	La parte del lomo de cerdo próximo a la cabeza, es el de dos colores.
CABEZAL	(N. acep.) Nombre que dan al rodete que usan las mujeres para llevar el cántaro sobre la cabeza. (Petilla de Aragón). Véase "burute" y "brute".
CABEZÓN (1)	Pan redondo, que al meterlo en el horno se estira una pequeña parte de su masa y se coloca sobre el resto. Normalmente, se hacen en piezas de 1 y 1,5 Kg. Siempre ha sido famoso el "cabezón" de Huarte-Pamplona.
CABEZÓN (2)	Dícese del vino fuerte, del que "pega" mucho a la cabeza, del que marea por su elevada graduación alcohólica. (Ribera y Zona Media).
CABEZUELA (1)	(De cabeza). 1.-Conjunto de la cabeza, las entrañas, la sangre y las patas de un cabrito o recental: "Voy a comprar una cabezuela". // 2.-Guiso a base de cabezuela: "Hoy tenemos para comer cabezuela".
CABEZUELA (2)	La cabeza del cabrito que, asada y partida por la mitad, constituye un bocado muy apetecido para muchos. (Ribera). // (---escobas de cabezuela)
CABICHUELA	Cabecica de cordero. (Meoz).
CABOTES o CALBOTES	Alubias rojas.
CABRILLA	Caracol más achatado que el caracol corriente. (Corella, Cintruénigo). En Cascante, caravilla.

CABRITERIA	Carnicería donde se vende carne de cabrito. En Estella hay una de ellas con este rótulo: "Cabritería Ricardo el Pelón"
CACHARRO	Pieza de vajilla deteriorada (Ribera). Puchero, orza y en general, vasija o recipiente; y así se dice de los cacharros de la cocina. (De uso general). El Dicc. de la RAE dice: "Cacharro, vasija tosca".
CACHILLADA	Camada de gorrines. (La Berrueza).
CACHO	Nombre que se da al leucisco cabezudo; pez parecido a la madrilla; antes fue abundante en el Arga, pero ahora resulta una especie rara.
CACHUELO	Nombre de cierto pez que se cría en el río Ega.
CACHULI	Cazuela de barro pequeña. (Aóiz).
CACOTE (1)	Cáscara verde de la nuez. (Arzoz, Tierra Estella). En Villava y en Arre: churrucan.
CACOTE (2)	Llaman también a la nuez de leche, que tiene la piel verde y que se usa en Tierra Estella para hacer una ratafia con licor de anís. Para ello se acostumbra a tomar dichas nueces en la noche de San Juan, que es cuando tienen de 2 a 2½ centímetros, se parten a gajos y se meten a macerar en una botella de boca relativamente ancha.
CACILLETA	Aro de hierro de las cubas, cello. (Petilla de Aragón).
CACURRÍN	Olor o gusto a moho o a heces de cuba que tiene a veces el vino (Aóiz, Añorbe). Olor o gusto a cacurrin.
CADIERA	(N. acep.) Escaño o banco de respaldo alto en las cocinas. En su parte media suele llevar una mesa de bisagras, abatible o, mejor dicho, un tablero, unido con goznes al respaldo del escaño, de manera que pueda alzarse cuando no se usa, quedando plegadas asimismo sus dos patas. (Roncal, Petilla de Aragón). En Navarra lo llaman también "escaño" (Salazar) y "respaldo" (Roncal)
CAFAREL (1)	Pasta que contiene ingredientes semejantes a los de la magdalena, pero sin leche; se presenta también en el mismo tipo de envoltorio o papelillo.

CAFAREL (2)	Pasta de flor de harina, huevos y azúcar, que se cuece al horno, metida en estuches de papel plisados (Ribera). El cestillo de papel plisado le sirve de estuche a los cafareles (Id.) .
CAFAREL (3)	Magdalena.
CAFETERO	Almojobana (Ver almojobana). V.N. Iribarren: Almojobana: pastel, parecido al pitisú (petit chou) actual, que se hacía hasta hace pocos años en Tudela. (Es una palabra árabe).
CAGARRIA	Especie de hongo muy abundante en varias partes de España. Tiene el sombrerillo redondo, convexo y de color por encima blanco que tira a amarillo y por debajo blanco. Agaricon Georgii.
CAGARSE LA MOSCA	Desovar la mosca en los embutidos frescos, favoreciendo el crecimiento de las larvas en ellos.
CAICU o KAIKU	Cuezo de madera de abedul en forma de jarra achatada (se empleaba para cocer la leche, introduciendo en el caicu lleno de leche un carbón rusiente; y se utiliza hoy para guardar la leche cuajada, etc). Suele ser de forma troncocónica y de eje oblicuo, más abierto de arriba, y lleva, tallada en la misma madera, una asa rústica (Montaña). Véase "cueico". //Vasija para el ordeño. (Valle de Erro). HACER NUEVA, ESTA NO ES CORRECTA
CAÍDA	Refiriéndose a medidas de peso, caída significa pasada franca, aludiendo a la ligera inclinación de la balanza o romana.: "pesó tres kilos con algo de caída". (Cuenca).
CAJO	Cada una de las dos mitades redondeadas que tienen ciertos panes caseros. (Corella).
CALABAZA	En la Ribera, denominan calabaza vinatera y pinotera a la Lagenaria vulgaris. La llaman vinatera porque con las calabazas secas construían unos recipientes donde los hombres del campo llevaban el vino. // Véase pinotera.

CALAMATA	Pájaro de pequeño tamaño muy vivo e inquieto. // Calamata gurrionera. Pájaro semejante al gorrión en el tamaño y en el color de la parte superior de su cuerpo, pero de carne mucho más fina y apreciada, que abunda en los meses de septiembre y octubre, tiempo en que se alimenta, sobre todo de higos, por eso se le llama también, por antonomasia, pájaro de las higueras.
CALAMBRAZO	Nombre que dan en Arguedas al infarto u otros ataques de corazón.
CALAMOCANO	Estarlo es estar un poco piripi.
CALAMUSIDO	Se refiere, sobre todo, al pan de varios días que acaba adquiriendo parcialmente un moho verdoso. Hace años este fenómeno se producía con frecuencia, ya que sólo se amasaba cada semana. Por extensión, también se suele aplicar al tocino u otros alimentos rancios. Viene a equivaler a canucido.
CALANDAJA	Recipiente destinado a traer la leche de la vaquería. (Abarzuza).
CALARRIA	Seta cogida en El Bocal, Tudela; una de las variedades más sabrosas de España, según opinión del bromatólogo José M ^a Busca Isusi. La Gaceta del Norte, de 26 de septiembre 1969, dio el menú que se sirvió en un homenaje tributado a Dámaso Gómez en Tudela, siendo el segundo plato calarrias.
CALBOTES (1)	Determinadas alubias marrones con pintas. (Etayo).
CALBOTES (2)	Nombre dado a una variedad de alubias locales; alubias pintas locales.
CALBOTES (3)	Pequeñas alubias de color marrón con pintas. (Sorlada).
CALBOTES (4)	Judías verdes (en los pueblos lindantes con Álava). // Alubias de pintas rojizas. (Ribera).
CALCETA (1)	Tripa o envoltorio de los embutidos: "carne en calceta, p'a quien la meta".
CALCETA (2)	El envoltorio de los embutidos "carne en calceta, pa quien la meta". (Adagio popular).
CALCHITA	Chanchigor, chinchurras, chalchigorri.

CALDERADA (1)	Rancho de verduras, hortalizas, pulpas, que se cocía en el llar para los cerdos, en un caldero grande.
CALDERADA (2)	Alimento de cerdos, cocido en un gran recipiente. (Etayo).
CALDERADA (3)	En el significado de lo que se ha cocido en el caldero. (Montaña).
CALDERETE	Guiso de patata con carne que se prepara en el campo para ser comido allí.
CALDERILLO	Guiso típico de la Ribera a base de patatas, caracoles y legumbres (habas, espárragos, guisantes, alcachofas, etc.). También suelen adicionar trozos de carne y chorizo, jamón y huevos cocidos.
CALDERÍN (1)	Depósito de agua que tenían las cocinas económicas para calentarla.
CALDERÍN (2)	Depósito de agua conectado a un calentador. // Por antonomasia, depósito de agua incorporada a las cocinas económicas, situado en uno de sus lados, con el fin de disponer de agua caliente en la casa.
CALDERÍN (3)	Recipiente donde se preparan las migas. (Urrául Alto).
CALDERIZO (1)	Cadena gruesa que pendía sobre el fogaril y de la que se colgaba el caldero en que se cocía la calderada.
CALDERIZO (2)	Llar: cadena que cuelga del centro de la chimenea para sujetar el caldero. (Burgui).
CALDO (1)	Coles con patatas, que constituían la base de la alimentación invernal. (Oroz-Betelu).
CALDO (2)	"Líquido o salsa de un determinado plato de comida, en oposición a su parte sólida". "Lo que más me gusta de un buen rancho de patatas es el caldo. // Buenos estaban el conejo y los caracoles, pero aún más estaba mejor el caldo". // Zumo de un fruto.
CALDOZUCO	El líquido que queda después de hervir las morcillas. (Artazu).
CALENTAR	Enchispase: va caliente.
CALFORRO	Especie de buitre de pequeño tamaño. En vasco kalpar "gavilán" y en león "galfarro".

CALIENTE	Se dice de la persona que está en el umbral de la borrachera.
CALLOS	En la matanza, la lengua, el estómago y los riñones, se partían en trozos y se cocían con bastante picante, una cabeza de ajos, perejil, etc. En una ración que se llamaba "callos". (Allo).
CALLADA	Refacción, merienda o cena a base de callos o tripicallos. (Pamplona). Véase "caracolada".
CALMANTE (1)	Trago de vino o bebida alcohólica.
CALMANTE (2)	Nombre que se da al vaso de vino servido en una taberna o bar. "Vamos a tomar unos calmantes". (Pamplona).
CALOR	A calor.-Se dice cuando en una boda o bautizo arrojan dulces o dinero sobre la chiquillería. También dicen "arrepuchuchu". (Ujué). Véase "arrepuña" y "arrepuchuchu".
CALOSTRE	Calostro. (Petilla de Aragón). También lo llaman "culiestro".
CALOSTRO	Leche cortada o primera leche después del parto.
CALOYO (1)	Se llama al cordero acabado de nacer. (Allo).
CALOYO (2)	Recental, como en Borao. En Álava, "quinto, soldado nuevo o bisoño".
CALOYO (3)	Cría de ganado (cordero, cabrito), que muere al nacer o muy poco después.
CALQUIÑÓN o CARQUIÑÓN	Galleta dura y muy tostada, hecha con almendra molida, y parecida a un turrón. (Tudela).
CALVOTES	Se llaman así en Abarzuza a las alubias de pintas, especialidad de dicho pueblo. // Calbotes o judías verdes.
CALVOTE	Alubias rojas redondas.
CALZÓN (1)	Habas con calzón: habas con vaina. (De uso general).
CALZÓN (2)	Vaina de las habas.

CALZONES (1)	Habas tiernas que se comen con vaina y todo.
CALZONES (2)	Las primeras habas tiernas y verdes, incluida la vaina.
CAMA (HACER)	Tener alimento en el estómago con el fin de que las bebidas alcohólicas hagan menor efecto.
CAMAL	Palo grueso del que se suspende por las patas traseras al cerdo muerto.
CAMAMILA	Manzanilla. (Vera de Bidasoa, Pamplona, Cuenca, V. de Odieta, Estella).
CÁMARA	Nevera.
CAMARÓN	Crustáceo decápodo, macruro, comestible y hoy día desaparecido de los ríos. Eran como unas gambas chiquitinas transparentes. Se pescaban echando unas gavillas de sarmientos al río y después se movían encima de una manta para que cayesen. "Camarón que se duerme se lo lleva la corriente": se debe estar sobreaviso.
CAMARÓN DE RÍO	<i>Atyephyra desmaresti</i> . El crustáceo fluvial más pequeño de los ríos navarros. Relativamente abundante en nuestros ríos de la vertiente mediterránea. Su pesca está prohibida, ya que constituye uno de los principales alimentos de la trucha, causa de su color asalmonado. Es uno de los platos más exquisitos de la gastronomía navarra, aunque no figure en las cartas de los restaurantes. Por razones obvias, era de los preferidos por la Infanta Beatriz de Navarra que ya los tomaba en 1407. Plato de merienda y sobre todo de almuerzo o comida en días de romería, como cuando la efigie de San Miguel visita la ermita de Ozkia y los romeros de Ibero, Izu y Artazcoz van en peregrinación a Legarra. El camarón de río es totalmente desconocido dentro de la hoy numerosa bibliografía nacional, a excepción de la navarra.
CAMBOR	Fem. Cúpula del horno. (Tudela).
CAMBOÚRA	Pag. 45 [p. 93] de Adiciones al vocabulario Navarro de José M ^a Iribarren. Extenso para copiarlo aquí. INTERESANTE.
CAMISA	Las grasas adheridas a los intestinos del cerdo. También las llaman BABA. (Cirauqui). En Mañeru, LULIA.

CAMPANDOCHA	Variedad de manzana llamada campandoja, de forma esférica, achatada en los polos de su eje, de color pardo sucio, de pulpa compacta y sabor agridulce. (Regata, Baztán).
CAMPANDOJA	Manzana reineta. El P. Larramendi, en su libro Corografía de Guipúzcoa (1756) la llama capanduja. // Campandocha.
CAMPANILLO	Estar hasta el campanillo, es estar harto.
CAMPAÑA (1)	Período de tiempo que dura la recolección de un fruto. Este año la campaña del espárrago no ha sido buena.
CAMPAÑA (2)	Período de recogida de frutos: campaña del espárrago, del pimiento...
CAMPORTA (1)	Comporta. Vasija de un metro de alta, aproximadamente, compuesta de tablas o duelas rectas sujetas con aros metálicos. Es de forma troncocónica con la boca más ancha que la base. Se usaba para transportar uva.
CAMPORTA (2)	Comporta. Recipiente para transportar la uva y el mosto.
CAMPORTILLO (1)	Más o menos media comporta.
CAMUESA	Especie de manzanas, excelentísima, aromática, sabrosa y suave al gusto, sana y medicinal.
CANALETE	Echar un canalete: "echar medio" o "echar un medio": beber un vaso de vino (Pamplona).
CANARIL	Llar de cocina: cadena que pende del centro de la chimenea para colgar en ella el caldero (Garde). En Burgui, "calderizo". Véase "lar", "elar" y "canderid".
CANASTILLOS	Magdalenas, pastas caseras. (Por el estuche de papel que las contiene). (Corella).
CANCARRO (1)	Vaso o recipiente de gran medida, que algunos usan para beber vino u otro líquido. "Bebión dos cancarros de vino seguidos". (Regata).

CANCARRO (2)	1. Algo demasiado grande para lo que va a ser empleado: "No te beberás todo ese cancarro". 2. Objeto viejo y destartado.
CANDERID	Nombre que dan al llar o cadena pendiente en el cañón de la chimenea para colgar la caldera sobre el fuego.(Petilla). Véase "calderizo", "canaril", "lar", y "elar".
CANDAJA	Recipiente de plástico para transportar líquidos.
CANDIL (1)	Arte de pesca consistente en una gran cogedera cuya red presenta los agujeros muy finos. Se usa(ba), sobre todo, para pescar camarones.
CANDIL (2)	Los más usuales eran unos pequeños artilugios del tamaño y dimensión de una mano con los cinco dedos juntos. Por detrás y perpendicularmente, tenía una varilla de hierro para colgarlo de ella, acababa en punta por el otro lado. En esa concavidad había aceite y dentro una mecha que sobresalía por delante y donde se encendía para proporcionar luz.
CANDREJO (1)	Cangrejo.
CANDREJO (2)	Cangrejo.
CANILLA (1)	F. Grifo. Es la voz común para referirse al grifo.
CANILLA (2)	Grifo con una pequeña barrita que gira.
CANILLA (3)	Grifo. Orificio para desagüe de una vasija.
CANILLA (4)	Tubo de hierro o madera para sacar el vino de las cubas.
CANECERSE [REVISAR ORDEN ALFABÉTICO: IRÍA DESPUÉS DE CANDREJO]	Enmohecerse una cosa. Aplícase generalmente a la fruta. (Corella). En otras localidades canucirse.
CANECO [REVISAR ORDEN ALFABÉTICO]	Botella de barro. (Ujué).

CANIVETA	Cuchillo. Derivados peninsulares a. esp. canivete; cat. ganiveta, valenc. gavinet, salm. gañivete, cast. ganivete.
CANTALERA (1)	Repisa de la cocina donde se solían colocar los baldes de agua, radas, etc.
CANTALERA (2)	Nicho u hornacina para colocar en él jarras o cubos de agua. (Petilla de Aragón). Debe de ser corrupción de cantanera.
CÁNTARA	Medida de capacidad que equivale a 11,77 litros. La cántara tiene 16 pintas.
CANTARERA	Nombre que dan a la grada más baja del aparador, en la que depositan la rada (herrada) y los pozadores (pozales). (Zona de Sangüesa). Véase "cantalera".
CANTARILLA	Cantarillo, vasija de metal, chapa o cinc, con un fondo estrecho que se va haciendo más ancha en el centro para estrecharse hacia la boca, tiene un asa.
CANTARILLO	(De cántaro). M. Cántaro de cinc.
CÁNTARO	Medida de leche equivalente a 16 pintas= 12 l. Medio cántaro son 8 pintas= 6 litros. Un cuarto de cántaro son 4 pintas= 3 litros. Cuadernos vol. 37/54
CANTIMPLORA	Vasija blanca de porcelana para guardar y transportar la leche. (Corella).
CANTÓN	Nombre que dan en Ochagavía a la rebanada de pan.
CANTURRO	Corrusco, parte del pan cuando es, casi todo, corteza. (Zona de Sangüesa).
CANUCIDO (1)	Tiene el significado de calamusido. Exp: "¡Buá qué asco...! Este tocino no se puede comer, está canucido".
CANUCIDO (2)	Enmohecido. Moho que se le ponía al pan de varios días. (Etayo).
CANUCIDO (3)	Enmohecido. Moho que se le ponía al pan de varios días.
CANUCIR (1)	Pudriese o enmohecerse en relación con los alimentos.
CANUCIR (2)	Pudriese o enmohecerse en relación con los alimentos.

CANUCIR (3)	Canecer, podrir, enmohecerse. Usase también como reflexivo. Hay un refrán que dice: "lo que se ve, se luce; lo que no, se canuce". (De uso general). // Canucirse un alimento: canecerse, podrirse, llenarse de hongos, cubrirse de moho. (Ribera, Zona Media, Pamplona, Cuenca, Aoiz). Canucido: canecido, mohoso, podrido (Id.)
CANUCIRSE (1)	Cubrirse de moho una cosa.
CANUCIRSE (2)	Enmohecerse, pudrirse. También se dice encanucirse.
CANUCIRSE (3)	Enmohecerse, pudrirse. También se dice encanucirse.
CANUDA	pág.48 de Adiciones al Vocabulario Navarro de José M ^a Iribarren. No lo copio por ser muy extenso. INTERESANTE.
CANUTILLO	Pastel de hojaldre en forma de canuto o rulo relleno de algún aderezo dulce, generalmente de crema pastelera. Debe servirse crujiente y con la crema templada y espolvoreada con azúcar glas. Habitualmente, se sustituyen los canutillos de caña primitivos por moldes metálicos en forma de cucurucho. De él hizo una impagable propaganda el entonces crítico francés Kurnosky, que cantó sus excelencias y cuyo lugar de origen señaló: Sunbilla, aunque haya provincias vecinas que se adjudiquen su paternidad, fue creación de la en tiempos famosísima casa de xomidas-Martulabaita, que creó escuela en las primeras décadas del siglo XX.
CANUTO	Cilindro de caña o cañizo que se usa para beber de la botella como paja para absorber líquido; sobre todo cuando no existía el plástico.
CAÑAMONES	1. Simiente de bolitas pequeñas, tipo de mijo, por ejemplo, úsase más para hablar de comida de pájaros. 2. Puntas que quedan en la piel del pollo cuando se despluma.
CAÑAS	Pastas huecas cuya masa se fríe en torno a una caña, tomando así su forma.
CAÑIZO (1)	Tejido de cañas que se utilizaba en construcción o para colocar objetos o para secar frutas.
CAÑIZO (2)	Nombre que dan al costillar del cerdo. (Tudela).

CAÑUFLO	Tronco o tallo de la borraja. (El cañuflo es lo mejor de la borraja). (Arguedas).
CAÑÓN	Pequeños canutos blancos que quedan agarrados a la piel cuando desplumas un pollo o una gallina.
CAÑUTA	El canutillo o pitorro de caña cortado a bisel que se les pone a las calabazas vinateras para poder beber. (Ribera).
CAPANAS	Palo con broza en la punta, que se pone cuando empiezan a madurar las uvas.
CAPAR	Referido a las plantas de ajos, "despojar(las) del tallo central (con el fin de que la cabeza sea más gruesa). Referido a los cangrejos, "despo(los) (antes de cocinarlos) del nervio o cordoncillo que recorre su cola longitudinalmente tirando de la placa central de la serie de ellas en las que la cola remata".
CAPARRÓN (1)	Alubia roja.
CAPARRÓN (2)	Alubias de caparrón. Nombre que dan a las alubias rojas o "caparronas". (Zona de Sangüesa).
CAPARRONA	Variedad de alubias.
CAPARRONES	Variedad de alubias rojas. (Torres del Río).
CAPAZADA	Cantidad que cabe en un capazo.
CAPAZO	Recipiente de esparto usado para llevar la simiente o transportar cereales. Más adelante se llama así también al continente de plástico duro que puede contener líquidos o sólidos granulados sin que se caiga.
CAPAZULO	Lugar de la bodega donde se sangran los lagos. Del eusk. zulo: agujero (kapazulo).
CAPERO	Nombre que dan al capador o castrador. (Montaña).
CAPERUCICA	Piel que recubre los granos de las uvas antes de que empiece la ligazón. (Olite).
CAPILLO	Bóveda de un horno de cocer pan. (Corella).

CAPOLADERA	Cuchilla rectangular o en forma de media luna para picar (capolar) la carne. (Cintruénigo). En Fitero, macheta.
CAPOLADORA	Nombre que dan a la máquina de picar carne. (Cintruénigo, Fitero).
CAPOLAR	Machacar, picar la carne para hacer picadillo. (Cintruénigo, Fitero) / En este significado lo incluye el Diccionario de la RAE como regionalismo de Aragón.
CAPONERA	Escaño que en su parte inferior tiene unas rejas donde se colocan los capones, cerca del fuego y sin luz, para que engorden.
CAPOTA	Fruto de la alcachofa, llamada también cabeza o cogota. (Arguedas).
CARACAL	Tea de pino.
CARACOLA (1)	Cualquiera de los moluscos terrestres de concha en espiral que no sea el que la tiene amarilla con bandas negras. // 2. Por antonomasia, "la de tamaño semejante al del caracol común, cuya concha es más suave al tacto y de un marrón muy oscuro con tramos claros"; si bien no es especie valorada comercialmente, pasa por ser, en el consumo interno, la más apreciada por la finura y delicadeza de su carne. Se opone al caracol.
CARACOLA (2)	Papatierra, especie de pequeño caracol de color muy blanco y de baja calidad comestible, que abunda en la bardena. (Arguedas).
CARACOLAS	Caracoles un poco más planos, lisos, brillantes y con rayas longitudinales marrones unas más claras y otras más oscuras; si no se engañan bien, es difícil sacarlos.
CARACOLADA	Refacción, merienda o cena en la que, como plato principal o como pretexto, entra el guiso de caracoles. (De uso general). El sufijo ada forma varios derivados de la misma naturaleza: basugada, pimentonada, y hasta callada (de los callos dobles o tripicallos).
CARACOLERA (1)	Cesto alto de mimbre en forma de tronco cónico para guardar caracoles.

CARACOLERA (2)	Cesto grande de mimbre, de forma cónica, terminada en largo cuello estrecho. (Montaña).
CARACOLETA	Caracol pequeño de concha blanca. (Zona de Sangüesa). En la Ribera, "caracola".
CARACOLILLA (1)	Especie de caracol no comestible, de pequeño tamaño y variadas formas y colores, que suele ser alimento de los patos. Se da en abundancia en cultivos de regadío.
CARACOLILLA (2)	Nombre de varios moluscos pulmonados del género Hélix, que se diferencian del caracol ordinario por su menor tamaño, por fajas de color estrechas y bien determinadas, o por los delicados matices de sus conchas. Todos presentan una línea oscura en derredor del peristoma. (Ribera)
CARACU o KARAKU	Nombre que dan al tuétano de los huesos de cañada (Peralta).
CARAMBULLO	Caramullo: porción de una materia o carga, que rebasa de la vasija o recipiente, y que forma copete o colmo. (Casicante, Fitero). Véase capirote, colme o tirimbollón.
CARMULLAR	Llenar una vasija o recipiente de forma que el contenido forme caramullo o copete (Tudela).
CARAMULLO	(Adición). Montón de grano que rebasa la medida del almute. (Petilla de Aragón). Véase "caramullo".
CARAPITO	Medida navarra que equivale a 11,77 litros.
CARAZAS	Nombre que dan a los posos que deja el aceite en los depósitos y que se emplea para hacer jabón. (Cirauqui, Tierra Estella, Valle de Yerri, Villamayor).
CARBONERA	Nombre popular del hongo "russula cyanoxantha"; conocido también con los nombres de rusula de los cerdos y urritziza.
CARBONERAS	Fresas de monte muy apreciadas, llamadas así porque se crían en los claros o plazuelas del bosque donde se hizo carbón. (Baztán).
CARDABERA	Cardo en general y cardo de comer (Cynara cardunculus). (Baztán y Regata). Nombre vulgar de la planta llamada cardo o Sonchus tenerimus. (Zona N.0.).

CARDUCIZA o CADU-ZIZA	Nombre vasco de la seta de cardo, llamada Pleurotus Eryngii. (Valle de Bertizarana).
CARGA (1)	Medida de peso para la uva, equivalente a 134 kilos. // Medida de peso para la manzana, equivalente a 65 kilos (Vera). // Medida para los cereales equivalente a 10 fajos. // Peso de 3 quintales. // Medida de 16 cántaras.
CARGA (2)	Medida de peso: una carga de leña.
CARLOSFESTA	Comida o merienda con que se celebra la terminación de una casa u obra, cuando se coloca una rama o una bandera en la parte alta (Arbizu). En el valle del Roncal, culicadera. En Eslava cuebrón.
CARNERA	Esquila que llevan las cabras (V. de Roncal) Véase esquila. // Armario con red metálica para guardar la carne (Id.) También lo llaman "mosquera". Véase "guardador".
CARNERO	Morueco castrado (Oroz-Betelu, Romanzado, Tabar, Estella, Monreal, Salazar).
CARNICERA (1)	O libra carnicera. Según L. Urabayen, equivale a 1023 kg. Que es lo que daban los ganaderos de Oroz-Betelu durante los tres meses de verano, al pastor, que llevaba para comer al monte tres libras de pan diarias y una carnicera (1023 kg) de sebo al mes.
CARNICERA (2)	Libra carnicera. "Caiga quien caiga, a carnicera por barba". (Frase que se atribuye en Tierra Estella al Abad de Irache, al reinstaurar la ración de carne en el convento).
CARNUZ (1)	Tanta carne que daba ansias. También tiene un sentido despectivo.
CARNUZ (2)	Carne podrida o que huele ya mal "huelas a carnuz", queiando indicar que huelas muy mal, como a carne muerta o descompuesta.
CARRAZA	Ristra u horca, v. gr. "una carraza de cebollas".(Vidángoz) Véase "chorta" y "trena".
CARRAZO	Nombre que dan al tallo lateral de la planta del tomate. (Sangüesa).
CARRIMOLACHE	Acedera. (Artazu).
CASALA o CASHALA	Molde de madera para hacer queso. (V. de Roncal).

CASCA (1)	Cáscara o concha.
CASCA (2)	Concha, caparazón (de algunos animales, como la de los caracoles y el de los crustáceos).
CASCA (3)	Cáscara, piel de algunos frutos. Vaina de las judías verdes. (De uso general).
CASCABEL	Ciruela pequeña: ciruela claudia. (Ribera, Aóiz).
CASCABELILLOS	Nombre que dan a unas ciruelas pequeñas. (Tabar).
CASCABILLO (1)	Fruta redonda y pequeña de la familia de las ciruelas. El árbol que lo produce se llama "cascavillera". En Eusk. Kaskabilo significa "cascabel". Exp. "¡Qué arguillada es esa mujer...! Le hice al momento el recáu y no me dio mas que un zarpáu de cascabillos escaldaus".
CASCABILLO (2)	Ciruela de color blanco amarillento, de tamaño menor a la denominada "claudia", muy dulce. (Urzainqui). En el resto del valle de Roncal se la llama CASCABELILLO. De los vecinos valles aragoneses, las traían cargadas en borriquillos, vendiéndolas en ambulancia. Este frutal se dá en muchas huertas del valle.
CASCABILLO (3)	Se escaldaban y se ponían en cribas a secarse al sol, algunos las ponían en los tejados, otros en los balcones. Para escaldar las ciruelas, se cosían, o en una bolsa de tela, se metían en agua hirviendo 5 minutos y luego en una criba se secaban al sol. Las ciruelas se envolvían en unos papelicos y se cosían en una cuerda. Los cascabillos cosidos y secados.
CASCAGÜETE (1)	Cacahuete.
CASCAGÜETE (2)	Cacahuete. Cacagüete; cacahuete.
CASCAGÜÉS	Cacahuete.
CASCAJAMAR	Cascar una nuez o almendra (Cascante). // Romper, quebrar.
CASCANTES	Nombre que se da en Monreal a las costillas falsas del cerdo.

CASCAR	Quebrar, romper. "Se cascan dos huevos..."
CASCARAÑA (1)	Pan de un tamaño menor del normal que solía tener forma redonda y que se solía bañar con aceite antes de meterlo al horno. (Sorlada).
CASCARAÑA (2)	Pan pequeño, redondo, rociado con aceite antes de meter en el horno. (Etayo).
CASCARAÑA (3)	Torta de pan (Estella). En otras localidades tostaraña. // Torta de pan delgada (Valle de Yerri). // Torta de harina con azúcar. (Ujué).
CASCARAÑA (4)	Torta delgada de pan con aceite. (Eslava). En Larraga, HARINOSA. ESCALDAU, en Sos del Rey Católico.
CASCARAÑA (5)	Tortas redondas, de forma redonda y más pequeñas y delgadas que los panes, por lo que salían más cocidas, y resultaban sabrosas para comerlas tiernas.
CASCARRILLA	Piel de los granos de cereal.
CASCARRULETAS	1. Valvas de las almejas, a veces se llaman así a las almejas cocinadas. 2. También se llaman así a las conchas usadas a modo de castañuelas.
CASCARRULLA	Cascarrilla del trigo o la cebada.
CASCARRULLAS (1)	Matas de alubias secas y apaleadas.
CASCARRULLAS (2)	Matas secas de las alubias después de churriadas.
CASCO (1)	Pedazo o trozo de chorizo. (Etayo).
CASCO (2)	Pedazo, trozo, fragmento de cualquier cosa.
CASCO (3)	Pedazo, trozo, cacho, parte de un todo. "Dale un casco (de) pan a este hijo, anda, que tiene hambre". Gajo, cada una de las divisiones interiores de algunas frutas.
CASCO (4)	Trozo de chorizo.
CASCO (5)	Cacho.
CASCULLOS	Nombre que dan a los pellejos de la uva. (Zona de Sangüesa).

CASQUIJOS	Restos rotos de grano de trigo o de cebada.
CASTAÑA	Borrachera
CASHER	Vino judienco.
CASTRÓN (1)	1. Renuevos de las plantas que deben ser podados porque no dan fruto y para evitar que se lleve la savia. 2. El castrón del ajo es un pequeño tallo que está en el centro de la cabeza del ajo y que se corta para que ésta engorde. Ahora se embotan bajo el nombre de ajos frescos, que no lo son.
CASTRÓN (2)	Ver "ajo" en enciclopedia. En algunos pueblos los llaman "capones" y "brotes". (Aza-gra).
CASTRÓN (3)	"Castrón de ajo", llaman en Lerín a un plato típico que hacen a base del tallo del ajo, cuando lo cortan o castran para que el bulbo engorde.
CASTRONES	Llamaban así a los carneros cuya carne se ponía a salar y luego ahumaban en las cocinas de las casas. Era apreciada y considerada como muy buena. Se consumía cortada como el jamón, a lonchas. (Urzainqui).
CATAOLLAS	Persona amiga de probar pucheros. (Corella).
CATAPULLINO	Nombre que dan los chicos en Ochagavía a la taba del cerdo.
CATULO	Pequeña olla de barro ensanchada en el centro. (V. de Roncal).
CÁUSTICO	O arranque. Trozo de pan cortezoso, cuyo hueco llenan de aceite, sal, ajos crudos picados y trozos de guindillas picantes, que comen los cazadores antes de emprender la marcha, para cobrar fuerzas. (Corella).
CAZADA	Porción que cabe en un cazo de los de servir sopa. (Salazar).
CAZAREL	Pasta casera, llamada también "madalena".
CAZO (1)	Paleta con mango, utilizada en la matanza del cerdo para rascar la piel chocarrada del animal. (San Martín de Unx).

CAZO (2)	Se usa para designar la parte inferior del espárrago que, generalmente, es dura, fibrosa y fuerte de sabor. A la hora de limpiar y cocinar los espárragos, se les desprende el "cazo" que, prácticamente, es un desperdicio, que va a parar al cubo de la basura. (Tudela).
CAZUELO	Cazuela. (Romanzado).
CEAR	Solidificarse una salsa por enfriamiento. "Come, que se te está ceando". (Pamplona).
CEAZO (1)	Es un cribillo muy prieto que se usaba para colar la harina para amasar.
CEAZO (2)	(N. acep.) Cedazo de tejido de alambre muy fino, que se usa para separar el salvado de la harina. (Zona de Sangüesa, Aoiz). Véase "porgador" y "pasadera".
CEBADA	Caballar: la que presenta la espiga en seis líneas; cabezana: la que tiene la cabeza corta y ancha; cervecera: presenta la espiga en dos líneas y se usa para hacer cerveza; marzal: la que se siembra muy tarde, en febrero o marzo.
CEBAR (1)	Encender o prender fuego: "Voy a cebar el fuego". Ha pasado también a emplearse con la luz eléctrica: "¡Ceba la luz!".
CEBAR (2)	1. Encender el fuego: "vete y ceba el fuego para hacer la comida". 2. Encender la luz: "ceba la luz de la entrada".
CEBOLLA SIEMPREVIVA	Cebolla que se ha sacado de la tierra y vuelve a ser enterrada o plantada cuando empieza a hijear o retoñar.
CEBOLLADA	Comida a base de cebolla. (Ribera). Gran cantidad de cebollas. (Aoiz).
CEBÓN	Cerdo. (Ribera). Un cantar ribero de finales del siglo último decía: "Quieren los señores ricos que mueran de hambre los pobres y, en llegando el haba verde se ponen como cebones". (El haba era la defensa de la gente humilde que la utilizaba como principal alimento).

CEBONA	Carne cebona: carne del animal cebón: "Todos los días del año podrá tener la Junta surtidas sus tablas de carne cebona y de carnero churro..." (Art. 10 del Reglamento de Abastos de Estella; año 1887)
CEBUCHA	Acebuche: olivo silvestre (Ribera). // Nombre de cierta clase de olivo. (Cascante).
CECIAL	Merluza curada.
CECINA	Carne seca y salada.
CECUA	Cepa o zarpa.
CELEMEÑA	Borrachera.
CELEMIN (1)	Medida de capacidad para áridos, que tiene cuatro cuartillos y es comunmente la duodécima parte de una fanega= 0,4625 litros. La cantidad de áridos que llena exactamente la medida del celemín, llamada también celemínada.
CELEMIN (2)	1. Medida de capacidad 2. Estar como un celemín: estar borracho o lleno. 3. Ponerse como un celemín: hartarse de comer.
CELLO	Hierro para desgranar o despinochar el maíz. El "cello" se sujeta al borde de la silla donde se sienta el desgranador y éste aprieta contra él la mazorca para desgranarla o despinocharla. (Zona de Sangüesa). // Nombre que dan a cada uno de los aros, de hierro o de cobre, de la herrada (Vidángoz). Véase "cercillos".
CENA	Cena de brujas: llamaban así en Larráun a la recena que celebraban en Nochebuena, después de la misa de medianoche.
CENDOCO	Seso o hierro semicircular para sostener los pucheros en el hogar. (Montaña). En la Cuenca, "ciendoco".
CENEQUE (1)	Trozo grande de pan: "¡Qué ceneque lleva el chico!"
CENEQUE (2)	Pan duro, pan viejo. (Zona Media)

CENOJO	Hinojo: planta de anís silvestre. (Ribera). Suele decirse: "Eres tan grande como el cenajo; lo que tiene de grande lo tiene de flojo".
CENORRIO	Cena alegre; cena donde hay bullanga y juerga. (Pamplona).
CENUCO	Emborracharse, embriagarse. (Lerga).
CEPILLO	Cepo para pájaros.
CEPO	Tronco grande que se solía poner en el fogón de la casa y que por su tamaño aguantaba varios días predido. Nunca podía faltar por Nochebuena un buen cepo que, según creencia popular, estuviese encendido para calentar al niño recién nacido. Hay un dicho antiguo que reza: "en viniendo la nuera se muda hasta el cepo", queriendo decir que la nueva ama de casa lo cambia de sitio absolutamente todo. (Milagros Ortigosa, Mirafuentes).
CEQUERÉN	Cáscara verde de las nueces. También "mancha que deja la cáscara verde de la nuez". "Zeketen": suciedad o mancha en el pericardio de la nuez. (E.).
CERCILLOS	Aros de hierro o de cobre de la herrada. (V. de Roncal). En Vidángoz, "cellos".
CERDO	Cuto, marrano, cochino, marrancho, cocho, gorrino.
CEREÑO	Aplícase al trigo que todavía no está seco del todo.
CERIL (1)	Agujero que se hace en una cuba, tonel o barril y que luego se tapa con cera (Ribera). En algunas localidades ducil y lucil. Dar ceril a una cuba: empezarla. (Corella).
CERIL (2)	Agujero en la pipa para sacar el vino. Dar ceril es sacar el vino de la pipa por primera vez en la campaña.
CERMEÑA	Especie de pera, la más temprana y pequeña de todas, suave al gusto y olorosa. Pera sanjuanera.
CERNADERO	1. Trapo con que se limpiaban las cenizas del horno de pan. 2. Lienzo basto que se ponía sobre la ropa al hacer la colada de lejía. 3. Metafóricamente, 'sucio': "te has puesto como un cernadero".

CEROLAS	Frutos del acerolo. Las cerolas son redondas, encarnadas o amarillas y tienen dentro tres huesecillos juntos muy duros. No deben ser muy apreciadas porque se suele comentar: "cuando no hay otra cosa, hasta las cerolas son buenas".
CEROLLO	Verde, no madurado (principalmente en los cereales).
CEROYO	Cereal, especialmente el trigo, con la espiga granada, pero no lo suficientemente seco.
CERRA PAN	Rebanada de pan.
CERRA o CIRRA	Tajada. Una cerra de pan. (Cuenca, Regata).
CERRADO/A (1)	Se aplica, no solo a la caballería, sino a la res que, pasando de los cinco años, ya ha dentado y no da a conocer su edad por el número de sus dientes. Las cabras y ovejas cierran después de frescuadas.
CERRADO/A (2)	A la oveja que ha cumplido cinco años, por tener completa la dentadura. (Allo).
CERRAJON	Lechuguilla silvestre. (Corella).
CERRANZA	Arbusto pequeño, que se emplea para quemar los pelos del cerdo.
CERRAR	Echar una res o caballería toda la dentadura.
CERRAU	Cabrío de seis años en adelante. (V. de Roncal). Véase "primal".
CEUDA (REVISAR ORDEN AL-FABÉTICO)	Collarón de paja de centeno que se hacía para las caballerías, en la siega. (Monreal).
CERRIGUILLA	Cereza menuda. (Regata del Bidasoa).
CERRIL	Dícese del ternero añojo, y hasta de dos años.
CESCRIÑO o CESQUIÑO	Cesto. // Cestaño. // Canastilla hecha de paja larga para guardar el pan y llevar el pienso a las caballerías. (Tierra Estella, Améscoa).

CESTÓN	Medida que se usaba para la venta de frutas, uvas, etc. Equivalente a media carga. "Un cestón, es un cestón. Dos cestones, una carga. Tres cestones, carga y media. Cuatro cestones, dos cargas." (Ribera Tudelana).
CETABE	Cedazo. (Regata).
CIAZO	Cedazo. (Petilla de Aragón).
CIEGA	La última morcilla que se hace y que suele ser la más gruesa. (Marcilla).
CIENDOCO	Seso: utensilio de hierro de forma semicircular para apoyar los pucheros en el hogar. (Cuenca de Pamplona). En otras localidades cendoco, zondoco, zarri,, sendoco.
CIENDOJO	Hierro para sujetar los troncos en el hogar. (Guerendiain).
CILOS	Nombre que dan a los agujeros que tienen las chimeneas redondas, debajo del tejadillo, y por los que sale el humo. (V. de Roncal).
CIMBORRIO	Bandullo, conjunto de las tripas o asaduras de una persona o animal. "Le pegó una puñalada, que le sacó tol cimborrio". (Tierra Estella).
CINCOVILLAS	Nombre que dan a las costillas flotantes del cerdo y que forman parte de la merienda que el matacherri hace con el dueño de la casa, una vez terminada la faena de descuartizar (o trocear) el cerdo. (Arive y Valle de Aézcoa).
CINTA	Se llama a la puesta o pieza entera del lomo de cerdo. (Pamplona).
CIONDOCO	Seso: hierro semicircular, con un asa en medio, para apoyar los pucheros a la lumbré. (Valles de Esteríbar y Odieta). En otras localidades "ciendoco". Véase "seso".
CIRIGÜELO	Nombre científico: <i>cepaea nemoralis</i> . Caracol de la familia de los helícidos. Tienen bellos colores y estriaciones. Se cría en los sotos y lugares frescos y húmedos y son muy parecidos por su gran calidad gastronómica (Marcilla). En la Zona Media y Montaña se los conoce como "navarricos".

CIRIGÜELLOS o CIRIGÜELOS	Nombre que dan a unos caracoles más pequeños que los ordinarios y de concha más bonita. (Murillo el Fruto, Villafranca y Ribera tudelana). Navarricos. Nombre científico: <i>cepaea nemoralis</i> .
CIRRIÓN	Borrachón incorregible. // Borrachera: "¡llevaba un cirrión!". (Pamplona).
CISCU	Cajón grande donde se guarda el trigo u otros cereales. (Aézcoa).
CIVILES	Arenques secos que se venden en cajas de madera, también llamados Soldaos viejos.
CIZANTE	Vino que comienza a avinagrarse o picarse ("El vino está cizante"). (Arguedas).
CIZORRICO	Aspereza o picor de un alimento o bebida. "Este chacolí tiene un poco de cizorrico (de picor) que agrada." (Valle de Echaurri y Cuenca de Pamplona).
CLAVERÍA	Edificio donde se depositaban los granos, vinos, etc., que se pagaba a las iglesias. (Montaña). En los documentos del Archivo de Roncesvalles del siglo último, se llama clavería o casaclavería al edificio que, en los pueblos que pagaban tributo a Ila Colegiata, servía para recoger el trigo, vino y frutas objeto del tributo. Las claverías solían disponer de bodega y granero.
CLEMA	Vulg. Crema, pastel de crema. (Cuenca, Ribera)
COCA	Nombre genérico de las golosinas, o el nombre que a las mismas le dan los niños.
COCER (1)	1. Como reflexivo significa emborracharse. 2. Cocer el catarro: sudar en la cama para aliviarlo, se le puede ayudar con vino cocido.
COCER (2)	Emborrachar. "No le echés tanto vino que lo vas a cocer".
COCERO	Nombre que dan al salero y al cesto donde guardan la sal. (Petilla de Aragón).
COCIDO (1)	Borracho.
COCIDO (2)	Borracho. Estar cocido: estar bebido, estar borracho. (Pamplona).

COCINADO

"Ver Iribarren V.N. pág.142.- Ver para ampliar datos: Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne, de Alain Huetz de Lemps. (Significa propiamente lo que se guisa o cocina en un hogar. El cocinado de una población, es la zona de terreno que rodea a ésta, y hasta cuyos límites puede llegarle a un trabajador la comida guisada o cocida en la población.

El cocinado es, pues la zona que se sirve de las cocinas de un pueblo, aunque sus tierras pertenezcan a otro término municipal. (Pamplona, Estella) En materia de arbitrios, suele eximirse del pago de éstos a los frutos de las tierras pertenecientes al cocinado de una población. "

COCINICA

(Despec.) Dícese del hombre al que le gusta cocinar (San Martín de Unx), y del que se entromete en la cocina y pasa revista a la comida. (Pamplona, Cuenca).

COCINO

Recipiente de madera, donde se echaba de comer a los gorrines. Solía ser un tronco de árbol ahuecado. (Etayo).

COCINILLA

Fogón o cocina empotrada de acero y alimentada con leña o carbón.

COCINILLA (2)

Nombre con el que se conocía a la cocina económica que vino a sustituir el uso del fogón a ras de suelo para cocinar.

COCINILLAS

Hombre con afición a la cocina.

COCLETA

Croqueta.

COCRETA

Croqueta.

COCOCHA

Barbilla o mentón (Regata, Pamplona). Del vasco kokotx.

COCOLLO

Cogollo.

COCOTE

Cogollo de berza, col u otra hortaliza. (Idoate).

COCHADA

Camada de cochos o cerdos.

COCHAMBRE

En el sentido de guiso o comida mal aderezados. (Ribera). // Dícese del guiso o comida mal aliñado y que no tiene buen aspecto.

COCHARRO (1)	Aparece en documentos del siglo XVI como sinónimo de vasija para tener leche. (Burguete y Montaña).
COCHARRO (2)	Vasija para muir y recoger la leche. (Orísoain).
COCHO (1)	Cerdo, cuto, marrano. (Etayo).
COCHO (2)	Cerdo.
COCHO (3)	Cerdo.
COCHO (4)	Cerdo.
COCHO (5)	Nombre que dan en Allo a los cerdos.
COCHO (6)	En el siglo XVII llaman cocho a una determinada vasija. En un documento sobre derechos de aduanas de dicha época, se lee: "por un cocho de tener leche".
COCHO (7)	Significa cocido. Vino cocho se llamaba en la Corte de Olite, al vino cocido.
COCHO (8)	Escudilla pequeña provista de asa, que sirve para ordeñar (Elcoaz, Jacoisti). Recipiente metálico para ordeñar (Adoáin). Recipiente de madera para guardar la piedra de afilar las guadañas.
COCHU (REVISAR ORDEN ALFABÉTICO)	Recipiente en el que se recoge la leche de las ovejas. Se relaciona con el vasco de las Alduidas kotxor "escudilla pequeña con asa, vaso grande". Las otras formas vascas, próximas fonéticamente, tienen valor muy distinto. Estos recipientes son de tres tamaños, recibiendo, de mayor a menor, los nombres de kaiku, cochu y choporro. Los dos primeros son de la misma forma. El más pequeño varía ligeramente.
COCHOCHO	Comistrajó: guiso mal aderezado. (Miranda de Arga, Pamplona).
COCHOFLITO, COCHUFLITOS, CUCHUFLITOS	Comistrajós: mezcla estravagante de manjares. (Miranda de Arga, Falces).
COCÓN/A	Dícese de la nuez vacía, vana.
CODENA	Nombre que dan a la corteza del tocino frito o cocido. (Los Arcos).

CODUJON (1)	(De cogujón y este del latín cucullio). Lo que queda en las puntas del saco. Cada uno de los extremos de la morcilla. "Con el codujón de los sacos de trigo se puede sembrar una robada".
CODUJON (2)	El corazón de las frutas que tienen pepita. (Tudela).
COFETA	Salvamanteles de forma especial (Burgui). // Útil de cocina, sobre el que se colocan los pucheros en la mesa o al borde del fuego, para evitar que se enfríen, gracias a unas brasas que se ponen en la parte inferior (Burgui). Véase "chofeta".
COGOLLARSE	Grillarse: entallecer el trigo, las cebollas, ajos y otras plantas. (Ribera).
COGORZA	Borrachera. (Pamplona, Zona Media, Cuenca, Montaña).
COGOTA	Cogollo. // Cabeza de alcachofa. (Tudela).
COJAL	Cujal, sartén pequeña. (Valle de Yerri, Aézcoa).
COJON DE GATO (1)	Nombre que se aplica a la guindilla pequeña, redonda y picante. (Ayesa).
COJON DE GATO (2)	Variedad de uva roya. "En la casa del cura del asilo, había una parra de cojón de gato".
COLACION (1)	Aguinaldo: regalo que se hace en Navidad. Los niños salen en cuadrillas, cantando al compás de la zambomba, a pedir la colación. (De uso general). En un documento de Estella y del año 1594 se habla de "varios estudiantes que se hallaban al mediodía jugando la colación con otras personas". (El Dicc. de la RAE sólo habla de "regalo que se hace a las criadas en Navidad").
COLACION (2)	Tributo, en especie generalmente, que los collazos o siervos debían pagar a sus señores en determinadas fechas del año; en Navidad, por ejemplo. Los vecinos de Fitero debían llevar al abad del Monasterio cisterciense, como reconocimiento de su señorío, cierta cantidad de grano, gallinas y una jarra de agua. Posteriormente, al cambiar las costumbres sociales, colación eran los dulces, frutas u otras cosas de comer que los señores daban a los criados en Nochebuena.

COLADOR	Coladero, manga en que se cuele el café.
COLCO	Estómago. // al colco. M. adv. Con que se indica la acción de comer o beber algo.
COLEJA	Especie de col silvestre, muy menuda, que se come en ensalada. (Tudela).
COLLETA (1)	Planta de berza. La planta para plantar de lechuga se llama lechuguino, el cebollino es la de la cebolla y colleta es la de la berza.
COLLETA (2)	Planta de la hortaliza en general: colleta de berza, de lechuga, de escarola, de brocoli. Se aplica generalmente a la de berza. (Estella, Tierra Estella).
COLMA	Fruto agridulce del serbal, también llamado poma, que se come cuando está podrido y descompuesto. Para acelerar la descomposición suelen meter las colmas en un montón de trigo. (Ribera).
COLMAR	Serbal: árbol de las pomáceas que produce la colma. (Ribera).
COLODRA	Aguinaldo o regalo de Navidad (Ribera). La colodra o vaso hecho con un cuerno recibe en Navarra los nombres de poto, gopor, copor, coporro y cuerna.
COLODREAR	Beber vino en colodra o vaso de cuerno. (Añorbe). // Por extensión, beber vino. (Añorbe).
COLODRO	Trago de vino. (Añorbe).
COLODRADO (VINO) revisar ficha por posibilidad de errata	Variedad de vino, frecuente en la mesa real de Olite, parecido al clarete actual.
COLUDO	Ver "ranueco". Cría de la rana.
COMANDANTE	Nombre que dan al vaso más grande de vino que sirven en las tabernas. (Puente la Reina).

COMENSALES	Día de comensales. Llamaban en Ochagavía al día de San Juan Evangelista (27 de diciembre) en el que era costumbre que cada familia se juntase con otra del pueblo a comer. Días antes, el párroco, desde el púlpito elegía a las parejas familiares, procurando que los más necesitados comiesen junto a los más pudientes.
COMISTRAJO	En el significado de mala comida, de guiso mal aderezado. (Corella). El Dicc. Le da el sentido de "mezcla extravagante de manjares".
COMPANAJE (1)	Comida que se lleva al campo, de camino, al taller.
COMPANAJE (2)	Llaman así en la Ribera a la comida que se llevan al campo los hortelanos, o al tajo los obreros. // Taco. (Carcastillo).
COMPANAJE (3)	Avío, merienda que se lleva para trabajar en el campo.
COMPANAJE (4)	De companaje: m. adv., que, usado con verbos como "andar", "estar", "ir", etc., significa que el labrador toma el almuerzo, la comida y la merienda en el tajo.
COMPLETO (1)	Consumición integrada por café, copa y puro. (en un bar).
COMPLETO (2)	Consumición que se hace en el bar y que consta de café, copa y puro, o sea, todo lo consumido. (Arguedas, Pamplona).
COMPORTA (1)	Vasija de forma troncocónica, más ancha por arriba que por abajo, hecha de tablas aseguradas mediante cellos. Úsase para transportar uva desde la finca a la bodega, para llevar el sulfato al tajo, y para otros usos.
COMPORTA (2)	Vasija de forma troncocónica, con la boca más ancha que la base, y cuya altura aproximada es de un metro. Está formada por tablas o duelas rectas, sujetas con cellos. Se usa para transportar las uvas desde la viña a la bodega.
COMPORTAS	Recipientes de forma troncocónica similares a las cubas de madera que se empleaban para recoger la uva. Además de las comportas de duelas de madera, también se utilizaban antaño comportas fabricadas con mimbre.

COMPORTILLERO	Operario que en las faenas de la vendimia se ocupa de verter en las comportas o "comportillos" los racimos recogidos en los canastos por las vendimiadoras. (Aóiz).
CAMPORTILLO (2) REVISAR ORDEN	Recipiente de madera usado en la elaboración del vino. (Etayo).
COMPORTILLO (1)	Recipiente de madera para el vino, más ancho de arriba que de abajo.
COMPORTILLO (2)	Diminutivo de comporta. (Ribera). // Cubo que se usa para ir depositando en él el vino que ha de medirse. (Ribera, Aóiz).
COMPORTILLO (3)	Recipiente de madera para el vino, más ancho de arriba que de abajo.
COMUINA, PAN DE	Pan hecho con mezcla de harinas de trigo y centeno o mijo. (Valle de Roncal. Urzainqui. Año 1428. Época medieval).
CONFORA(D)O	Licor dulce a base de mosto de uva, anís, azúcar y canela. Solía elaborarse mucho, sobre todo, por Navidad. Semánticamente, es posible que se llame así porque el componente alcohólico del anís "alcanfora" el mosto, es decir, actúa como conservante suyo.
CONFORMO	(De conformar). Vino de baja calidad.
CONQUETA (1)	Especie de rancho que hace años repartía el Ayuntamiento entre los vecinos más necesitados. (Peralta). Parece referirse a la escudilla o cuenca donde les servían la comida.
CONQUETA (2)	Escudilla, cuenco tosco, labrado en madera, de forma rectangular con fondo ovalado, que utilizan los pastores para comer migas en él. (Gallipienzo).
CONTRAPASA	Regreso hacia el norte de las aves migratorias, en especial las palomas salvajes. (Montaña).
CONVIDADA	La convidada es la refacción o merienda de varios amigos que uno de ellos paga o debe pagar si pierde un juego o apuesta. "Se jugaron al mus la convidada de los seis amigos". (Zona Media, Cuenca).

COPAZO	Copa de vino u otro licor. Vamos a echar unos copazos. (De uso general).
COPEADOR	Bebedor que bebe muchas copas. (Ribera).
COPETE	Lo que sobresale por encima de lo lleno, en Carcar se dice más: topete.
COPOR o GOPOR	Cuenco. Escudilla de madera. (Roncal). // Colodra. (Id.) Véase colodra.
COPORRO	Colondra o cuerna: vaso hecho con un cuerno de buey y un rodete de madera, que usan los pastores para beber agua o para llevar el aceite. (Roncal). Véase poto.
COQUETA (1)	Así llamaban en Andosilla a un pan sobado, casi sin miga, de un tamaño de 48-50 centímetros de largo, 10-12 de ancho y 2-2,5 de alto. También lo llaman CHANFAINA.
COQUETA (2)	Pequeño panecillo que se hacía el día de la masad para que merendasen los niños. (ETAYO).
COQUETA (3)	Panecillo de fina hechura.
COQUETA (4)	Nombre que dan en Sangüesa al bollo o pan sobado de tamaño pequeño. Y al bollo de miga floja y forma ovoidal con una ranura en medio. En Tudela "mollete". Véase "chosne".
COQUETAS	Bollo o pan sobado de pequeño tamaño que se daba a los niños. Solían elaborarse metiendo dentro las chinchurras o restos de la manteca del cerdo, a la vez que eran endulzadas con azúcar.
CORADA	Nombre que dan a los pulmones del cerdo, cordero, carnero, etc. (Zona Media, Aoiz, Sangüesa).
CORAL	Coral de pino: Llamen así a las teas para el alumbrado, cortadas de un tocón de pino. (Valle de Urrául Alto).
CORAZÓN	Corazón de cabrito: nombre que dan a la cereza gorda o cereza costalera, fruto del <i>Cerasus duracina</i> . (Ribera).

CORBATERO	Petirrojo. Es voz de uso común: única forma en Sartaguda al "petirroyo". "Los chimbos y los corbateros eran los pajarillos que más caían en los cepos cuando los parábamos en septiembre".
CORBITERA	Tapadera de cazuela.
CORCOCH	Barbilla. Del vasco kokotz. (Sada de Sangüesa).
CORCOLLO	Nombre que dan al corazón de la manzana o pera. (Navascués).
CORDEL	Alubia verde también llamada vaineta, que ponen a secar en la cocina, ensartándola en hilos o cuerdas (Ochagavía). Cordeles en Jaurrieta. (V.M.S.P.).
CORDERADA (1)	Cantidad de corderos que se crían en una corraliza. "¡Menuda corderada cogió Lorenzo en la Quemada de Carcastillo!". (Salazar). // Comida a base de cordero. (Ribera, Pamplona).
CORDERADA (2)	Comida de cordero; corderos en la corraliza o en la paridera.
CORDERO/A (REVISAR FICHA)	Oveja que tiene menos de un año.
COREJON	Trozos de frutas, melocotón, pera, en tiras y secadas al sol.
CORMA	Acerola. (Ribera).
CORNETA	"Tocar la corneta": beber vino o licores. Propiamente se dice del que "bebe a morro de la botella". "¿Qué? ¿Ya estás tocando la corneta?" (Zona Media). Véase "escuadra" y "santus".
CORNICINO	Cría de codorniz. "Esta mañana me ha salido en la pieza una corniz con dos cornicinos".
CORNIZ	Codorniz.
CORQUETE (REVISAR ORDEN)	Especie de cuchillo con mango de madera cilíndrico y fijo con corte en dientes de sierra que se usa para cortar los espárragos de su zarpa. "¿Cómo va a coger espárragos ése, si no sabe manejar el corquete?".

CORONILLA	Un pastel típico de Pamplona, de forma circular.
CORRONCHA	Rueda o rodaja de chorizo. (Aóiz).
CORTADOR	Encargado de cortar y vender las carnes de ganado de abastos o Carnicería Municipal. El cortador percibe sueldo del Ayuntamiento. (Ribera). En el sentido de carnicero lo incluye en el dicc.
CORTEZA (1)	La piel del cerdo que cocida y troceada se une a los otros ingredientes para hacer la birika.
CORTEZA (2)	Recipiente de corteza de haya para guardar la sal que se echa al queso. (Roncal).
CORTIN	Pocilga o cochiguera.
COSCARAÑA	Tostaraña, torta muy delgada y seca, que se quiebra y cruje al masticala.
COSCARI (1)	Aguinaldo de Navidad.
COSCARI (2)	Colación o aguinaldo. El 24 de diciembre salen los chicos a pedir coscari. (Valle de Yerri).
COSCARI (3)	Pedir por las casas dádivas.
COSCOL	Nombre dado a la vaina del garbanzo. (Artaza). Mazorca de maíz sin grano. (Urra).
COSCOLTAR	Quitar a la nuez la corteza verde que la recubre. (Roncal).
COSCOR	Pedazo (Urrául Alto). Normalmente se refiere al extremo o punta de un pan. (V. M. Sarobe).
COSCORRIADO/A	Muy tostado. (Ribera). En otras zonas de Navarra, "quiscorriado".
COSCORRO, COSCORRICO	La punta de un bollo o pan (Regata y Cuenca). En Aóiz, "coscorrico".
COSILLAS	Pastas caseras. (Corella).
COSTA (1)	Comida que se le da al jornalero o peón además del salario o jornal.

COSTA (2)	Manutención o alimento diario; dicese que tiene buena costa, a la persona que come mucho. // Peón a la costa es el que además de jornal, percibe la manutención del día. Si el peón es forastero, la pensión es completa, incluida la cama y limpieza de ropas. (Arguedas).
COSTA (3)	Cepo, trampa para cazar pájaros; comida de asalariados.
COSTA (4)	Comida, alimento, manutención. (De uso general). "La costa, el perro la gana echado". (Dicho significando que al perro no le hace falta trabajar para comer). // La comida que se le da al jornalero aparte del jornal: "gana siete pesetas y costa". (Id.)
COSTAL	Saco de terliz, de 250 kilos de cabida, para envasar granos y harinas. (Tierra Estella).
COSTIERO	Guarda de las viñas (Adición). Se oye esta palabra en algunas localidades de Tierra Estella. Y el Padre Eusebio de Echalar la recoge como voz actual en Navarra en su artículo "Kapana" (Revista "Euzkadi", núm. 10. Bilbao 1913, pág. 313-317. Véase "capana").
COSTILLADA (1)	Comida a base de chuletas de cordero asadas a la brasa.
COSTILLADA (2)	Comida o cena hecha entre un grupo de amigos o cuadrillas, a base de chuletas de cordero de leche. Incluso sin ser a base de costillas, la merienda o almuerzo se le denomina genéricamente costillada, aunque coman untamorros, que son más baratos y saben muy ricos.
COSTRADA (1)	Tarta o pastel redondo, recubierto con una costra dulce, grajeas y trocitos de almendra. (Ribera).
COSTRADA (2)	Llaman así a las tartas.
COSTRÓN (1)	Punta redonda del pan
COSTRÓN (2)	Pico, cuscurro o churrusco de pan. (Cirauqui). En Mérida, tarranco. // Pedazo de pan seco. (Guirguillano-Tierra Estella).
COSTRÓN (3)	"Partir el pan a costrón": a mano.

COTAZAS	Patatas mal cocidas, que han perdido el punto.
COTAZO (1)	Referido a patatas, verduras, etc. Pasado de punto, rancio, zapatero. Exp. "las patatas no se pueden guardar p'a la noche; se ponen cotazas".
COTAZO (2)	Pan cotazo. Dícese del pan que no está bien cocido, del que no está esponjoso, sino apelmazado, y resulta indigesto. // Y de la patata que ha perdido su sazón comestible, que está fuera de temple. (Lumbier).
COTA	Exclusivamente, patata no del todo cocida o asada. "Tenemos que esperar porque la patata está cota". (Arguedas).
COTO (1)	Exclusivamente, pan poco cocido. "Este pan está coto". (Arguedas).
COTO (2)	Pan u otra sustancia poco cocida.
COTO/A (1)	Cocido o asado con exceso. Dícese de la patat, el pimiento, etc. Ribera. // Por el contrario, en San Martín de Unx llaman coto al pan u otro alimentos, cuando están faltos de cocción. En Ribaforada, al pan mal amasado. Y, en Cortes, a lo que está mal guisado.
COTO/A (2)	Dícese del alimento falto de cocción: "la comida está cota", "este pan está coto".
COZCORRICO (1)	Coscurro. Vasco kozkor "pequeño".
COZCORRICO (2)	El corazón de la manzana (Roncal, Monreal, Oroz-Betelu). Del vasco koskor: pedazo. // El corazón de toda fruto o fruta. (Lumbier, Romanzado). // El zuro de la panoja de maíz (Cuenca y zona N.O).
COZCORRO (1)	Pan tostado que se pone en el vino. Es costumbre pasar reunidos las largas veladas invernales jugando al mus o al julepe; la partida se sazona bebiendo vino calentado lentamente al fuego; sobre el vino se echa esta corteza de pan tostado. De "kozkor" "corteza de pan", cosa endurecida.
COZCORRO (2)	Panoja de maíz (Tafalla). Tocón o capa de un árbol cortado. Taco de leña seco.

COZCORRO (3)	Zuro: corazón o raspa de la panoja del maíz después de desgranada. (Estella, Los Arcos).
COZCORRO (4)	Pinocha del maíz. (Etayo).
COZCORRO (5)	Trozo de leña seco que se emplea para el fuego.
COZCORRO (6)	Zuro: corazón o raspa de la panoja del maíz después de desgranada. (Estella, Los Arcos). // Trozo de leña seco que se emplea para el fuego.
CRIBILLO (1)	Cedazo, cernedor o criba (Ribera) // Cedazo de malla fina (Id.) // Criba pequeña de tamiz de hierro (Íd.)
CRIBILLO (2)	Cedazo o criba de malla muy fina, que se utiliza para depurar el grano del cereal de sus impurezas más pequeñas; a través de la malla cae el polvillo al suelo.
CRISADO	Se dice del día que transcurre entre claros y nubes. (Cáseda).
CRISILU o KRISILLU	Candileja metálica de aceite. (Valle de Odieta).
CRISPETAS	Nombre que dan a las palomitas del maíz frito. (Pamplona).
CRISPILLA	Variedad de lechuga, prieta, tierna y sabrosa, que se cría en mayo. (Tafalla, Pamplona).
CUAJADA	Leche cuajada que en la Montaña suele servirse en kaiku. (De uso general). "Chunchún y cuajada": frase para burlarse de las fiestas de aldea montañeras, donde todo se reduce a música y banquetes, con cuajada para postre.
CUAJAL	Cujal, cojal, sartén pequeña. (Guendulain).
CUARTAL (1)	Medida de capacidad para grano, equivalente a la cuarta parte del robo. El cuartal de trigo pesa 5,5 kg= 7,03 litros. Un robo son 28,13 litros. El robo de trigo pesa 22 kg. // Medida agraria equivalente a la cuarta parte de la robada.

CUARTAL (2)	Medida de capacidad para áridos. Es la cuarta parte del robo y equivalente a 7,03 litros. El cuartal se compone de 4 almudes, y cada robo tiene 16 almudes. Estas medidas eran cubos de madera cuyo volumen equivalía a cada una de ellas, estos recipientes los solían guardar los alguaciles, facilitándolos a los vecinos que los necesitasen.
CUARTAL (3)	Medida de madera, para áridos. (1/4 de robo).
CUARTAL (4)	Medida de capacidad equivalente a la cuarta parte de un robo: en un cuartal cabían 5,5 kilos de trigo.
CUARTAL (5)	Cuarta parte de un robo. Medida de capacidad para grano equivalente a la cuarta parte de un robo o a cuatro almudes: 5,5 kgrs.
CUARTAL (6)	Cuarta parte de un robo o de una robada.
CUARTEROLA	Barrica de 200 litros de cabida. (Estella).
CUARTILLO (1)	Medida para líquidos, sobre todo para el vino, se llamaba así porque es la cuarta parte de la pinta.
CUARTILLO (2)	Cuarta parte de la pinta de vino: 0,18375 litros.
CUARTILLO (3)	Medida de capacidad para líquidos, llamada así por ser la cuarta parte de la pinta. (El cántaro navarro tiene 16 pintas).
CUARTO (1)	Cada una de las partes en que está dividido el interior de la naranja y mandarina: "Dame un cuarto de naranja".
CUARTO (2)	Chamizo, local donde se reúnen en fiestas las cuadrillas.
CUARTO (3)	(Del latín quartus) local para las cuadrillas en fiestas. En otros lugares se llaman "chabisques" o "piperos".

CUARTÓN	Medida para líquidos equivalente a la cuarta parte de un cántaro. "El cántaro es la medida de los líquidos; se divide en cuartones, medios cuartones, pintas y medias pintas, y cuartillo, que es la cuarta parte de la pinta". (Diccionario de Navarra de don Teodoro Ochoa. Pamplona. 1842). 1 cuartón equivale a 2,9 litros.
CUARTOS (1)	Así llaman en Corella a los zurracapotes, piperos. En la actualidad funcionan todo el año.
CUARTOS (2)	Nombre que dan en Cintruénigo a las bajas en las que se reúnen peñas de matrimonios amigos, con fines gastronómicos y festivos.
CUARTOS (3)	Nombre que dan en Cintruénigo a las bajas o locales, donde se reúnen peñas de amigos o matrimonios alrededor de la mesa para almorzar, comer o cenar, tanto en fiestas, como durante el año.
CUATRIMUDA	Oveja de dos años o más. (Valle de Urrául Bajo).
CUATROMUDAS	Ovejas de tres a cuatro años.
CUATRIMUDADA (1)	Se dice de la res que entra en los tres años y que ha mudado cuatro dientes. // Oveja de dos años y segundo parto. La llaman así porque tiene cuatro dientes o palas. (De uso general). // Cabras de más de dos años. (Aézcoa, Romanzado, Tabar, Monreal, Salazar). // Véase "frescuada".
CUATRIMUDADA (2)	Véase "frescuada"
CUATRIMUDAO	Cabrío de cuatro años (V. de Roncal). Véase "primal".
CUATROMUDADA	La oveja que tiene dos años. (Allo).
CUBAJE	Cabida de una cuba, tino, bodega, etc. (De uso general). // Conjunto de cubas, tinos, comportas, bocoyes, etc., que hay en una bodega o casa. En los inventarios notariales aparece: "cubaje y enseres para beneficiar la uva: un cubo, una cuba; tres pares de comportas...". (Id.)

CUBERTERA (1)	Cobertera. El cierre en -u- de la -o- de la primera sílaba se debe al influjo analógico del verbo cubrir, de manera que la palabra se hace más transparente.
CUBERTERA (2)	Tapadera, cobertera. (Pamplona, Ochagavía, Cuenca, Ribera, Estella, Navascués, Aóiz, Roncal). Se aplica a la cobertera de pucheros, peroles, etc.
CÚCARO	Bote de hojalata para embotar pimientos o conservas. (Cintruénigo).
CUCULUBITATE	Colecta de dinero, dulces o alimentos que realizaban los niños en vísperas de Navidad [en Burgui]. En eusk. "kukulo" significa cogollo de berza o de lechuga. El nombre está tomado de la primera palabra de un cantar que entonaban de puerta en puerta. He aquí, como ejemplo, alguna estrofa: " ¡Cuculubitate, malabitate!, venga una y vengan dos, ¡Cuculubitón! (ver pg. 62).
CUCHARATERO	Cucharatero, aparato para colgar o poner en él cucharas. (V. de Roncal).
CUCHARERO	La bolsa de piel en que guardan las cucharas los pastores. (Ribera).
CUCHARETERO	Zurrón o bolsa de piel, en que los pastores llevan, no sólo las cucharas de palo que ellos mismos tallan, sino también otros útiles para comer. (Salazar, Roncal, Ribera). "La hija de un pastor casó con el hijo de un cabrero, y les dieron para dote zurrón y cucharero". (Ribera).
CUCHARO	Recipiente metálico de boca ancha que utilizan para el ordeño de las ovejas. (Vidángoz-Roncal).
CUCHATERO	Cucharetero: depósito para colgar o poner en él las cucharas. (Vidángoz).
CUCHIFARRO	Cuchillo grande. (Ribera).
CUCHILLA	Instrumento con hoja metálica y mango para manejarlo, que se emplea para raspar y pelar el cerdo, una vez matado. (Z. de Eslava).
CUCHUFLITOS o COCHOFLITOS	Comistrajos, mezclas raras de alimentos. (Miranda de Arga). // Capacicos de mimbre o alambre, colgados en la cocina, donde se guardan las cucharas y tenedores. (Zona de Sangüesa).

CUCHUFLITOS (1)	Entremeses, fritos, banderillas o tapas. "Prefiero cuchuflitos que patatas". Algunos dicen "cuchiflitos". (Arguedas).
CUCHUFLITOS (2)	Capacicos de mimbre o de alambre, colgados en la cocina, donde se guardan las cucharas y tenedores. (Zona de Sangüesa).
CUCÓN	Así llaman en Falces al pimiento del piquillo.
CUCONES	Variedad de pimiento de mayor tamaño que el "piquillo" y que se cultiva en Peralta.
CUCOS o KUKO	Nombre que dan los aizkolaris a los bichos que salen dentro de las habas y alubias (General). Del vasc. Kuka= insecto que ataca al grano.
CODUJÓN	El corazón con las semillas del fruto del pimiento y el pedúnculo que le une a la planta.
CUCON, CUCONES	Nombre que dan en Peralta al pimiento del piquillo.
CUDRIRROYO o CULIROYO	Barbo de montaña: pez de río de entre diez a dieciocho centímetros de longitud y muy estimado por su sabor. Exp: "Donde estén unos cudrirroyos de Biñés, que se quitan las truchas y todo".
CUECECALDEROS	Trébede: especie de parrilla de hierro, redonda y con patas, encima de la cual se ponía al fuego el caldero.
CUECELECHES	Cacerola con un asa lateral y con boca terminada en pico, por el que se trasiega el líquido que contiene, usada para cocer la leche.
CUERDA (ECHAR CUERDAS)	En la jerga de los pescadores, dejar diseminados por el río sedales con anzuelo y cabo para pescar.
CUERNO (PIMIENTO DE CUERNO DE CABRA)	Variedad de pimiento, largo, curvo y rugoso, también llamado "de colgar" porque suelen agruparse en ristras ("rastras") que se cuelgan para que los pimientos se sequen (así, secos, se consumen como ingrediente de diversos guisos a lo largo del año).

CUESCO	"Estar o ponerse cuesco" un individuo: estar o ponerse borracho, pedo o piripi. (Pamplona).
CUÉVANO	Cesto grande y hondo, poco más ancho de arriba que de abajo, tejido de mimbres, que sirve principalmente para llevar la uva en tiempo de la vendimia.
CUEZA	Hígado de conejo.
CUEZAS	Hígados de conejo que se asan al fuego hecho con ramas de romero. (Valtierra).
CUEZO (1)	Ponerse, estar o ir alguien como un cuezo: emborracharse.
CUEZO (2)	Vasija de cinco o más litros que utilizan en el ordeño. (Roncal, Salazar).
CUEZO (3)	Borracho, cocido.
CUJADA	Cugujada, alondra.
CUJAL (1)	Sartén pequeña. Medida de aceite equivalente, es decir, una pequeña cantidad.
CUJAL (2)	Sartén pequeña. (Aibar, V. de Yerri, Larraga). // Cazo (Garralda-Aezcoa). // Sartén para freir un huevo (Id.) En otras localidades cujar y cojal.
CUJALTICO	Sartén pequeña, en la que sólo se puede freir un huevo.
CUJAR (1)	Sartén pequeña. (Cuenca, Cáseda, Lumbier, Aóiz). En un documento de la Colegiata de Roncesvalles de 1718 se dice, reseñando los objetos que se hallan en poder del limosnero: "un sartén grande, un cujar, un fierro con dos garfios para sacar la carne". // Cazo pequeño. (Oroz-Betelu, Romanzado, Roncal, Salazar, Aézcoa). // Sartén muy pequeña que suele emplearse para freir huevos. (San Martín de Unx). Es palabra típica de Navarra. Véase cujal y cojal.
CUJAR (2)	Cazo para servir la comida.
CUJAR (3)	Sartén pequeña.
CULAR	Morcilla hecha con el intestino grueso del cerdo. Hay un refrán que dice: "La cular; a muchos se ofrece y a pocos se da". (Ribera, Zona Media).

CULEBRON (1)	Banquete que el propietario de una obra recién construida ofrece a los que la han levantado.
CULEBRON (2)	Banquete que el propietario de una obra recién construida ofrece a los que la han levantado. (Zona de Eslava). En Roncal "culicadera". En Arbizu "carlosfesta". // Comida o merienda para celebrar la terminación de la trilla, para la cual se mata el gallo que ha hecho de despertador los días de trabajo (Idoate). Se cree que esta palabra fue introducida en Idoate por un segador que venía de Pitillas. En otras localidades, "pocatero".
CULECA (1)	(¿?)
CULECA (2)	Panecillo dulce con un huevo duro dentro. CLUECA.
COLECO revisar orden	Casi borracho.
CULECO (1)	Borracho.
CULECO (2)	Estar culeco: estar borracho. (Pamplona, Cuenca, Aóiz). Debe de provenir de que a las culecas, para que conserven el calor cuando están empollando, les dan mojado en vino. También alimentan así a los capones y a los pollos chiquitos.
CULILLO revisar orden	Costra seca que se les pone a los tomates cuando no están sanos.
CULEROS	Madeiras o gordillas. (Arguedas).
CULEROS	Ver "gordillas". (Arguedas).
CULICADERA (1)	Cena que se da al terminar la construcción de una casa.
CULICADERA (2)	Fiesta o banquete con que se celebra la terminación de una obra o edificio. (Roncal).
CULICO	Beber un culico de vino u otro licor: beber lo que cabe en el fondo o culo del vaso. (Pamplona, Cuenca).
CULIESTRO o CULESTRO	Calostro, primera leche de una hembra animal (Petilla de Aragón). También la llaman "calostre".

CULIPARDO	Chispo, beodo. Un tudelano (Miguel Tello) distinguía los siguientes grados en la borrachera: "alegre", "alegrete", "chispo", "culipardo", "pal arrastre", y "pasma". Véase "pasma".
CULIRROYO	Barbo de montaña, denominado en lenguaje científico "barbus meridionalis" (Roncal). En la Ribera, "pedrero".
CULLESTRO	Calostro, la primera leche que da la hembra (oveja, vaca), después de parir. El cullestro es considerado como un postre exquisito. Los niños lo esperábamos como agua de mayo.
CULLICADERA (1)	Fin de una obra o trabajo, (por ejemplo, la construcción de una casa). Solía celebrarse con una buena comida entre todos los que habían participado en la labor. Exp: "¡Ánimo, pues, que a este paso pronto va a ser la cullicadera!"
CULLICADERA (2)	Fiesta o banquete con que se celebra la terminación de una obra o edificio. (Vidángoz). Véase "ali-ala".
CULO (DE ESPÁRRAGO)	Parte inferior del mismo que generalmente se corta antes de pesar; también espárrago sin punta por habersele roto.
CUMPLIR (A CUMPLIR)	En las fiestas patronales de los pueblos pequeños de la zona media, celebrada el primer día los actos religiosos, durante los tres días que duraban las mecetas, lo único que hacían los hombres era comer y jugar a las cartas, mientras las mujeres guisaban a destajo. Se invitaba a los amigos y parientes de otros pueblos--uno por cada casa--a cumplir ama y mesa, que se hacía a ordeá, a la invitación que ellos habían hecho con anterioridad.
CUMPLIR	Del latín complere. Generalmente aplicado a la comida con el significado de apetecer. "El abuelo dice que come lo que le cumple".
CUNACHO	Cesto con boca de diámetro mayor que en el fondo o culo, con dos asas laterales, hecho con tiras anchas y delgadas de madera entretejidas. Se usa como recipiente agrícola, en general, en la recogida de la patata. En Berbinzana "hecho de tablillas de avellano o mimbre". En San Martín de Unx "de varetas de castaño".

CUNIJON	Dícese del gorrín más pequeño de la camada. (Cáseda).
CURBITERA	Tapadera de la cazuela.
CURCA	Trago: porción de líquido que se bebe de una vez. (Roncal).
CURDA	Borrachera, embriaguez. (Lumbier).
CURDELA	Diminutivo de curda: borrachín. (Pamplona, Aóiz).
CURICADERA	Nombre que dan en Roncal a la comida extraordinaria con que se celebra la terminación de la siega, la construcción de una casa, borda, etc., o el fin de una labor importante.
CURRIBANDA	Colecta navideña de grupos de mujeres y niños que recorren las calles pidiendo la colación. (Artajona). // "En curribanda" o "a la curribanda": en grupo y de parranda. "Los cerdos se han escapau a la curribanda". (San Martín de Unx).
CURRIPICHONCHI	Nombre que dan a la vejiga del cerdo. (Roncal).
CURRUSCO (1)	Cuscurro: puntas o extremos del pan de corteza más crujiente o dura. También se suelen denominar así los mendrugos secos. En Eusk. kurrusku significa también la esquina puntiaguda del pan.
CURRUSCO (2)	Cuscurro. Pedazo de pan duro o con mucha corteza. (De uso general). "¿A la cama de galgo a por curruscos?" (dicho proverbial). // Cada una de las extremidades de los panes largos. // Por extensión, el pan y la comida: "Ganarse el currusco" ´ganarse la vida´. (Aóiz, Zona Media y Ribera). // En la Regata llaman curruscos a los trocitos de pan tostado que se echan a la sopa.
CURRUSQUIAR	Triturar con energía y ruido los "curruscos" u otras comidas crujientes. El vocablo parece tener origen onomatopéyico, (currús, currús).
CURUJON	1. Residuos, restos o "rastros" de una comida. 2. Punta o teta del pan, "corrusco".
CUSCUR	Extremo o morro del pan, también llamado mustur cozcor y curruscu. (Pamplona).

CUSCURRO	Extremo o morro del pan, abundante en corteza. "Corrusco". (Zona de Sangüesa). Véase "currusco", "mustur", "cozcor", "cuscur" y "curruscu".
CUTADA	Camada de gorrines.
CUTERA	Cochiguera: pocilga de los cutos o cerdos. (Estella).
CUTERO (1)	Cuchillo cutero: cuchillo para matar cerdos. Por extensión, cuchillo grande. (Pamplona, Cuenca).
CUTERO (2)	Traficante de cerdos o cutos. (Cuenca).
CUTERO (3)	Vendedor de gorrines (Cáseda).
CUTERO (4)	Se denominaba así a los hombres que vendían cutos, generalmente pequeños gorrines, para su crianza. Solían aparecer por el pueblo cada primavera.
CUTERO (5)	Traficante de cerdos, solían llevar camisas (sic) negras amplias y atadas con un nudo.
CUTO (1)	Cerdo.
CUTO (2)	Cerdo.
CUTO (3)	Cerdo.

COLECCIÓN DE PAREMIAS

LETRA
CH

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
CHABARCO	Murciélago. (Uterga).
CHABISQUE (1)	Edificación pequeña y de baja calidad. También se llaman así los zurracapotes. Peña y cuartico.
CHABISQUE (2)	Edificación pequeña y de baja calidad. También se llaman así los zurracapotes. Peña y cuartico.
CHABISQUE (3)	Edificación pequeña y de baja calidad. También se llaman así los zurracapotes. Peña y cuartico.
CHABISQUE (4)	Local que alquilan las cuadrillas de amigos o matrimonios, como lugar de reunión donde almuerzan, cenan y pasan los ratos muertos durante las fiestas. Una Ordenanza municipal regula estos locales, a los que controla un inspector municipal para ver si cumplen con la normativa establecida. (Estella). Véase: pipero (Peralta), cuarto (Cintruénigo), zurracapotes, etc.
CHACOLI (1)	Taberna donde se vende o sirve chacolí. También dicen chacolín (Zona N.O.). La voz vasca "chacolí": 'vino ligero y algo agrio que se hace en las provincias vascongadas' la incluye el Diccionario.
CHACOLI (2)	Vino ligero algo agrio que se hace en el País Vasco, Cantabria y Chile.
CHACOLINES	Nombre que daban en Pamplona, a fines del siglo último, a las tabernas donde servían chacolí, procedente de las viñas de Ezcaba.
CHACOLINGORRI	Chacolí tinto. (Pamplona, Cuenca).
CHAFAROTE	Cuchillo de gran tamaño; cuchillo en general. (Tudela).
CHAFETA	Trébede: hierro circular con patas para colocar sobre él los pucheros en el hogar (V. de Roncal). Véase "chofeta".

CHAGARCO, TXAGARKO o SAGARKO (1)	Manzana silvestre. (Isaba). De SAGAR: manzana KO: de.
CHAGARCO, TXAGARKO o SAGARKO (2)	Lllaman así a la bebida hecha a base de anís y pequeñas manzanas silvestres de sabor muy ácido, conocidas con el mismo nombre. Es licor elaborado de modo similar al pacharán. (Roncal).
CHAIRA (1)	Navaja. (Gallipienzo).
CHAIRA (2)	"Navaja. (Artajona, Larraga). He leído que chaira proviene del árabe "xufeira", diminutivo de sofra (cuchilla). En castellano "chaira" es la cuchilla que usan los zapateros, y el hierro redondo en el que afilan sus cuchillas. Cejador dice que es voz de origen vasco. En Argentina, chairar es sinónimo de afilar, amolar, según me comunica el doctor Justo Gárate." (Iribarren).
CHAIRA (3)	1. Cuchilla que usan los zapateros para cortar la suela. 2.-Cilindro de acero que usan los carniceros y otros oficiales para afilar sus cuchillas. 3. Cilindro de acero, ordinariamente con mango, que usan los carpinteros para sacar reba-ba a las cuchillas de raspar.
CHALCHIGORRI	Chanchingorri. Torrezno o chinchorta. De "chalchi" (caldo) y "gorri" (colorado) porque se adereza con pimienta molido. (Aóiz, Aézcoa, Valle de Erro y pueblos lindantes con Álava). (chanchingorri, chisgorri y chalchitas)
CHALCHIGORRIS	Residuos de las mantecas de cerdo después de derretirlas en la sartén y que sirven para hacer las ensaimadas. Del eusk. "gantz": grasa y "txingor": asado (txantxigor).
CHALCHITA (1)	Torta de chanchingorri o chalchigorri. (Valle de Erro, Tierra Estella, Aóiz, Añor-be). Véase chanchingorri.
CHALCHITA (2)	Lllaman así a la parte magra del cerdo situada entre el tocino y la tela que se come enseguida de matarlo (Idoate)
CHALCHITAS	Chicharrón.

CHALOTA

Se cultiva en toda Europa, pero fundamentalmente en Francia, que es donde está más difundida. De la misma familia que la cebolla, es muy parecida su planta, aunque difiere de ella por el bulbo, compuesto como el ajo común, de bulbillos alargados, blancos por dentro y de un rojo claro y vivo por fuera. De sabor parecido a la cebolla común, aunque más suave. Se emplea como condimento de diversos guisos.

CHALRA

Especie de torda o malviz grande (Ribera tudelana). Véase charla.

CHAMBORIL

Tamboril [| | asador de castañas]. Lo llaman así en Alsasua. Ver: D. de N. 25-X-78. Foto con este pie: "Etxecoandres alsasuarras, preparando las castañas asadas en los 'chamboriles'". Ver: tamboril, damborin.

CHAMINEA o CHAMINERA (1)

Chimenea. (Valles de Erro, Yerri y Aézcoa). Aparece así en documentos del siglo XV.

CHAMINEA o CHAMINERA (2)

Chimenea.

CHAMINEA o CHAMINERA (3)

Chimenea. (Roncal, Caseda, San Martín de Unx). "Todos los cucos cantan en la primavera y el cuco de mi marido debajo de la chaminera". (Copla recogida en San Martín de Unx por Resurrección M^a de Azkue).

CHAMIZO

Nombre que dan en Mendavia al local que alquilan solo para las fiestas las cuadrillas, donde celebran las reuniones gastronómicas. Actualmente lo mantienen durante todo el año. También los denominan "piperos".

CHAMPOLLA

Pedazos del estómago de la vaca, ternera o carnero, que se comen guisados. Es lo que, más comúnmente, suele llamarse callos o dobles. (Pamplona, Cuenca y Aóiz). Cordilla que se daba a los gatos. (Pamplona, Aóiz, Corella). En Tudela a la champolla la llaman bufo; en Miranda de Arga, chofles.

CHAMUCIRSE

Encanecerse, ponerse mohoso algo (Gallipienzo). "Este dulce está chamucido" (V. M. S.).

CHAMURRIARSE

Mermar, consumirse un alimento o fruto por acción del tiempo.

CHAMURRIDO (1)	Lo que está consumido al freír o asar, o por el tiempo; también se refiere al que no es espléndido.
CHAMURRIDO (2)	Mermado, consumido, se dice de los alimentos y frutos.
CHAMURRIDO (3)	Frito o asado con exceso. Consumido, resequido o mermado por la acción del tiempo. (San Martín de Unx, Caseda).
CHAMURRIR	Chamuscar.
CHAMURRIRSE	Mermar, consumirse un alimento o fruto por la acción del tiempo: "las patatas se han chamurrado".
CHAMUSQUIAR o CHAMUSCAR	Quemar. Chamusquiar el cuto con unos CARRIZOS, para quitarle los pelos.
CHAMUSQUIAR o CHAMUSCAR (2)	Quemar algo por la parte exterior.
CHANCHACO	Tentempié, taco o refrigerio. (Añorbe). Del vasco "tantako".
CHANCHIGORRI (1)	Tortas que se hacen con residuos de cerdo después de derretidas las mantecas.
CHANCHIGORRI (2)	También llamado "chanchigor". Residuos de la pella del cerdo después de frita la manteca. En Pamplona y algunas localidades de la Montaña se hacen con ellos unas tortas, llamadas chanchigor. Véase chalchigorri.
CHANCHO	Cerdo. (Es término de origen argentino). (Corella, Murillo el Cuende).
CHANCHO (2)	Cerdo. (Mamífero artiodáctilo).
CHANDRIO (1)	Estropicio; desaguisado, daño, desgracia. (Es voz típica de Navarra y uso general). Nombre que dan en algunos pueblos de la Ribera y Roncal a ciertas pastas caseras hechas con harina y aceite fritos.
CHANDRIO (2)	Nombre que se da a ciertas partes hechas con harina y fritas en aceite.
CHANFAINA (1)	Véase coqueta. (Andosilla).

CHANFAINA (2)	Guiso de la corada: tráquea, pulmones y corazón del cordero. (Idoate).
CHANFAINA (3)	También llamada "chanflaina": nombre que dan a los bofes o cordilla. (Puente la Reina). En otras localidades, bufo, chofles, champolla.
CHANFAINA (4)	1. Guisado hecho de bofes o livianos picados. 2. Guiso de carne, morcilla o asadura de cerdo, en una salsa espesa hecha con aceite, vinagre, miga de pan, almendras, ajo, pimentón, orégano y tomillo. 3. Guiso que se hace con carne de oveja o cordero.
CHAPARRO (1) revisar orden	Aplicase, en general, al arbusto pequeño o a la mata empleados como combustible. (Roncal, Zona de Sangüesa).
CHAPARRO (2)	1. Mata de encina o roble, de muchas ramas y poca altura. 2. Arbusto de América Central y Venezuela, de la familia de las Malpigiáceas, con hojas opuestas, muy enteras y pecioladas, flores en racimos terminales, y fruto redondo. Crece en lugares llanos y secos, y de las ramas, que son nudosas, flexibles y resistentes, se hacen bastones.
CHANGURRO	O cangurro. Hueso largo, de garrete de vaca o pierna de cordero. (Meoz, Villa de Lónguida).
CHANJETAS	Parrillas del hornillo de la cocina. (Aparece esta palabra en un documento de 1809 de la Colegiata de Roncesvalles).
CHANQUIN	Corazón de la manzana. (Ochagavía).
CHAPARRADA (1)	1. Bastante cantidad de un fruto en el campo. 2. (Caer una...): una cantidad demasiado grande de lluvia en un corto lapsus de tiempo.
CHAPARRADA (2)	Trago. "¡Se arreaba unas chaparradas de vino!". (Aóiz). Véase "chaparrazo".
CHAPARRAZO (1)	Trago de vino o licor después del postre, de dulce.
CHAPARRAZO (2)	Chaparrón. (Ribera). Por analogía, trago de vino o de otro licor: "Se pegó un chaparrazo de ron, para que no le doliera la cura". (Ribera).

CHAPITELA	Campana de la chimenea. También chaminea.
CHAPURCO	Se aplica a algo que presenta mal aspecto, sucio, pringado, agitado en agua sucia o porquería. También se refiere a comida mal presentada o aliñada, poco apetecible.
CHARADA	Hoguera, fogata.
CHARAGUICHAR o TXARAGUITXAR	Nombre vulgar de la planta llamada acedera "Rumex acetosa", que comen los niños. (Isaba).
CHARCHABELARE	Nombre que dan en Artajona y Larraga a una clase de alondra pequeña que anda por las cercanías de las poblaciones y que suele anidar en los sembrados.
CHARLA (1)	Parrilla de madera para prensar el orujo de uva o aceituna.
CHARLA (2)	Cada una de las dos rejillas semicilíndricas que, unidas, sirven de depósito en la prensa de huso para prensar uvas. (Añorbe). // Nombre con que son conocidas las prensas antiguas de huso de madera que se usaban hasta hace poco para prensar las uvas. (Cirauqui, Tierra Estella, Valle de Yerri, Guiguillano, Aibar). // Torda o malviz grande, del tamaño de una perdiz. (Corella). Las charlas (también llamadas charras) son muy esquivas y difíciles de cazar.
CHARPA	Rastrillo pequeño que usan para recoger caracoles entre las hierbas (Roncal)
CHARRA	Malviz.
CHARRAS	Nombre que dan a la malviz o tordo de color verde oscuro. (Navascués, Aóiz, Romanzado, Oroz Betelu).
CHARRETE (1)	Jarrete, corvejón, parte inferior de la pata de los animales (corderos, cabritos, muy estimada en los asados).
CHARRETE (2)	Nombre que dan a la pata de los animales. (V. de Roncal). Véase "jarrete".
CHARTA	Nombre de un pájaro pequeño parecido al gorrión. (Estella y Tierra Estella).

CHASCURRAR	Quema de los pelos y la piel del cuto en la matanza (Etayo).
CHATICAS revisar orden	Alubias secas, blancas y de forma un poco alargada y achatada.
CHATILLAS revisar orden	Nombre que dan a las alubias blancas en Falces. Son de calidad inferior a las de Sangüesa y Abárzuza.
CHASTAR	Arenar, limpiar con arena algunos cacharros de la cocina, sobre todo las raras.
CHELAIRE revisar orden	Agujero pequeño y abierto a modo de hornacina, que existe en las antiguas cocinas, en el rafe del techo y en el lado del "sucapar", y por el que sale el humo. Lo usan para poner a secar en él los zapatos, el jabón, etc. (V. de Roncal).
CHEMENEIA revisar orden	Chimenea. (Oroz Betelu, Romanzado).
CHAVATA (1)	Loncha de jamón. "Corta unas chavatas para merendar".
CHAVATA (2)	Tajada pequeña. "Dame una chavatica de jamón".
CHEMINEA	Chimenea. (Zona de Sangüesa). También dicen "cheminera".
CHERMEN	Nombre que dan en la Cuenca a la perilla sanjuanera.
CHERRI	Cerdo. Del vasco "txerri". (Cuenca de Pamplona, Burunda, Montaña, Pamplona).
CHERRICUME	Nombre que dan al "gorrin" o cerdo pequeño. (Baztán).
CHERRIJANA	Se le dice al aska de los cerdos. Del eusk. Zerri: cerdo y jana: comida. Zerrijana.
CHERRIPUSQUE	Del vasco txerri: cerdo, y "puska": ración. Ración de carne de cerdo que se ofrece como regalo o presente a los amigos o vecinos el día de la matanza. (Baztán).
CHERRIQUI	Carne de cerdo. (Salazar).

CHERRIZULO	Pocilga del cerdo. Del vasco "cherri": cerdo, y "zulo" agujero. (Obanos). Véase zotola, cutera y cherritoqui.
CHICORIA (1)	Nombre vulgar de la planta llamada amargón y diente de león, "taraxacum officinale", que suele comerse como ensalada. (Zona N.O.). Es la achicoria silvestre, llamada también "Mecamas". Según Arazuri, la mejor es la de viña u olivar. La toman cocida.
CHICORIA (2)	Achicoria.
CHICHA (1)	Carne, generalmente hecha migas para que sea más comible o bien para hacer "con fritada". Por extensión, se dice del filete de ternera o cerdo, cuando se le hace trocitos para que la coma el niño pequeño. También se suele oír en los más pequeños "chichi".
CHICHA (2)	Voz infantil para denominar la carne comestible en general (Ribera, Zona Media, Aóiz). "chichi": "mucho pan y poca "chichi".
CHICHA (3)	Carne comestible.
CHICHAPURRES	Migas de pan que se echan en la sopa o el vino. Migajas de pan. (Salazar). En Aézcoa, tapurres.
CHICHARADA	Gran cantidad de carne (Zona Media y Ribera).
CHICHARROS (1)	Residuos de manteca de cerdo frita. (Cortes de Navarra).
CHICHARROS (2)	Trocitos de pan fritos. También los llaman "currusquicos" (trozos pequeños) de pan tostados. Se echan sobre las farinetas, hechas con harina, agua y sal, como si fueran natilla. Es plato que se toma el 13 de diciembre, festividad de Santa Lucía "la farinetera". Ver farinetas.
CHICHARROS (3)	1. Chicharrón: residuo de las pellas del cerdo. 2. Chicharrón: residuo del sebo de otros animales.

CHICHE	Hablando con los niños, carne comestible. (Tudela, Mélida). "Lo que más le gusta al muete es la chiche". En castellano chicha.
CHICHERO	Se dice de la persona propensa a comer carne, a la que le gusta comer carne.
CHICHI	En el lenguaje infantil, carne comestible. (Pamplona, Los Arcos, Regata). Tocino. En Aóiz llaman panichichi a la ración de pan con una tajada de tocino frito.
CHIFLE o CHIFLES	Nombre que dan en Miranda de Arga, a los calzones o vainas de las habas. Habas en chifle.
CHIGOLA	Nombre popular del hongo "pleurotus eryngii", denominado también oreja de cardo, seta de cardo o karduziza.
CHIL	La parte comestible del caracol. (Mendavia).
CHILDER	Racimillo de uva. (Arzoz, Tierra Estella).
CHILINDRIN	Nombre que se le daba en Pamplona a mediados del siglo XIX, a una ratafía hecha a base de aguardiente, azúcar y guindas garrafales.
CHILINDRON	En chilindrón: forma especial de guisar el cordero y el cabrito, añadiéndole pimientos secos. (De uso general). En Aragón se aplica al guiso de aves. // "Comer pimientos al chilindrón": teniéndolos en alto sujetos por un extremo, mientras se introduce el otro en la boca. (Corella).
CHILINDRON (2)	Guiso hecho con trozos de carne de ave, cerdo o cordero, rehogados con tomate, pimiento y otros ingredientes.
CHILINDRONADA	Comida a base de carne de cordero en chilindrón.
CHIMILAR	Socarrar los pelos del cerdo después de muerto. (Cuenca).
CHIMICHURRI (1)	Sofrito hecho con aceite, ajo, cebolla, pimiento verde, tomate y guindilla verde, todo ello finamente picado, con el que se aderezan ciertas preparaciones culinarias. (Cintruénigo).

CHIMICHURRI (2)	Salsa hecha a base de ajos, perejil, ají picante, sal y vinagre, que se emplea para aderezar la carne.
CHIMURRIDO	Arrugado, rugoso, marchito. Se aplica normalmente a los frutos, y por extensión, algunas veces a las personas. En eusk. Zimurra= arruga. Exp: "Esta clase de sagarcos hasta que no están bien chimurridos no se pueden comer".
CHINCHILLA	Nombre vasco de la lenteja. (Vidángoz).
CHINCHIL	Lenteja. (Salazar, Roncal).
CHINCHORRA (1)	Producto sólido crujiente que quedaba después de fundir la manteca. Empleado para repostería. (Txantxigorri).
CHINCHORRA (2)	Y chinchorras. Residuos de las pellas del cerdo, después de derretidas las mantecas. (Ribera). // Chanchigorri o chalchigorri. // En Salazar llaman chinchorras a los pedacitos de sebo en rama que quedan, sin deshacer, en la sartén. // "Volverse chinchorras": derretirse de gusto, desvivirse, interesarse, mostrar solicitud o amor por una persona o cosa. (Corella). // En ciertos pueblos, el intestino de cabrito o cordero que se emplea para hacer salchichas (Ribera). // Atracón de carne. (Roncal).
CHINCHORRAS (1)	Residuos o pedacillos de sebo del cerdo en rama, sin deshacer, que quedan en la sartén cuando se deshace la manteca. Se usan para hacer tortas. En Carcar también se llaman ensainadas.
CHINCHORRAS (2)	Tortas dulces de manteca de cerdo.
CHINCHORRAS (3)	Grasas del cerdo, después de fritas; sirven para guisar y para hacer tostones o tortas caseras.
CHINCHORRAS (4)	"Torta de chinchorras": la que se hace con los residuos de las pellas del cerdo, después de derretidas las mantecas. (Zona de Sangüesa). En otras zonas, "chanchigorri" o "chalchigorri". Monteagudo, Sartaguda.

CHINCHORTA	Chanchingorri; torta de masa de harina con restos de la reducción de la manteca de cerdo.
CHINCHURCA	Restos de la manteca después de deshacerla.
CHINCHURRAS (1)	Residuos de la manteca del cerdo, conocidos en otros pueblos como chinchorras o chanchigorris. Torta de chinchorras era la que se hacía en el horno casero, añadiéndole a la masa estos trozos residuales de la manteca del cerdo.
CHINCHURRAS (2)	"Torta de chinchurras": la que se hace con el residuo de la manteca de cerdo. (Zona de Sangüesa). Véase "chinchorras".
CHINCHURRIAR	Comer residuos de grasa frita o "chanchigorri".
CHINCHURTO	Variedad de manzanos con frutos de tamaño desigual; que trae manzanas pequeñas.
CHINGAR	Tocino de cerdo. (Baztán).
CHINGUAR	Nombre vasco que dan al tocino de cerdo. (Baztán). También lo llaman "chingar" y "chingarra".
CHINGARRA (1)	Fiesta que se hacía el día en que se mataba al cerdo, a la que se invitaba a familiares y amigos para probar los primeros productos de la matanza.
CHINGARRA (2)	Cena del día de la matanza del cuto, a base de patatas con grasa, trozos de carne, hígado y sangre del cerdo. Sartenada. En eusk. "txingar": brasa, rescoldo. Tocino de vetas, bacon. (Etayo).
CHINGARRA (3)	Nombre que dan en Artajona, a la longaniza delgada o chistor.
CHINGARRA (4)	Longaniza delgada. (Artajona). // Tocino de cerdo (Baztán). // Bocados que por ser los mejores, se reservan los que matan cerdo. (Guirguillano, Tierra Estella). Véase "chinguar".

CHINGORRA	Residuos de la manteca del cerdo frita que, mezclada con harina y huevo, se utiliza para hacer las llamadas toratas de chalchigorri o chanchigorri. (Aóiz). // Chanchigorri o chalchigorri. (Navascués). Véase chanchigorri.
CHINGORRAS	Pequeñas porciones de manteca que quedan tras derretirse estas grasas. Parece derivarse del eusk. "txingor" (manteca). Son muy celebradas en Burgui las tortas de chingorras, gracias al buen hacer del panadero. En otros lugares las llaman "chachigorri".
CHINGORROPI	Torta de chanchigor. (Roncal). Véase chanchigor.
CHIPA	Pez muy pequeño, (de unos cinco a siete centímetros de longitud), muy abundante hace años en el río, y muy apreciado para hacer sopa o tortilla. En eusk. "txipa" significa pececillo. Los de los pueblos vecinos solían decir con retintín a los de Burgui: "¡Copín, qué chipa...!"
CHIPADA	Merienda comunal a base de chipas en salsa (Ochagavía).
CHIPIN	Chipa pequeña, alevín de chipa.
CHIPIRON (1)	Lamprea de río de seis a diez centímetros de longitud que suele permanecer quieta, agarrada a las piedras del fondo del río.
CHIPIRON (2)	Calamar de pequeño tamaño.
CHIQUILICO	Unión o beso de dos panes en su cocimiento. (Roncal).
CHIQUITEAR	Andar de taberna en taberna, bebiendo chiquitos o vasos de vino. (Pamplona).
CHIQUITEO	Dedicarse al chiquiteo: dedicarse a recorrer tabernas, bebiendo chiquitos de vino (Pamplona). La costumbre del chiquiteo se daba en Tudela ya en el siglo XVII. El historiador Esteban Orta dice que hay noticias documentadas de que los tudelanos iban ya entonces de casa en casa donde vendían vino "y bebían a pequeños sorbos y hablaban de sus cosas"; lo cual puede tomarse como el origen del chiquiteo.

CHIQUITERO	Amigo de andar por las tabernas y tascas echando chiquitos. (Pamplona).
CHIQUITIAR	Frecuentar bares y tabernas para tomar vinos o "chiquitos". (Zona de Eslava).
CHIQUITO	Medio; vaso pequeño de vino. (Pamplona, Montaña).
CHIQUITO (2)	Vaso pequeño de vino
CHIR	Coser al chir: tipo de puntada que se hace en obras de costura, llamada también "punto bolo" y que se acostumbra hacer normalmente, para unir puntillas a una tela.
CHIRDIL	Colgajo, recorte y en general, pequeña porción de un todo alimenticio. "Cuando nuestra madre cortaba las magras para la cena, los chicos la rodeábamos en espera de algún chirdil". // Racimillo que queda en la cepa después de la vendimia (Ribera, Cuenca). Se usa en Álava. Véase chirril y chirguil.
CHIRDILAR	Racimar: recoger o vendimiarse los chirdiles (Ribera, Cuenca).
CHIRGUIL	Racimillo que queda en la cepa después de la vendimia. (Barásoain, Villava). Véase chirdil.
CHIRIBITAS	Nombre que se da en San Martín de Unx al embutido de más baja calidad del cerdo, llamado birika en Navarra, chafaina en Galicia y sabadiego en Asturias.
CHIRICOT (1)	Nombre que dan al suero de la leche. (Roncal). Véase "chiricota".
CHIRICOT (2)	Suero que queda al cuajar la leche.
CHIRICOTA o TXIRIKOTA	Nombre que dan al residuo líquido que deja el suero en la fabricación de quesos. La "chiricota" se solía beber antiguamente, durante nueve días seguidos, para curar ciertas enfermedades. (Salazar).
CHIRIMBOLO	Bolo de grasa del menudo. Del eusk. "txirinbol": rodaja, pieza circular y plana de madera.

CHIRINGA	Nombre que dan a la longaniza o chistor en Murillo el Fruto. // Revoltijo de verdura.
CHIRIPOT	Morcillón o morcilla cular. (Pamplona, Cuenca).
CHIRIPUT	Nombre vasco que dan al morcillón o morcilla cular. (Montaña). Véase morcillón.
CHIRIVIA (1)	Planta hortense, perenne, con las hojas algo parecidas a las del apio, el tallo acanalado y bastante alto, flores en forma de umbela, pequeñas y amarillas y las semillas de dos en dos, y con raíz fusiforme, muy gruesa, ramificada y de color amarillo, carnosa y es lo único que se come de la planta. En herboristería popular se utiliza como diurético.
CHIRIVIA (2)	Planta de la familia de las Umbelíferas, con tallo acanalado de nueve a doce centímetros de alto, hojas parecidas a las del apio, flores pequeñas y amarillas, semillas de dos en dos, y raíz fusiforme blanca o rojiza, carnosa y comestible.
CHIRLA (1)	Almeja. (Pamplona, Tierra Estella). Es voz vasca que incluye el Diccionario.
CHIRLA (2)	Molusco lamelibranquio bivalvo parecido a la almeja, pero de menor tamaño.
CHIRQUIVIRQUIS	Nombre que se aplican a los gastos menudos y diarios de una casa: el pan, el aceite, la leche, etc. "La mitad del jornal se te va en chirquivirquis". (Salazar). Véase "chirri chirri".
CHIRRIATA	Pájaro muy parecido a la alondra y que anda, como ésta, por los barbechos. (Tudela).
CHIRRICA	Cuchillo. "Se corta la carne con la chirrica o cuchillo, como quieras llamarle". Burunda.
CHIRRICOPEL	Chanchigorri. Torta que se hace con el residuo al que se ha sacado la grasa del cerdo. (Roncal).

CHIRRIL	Chirdil. (Tierra Estella).
CHIRRILAR	Racimar, chirdilear. (Tierra Estella).
CHIRRINTA	Ganas, apetencia, deseo de algo agradable relacionado, sobre todo, con la comida. Expresión: "Estas Navidades me he quedau con la chirrinta de zamparme una cazuelica de angulas...".
CHIRRIQUIPARTE	Presente del cerdo. Al efectuar el "matacherri" o matanza del cerdo casero, se acostumbra llevar a las casas de los parientes y autoridades del pueblo unos trozos de carne y morcilla, como obsequio. A este regalo lo llaman "chirriqui-parte". (V. de Roncal). Véase "cherripusque".
CHIRTO	Trucha pequeña; cría de trucha. (Ochagavía).
CHISCAR	Abrasar, quemar. (Pamplona, Cuenca). Aplastar o cascar una nuez, avellana, etc. (Roncal).
CHISCAR (2)	Sacar chispas del eslabón chocándolo con el pedernal.
CHISCORRAR	Operación de quemarle el pelo y tostar la piel al cerdo tras su matanza. (Améscoa).
CHISGORRI	Residuos de la pella del cerdo después de asada la manteca. (Amescoa Baja).
CHISPITE	Aguja empleada para pinchar el queso, al elaborarlo, con el objeto de que despida el suero. (Roncal).
CHISPORRO (1)	Estar chisporro: estar ligeramente embriagado. (Ribera).
CHISPORRO (2)	O chispo: borracho, beodo. Exp: "Fulano anoche se puso un poco chisporro".
CHISTOR (1)	Trozo de embutido. Se refiere sobre todo a la exquisita longaniza que preparan y adoban en el pueblo las amas de casa. En eusk. "txistor" significa chori-zo delgado. Exp: "¡Qué a gusto me comería un chistor de longaniza!".

CHISTOR (2)	Longaniza delgada. (Pamplona, Montaña). // Trozo de longaniza frita. (Pamplona, Tafalla, Tierra Estella, Cuenca).
CHISTORRA (1)	Chistor. (Pamplona, Montaña). // Gajo de naranja. (Regata).
CHISTORRA (2)	Longaniza. (Txistor).
CHISTORRA (3)	Embutido de origen navarro semejante al chorizo, pero más delgado.
CHISTORRE	Chistor. (Leiza, Pamplona).
CHISTORRO (1)	Porción de longaniza. (Lerga).
CHISTORRO (2)	Nombre que dan en Lerga a la porción o ración de chistor.
CHOCARRAR (1)	Quiscorrar. Quemar superficialmente el cerdo. Del eusk."su" ´fuego` y "gar" ´llama´. (Sukar).
CHOCARRAR (2)	Socarrar, comenzar a quemar o quemar ligeramente (una cosa). "Espera que retire la comida del fuego, que, si no, se me va a chocarrar. // Agarrarse la comida.
CHOCARRAR (3)	Quemar el pelo del cerdo sacrificado antes de afeitarlo. (Cuenca, Zona Media). // Quemar las plumillas incipientes de las aves, una vez desplumadas. (Zona de Sangüesa, Aoiz). Dícese también "chucarrar" en ambas acepciones.
CHOCHILLO MENUDO	Variedad de alubia blanca de tamaño pequeño, que se cultiva y es propia de Mendavia.
CHOCOLATADA	Desayuno, merienda o refacción comunal a base de chocolate. En los pueblos de la Ribera es corriente que en fiestas o en determinadas festividades, los mozos, mozas o comadres organicen chocolatadas.
CHOCOLATADA (2)	Comida cuyo principal componente es el chocolate caliente.
CHOCOLATERO	Aficionado a tomar chocolate.

CHOCOLATERO (2)	1. Muy aficionado a tomar chocolate. 2. Persona que tiene por oficio labrar o vender chocolate.
CHOCORRA (1)	Pitharra. [Véase].
CHOCORRA (2)	Ternera. "Al pollo le rompió una pata la chocorra". (Cuenca). // Zuro o raspa de la cabeza del maíz (Vera). // Corazón de una fruta (Regata).
CHOCORRO	Novillo pequeño, destinado a ser buey de labor. (Valle de Erro). // Ternero. (Valle de Erro, Cuenca).
CHOCOTA (1)	Zuro o raspa de maíz. Corazón de una fruta. (Regata).
CHOCOTA (2)	Corazón de la manzana.
CHOCH	Llaman en Arive a un pequeño palo de unos cinco centímetros al que atan en el centro con una cuerda en un extremo y a la rodilla con el otro. Lo usan los pescadores de trucha a mano para guardar las truchas pescadas, sin necesidad de salir del agua conforme las van pescando. Para ello ponen el palo en la misma dirección de la cuerda, lo pasan por las agallas del pescado y lo dejan luego a su ser.
CHOCHO (1)	Confite.// Peladilla de colores y de forma esférica. Solían tener en su interior un grano de anís; A los que tenían dentro una almendra o avellana los llamaban chochos de bala. Se tiraban en las bodas y cantaban los chicos: "Chochos de bala la novia por la ventana el novio por el balcón. (Pamplona, Almándoiz). En la Montaña llaman chochos a los dulces y confituras especialmente a las peladillas y grajeas.
CHOCHO (2)	Confite, peladilla o cualquier dulce pequeño.
CHOFETA (1)	Pág. 72 A.V.N. de José M ^o Iribarren. "No lo trascibo por su extensión". Interesante.
CHOFETA (2)	Braserillo manual de metal o de barro, que servía generalmente para encender el cigarrillo o quemar hierbas aromáticas.

CHOFETE	Aparato para sostener las ollas en la lumbre. (Ochagavía). // Trébede (Id.).
CHOFETILLA	Véase "chofeta".
CHOFITERA	Chofeta o chofetilla. (Roncesvalles). // Braserillo, con mango de madera y tres patas, donde colocaban las brasas para encender el cigarro (Id.). Véase "chofeta".
CHOFLA	Pulmón del cerdo que se destinaba al consumo. "Le hemos echado al chorizo la chofla".
CHOFLA, CORIZOS DE	Hecho con los pulmones de cerdo, lengua, cuajo o menudencias, llamado también de sábado, que se gastaba para cocido y era para consumo inmediato. También llamado BIRIKA y zona media y norte de Navarra. (Mendavia).
CHOFLE (1)	Pulmón.
CHOFLE (2)	Pulmón.
CHOFLES (1)	Bofes, pulmones. (Carcar, Mendavia).
CHOFLES (2)	Bofes, pulmones. (Carcar, Mendavia).
CHOFLES (3)	Bofes, cordilla. (Miranda de Arga). Usase en Alava, según Cejador. En Tudela "bufo".
CHOLA	Chabola. Pocilga en Mañeru. Del eusk. Etxe=casa y ohola=madera. (Etxola).
CHOLOMA	Paloma zurita. (Montaña). // Paloma que se adelanta al bando y dirige a éste. (Id.). Véase "zurita". // Txoloma.
CHONCHA	Los testículos y uretra del carnero. (También se llaman criadillas y botones (Corella).
CHONCHO	Troncho.
CHONGUR	Hueso del jamón de cerdo. (Valle de Salazar). En otras localidades de la Montaña chungur. Es voz vasca.

CHOPETILLA	Chofetilla o chofeta. (Obanos). Braserillo con mango donde se llevaba la brasa o brasas para encender el cigarro (Id.). Véase "chofeta" y "chofitera".
CHOPORRO (1)	Ver COCHU.
CHOPORRO (2)	Escudilla. (Aézcoa).
CHORCHER	Madera que sirve para apoyar el queso al elaborarlo. (Roncal).
CHORDÓN (1)	Frambuesa (Roncal). // Las puntas verdes de las ramas en los bardales. (Ribera tudelana). Véase bardal. // En Tudela llaman también chordón a la fresa del Moncayo. // En Bigüezal (Romanzado) al fresón silvestre.
CHORDÓN (2)	Frambueso: <i>Rubus Idaeus</i> . Castellano: sangüeso. Vasc. "mugurdi".
CHORDÓN (3)	Licor elaborado a base de anís y chordones, con el mismo procedimiento que el pacharán. Se hace y se degusta actualmente en los pueblos cercanos al Moncayo. El antiguo Café Suizo, de Pamplona, lo ofrecía a su clientela, a principios de siglo. Don Fernando Matossi conserva etiquetas de botellas en las que figura la denominación Chordón.
CHORDÓN (4)	1. Frambueso. 2. Frambuesa. 3. Jarabe o pasta de frambuesa y azúcar que, desleídos en agua, se usan como refrescantes.
CHORICERA (1)	Máquina para hacer chorizos. Solía ser manual y contaba de una boca interior, una espiral metálica movida mediante una manivela y una cuchilla y placa metálica para fragmentar la carne. También se usaba para el llenado de embutidos, sustituyendo la cuchilla y placa por un embudo en el que se insertaba el intestino.
CHORICERA (2)	Máquina para hacer chorizos.
CHORINGA (1)	Longaniza delgada. (Caparroso). En Pamplona, Regata del Bidasoa y Baztán la llaman chistor.
CHORINGA (2)	Longaniza delgada.

CHORIZO DE DOMINGO	Chorizo hecho con carne más magra y que solía consumirse en crudo, una vez seco, generalmente reservado para situaciones especiales.
CHORIZO DE SABADO	Chorizo confeccionado con carne, grasa y otras partes del cerdo; generalmente se consumía frito, cocido o asado. Solía emplearse a diario.
CHORIZO FRANCES	Llaman así a la zanahoria. (Zona N.O). José M ^a de Lacoizqueta, en su Diccionario de los nombres éuskaros de las plantas, al dar su opinión sobre la etimología de la palabra zanahoria, dice que viene del dialecto vascofrancés laboritano y que quiere decir "raíz amarilla", como es la de esta planta, que entra con frecuencia en el cocido que se saca a la mesa en aquella comarca, y por lo que los españoles la llaman chorizo francés.
CHORNE (1)	Nombre que dan a la taja, en Villatuerta.
CHORNE (2)	Panecillo que se emplea como oblada, ofrecido en la iglesia durante el ofertorio, ordinariamente al final de la misa (V. de Urraul Alto). En Aoiz, chosne.
CHORRÓN (1)	Pequeña cantidad de líquido (un chorrón de vino).
CHORRÓN (2)	Equivalente a chorrotada. "A este guiso hay que unirle un chorrón de vino blanco". (Miranda de Arga. Hermanas Gamboa Sola).
CHORRONTELAS	Hierba comestible silvestre. (Txorrontelas: Urzainqui. Cuadernos. vol. 19/57). // Capsella-bursa-pastoris (L.)= pan y quesillos. 'Bolsa de pastor': txorrontela. VER: Plantas medicinales. Luis Miguel García Bona nº29. Ver: Cuadernos... vol. 41-42/118
CHORROTA	Fregadera antigua que, mediante una piedra acanalada, desagua fuera de la casa. (Regata). Orificio de desagüe de la fregadera. (Odieta). En Baztán, churruta.
CHORROTADA (1)	De chorrotón: propina. Regalo que el comerciante da para que rebose la dida de líquidos.

CHORROTADA (2)	Se refería sobre todo a la propina de un pequeño chorro de leche que colmaba la medida legal. Solían decir el lechero o lechera, que quizás antes ya se habían encargado de bautizar el producto: "Ahí tienes un litro... y con chorrotada".
CHORROTADA (3)	Acción de verter una cantidad de líquido para condimentar. (Etayo).
CHORROTADA (4)	Porción de líquido que se da de más a la medida.
CHORROTADA (5)	Escanciar aceite u otro líquido abundantemente: "buena chorrotada".
CHURRILLADA	Chorrotada.
CHORROTÓN	Usado también como sustantivo, "chorrotada o chorrada", aunque procede de chorro, tiene un significado de abundante. "¡Echadme un chorrotón más leche!", indicando cantidad.
CHORTA	Sarta o ristra en general, v. gr. "una chorta de cebollas, una chorta de orejones", etc. (Tierra Estella). Véase "carraza".
CHOSNE (1)	Pan hueco, sin sobar, alterna con cozne. // Bollo de pan amasado muy flojo.
CHOSNE (2)	Pan sobado y grueso llamado también "pan cabezón o pan casero". (Zona de Sangüesa). Al cabezo que está sobre el pueblo de Rocaforte, próximo a Sangüesa, le llaman "el Chosne", por su forma de pan cabezón. // Por extensión, barra de pan flojo, sin sobar (Id.).// En Aoiz llaman "chosne" al pan cabezón pequeño, que se emplea como "oblada" en la iglesia. //"Más bueno que un chosne", dicese de los buenazos. (Zona media).
CHOSNE (3)	Panecillo. (Etayo).
CHOSNE (4)	Término que se emplea para expresar que el pan es reciente, que está tierno. "Ese pan está chosne".
CHOSNE (5)	Panecillo pequeño, que se empleaba para "pan de almas".
CHOSNE (6)	Variedad de pan.

CHOTO (1)	Macho cabrío, boque.
CHOTO (2)	Cabruto castrado. La misma forma en aragonés.
CHOTO (3)	Véase "irasco" (adición).
CHOTO (4)	1. Cría macho de la cabra mientras mama. 2. Ternero.
CHOZNE (1)	Pan hueco.
CHOZNE (2)	Pan especial para el desayuno. (Torres del Río). // Cierta especie de pan sin sobar. (Larraga). // Panecillo o mollete. (Estella). // Pan cabezón. (Sangüesa). // Chosne. (Pamplona).
CHUBILAR	Ver V.N. J. M ^a Iribarren.
CHUCAPARRE	Morillo colocado en la parte posterior del hogar. (Burgui). Del vasco "sucapar". ("Su" en vascuence significa fuego).
CHUCARAN	La piel verde que envuelve a la nuez. (Burutain).
CHUCARRAR, CHUSCARRAR	Chamuscar. "Al cerdo se le chucarraba la piel con unas ollagas cuando la matanza".
CHUCARRAR	Véase "chocarrar". (Adición).
CHUCO	Gusto, sabor, gracia. Exp: "Esta comida no tiene chuco".
CHUCHA o CHUCHO	Boquilla de la bota con un orificio fino por donde pasa el vino. Cuando este agujerito se obstruya con alguna pequeña porquería, hay que soplar en el chucho para limpiar el conducto.
CHUCHA (1)	Nombre que dan a la pieza que cierra el pitorro de la bota de vino (Vidángoz). Véase "canuda".
CHUCHA (2)	Pieza que cierra el pitorro de la bota de vino.
CHUCHA (3)	La parte que cierra el brocal de la bota.

CHUCHI	Orificio, pitorro o boquilla de la bota de vino.
CHUCHO	Pitón por donde sale el líquido del rallo.
CHUCHU	Ver TUTU y CHUCHA.
CHUCHURRUTE	Orificio de la bota, botijo, fuente, etc.
CHUCHUNA	Pan sin sal y sin levadura. (Vidángoz).
CHUFAS	Así llaman en Pamplona, impropriamente, a los cacahuetes. (A las chufas las llaman "chufas de leche").
CHUFLAINA	Nombre que daban a los barquillos o suplicaciones. En Pamplona hubo una tienda de refrescos, cuyo rótulo decía: "Refrescaduría con chuflainas".
CHUGARIMA	Nombre que dan al avefría o frailecillo (Artajona, Larraga, Aóiz, Cuenca, Pamplona). En Pamplona y la Cuenca le llaman también sugarima o shugarima.
CHUIR	Apalea las alubias para desgranarlas. (Burgui). En otros pueblos del valle de Roncal, "churir". En Salazar "zampacar". En Milagro, "achurrear".
CHULA (1)	Trozo de carne, de jamón o tocino. Etayo.
CHULA (2)	Loncha de jamón, tocino o carne. (Txula).
CHULA (3)	Lonja de tocino.
CHULA (4)	Loncha de jamón o tocino.
CHULA (5)	Filete de jamón o de tocino.
CHULA (6)	Chulla, filete de tocino de espalda. En eusk., "txula".
CHULA (7)	Obsequio que daba el padrino a su ahijado el jueves lardero, chulardero o larguero, y que consistía en longaniza, dulces o un par de calcetines, hechos con lana de casa muy fina. Pero lo normal era darles a los ahijados una hermosa chula de tocino.

CHULINDAS	Nombre que dan en Cirauqui a los trozos de intestino delgados cortados a tijera en las carnicerías, junto con los callos.
CHUMARREAR	Quemar, chamuscar, chocarrar. (Parece fruto del cruce entre chocarrar y humarrear).
CHUMARRO	Trozo de carne asada en los rescoldos. (Corella).
CHUMASQUEAR	Chamuscar, quemar, chocarrar.
CHUNGUR (1)	Hueso rancio de cerdo que se mezcla a la berza. (Salazar, Aézcoa, Yerri, Aóiz). El hueso que queda después de quitado todo el magro al pernil del cerdo. (Regata, Baztán, Larraun, Pamplona, Cuenca, Yerri).
CHUNGUR (2)	Hueso que queda después de quitado el magro al pernil del cerdo y que se utiliza para condimentar la sopa.
CHUNGUR (3)	Hueso largo de las paras de los cerdos. (Artazu).
CHUNGUR (4)	Zancarrón, hueso del pernil de cerdo curado.
CHUPADA (1)	Acción de chupar una sola vez y no demasiado tiempo.
CHUPADA (2)	Acción de chupar.
CHUPADOR	Palo de dulce o pirulí. // Barrita de caramelo cubierta de papel de seda. (Pamplona).
CHUPALANDERO	Nombre que dan en Oteiza de la Solana a una variedad de caracol que se cría en los árboles y en las hierbas altas.
CHUPETA	Nombre que dan en Tudela a un pan largo y delgado. // En Estella llaman así a un pan ancho.
CHUPITO (1)	Trago de vino o licor. "Vamos a echar un chupito". (Pamplona).
CHUPITO (2)	Sorbito de vino u otro licor

CHUPAR	Ingerir bebidas alcohólicas.
CHUQUIL	Tronco de Navidad, que, colocado en el fogón de la Nochebuena, se hacía durar hasta Reyes. El tizón se guardaba para encender el chuquil de la siguiente Navidad, enlazando de esa manera los fuegos navideños. (Valle de Urraul Alto).
CHURCA	Tabla delgada con agujeros, que se coloca encima de un barreño, para apoyar el molde de hacer quesos. (Améscoa).
CHURI	Lazo de tela que algunas dueñas ponían en una de las alas de sus gallinas, todos del mismo color, como marca de la casa, por si se extraviaban. (Allo).
CHURIBARES	Lechezuelas. (Baztán). También las llaman "ponchas".
CHURINGA (1)	Nombre que dan a la longaniza delgada o chistor. CHORINGA en Caparroso.
CHURINGA (2)	Intestino del cerdo, longaniza delgada en Cirauqui. (Txuringa).
CHURINGAS	Chistor. Longaniza delgada embutida en intestino de lanar (Estella). // Longaniza delgada (Pamplona, Tierra Estella, Cirauqui, Cuenca). // Intestino delgado. (Cuenca).
CHURIR	Deshojar. Churir maíces: deshojar maíces. (Cuenca). Desgranar alubias pochas. (Roncal).
CHURITABELZ o TXURITABELZ	Guisado de tripas de cordero. (Baztán). En vasco, "churitabelz" significa, literalmente, "blanco y negro".
CHURLO	Hongo denominado Psaliota campestris. (Oroz-Betelu).
CHURLARDERO o CHULARDERO	Al jueves anterior a carnaval, llaman en Vidangoz "churlardero" y en ése día los padrinos daban a los ahijados una rosca. En Vidangoz era una chula grande de tocino y el chico la llevaba a casa.
CHURRAPALO	Nombre que dan en la zona de Eslava a la cojugada común. (Galerida cristata).

CHURRA (1)	Raza de ovejas. Es la más común que se ha dado y se da aún en Allo, por ser la que más propiamente responde a las condiciones climáticas del lugar: aguanta bien el frío del invierno y el calor del verano. Además su carne es de mejor calidad que la de otras razas.
CHURRA (2)	Dicho de un carnero o de una oveja: que tiene las patas y la cabeza cubiertas de pelo grueso, corto y rígido, y cuya lana es basta y larga.
CHURRIAR (1)	Verbo que significa aporrear de forma especial las vainas de las leguminosas, para sacar el grano seco.
CHURIAR (2)	Golpear las alubias secas para sacarlas de la saruga.
CHURRIGARRI (1)	Agua mezclada con leche. Era la bebida que tomaban los pastores en las muideras. Los pastores roncaleses, en las muideras, únicamente bebían agua y churrigarri, que es agua mezclada con leche.
CHURRIGARRI (2)	Desayuno a base de leche con agua y migas de pan tostado. (V. de Roncal).
CHURRILLADA (2)	Chorrotada.
CHURRIN	Cochinillo de uno a seis meses (Vidángoz). También lo llaman "marzal". Véase "cherri".
CHURRO	Pág.75 A.V.N. José M ^a Iribarren. Extenso. Interesante.
CHURRÚ	Pitorro del botijo. "Beber a churrú".
CHURRUBITO	Pitorro del botijo y de la bota. (Ayesa, Gallipienzo, Sada).
CHURRUPILLAS	Almendras y chochos que los romeros de Amescoa Baja compraban en el Santuario de San Gregorio Ostiense, el día de su romería y arrojaban luego a los chicos.
CHURRUPITIAI	Churrupetear. También dicen "churrupiar". (Estella y Tierra Estella).
CHURRUPITOS	Suspiros, pequeños conos de merengue en las natillas.

CHURRUTADA (1)	Chorrada. Cpr. Churrumpada "chorrada". Vasco: "txurrut" 'trago'. (Atención: ¡SHURRUP!: '¡Béba!', en árabe. PERIPLO nº36, pág.10).
CHURRUTADA (2)	De chorro. Chorreón de aceite o grasa.
CHURRUTADA (3)	Chorro de cualquier líquido: "Échame una churrutada de aceite en el pan".
CHUSCARRAO	Socarrado.
CHUSCO (1)	Ración de pan -panecillo- del soldado. // Bromista.
CHUSCO (2)	En el lenguaje del cuartel llaman chusco y ceneque al pan de munición. (Pamplona, Estella).
CHUSTA	Brasa. Llamen chustas a las brasas del fuego. "No hay ni chusta de fuego". "No queda ni chusta". (Pamplona, Cuenca, Tabar, Tierra Estella, Los Arcos, Viana).

A large, dark teal graphic of the letter 'D' is positioned in the background. The letter is composed of a vertical bar on the left and a curved shape on the right. The text is overlaid on the bottom-left portion of the letter.

COLECCIÓN DE PAREMIAS
LETRA D

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
DAMBOLIN	Tambor para asar castañas. (Idoate).
DAMBORIN, -IL	Tamborín para asar castañas. En Roncal SARTAGINE. Ver CHAMBORIL.
DANBOLI	Recipiente cilíndrico metálico de cobre o hierro, con agujeros en una de sus bases y un mango de madera para poder asirlo.
DARDOR	Que tiene alimento.
DEGOLLADURAS (1)	Landrillas. Nombre que se daba a las lechezuelas. Reciben este nombre porque se encuentran en la garganta, lugar por donde se degüella.
DEGOLLADURAS (2)	1. Herida o cortadura que se hace en la garganta o cuello. 2. Garganta (parte más estrecha de los balaustres y otras piezas) 3. Llaga (junta entre ladrillos) 4. Degolladero (escote de los vestidos).
DELANTERO	Cuarto anterior de un cordero o cabrito. Pernil delantero del cerdo. (A. Reta Janariz). Pernil delantero del cerdo. (Vocabulario Carcar. Eduardo Mateo Gambarte).
DELGAZADERO	Tabla con una sábana sobre la que se coloca la masa de pan, una vez que se le ha dado forma.
DELGAZAR (1)	Trabajar la masa de pan para darle forma. (Eslava). "Esta muger non quiso a la iglesia ir como todos los otros las viésporas oír mas quiso fer masa, delgazar, et premir..." BERCEO, Vida de Santo Domingo de Silos c. 599.
DELGAZAR (2)	Trabajar, adelgazar la masa del pan. (Romanzado, Oroz-Betelu, Monral, Salazar).
DENGUE (1)	Dengoso, melindroso, raro para comer. (Corella). En otras partes MENGUE.
DENGUE (2)	Melindre que consiste en afectar delicadezas, males y, a veces, disgusto de lo que más se quiere o desea.

DENTERA (1)	Apetito de comer alguna cosa, cuando es excitado por su presencia. "¡Vi unos pasteles y me entró una dentera!". (Ribera).
DENTERA (2)	1. Sensación desagradable que se experimenta en los dientes y encías al comer sustancias agrias o acerbos, oír ciertos ruidos desapacibles, tocar determinados cuerpos y aun con solo el recuerdo de estas cosas. 2. Ansia o deseo vehemente.
DENTEROSO, SA	Dícese de las cosas, alimentos, ruidos, etc. que producen dentera en el sentido usual de esta palabra, es decir, en el de "sensación desagradable que se experimenta en los dientes y encías por efecto de un sabor ácido o al oír ciertos ruidos desagradables". (Pamplona)
DERRABAR (1)	Quitar los rabos (a los pimientos inmediatamente después de asarlos). Los pimientos hay que derrabarlos nada más asados, porque, si no, se recuecen.
DERRABAR (2)	Cortar, arrancar, quitar el rabo a un animal.
DERRITIR	Derretir. "Llegué a casa derritado de tanto sudar". (De uso general). Véase "regalarse" y "regaláu".
DESABONECER	No adonecer (aumentar, dar de sí). "Con tantos como vamos a estar, como no hagamos patatas fritas, la carne que hay va a desabonecer mucho. No es verbo que se use mucho; se emplea en su lugar, generalmente, no abonecer. Mucho menos se usan las variantes "desagonecer", "desaonecer" y "desaunecer".
DESABONECIDO, A	Que no abonece, que no cunde. La carne sola, sin patatas fritas, es mucho desabonecida.
DESATAR EL MENUDO	Quitar la grasa que rodean los intestinos y dejarlos sueltos para poder limpiarlos.
DESBAFARSE/ ESBAFARSE	Perder el aroma un perfume, vino o licor. Irse la espuma de un líquido espumoso, vgr. Del champán o de la sidra achampanada. (Ribera).
DESBEZAR (1)	Desvezar. Apartar a las crías animales de la ubre materna. Aplícase comunmente al ganado lanar y cabrío. (De uso general). En Castilla, desbecerrar: desterrar a los becerros.

DESBEZAR (2)	Desvezar. Cortar los mugrones de las viñas, aislándolos de la cepa madre, cuando ya tienen bastantes raíces propias.
DESBIDIJAR (1)	Desbidijar el abadejo: desmenuzarlo, desmigarlo. (Estella, Los Arcos). (Desmigar y bidija). Esbedijar.
DESBIDIJAR (2)	Desmigar el bacalao.
DESCAMISAR (1)	Pelar el maíz. (Tudela).
DESCAMISAR (2)	Pelar el maíz.
DESCAMISAR (3)	Esfoyar.
DESCANILLAR	Abrir o quitar la canilla de las cubas de vino para que éste se vierta. En uno de los libros de Actas del Ayuntamiento de Pamplona se dice, refiriéndose a los desmanes que cometieron los soldados de la guarnición el 17 de septiembre de 1823, que "introduciéndose en las bodegas donde el ayuntamiento deposita sus vinos destinados a la provisión pública, se han apoderado de todo el que contenía... descanillando las cubas, dejando verter toda la cantidad de vino, hasta el extremo, de haberse inutilizado una gran parte de él..."
DESCOCAR (1)	Quitar la cáscara verde de las nueces y almendrucos.
DESCOCAR (2)	Quitar a los árboles los cocos o insectos que los dañan.
DESCUDILLAR (LA PEROLA)	Servir los platos de la perola.
DESENTREVITAR	Operación que consiste en recortar con una tijera la grasa y adherencias ("entrevite") que hay entre los intestinos del cerdo.
DEFORRECINAR	Quitar los forrecinos o renuevos a las plantas (olivo, vid, tomates...).
DESLAVADO, DA (1)	Aplicado al estómago y a las tripas, "destemplado", "alterado". "No sé si me sentó mal la cena a qué; pero ¡me he levantado con el estómago deslavao!".
DESLAVADO, DA (2)	Descarado.

DESMANDAR	Dar contraorden. "Si estaba avisado el matachín y la cerda estaba en celo, lo desmandaban". Arguedas.
DESMIGAR (1)	Desmigajar el bacalao: desmenuzarlo para el ajoarriero.
DESMIGAR (2)	Desmigajar algo en migas, como el pan, el bacalao y otros alimentos.
DESMIGAR (3)	Desmigajar el bacalao: desmenuzarlo o desmigajarlo; (El DRAE solamente lo aplica aquel verbo al pan). En Estella, desbidijar.
DESMIGAR (4)	Desmigajar o deshacer el pan para hacer migas.
DESMORRONADO, DA	Descantillado, desportillado, mellado en los bordes. Aplícase generalmente a las vasijas. (Ribera). Aparece mucho esta palabra en documentos del siglo XVIII.
DESMORRONAO, A	Mellado, roto en los bordes. También se dice de los porrones con el morro roto.
DESPABILADERAS	Tijeras con que se espabilan velas y candiles.
DESPELLEJAR (1)	Despellejar, desollar.
DESPELLEJAR (2)	Despellejar, desollar.
DESPELLEJAR (3)	Despellejar, desollar.
DESPEPITAR (1)	Quitar la pepita a las gallinas.
DESPEPITAR (2)	Quitar las pepitas o semillas de algún fruto, como del algodón, del melón, etc.
DESPINOCHAR (1)	Espinochar. Arrancar los granos a la mazorca de maíz. (Zona de Sangüesa). Véase "cello".
DESPINOCHAR (2)	Quitar las hojas a las panochas o mazorcas de maíz.
DESPIZCAR (1)	Acción de trocear la leche cuajada, para eliminar el suero y quede únicamente el matón. En Roncal se hace a mano y en el resto con un revolvedor de madera llamado malatza, u otro hecho con un brote de gorosti (acebo). De pizca: trozo pequeño.
DESPIZCAR (2)	1. Hacer pizcas algo. 2. Deshacerse, poniendo mucho cuidado y empeño en algo.

DESPOJOS	Salvado. Un rótulo comercial en Tudela decía: "harinas y despojos". Leña menuda en un bosque. Ramaje o maleza. (Olagüe)
DESTRADILLA	Destral pequeño que se suele usar en la cocina.
DESTRAL (4)	Hacha pequeña que se maneja por lo general con una sola mano.
DESTRAL, -ES (1)	Hacha pequeña con las que se partía el hielo. (Corella).
DESTRAL, -ES (2)	Hachuela, hacha pequeña.
DESTRAL, -ES (3)	Hacha pequeña que se maneja por lo general con sólo una mano.
DESVIDIJAMIENTO	Desmigamiento del bacalao para hacer ajoarriero. (Luquin).
DESVINAGRADO, -DA	Se dice de la leche, el vino u otro alimento corrompido o avinagrado. Tira esa leche que está desvinagrada. En este sentido se usa mucho la expresión OLER A DESVINAGRADO.
DESVINAGRAMIENTO	Sabor acre y ácido, muy desagradable, que se regurgita. "¡Me ha venido a la boca un desvinagramiento!".
DESVINAGRARSE	Hablando de la leche, el vino u otros alimentos, "corromperse o avinagrarse".
DEVANTAL (1)	Delantal. En Aragón dicen levantal y esa palabra la recoge Covarrubias en su Tesoro de la Lengua Castellana, y en la voz mandil. (San Martín de Unx, Ribera). La palabra devantal, que hoy se usa en Navarra, la cita Cervantes en La ilustre fregona: "En cuerpo y sin devantal". La voz devantal (delantal) aparece en la célebre comedia de finales del siglo XVI La Lena o El celoso, de A. Velázquez de Velasco.
DEVANTAL (2)	Delantal.
DIANA	Nombre de cierta clase de higuera. (Corella, Tudela). A otra clase de higuera la llaman en Tudela angelicara. "¿Sabe usted se han tocado diana?- le preguntó en el año 14 un soldado a un viejo hortelano de Tudela, el cual le respondió: -Hijo mío; no sé si es diana o angelicara". (Iribarren).
DINGO	"Beber dingo dingo": beber a sorbos muy seguidos. (Regata).

DIRRITIR (1)	Derretir.
DIRRITIR (2)	Derretir.
DISGUSTADO, DA	Dícese del fruto desabrido.
DOBLADO	Dícese del cordero que mama de dos ovejas.
DOBLAU	En el Valle de Salazar llaman doblau al cordero que se cría con dos madres, es decir, con su madre propia y con otra oveja que haya malparido o a la que se le haya muerto el cordero. (---caloyo).
DOBLERO (1)	Torta plana, de forma ovalada y reborde en la periferia, hecha con masa de pan y la adición de azúcar y miel. (Eslava). Recogido a Juan Jesús Lerga.
DOBLERO (2)	Panecillo pequeño en forma de rosca.
DOBLES	Pedazos del estómago de la vaca, ternera o carnero, que se comen guisados. Callos, champolla. (Zona Media, Ribera). Ver "dobleros"
DOCENA (1)	1. Medida tradicional de peso, usada en Navarra desde la Edad Media, que equivalía a 1/10 de quintal, 1/3 de arroba, 12 libras, 48 cuarterones, 144 libras o 1152 ochavas. 2. 4,464 kg en medidas actuales. 3. Medida de capacidad para aceite equivalente a 4,92 litros.
DOCENA (2)	Medida de peso equivalente a 4,464 kilos. La docena es la tercera parte de la arroba, y tiene 12 libras. Medida de capacidad para aceite equivalente a 4,92 litros.
DOCIL O DUCIL (1)	Orificio provisional hecho a barreno en la parte media de una cuba o tonel, para probar el vino. Luego la cubren, introduciendo en él ya un clavijete o taco de madera, y aun trozo de sebo. (Añorbe, Cirauqui). En otras localidades ducil o ceril.
DOCIL O DUCIL (2)	Grifo de madera en las cubas y tinós de vino.
DOMINGO (CHORIZO DE)	El chorizo de domingo es el que se hace con sólo lomo y magros del cerdo, a diferencia del chorizo de sábado, a cuya pasta se añade la cabezada. (Torres del Río).

DOMINICO (1)	Nombre que dan en la zona de Eslava a la avefría. (<i>Vanellus vanellus</i>).
DOMINICO (2)	Pájaro de plumaje negruzco con manchas blancas, que produce unos chillidos desagradables.
DONJUANA	Cierta clase de manzana. (Salazar).
DORMISQUIANDO	Estar dormisquiando: dormitando. Estar dormitando. (Monreal).
DRAGA (1)	Larva de la mosca de mayo que se emplea como cubo en la pesca. (Cuenca, Aóiz). De Lerín a Larraga, draga, draga. (Dicho popular).
DRAGA (2)	Draga alada. Mosca de mayo que se usa como cebo en la pesca de truchas. (Cuenca, Aóiz).
DUCIL (1)	Orificio pequeño que se hace en una cuba para extraer el vino y que se tapa luego con sebo o con una clavija de madera (Ribera). En otras localidades docel, ceril.
DUCIL (2)	Orificio pequeño que se hace en una cuba para extraer el vino y que se tapa luego con sebo o con una clavija de madera (Ribera). En otras localidades docel, ceril.
DUCIL (3)	Orificio en una cuba para probar el vino.
DULCE (1)	Se denomina así genericamente a cualquier clase de mermeladas o conservas hechas con azúcar.
DULCE (2)	Alimento compuesto con azúcar.
DULZAINA (1)	Dulce, lamín, caramelo, golosina. "Estos críos se gastan los dineros en dulzainas" (De uso general).
DULZAINA (2)	Del latín <i>dulcis</i> . Golosina, chuchería.
DUQUESA	Pastel alargado, relleno de crema y cubierto de caramelo en su parte superior. (Pamplona).

DURA	Dícese del agua que por su composición química sienta mal al estómago. El "Diccionario de Navarra" de Ochoa (1842), hablando de una fuente que hay cerca de Barbárin, consigna que "no beben de ella por ser dura, según dicen los del país". El agua de Pamplona es dura en este sentido. DURA se contrapone también al agua delgada o blanda, refiriéndose a su gusto y paladar.
DURASNILLA (1)	El fruto del durazno (Cascante).
DURASNILLA (2)	Duraznilla. Durazno (fruto).
DURILLO (1)	Cornus sanguinea. Planta cuyas flores eran conocidas como zapatillas de la Virgen. Zubeudurre, Urríarana.
DURILLO (2)	Arbusto de la familia de las Caprifoliáceas, de dos a tres metros de altura, flores blancas en ramilletes terminales, y por fruto drupas de un centímetro de diámetro, azucaradas. Su madera, blanca rojiza, dura y muy compacta, tiene aplicación en obras de taracea.
DURO, A (1)	1.- Se dice de la fruta que no está madura. 2.-Se dice del pan "que no es del día". Se opone a tierno.
DURO, A (2)	Fruta no madura: "esas peras están duras todavía".

VOCABULARIO NAVARRO

LETRA E

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
ECHEPASTIZA	Bizcocho casero. (Baztán).
EDATE	Del vasco edan: eber. Donativo de pan, vino y queso con que el Ayuntamiento de Santesteban obsequia a los pobres el día del Corpus. Tenía lugar en el atrio de la parroquia, después de la Misa mayor. Durante este acto tocaba el chistulari una melodía especial, llamada edaten (bebiendo). A continuación se bailaba el zaguidanza.
EGADAS	Nombre que dan a los posos del aceite. (Tafalla). En Tierra Estella, carazas. En Los Arcos, igarradas.
EGOZTE	Errotaldi. Cantidad de grano que se lleva al molino. (Baztán).
ELABOREAR	Mezclar la levadura con la primera harina. (Artajona).
ELAR (1)	Cadena y gancho del hogar en que se colgaba el caldero.
ELAR (2)	Lar o Llar: cadena gruesa, rematada en un gancho que, pendiente de una viga cruzada en lo interior de la chimenea, sirve para colgar el caldero sobre el hogar. (Uztarroz, Roncal, Vidángoz, Ezcároz, Izalzu, Navascués). Véase ar, tranca y calderizo. Parte baja de la chimenea. (Améscoa)
ELCE	Puchero. (Montaña). Es voz vasca.
ELCEBURNIE	Nombre vasco del hierro o seso de forma semicircular para sostener el puchero en el hogar. (Zona N.O). Véase "seso" y "elseburnia".
ELOTRE	Locha.
ELSABURDINA	"Hierro de los pucheros" los asentadores de ollas y marmitas.
ELSEBURDINA	Véase "elseburnía".

ELSEBURNIA	Hierro o seso de forma semicircular, provisto de asa o agarradero, que ponen en el hogar para sostener los pucheros. (Esparza de Salazar). Del vasco "eltze" olla y "burnia": hierro. El Aézcoa, "elseburdina". En Roncal, "guibilicos" y "guiblecos". Véase "seso" y "el-ceburnie".
ELTZETZIKIN	El puchero negro del café. Eusk: eltze: puchero, zikin: negro.
ELTXETUE	Jarra de la que se bebía en común, a la hora de comer.
ELTZAOR	Nombre vasco de la zambomba. Es un cilindro de madera, hueco de 40 centímetros de largo y 23 de diámetro, hecho de tronco de castaño o roble, abierto por un extremo y cerrado por el otro con una piel de tejón o de oveja muy tirante. En el centro de esta va sujeto un extremo de un bramante embadurnado con cera, que se prolonga en el interior. Frotando por dentro para fuera con la mano esta cuerda, se produce un ruido ronco que ahuyenta a las fieras.
ELZIEK	Recipiente de barro, de diversas formas y tamaños, que se usaban para hacer la sopa, alubias, berza o patatas.
EMBASADOR	Embudo.
EMBOTE	Acción y efecto de embotar. "Esta semana tenemos mucho que hacer con el embote: tenemos que poner tomate, melocotón y pera".
EMBOTAR	Poner en conserva (alimentos, generalmente los frutos del campo), introduciéndolos en botes que se cierran herméticamente y se cuecen a elevadas temperaturas.
EMBUTIDORA (1)	Máquina para hacer embutidos. (Ribera).
EMBUTIDORA (2)	Máquina para hacer chorizos, salchichas o salchichones.
EMPANADA	Nombre que dan en Fitero a un plato típico que consumen en la romería al Barranco, que celebran anualmente en el mes de mayo. Consiste en un pan ahuecado y partido en dos, cuyo interior contiene o un chorizo cocido, o un huevo duro, o costillas asadas o albardadas.

EMPANARSE	Hartarse de comer pan. (Pamplona, Cuenca, Ribera).
EMPAPUJARSE	Empapuzarse. (Zona Media).
EMPAPUZON	Hartazgo. Acción y efecto de empapuzarse. "El feliciano se murió de un empapuzón de alubias". (Tudela).
EMPEDRADO, DA	Dícese del gallo y gallina habados, de plumas multicolores que se entremezclan formando pintas. (Zona de Eslava).
EMPEDRARSE	Ponerse ebrio, emborracharse. "Bebió de más y se empedró". (Ribera).
EMPELTRE/ EMPESTRE (1)	1. Variedad de aceituna producida por el olivo empeltre. (Lerga). 2. Olivo pequeño, muy fructífero, de aceituna negra, alargada y delgada. (Lerga).
EMPELTRE/ EMPESTRE (2)	Olivo pequeño de dos o tres pies (a veces cuatro) que se separan al salir de la tierra y forman otros tantos troncos. (Ribera). En Caparroso, impertre.
EMPIOLAR	Enlazar -sin cuerdas- las patas traseras del conejo con sus nervios, para colgarlo y espellearlo. (Arguedas).
EMPIPARSE (1)	Embriagarse. (Ribera).
EMPIPARSE (2)	Embriagarse. (Ribera).
EMPIPORRARSE	Comer y beber en exceso.
EMPRINGAR	Untar, manchar con una materia pringosa. (Usase también como reflexivo). (Ribera, Zona Media).
EMPUESTA	1. La cantidad de grano o de otra cosa que pueda cogerse con las dos manos juntas. "Echa una empuesta de trigo". (Los Arcos). 2. La empuesta de legumbres es cogiéndolas a una mano y hacia abajo. Dos de ellas suponen la ración individual. (Bardenas).
ENCELA	Molde cilíndrico, formado por un fleje de madera, que se emplea en la fabricación de quesos. (Roncal).

ENCENDALLO	Elementos, (teas, astillas, ramas secas, etc.), necesarios para prender el fuego. Exp.: "como no encontremos algo de encendallo, no vamos a poder asar hoy las chulas".
ENCENDAMBRE	Material ligero que se emplea para encender una fogata.
EN COMINADA	Carne con comino. Se elaboraba, además, con especias y huevos.
EN PASTIZ	Se supone que era una especie de pastel, elaborado tanto con carne como con pescado.
ENCHISPARSE	Achispase. Beber sin embriagarse, poniéndose de buen humor. (Ribera, Aóiz).
ENDIBIA	Hierba medicinal que, cocida con vino blanco, miel y azúcar, empleaba un curandero de la Berrueza, llamado Juan Griego, en el siglo XVI, para curar la tos seca crónica, la tos de perro.
ENDOBLADO	Nombre que dan al cordero de dos madres, al que ha mamado de su madre y de otra oveja. A la oveja que da de mamar a un cordero que no ha parido la llaman artuña. Al cordero endoblado le llaman también ayudante.
ENDRECERA	En Salazar, "endrecera" es sinónimo de arreglo, porvenir, desarrollo. Cuando en una casa hay muchos hijos, todos pequeños, y algún viejo imposibilitado, dicen: "¡Mala endrecera de familia!"/ En Estella y Tierra Estella llaman "endrecera" al mejor tajo o porción de una carne o pescado.
ENELDO	Es uno de los cominos silvestres. Muy parecido al hinojo, echa la flor en forma de parasol y las semillas de dos en dos, aovadas, planas, con estrías y ribeteadas. Abunda tanto en barbechos y viñas, como en ribazos y bordes de caminos. Anual y con las mismas propiedades que el hinojo, se emplea como condimento en pescados y carnes.
ENFARINARSE	Ponerse pringado, tisonado de harina.
ENFASCAR/ ENFRASCAR (1)	Empalagar. (Lerín).
ENFASCAR/ ENFRASCAR (2)	Comer en demasía. Atiborrar.

ENFASCAR/ ENFRASCAR (3)	Atiborrar.
ENGAÑAGUITON	Tortilla mezclada con pan (para aumentar su volumen) y aderezada con salsa y pimientos secos. (Tierra Estella).
ENGAÑATRIPAS	Llaman así a las costillas de cerdo fritas. También las llaman untamorros.
ENGAÑAR	Refiriéndose a los caracoles, ir calentándolos en agua, a fuego lento, vivos, hasta que mueran, antes de cocinarlos definitivamente, con el fin de que sus cuerpos comestibles no queden ocultos dentro de la concha y de esa forma sea más fácil extraerlos cuando se comen.
ENGUILA	Anguila. (Ribera, Zona Media, Cuenca). De los Gozos a San Benito, que aún se repiten en Corella, proceden estos versos: "un inserto venenoso l'icharon en la comida; dio la bendición al Santo y el sapo se volvió enguila".
ENSAIMADA/ENSAINADA/ TORTAS DE ENSAINADA/ TORTAS DE SAN ANTÓN/ TORTAS DE MANTECA	Tortas hechas con masa de harina y residuos de manteca frita de cerdo, denominados aquí "chicharros". (Cortes de Navarra).
ENSAINADA	Ensaimada. (Ablitas). Quizá provenga este nombre de sain que en vascuence significa grasa. (Iribarren). // Chinchorras. (Vocabulario de Carcar. Eduardo Mateo Gambarte).
ENRASTRAR	Ensartar objetos o frutos formando rastra o ristra (Ribera). // Coser pimientos con una cuerda por el rabo para ponerlos a secar colgados (Vocabulario de Carcar. Eduardo Mateo Gambarte). // Unir frutos o cosas en forma de ristra o rastra. (El habla de Marcilla. Emilio Garrido).
ENSAINADAS O ENSAIMADAS	Tortas dulces con varios ingredientes. A la masa de harina se le añaden "chinchurros" o "chanchigorris" (residuos de manteca de cerdo), canela en polvo y azúcar. Bien revuelto todo, se extiende en una lata con la ayuda de una raedera. En el fondo de una lata se pone previamente azúcar. Antes de meterla al horno, se espolvorea con azúcar y canela.

ENSARINADA o ENSAIMADA	Ensarinada de chinchurras: tortas de chinchigor.
ENSARTAR	Coger los pimientos por el cabo con una cuerda para colgarlos a secar; poner los ajos en sartas.
ENSARTIR	Ensartar. Ensartar los pimientos atravesándoles el rabo con una liza o cuerda larga para ponerlos a secar. (Lodosa).
ENSEINADA	Torta de chanchigorris. (Guirguillano, Tierra Estella). Véase chanchigorris.
ENTEINADA	Montón de leña (fajos de sarmientos, tamariz, etc.) para el uso doméstico, situado en alto; unas veces bajo cubierto de obra, otras, sobre pilares de obra unidos por maderos y otras sobre el ángulo de las tapias de un corral y un madero cruzado. Por extensión, llaman enteinada al mismo depósito en alto o cobertizo donde se guarda la leña. (Ribera tudelana).
ENTEICO	Manteca, grasa, entrañas.
ENTREBIA	Entrevía. La grasa o adherencias de grasa que hay en los intestinos de las reses. (Pamplona, Cuenca y valles próximos a Pamplona).
ENTREBIAR	Dejar limpios de entrébia o grasa los intestinos de las reses. (Pamplona, Cuenca).
ENTRESIJO (1)	Conjunto de vísceras.
ENTRESIJO (2)	Redaño. Tela que une los intestinos de los cerdos.
ENTREVERAU O ENVERAU	Dícese así del fruto no del todo maduro, especialmente al tomate que está en su punto ideal para la ensalada. ("Me gusta el tomate entreverau--o enverau-- y no tan maduro") (Arguedas).
ENTREVERADO, DA (1)	Fruto que tiene dos colores, que no ha llegado a madurar del todo. El verbo es entreverar.
ENTREVERADO, DA (2)	Fruto que tiene dos colores, que no ha llegado a madurar del todo. El verbo es entreverar.

ENTREVERADO, DA (3)	Dícese del fruto ni maduro ni crudo. (Corella).
ENTREVERADO, DA (4)	Del latín inter y variare. Fruto a medio madurar, se aplica preferentemente a los pimientos.
ENTREVITE	Grasa y adherencias que hay entre los intestinos del cerdo. (San Martín de Unx).
ENTRIPARRAR	Atiborrar, empachar. También en sentido de antojar. "Estoy tan entriparrado, que no puedo comer más".
ENTRIPARRAU (1)	Harto, atracado de comer. Exp:"he cogido tan a gusto esas cerezas, que ahora estoy entriparrau".
ENTRIPARRARSE (1)	Hartarse de comer; estar ahito e indigesto por haber comido. (De uso general).
ENTRIPARRARSE (2)	Hartarse de comer; estar ahito e indigesto por haber comido. (De uso general).
ENTRIPARRARSE (3)	Hartarse de comer; estar ahito e indigesto por haber comido. (De uso general).
ENTRIPARRO	Antojo; deseo vehemente, apetencia fuerte de una cosa: "Tengo entriparro de comer salmón. Tenía el entriparro de comer ancas de rana". (Zona Media, Aóiz, Ribera). // Hartazón, cólico, indigestión, etc. (Id.)
ENTRIPARRAU (2)	Dícese de los corderos que se crían flacos y débiles, porque suelen echar mucha tripa. (Salazar).
ENTRIPORRADO, DA	Harto, ahito de comer. (Corella).
ENVASADOR	Embudo, en general: "coge el envasador para poner el vino en la botella".
ENVERAR (1)	Se dice de la uvva cuando colorea. (Zona Media, Ribera).
ENVAS	Venta del vino, el día en que se sacaba de la bodega. (Etayo).
ENVERAR (2)	Empezar a colorear, o madurar, el fruto.

ENVERAU	Entreverau. Dícese así del fruto no del todo maduro, especialmente al tomate que está en su punto ideal para la ensalada. "Me gusta el tomate enverau -o entreverau- y no tan maduro". (Arguedas).
EPAISES	Nombre que dan en Arraiz-Orquín a la leña de hogares, y al cánon de aprovechamiento por la recogida de la misma en los montes comunales.
ERCEMIÑES	Escemines: intestino delgado de cordero o carnero que se emplea para hacer longanizas. (Pamplona, Cuenca, y Valles próximos a Pamplona).
ERREGU	Robo, medida de capacidad de unos 28 litros. (Baztán).
ERREGU ERDI	Medio robo. (Ver Erregu).- (Baztán).
ERREÑOZA (1)	Nombre vasco que dan al laurel (Valle de Bertizarana).
ERREÑOZA (2)	Erreñotza. Laurus nobilis. Nombre que dan al laurel en el Valle de Bertizarana.
ERRETOKI	Tostador largo en forma de parrilla que se empleaba para tostar las rebanadas delgadas de arto, que con leche, se empleaban (consumían) en el desayuno (Arrayoz, Valle de Baztán).
ERREYEK	Riñones.
ERRO (1)	Gajo. "Dame un erro": dame un gajo (de naranja, de nuez). (Abaigar, Ancín).
ERRO (2)	Parte comestible de la nuez.
ERROBO	Robo, medida de capacidad de áridos. (Montaña).
ERTZEMIN	Intestino delgado de cordero o carnero que se utilizaba para hacer longanizas. Eusk: ertze: intestino, min: intimo.
ESBAFAR (1)	Evaporar y perder su riqueza o sus propiedades, cualquier líquido, bebida o producto, debido al paso del tiempo o a que la botella o recipiente se deje descubierto. "El vino está esbafau". (Arguedas).
ESBAFAR (2)	Mojar ligeramente con unas gotas de agua los pimientos antes de asarlos a la brasa.

ESBAFARSE (1)	Irse un líquido en espuma: vgr. La gaseosa o el champán. (Ribera, Aibar). Perder un líquido su aroma o fuerza por evaporación. Y así dicen que se ha esbafado o está esbafado el café que ha perdido su aroma. (Marcilla) (De bafea: vaho)
ESBAFARSE (2)	Además de lo que da Iribarren, se dice también cuando un alimento ha perdido su punto óptimo de calidad o cochura. "Estas galletas están esbafadas".
ESBAFARSE (3)	Evaporarse, perder el aroma.
ESBAFARSE (4)	Perder el aroma un perfume por quedarse abierto o perder la fuerza a la gaseosa al abrirla o agitarla.
ESBAFARSE (5)	Perder un líquido su fuerza y punto. Suele suceder esta acción al guardar cierto tiempo estos líquidos después de abrir la botella. Exp: "este champán no se puede beber, está esbafau".
ESBEDIJAR	Desmenuzar. "El abadejo del ajoarriero estaba bien esbedijado". (San Adrián).
ESBOAZAR	Perder el gas un líquido o bebida espirituosa o espumosa: "cierra la botella, que se va a esboazar". (Sangüesa).
ESCACHADO, DA	Se dice del pan que, de forma rectangular, se hace aplastado y, por lo tanto, sin apenas miga.
ESCALDADO, DA (1)	Se llama así al pan casero cuya masa se elabora a mano incluyendo en ella aceite.
ESCALDADO, DA (2)	Una clase de despojo o tripiicallería que comía la gente humilde. Se decía despectivamente: "Ese no come mas que escaldao". (Pamplona).
ESCALERICAS	Llaman así a las costillas flotantes de cordero. Se dice en la carnicería: "Dame un kilo de escalericas". (Caparroso).
ESCALDAU	Pan hecho con aceite.
ESCALO	Pez muy pequeño que se cría en el Ebro. No es la madrilla, ni la chipa, ni la cría del barbo, penca, etc. (Tudela).

ESCANCIAR	Trasegar el líquido de una vasija a otra. (Regata).
ESCAÑO	Banco de respaldo alto, colocado junto al hogar. Suele tener en su parte media un tablero levadizo que hace las veces de mesa. (Montaña, Zona Media, Aoiz). En Isaba, Roncal y Garde lo llaman también "respaldo". En el Alto Aragón "cadiera".
ESCARNAR	Descarnar. Quitar o separar la carne del hueso.
ESCAROCHAR	Machacar, majar, escachar. (Tierra Estella).
ESCATIZAR	Escarbar la lumbre, atizar al fuego. (Petilla de Aragón). Véase "furiquear".
ECEMÍN	Intestino delgado del cordero o carnero (Pamplona, Añorbe, Cuenca, Montaña). Intestino largo que utilizan para hacer longaniza (Pamplona, Montaña). Véase ercemiñes.
ESCOBON	Escoba de brezo.
ESCOCAR	Descocar nueces o almendrucos.
ESCOLAPIO	Corrupción burlesca de "escalope". "A mí, un escolapio, he oído pedir en un banquete". (Pamplona) [Iribarren].
ESCOMBRA	Escombro, desecho. (En esta acepción el Dicc. La incluye como regionalismo de Aragón y Navarra). Basura. Se aplica generalmente a la basura doméstica; al cajón o pozal de la basura; y al lugar de la cocina donde está el cajón o pozal de la escombra (Pamplona)
ESCOMBRERA	Lugar de la cocina, generalmente bajo la fregadera, donde está el cajón de la escombra. (Pamplona).
ESCORCHAR	Despiezar el cerdo después de haberlo degollado y pelado.
ESCORREDERA	Escurridera. Nombre que dan al mueble de la cocina llamado escurreplatos. (Ribera).
ESCORREDOR	Escurridor o escurreplatos. (Pamplona).

ESCORZONERA	La escorzonera, llamada así (corteza negra) por la forma y aspecto de la raíz, negra por fuera y blanca por dentro, es planta perenne, con hojas lanceoladas, generalmente enteras, que crece espontáneamente en lugares incultos y descampados de la Zona Media y Ribera de Navarra. La raíz de esta especie se consume cocida como una hortaliza más y están especialmente indicadas para los diabéticos por carecer de glucosa que está sustituida por la insulina, por lo que se cultivan razas de mayores dimensiones en EEUU y resto de Europa, como alimento para diabéticos. Su raíz seca y tostada se puede utilizar como sucedáneo de café.
ESCUBILLAR	Escudillar. (Tabar).
ESCUILLAR (1)	Escudillar la sopa': separar del caldo del cocido los huesecillos, colándolo en la escudilla. Verter el caldo sobre las sopas o migas (Zona Media).
ESCUILLAR (2)	Cuando se comía en una escudilla de barro (katillube) en común, no se decía "ir a comer", sino ir a "escudillar".
ESCUILLAR (3)	Servir la comida.
ESCUILLAS	Pequeñas vasijas antiguas de metal que las cofradías o ayuntamientos sacan algunos días de fiesta (San Isidro, San Gregorio, San Adrián, etc.) para ofrecer vino en ellas a los vecinos y vecinas.
ESCUILLETA	Cacillo de cobre, de forma troncocónica, con un mango rematado en gancho para colgarlo del borde de la herrada. (Montaña).
ESCURREVASQUIÑAS	Restos de la comida que no quiere nadie: 'A mí no me des esas escurrevasquiñas, ¿eh?'. (Tafalla).
ESCURRIDERA	O ESCORREDERA/ ESCORREDOR. Nombre que dan al mueble de cocina llamado escurreplatos. (Ribera).
ESCURRUCHAR	Apurar con fruición el último trago, las últimas gotas de una botella o vasija. En sentido análogo, aunque pasivo, se utiliza la expresión: "Esta bota está escurruchada" (completamente vacía).

ESFAFAR / ESBATAR	Evaporar, volatilizar, disipar, irse en espuma. Aplicase al perfume que se evapora si se destapa el frasco, o al champán que se va en espuma si se descorcha. Usase generalmente en reflexivo. (Ribera). Se usa también en Aragón, según Borao.
ESFAFARSE	Evaporarse. (Zona de Eslava).
ESFORCEJINAR	Quitar los sarmientos bastardos o machos que proliferan en las cepas durante el primer verdor. Seguramente procede esta voz por degeneración del antiguo vocablo fornecino, que era el hijo bastardo de casado y soltera. "Voy a esforcejinar la viña". (Arguedas).
ESFULLINAR	Deshollinar. Limpiar las chimeneas, quitándoles el hollín. Exp: "Si quieres que tire bien, hay que esfullinar la chimenea cuando menos una vez al año".
ESGARDABERA	Cerraja, "Sonchus Oleraceus L". (Sada).
ESGARDABERA (2)	Cerraja común. En vasc. CARDABERA.
ESGUAZAR	Desguazar, sacar el agua a los melones. (Ribera).
ESLAVARSE	Perder la sustancia, el gusto o el color por acción del tiempo o del exceso de cocción.
ESLAVARSE (2)	Perder una cosa la sustancia y el gusto. (Ribera, Lerín). 'La patata -decía uno de Cascan-te- es mejor asada que cocida, porque cociéndola se eslava'. [Iribarren].
ESMENUZAR	Desmenuzar. (Ribera).
ESMERAR / AMERAR	Conseguir la disminución o espesamiento de un líquido por medio de la ebullición. (Ribera).
ESMERMAR	Mermar, perder volumen o cantidad: el gorrin esmerma mucho al asar.
ESMUIR	Recolectar la aceituna o la oliva por el procedimiento del ordeño. 'Muir'en Navarra es sinónimo de ordeñar.
ESNIA O ESNEA	Voz vasca que significa leche. (Pamplona, Montaña). ¡Que mala esnía! (que mala leche).

ESPADA	Cuchillo de madera que se emplea en la elaboración del queso para cortar y desmenuzar la cuajada antes de meterla en la quesera. (Roncal). Instrumento en forma de espada para despuntar las viñas. (Olite).
ESPALDERA	Instrumento largo y plano sobre el que se colocaba el cuerpo de cuto muerto para que se ventilase. Podía tratarse de una escalera, una rastra agrícola...
ESPANTADO, DA	Se dice del guiso o plato hecho de prisa, de mala forma, y que, por ello, no tiene sazón. 'Estas alubias están espantadas'. (Pamplona). [Iribarren].
ESPAÑOL	Pan sobado. (Lesaca).
ESPAÑOLA	Pasta redonda de unos doce centímetros de diámetro. Baja, hecha con la misma pasta que la magdalena cocida directamente en la lata sin papel. .
ESPAÑOLA (2)	Pasta redonda y plana elaborada con los mismos ingredientes que la magdalena, pero cocinada en el horno puesta directamente en una lata y no dentro de una cazuelita de papel.
ESPAÑOLETAS	Dulce amerengado; galleta blanca a base de azúcar. (Corella).
ESPARRAR	Quitar la ropa las parras y a los tomates.
ESPECIAS	De canela, clavo, nuez moscada y anís. Que se usaban en la matanza del cuto. (Etayo).
ESPEDE	Colgador de utensilios de cocina.
ESPEDERA / ESPETERA	Nombre que dan al conjunto de vasijas de cobre o metal (almireces, cazos, calentadores, chocolateras, etc.) que hay en una cocina. (Obanos).
ESPEDERA / ESPETERA (2)	Espetera. (De uso casi general). En un doc. De 1.768 y de Pamplona, se lee: "ajuar y espedera de cocina". // Marco de madera del que cuelgan los cazos, cacerolas, jarros de metal y otros útiles de cocina. Está colocado generalmente en el 'paso' o pasillo, al lado de la puerta de la cocina y sobre un banco que sostiene las herradas. (Oroz-Betelu). // Conjunto de cacharros de cobre alineados sobre un vasar o colgados en la cocina. (San Martín de Unx, Cascante).

ESPEDEROS	Niños encargados de recoger ensartándolos en los espedos de hierro, los tocinos, morcillas etc. que dan las amas de casa el día de San Nicolás.
ESPEDO	Palo puntiagudo de boj, o punzón largo de hierro, en los que se ensarta la carne para asar. En casa se usaba el de hierro y en el monte el de boj. Quizá guarde relación con el termino eusk. ezpel (boj). Exp: "A media mañana te asas dos chulas en el espedo, te echas cuatro tragos y luego subes las cuestas a todo meter".
ESPEDO (2)	Asador para asar los cabritos. Espetón. (Romanzado, Roncal).
ESPELLETAR	Despellejar. "Espelleta el conejo para el calderete". (Arguedas).
ESPELLETAR (2)	Despellejar, desollar. (Ribera). Véase despellejar.
ESPEYO	Espetón: asador; hierro largo y delgado en forma de asador o estoque. (Roncal, Aézcoa).
ESPINARIAS	Espinacas. (Cascante).
ESPINÓN	Espinazo o "rosario" del cerdo u otro animal. (San Martín de Unx).
ESPINOCHAR	Véase "despinochar".
ESPOMA	Espuma. (De uso casi general).
ESPOMADOR	Espumadera. (Roncal, Salazar). Véase "espomar" y "espoma".
ESPOMAR	Espumar. (Roncal, Salazar). Véase "espoma" y "espomador".
ESPOLVORIAR	Espolvorear. Echar al aire oliva, legumbres...para que el aire las limpie de impurezas.
ESPONJA	Que bebe mucho.
ESTENTINOS:	Intestinos.
ESPORTILLO	Capaceta donde los campesinos llevan el companaje. (Tierra Estella).
ESPUMIDERA	Espumadera.

ESQUINAZO	Nombre que dan a la clavícula o paletilla en la Ribera. Cierta tajada de carne. En unas instrucciones dadas en 1718 por el Cabildo de la Colegiata de Roncesvalles al limosnero, se ordena a éste que "cuando viniere el fraile Francisco, se le dé un 'esquinazo' de lechón, con su hueso, los pies y orejas y un cuarto de cabra o de oveja". En documentos del siglo XVI llaman 'esquinazo' al hueso de la cadera.
ESQUIROL	Nombre que se le da a la ardilla en los pueblos fronterizos con Aragón. (El dicc. la incluye como regionalismo aragonés).
ESTACIONES	'Hacer las estaciones'. Recorrer las iglesias el día de Jueves Santo, rezando ante los Monumentos. Por semejanza y burla se dice que 'hacen las estaciones' los bebedores que se dedican a recorrer las tabernas, bebiendo en cada una de ellas. (Pamplona).
ESTADO, MESA DE	Plato que se hace en Palacio a los Caballeros de la Cámara y señores.
ESTADÍO	Lo que es viejo o está pasado de sazón o empezando a perderse; lo que es del día anterior; vgr. un pastel, un pan, etc. (Tudela, Cascante).
ESTAFARSE	Evaporarse.
ESTAFU, DA	Descompuesto, podrido; que huele mal. Dícese del pescado o de la carne. (San Martín de Unx). Véase tafo.
ESTAÑUBELARRA / EZTA-ÑU-BELARRA	Nombre que significa en vasco "hierba de estaño" y que aplican a la llamada 'Equisetum Telmateya' (en castellano, cola de caballo, rabo de mula y rabo de asno). Antes de generalizarse el uso de la porcelana, en las casas de la Montaña servían la comida en vajilla de estaño, y las mujeres se servían de la aspereza de dicha hierba para limpiar y pulir sus utensilios culinarios.
ESTEMACUR	Nombre vasco que dan al intestino ciego de los animales. (V. de Roncal).
ESTEMIN	Escemín: intestino delgado. Véase escemín y ercemiñes.
ESTENTINOS	Vulg. Intestinos. (Ribera).
ESTICAR	Pisar las uvas, con los pies descalzos.

ESTILDAR	Hervir, escaldar. (Me gustan los pimientos secos bien 'estildadicos'). (Fitero). Destilar, escurrir. (Ribera).
ESTIMIN	Menudo de cordero. (Meoz, Longuida).
ESTIRACUELLOS	Nombre que dan a una clase de 'bisaltos' (guisantes) de granos diminutos, que se consumen con la vaina. (Eslava, Aibar, Lerga, Gallipienzo, etc.). También los llaman, en esta zona y en muchos pueblos de la Ribera 'cometodo' y 'comelotodo'.
EZTIZURIYA	Nombre vasco de una variedad de manzano, cuyo fruto, de carne esponjosa, blanda, blanca y muy dulce, da una sidra muy azucarada y rica en alcohol y ácido carbónico. Según Lacoizqueta, es muy buena para la elaboración de la sidra achampanada. (Valle de Bertizarana).
ESTOTOSAR / STOTOSHAR	Nombre que dan ala pocilga de los cerdos. (Vidángoz). Véase "zotola".
ESTRAL	Hacha, destral. (Roncal).
ESTRALICA	VER Destral, Choleja, destradilla, acholeja. Hacha pequeña con la que descuartizaban el cerdo. (Allo).
ESTREGAR	Restregar o frotar la ropa que se lava para extremar su limpieza. (Zona Media, Aóiz). Frotar y secar las vasijas, cubiertos, etc. después de fregados. (Zona de Sangüesa).
ESTRELLAMAR	Plantaginaceae coronopus, L. (Izar-belarra). En salinas, marismas y playas de todo el país. En Europa, donde es cultivada con intensidad, está considerada como excelente en ensalada y como legumbre de acompañamiento.
ESTRICAR	Pisar la uva en el lagar. (Guirguillano-Tierra Estella).
ESTROIDE	Trébede. (Petilla de Aragón).
ESTRUEDES	Trébedes. (Ribaforada y Cortes).
ESTUFIQUE	(De origen incierto aunque posiblemente del latín 'estulto', bobo, tonto). Melindroso. "Ese siempre ha sido un estufique, no come de casi nada".

ESTURRADOR	Tedero, soporte de hierro para que ardan sobre él las teas. (Petilla de Aragón).
ESVINAGRAR	Avinagar. (Ribera). Usase también en reflexivo. 'Se nos ha esvinagrado el vino'.
EYURDEA / YURDEA	Nombre vasco de la quinta, pecha medieval que consistía en dar al señor la quinta parte de los frutos recogidos o del botín conquistado. Aparece en documentos del siglo XI. (Roncal).
EZCANDIA	Trigo que se da de comer al ganado. (Valle de Roncal). Véase "ezcandria".
EZCANDRIA	Escandia, escanda: especie de trigo de paja dura y corta, cuyo grano se separa difícilmente del cascabillo.
EZKALIKOTXA	Fruto y pasto del haya.
EZKERESCUN	De "esker" 'izquierda' y "eskun" 'derecha. Arreglo que se hacía a las sabanas que por su prolongado uso, su textura había quedado debilitada en su parte central. Se cortaba en sentido longitudinal por el centro y se unían los extremos - esker-eskun, izquierda-derecha - cosiéndolos al chir". "Ezker-eskun y coser al chir". Véase "chir".
EZTIE / EZTILLE	Miel.

COLECCIÓN DE PAREMIAS

LETRA F

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
FALA	Nombre que daban en las tabernas de Echarri-Aranaz, a un vaso de tamaño grande en el que servían vino y cuya cabida era cuatro veces mayor que la del "medio" usual. Se sirvió hasta la guerra del 36 y su precio era de 20 céntimos, frente al de 5 céntimos del vaso habitual.
FALDAS	El costado o parte central, también llamada hoja o tira de tocino, del cerdo. También llamado panceta. Arive.
FALFA (HUEVO EN...)	Huevo sin cáscara, solamente envuelto en una membrana, o fáfara. (Telilla o cubierta blanda que tienen los huevos de las aves por la parte interior. DRAE).
FALLICION	Hambre, gana de comer.
FALLICION (2)	Desgana, hambre, necesidad. Romería a San Quirico de Navascues. 16/6/84. Una romera al llegar a la cima, dijo: "Yo tengo una fallición..."
FALLICION (3)	Desfallecimiento, debilidad. Se aplica generalmente al desfallecimiento o debilidad producidos por el hambre. Un hombre sufre un desmayo a mediodía, y dice al recobrase: "Será fallición, porque he desayunau a las cinco y no he almorzau". (Pamplona, Tierra Estella, Améscoa Baja, Romanzado, Aóiz, Roncal, Salazar).
FALLIDO, A	Débil, flojo, sin fuerzas. "Estoy fallido de necesidad (de necesidad de comer)". (Ribera, Aóiz, Pamplona, Tierra Estella).
FALLIDO, A (2)	Hambriento.
FALLO	Estar débil, temeroso; flaco, poca cosa.
FALLO (2)	"Estoy fallo". Estoy hambriento, desganao, sin fuerzas. "Y al señor Martín le gustaba comer puntual. Además, según dijo, estaba fallo". (Luis Antonio Montes Andía. "Memorias de un chico de pueblo" pág.160. (Oteiza de la Solana).

FALLO (3)	Desfallecido, escaso de fuerzas. (De uso general). Estar fallo: estar débil, desfallecido, ya sea por enfermedad, cansancio o hambre. (Id.). Lerin.
FALLO (4)	Ál. Desfallecido, falta de fuerzas.
FANSAINA	Sopa con vino. (Ochagavía). En otras localidades fransaina y franseina.
FARBETA	Pajarillo que frecuenta las higueras en septiembre. En Fitero se le da el nombre de moralica, ya que además de las higueras frecuenta los árboles y bardales de moras, que acostumbra picotear. Una vez desplumados y desviscerados se introducen en un pimientito libre de semillas, se aderezan con ajo, perejil, sal y aceite y se colocan sobre las brasas hasta que queda asado.
FARFA	En farfa: Huevo de gallina sin cáscara.
FARFA (2)	En farfa: Huevo de gallina, desprovisto de cáscara. (Los Arcos). Fáfara según el Dicc., es la telilla que tienen los huevos por la parte interior de la cáscara. Y en fáfara es un modo adverbial que equivale a "a medio hacer, de manera imperfecta, pendiente de terminación".
FARIMERIENDA	(Del vasco afari: cena). Merienda-cena (Cuenca, Pamplona, Montaña).
FARINETA	Papilla que se hace mezclando a la leche cocida algo de harina. (Aézcoa). En Fustiñana llaman farinetas a unos amasijos de harina y aceite que hacen el día de Santa Lucía, a la que, por esto, llaman Santa Lucía la farinetera. Comen las farinetas con leche o arropo. Harina de maíz frita en aceite. (Tudela).
FARINETA (2)	Igual al FORMIGO, pero con harina de trigo.
FARINETAS	Puré hecho con harina de maíz y a veces con jamón frito.
FARINETAS (2)	Puré hecho con harina de maíz. De uso en todo Aragón, Zaragoza incluida. Ver "chicharrros".

FARINETAS (3)	Se hacen con agua, harina y sal, como si fuera natilla. Una vez enfriada la pasta en una fuente o plato, se parte a trozos y se les echa arropo por encima. Otros las prefieren con "chicharros" de pan y azúcar. Llamen "chicharros" a los trocitos de pan o grasa de cerdo fritos. Los primeros son "currusquicos" (trozos pequeños) de pan tostados, y los de grasa son los denominados en otras partes "chanchigorris".
FARINETAS (4)	Ar. Gachas de harina de maíz.
FARNACA	Liebre joven de menos de un año. (Ribera tudelana)
FARNACA (2)	Ar. Lebrato.
FARNACA o JARNACA	Cría de liebre que todavía no ha sido madre. Liebre hembra joven, que todavía no ha sido madre. Por extensión, moza joven guapa.
FAROL	Recipiente de hojalata o latón en forma de farol con un asa en la parte superior, que se empleaba hace años para llevar helados a las casas. (Pamplona).
FARREAR	Rebuznar (Cáseda).
FARRETE- FARRETE, DAR	Gastar con alegría, dilapidar. Comer hasta terminar lo servido. "No se levantó de la mesa hasta dar farrete".
FARVETA	(Del francés farvette): Pardal: Pajarillo que frecuenta las higueras por septiembre. (Tudela).
FECEJADA	Heces de vino (Ribera tudelana). Boraio dice que se usa en los pueblos limítrofes de Aragón con Navarra.
FENDO- FENDOZ	Nombre que dan a la planta del regaliz (Cascante). Véase fendoz.
FENDOZ	La mata del regaliz u orozuz (Tudela). En Corella hildoz. (En Navarra se pronuncia regalíz en lugar de regaliz).
FENOJAL	Paraje donde abunda el fenajo o hinojo. (Caparroso).
FENOJO	Hinojo. Foeniculum vulgare. Un termino del regadío de Caparroso se llama Fenobar o Fenobar por la abundancia de esta planta. En otras localidades cenajo.

FERRADA	Herrada o rada para tener el agua en la cocina. (Roncal).
FERRADA (2)	Ant. Herrada U. en Asturias.
FERRATA	Herrada. Herrada con grifo y ansas.
FERRATA (2)	Herrada. Vasija de madera con aros de latón que empleaban para traer agua de la fuente. (Regata). Vease rada.
FERRETA	Herrada. Confrontar con las formas roncalesas berreta, berrada "herradura", beratu "herrar".
FERRETA (2)	Herada: recipiente de madera de forma troncocónica con aros metálicos, que usan en la Montaña. (Aézcoa). Herrada. (Valle de Odieta. Existe una canción bilingüe que empieza así: Cuando vas a la fuente, ferreta buruan (con la herrada en la cabeza), no te vuelvas a casa, iru lau orduan (en tres o cuatro horas).
FERRETE	El hierro que usan los carniceros para afilar sus cuchillos. (Ribera).
FERRETES	Manchas o residuos de chocolate, mostillo, etc.
FIZOR	Picor que produce en la lengua los alimentos o bebidas picantes. "Este vino tiene fizorico" (Salazar). Véase "cizorrico" y "zizar".
FLAMENQUILLAS	Plato mediano, mayor que el trincherero y menor que la fuente o plato real, que se usa en las mesas para servir alguna fruta o manjar delicado.
FLAMENQUILLAS (2)	Plato mediano, de forma redonda u oblonga, mayor que el trincherero y menor que una fuente.
FLOCO	Racimo, ramillete, porción de frutos vegetales.
FLOJO	Véase "pan". Pan flojo se denomina al de miga esponjosa, en oposición al pan sobado de masa densa. (De uso casi general)
FLOQUILLO	Capa de moho que se pone, con la humedad, en el trigo, vino, aceite, etc. (Corella)
FLOR	Llaman así a la lechuzuela del cordero. (Ribera, Zona Media).

FLOREADO	Se dice del espárrago "exoliado", es decir, del que presenta la punta o cabeza con las láminas o capas abiertas.
FLOREAR	Echar flores los árboles. Metafóricamente se dice también cuando los espárragos se ven salir por encima de los lombos.
FLOREAR (2)	Enmohecer
FLORECIDO	Dícese del moho formado sobre materias orgánicas en descomposición, similar a la capa de pelusa sobre la superficie. "Pastel florecido, melocotones florecidos". (Arguedas).
FLORECIDO (2)	Enmohecido; aplícase a la fruta u otras sustancias cuando se enmohecen. (San Martín de Unx, Aibar).
FLORECIDO (3)	Mohoso.
FLORIAR-FLORIARSE	Se dice del pan cuando se enmohece. En tales ocasiones, se decía "¡S'a floriau!". (Artajona).
FOCHA	Gallina o polla de agua (Ribera). Fullica atra. Nombres locales: focha, monaguilla. Vas. Kopetazuri arraunta. Véase gallineta.
FOCHA (2)	Ave gruiforme nadadora de hasta tres decímetros de largo, plumaje negro con reflejos grises, pico y frente blancos, alas anchas, cola corta y redondeada y pies de color verdoso amarillento, con dedos largos y lobulados.
FODRE	Barrica, bocoy o barril para el vino. "En fiestas se instala un "fodre" en casa de uno dde los mayordomos y la mocina del pueblo acude allí a beber". (Espinal). Véase "pipote" y "pipe-ro".
FOGAL	Fogaril, fogón, hogar de la cocina. (Estella, Oroz Betelu, Aézcoa, Monreal, Romanzado, Améscoa). En un doc. De la Colegiata de Roncesvalles de 1795 aparece esta palabra.
FOGAL (2)	Hogar. También en aragonés. Fogal o sukaldea.
FOGARADA	Llamarada (Cascante).
FOGARADA (2)	Llama fuerte que levanta el fuego.

FOGARIL	Hogar. (Ribera). El Dicc. La incluye como regionalismo de Aragón. El sitio del hogar donde cae la brasa de los tizones y en la cual se colocan los pucheros. (Id). Hogar, fogón (Ustés). En otras localidades hogaril, socapar y sucapar.
FOGARIL (2)	Hogar, fogón. (Ustés). En otras localidades "hogaril", "socapar" y "sucapar".
FOGARIL (3)	And. y Ar. Hogar de cocina.
FOGON	Plataforma que se coloca a unos 8 centímetros sobre el suelo de las cocinas antiguas y que se utiliza para cocinar (Zona de Sangüesa). Véase "hogaril" y "fogaril".
FOGON (2)	Sitio adecuado en las cocinas para hacer fuego y guisar.
FOLCACHAURA	Medida desde el suelo hasta las partes genitales de un hombre. "Le llegaba el agua hasta la folcachaura= hasta los cojones". (Caparroso). En el cuerpo humano, las entrepiernas u horcajadura. Ver Forcacha (Iribarren V. N).
FORCACHA	Horquilla de madera. Rama de árbol en forma de Y. Viene de furca (horca) y resulta curiosa la conservación de la F. Sobre dos forcachas se coloca al fuego, el furicón o palo en el que se ensartan los corderos para asarlos a la brasa.
FORCACHA (2)	Horquilla de madera. Rama de árbol en forma de Y. Viene de furca (horca) y resulta curiosa la conservación de la F. Sobre dos forcachas se coloca al fuego, el furicón o palo en el que se ensartan los corderos para asarlos a la brasa.
FORGUNERO	Véase Ungunero.
FORICON	Tizonera, lugar de la cocina donde se deposita la leña. (Petilla de Aragón).
FORICON (2)	Palo largo que se utiliza para sacar las brasas del horno de cocer el pan (Gallipienzo).
FORMIGO	Se deshace al fuego sebo en una sartén, en el que se fríe cebolla y ajo. Ya hechos se añaden agua y sal y cuando está hirviendo, se le echa harina de maíz, molida con la cáscara. Se come a cucharadas.
FORNACA	Lebrato (Ayesa, Gallipienzo).

FORNACA (2)	Cría pequeña de la liebre. (Salazar). En otras zonas "farnaca".
FORNAZO	Pan de leche, harina y yemas (Cascante).
FORRUÑA	Mancha o tizne. Aplícase generalmente al hollín que queda pegado al culo de las sartenes, peroles, etc. (Ribera tudelana).
FORTORICO	Dícese en sentido gastronómico, de la fortaleza de un plato. "Este guiso está fortorico", está o es fuerte. (Monreal).
FRAILE	Bisaltos de oreja de fraile: nombre que dan a unos guisantes especiales, que se comen en fresco con la vaina. (Miranda de Arga). En otras localidades comelotodo, cometodo y estiracuellos.
FRAILE (2)	Nombre que dan al gobio, una especie de barbo pequeño. En Baztán le llaman barbillo. Gobio gobio. L
FRAILE (3)	Bisaltos de oreja de fraile: ásaro.
FRANCHENCO	Cerdo de un año. (Petilla de Aragón). // Cerdo de más de tres meses. (Id.)
FRANCISCANOS	Setas pequeñas, negras u oscuras al exterior. En otoño son muy comunes en los pinares. En otras regiones las llaman "negrillas". Tricholoma portentosum.
FRANSAINA	Sopa con vino. El caldo del cocido mezclado con un poco de vino. (Orbaiceta, Salazar). En Salazar dicen también fansaina. En Aézcoa franseina.
FRANSEINA	Mezcla de vino y caldo de sopa que suelen tomar como aperitivo o en sustitución del vaso de vino (Aézcoa). Véase fansaina.
FRESCOÁU	Cabrío de cinco años (V. de Roncal). Véase "primal" (adicion).
FREGADERA	Fregadero. (Se usa en toda Navarra).
FREGADERA (2)	Fregadero. (Se usa en toda Navarra).
FREGADO	Conjunto de utensilios de mesa y cocina que se friegan después de comer: "Tengo el fregado sin hacer".

FREGUCHAR	Fregotear. (Ribera)
FRESCUADA	Oveja de cuatro a cinco años. A las que tienen menos de un año las llaman "corderas". A las de uno a dos, "borregas". A las de dos a tres, "primalas". A las de tres a cuatro, "cuatrimudadas". A las de cuatro a cinco, "frescuadas". Y a las de cinco en adelante, "cerradas". (V. de Roncal).
FRESQUERA	Armario de red, para poner a refrescar los alimentos; fue sustituido por el frigorífico.
FRESQUERA (2)	Especie de jaula, que se coloca en sitio ventilado para conservar frescos algunos comestibles.
FRESQUERA (3)	Cámara frigorífica casera.
FRESQUILLA	Durazno.
FRESQUILLA (2)	Variedad del melocotón. Es más pequeña que éste y de carne menos compacta y más fibrosa. Toene el hueso parecido, aunque lleno de prominencias y hoyuelos, y se desgaja de la carne. La piel puede desprenderse fácilmente con los dedos. (Aóiz, Zona de Sangüesa)
FRESQUILLA (3)	Especie de melocotón o prisco.
FRICACEA	Guiso que se hace con la asadura de los cabritos o corderos de leche. (San Martín de Unx). Picadillo de menudencias (Tudela). Guiso hecho con la asadura del carnero o cabrito, con pimienta o tomate (Estella y Tierra Estella). El Dicc. Incluye fricasea como término desusado y en el sentido de "guisado que se hacía de carne ya cocida, y se servía sobre rebanadas de pan".
FRICACIA	Fricacea (Cirauqui). Nombre que dan a los pulmones del cordero (Subiza). Nombre que dan a los pulmones del cordero, cerdo, etc., y al guiso hecho con ellos. (Améscoa).
FRICACIA (2)	Fricacea (Cirauqui). Nombre que dan a los pulmones del cordero (Subiza). Nombre que dan a los pulmones del cordero, cerdo, etc., y al guiso hecho con ellos. (Améscoa).
FRICAFEA	Fricacea (San Martín de Unx).
FRICAGEA	Fricacea (Tafalla). Véase fricacea.

FRIEGA	Desove de las ranas. Valor semejante en soriano.
FRIEGA (2)	Desove de las truchas. (Romanzado, Oroz Betelu, Salazar, Navascués, Aóiz).
FRINZA	Membrana o cutícula (V. de Bertizarana, Zona N.O). Véase "minza" y "brinza".
FRITADA	Fritada de higáu con landrillas. Es plato preparado con el hígado y landrillas troceados. Se ponen, condimentados con ajo majado y sal, en una sartén con aceite y agua, manteniéndose sobre un fuego mediano durante un rato.
FRITADA (2)	Guiso de pimientos tiernos, ajo y cebolla, cortados en pequeños trozos, mezclados con tomate. (De uso general). El pimiento picado en crudo y puesto en conserva. (Marcilla).
FRITADA (3)	Guiso de pimientos tiernos, ajo y cebolla, cortados en pequeños trozos, mezclados con tomate. (De uso general). El pimiento picado en crudo y puesto en conserva. (Marcilla).
FRITADA (4)	Guiso de pimientos tiernos, ajo y cebolla, cortados en pequeños trozos, mezclados con tomate. (De uso general). El pimiento picado en cruto y puesto en conserva. (Marcilla).
FRITADA (5)	1.-Conjunto de cosas fritas. "Fritada de pajarillos, de criadillas". 2.-Fritura de carne de cerdo cortada en trozos del tamaño de un bocado.
FRITADICA	Fritadica de cordero: plato que se hace al matar el cordero, para almorzar o merendar. Se pone en una sartén un poco de cebolla y se echa entrébia picadica (grasa de los intestinos). Cuando está bien frito, se echan los estimines o menudicos, con un par de trozos de sangrecilla y un poco de sal. (Meoz, Lónguida).
FRITANGA	Fritada (Ribera). Se dice en sentido despectivo de toda fritada o guiso en el que se ha abusado del aceite.
FRITANGA (2)	Fritada, especialmente la abundante en grasa.
FUCAGEA	Corada; corazón, pulmones y tráquea del cordero. (Tafalla).
FUDRE	Cuba de metal para transportar el vino. (Zona de Eslava).
FUDRE (2)	Recipiente para el vino, generalmente de gran tamaño.

FUERZA	Una clase de trigo que se produce en Fustiñana y que es muy apreciada por su gran rendimiento.
FULLIR	Hervir en agua. "¿Hierve el puchero?- Ya fulle". (Corella).
FUNDAMENTO	Sustancia, en la proporción debida. Esta comida no tiene fundamento.
FUNGUNERO	Véase Ungunero.
FURGONERO	Pala para meter los panes en el horno (San Martín de Unx).
FURICON	Palo largo rematado en una escoba de bojes, que emplean para esparcir las brasas en el horno y barrerlo de ellas y las cenizas, antes de meter el pan. (Sengariz) Pala para sacar los panes del horno. Palo de la escoba para barrer el horno (Dicastillo)
FURICON (2)	Palo largo que se utiliza para dar vueltas al fuego del horno de cocer el pan. (Ayesa, Eslava, Lerga, Sada)
FURICON (3)	Palo largo para revolver las brasas del horno de cocer el pan los días de masada (Aspurz). Palo largo con jebo en la punta que sirve para limpiar las chimeneas de campana (Romanzado, Urrául Alto y Bajo).
FURICON (4)	Palo para limpiar la chimenea.
FURICON (5)	Brote recto de haya de unos 3,5 metros al que se limpia y elimina las ramas horizontales y se le hace una punta afilada con el hacha para ensartar en ellos los corderos que se ponen a asar al amor de las brasas, en las hogueras que se hacen en los alrededores de la ermita de san Quirico. (Navascués)
FURIQUEAR	Hurgar. Atizar la lumbre, escarbar el recoldo. "Estás furiqueando el fuego demasiáu" (V. de Roncal, Romanzado, Navascués). Véase "escatizar" y "furiquiar".
FURRIELA	Merendola, sartenada, anquete campestre (Tudela). En otras localidades furriola. En Aragón alifara.

FURRIOLA	Juerga, merendola, sartenada. (Tudela, Añorbe). En otras localidades, furriela. Diversión, juerga, bullicio, farra. (Ribera). Merendola o cena entre amigos (Salazar). En Extremadura furriona significa banquete familiar donde se come y bebe con exceso. Cejador incluye la voz "furriola", en el significado de merienda, como voz tudelana.
FURRUNDANGA	Nombre genérico que aplican a los residuos que quedan en el recipiente donde se han hecho natillas, magdalenas y dulces, y que se dejan a los chicos para que los rebañen con los dedos. (Tafalla).
FURRÚN	Tizne u hollín. Aplícase más generalmente al que queda en el culo de una sartén (Mélida, Murillo el Fruto).
FURRUN-FARRA o BU-RRUN	Bramadera o tablilla que pende de una cuerda. Tomando esta por el extremo libre y haciéndola girar en círculo, la tablilla produce un zumbido que asusta a las fieras.
FURRUSCADA	Golpe de aceite sobre un guiso o ensalada, para aliñarlo (Puente la Reina). = Borrasca.
FUSILLO	Nombre de una hierba silvestre que se suele comer en ensalada (Tafalla).
FUSTARI	Yugo de la campana (Artajona)
FUTRIQUIÑAR	Comer. "Trajo un hambre que para qué: le hice dos huevos con tomate y se los futriquiñó en un verbo".

A large, dark teal letter 'G' is the central background element. The letter is thick and has a white interior. The text is overlaid on the white interior of the 'G'.

LETRA G

COLECCIÓN DE PAREMIAS

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
GABARDINA	Así se llama a la papilla hecha con un poco de levadura disuelta en agua templada, a la que se añade sal y harina hasta que quede como una crema espesa; tras dejarla fermentar una hora, se envuelven con ella gambas, rodajas de calamar y otros alimentos que se presentan fritos.
GABILLA	Nombre que dan al pasto de haya (Isaba). También lo llaman "amagalla".
GACHA o GATXA	Pan o torta de maíz (Urzainqui).
GACHA o GATXA (2)	Pan o torta de maíz (Urzainqui).
GADAMBERA	Planta herbácea que comen los animales, lechucino.
GAGONA	Postulación que hacen los chicos pidiendo el aguinaldo en la noche de Navidad. (Valle de Yerri)
GAIATA	Tenazas para el fuego.
GAIATU o GAYATU	Badil o badila: paleta para remover la lumbre en cocinas o braseros (Roncal)
GAITZIRU	Cuartal. Medida de capacidad para áridos. Es la cuarta parte del robo y equivale a cuatro almutes o almudes (Baztán).
GAJO	Porción de manzana o de otra fruta (Lumbier)
GALCETA	Calceta. "Carne en galceta, pal que la meta". (Salazar)
GALCHURIA	Nombre vasco, que significa trigo blanco, y se aplican a la escanda común o Triticum spelta. (Valle de Bertizarana)
GALFORRO	Gavilán. Nombre que aplican en algunas localidades de la Ribera a cierta ave rapaz, y al gavilán. (El Dicc. Incluye la voz galfarro: gavilán. La palabra galforro debe de ser usual en Alicante porque la emplea Gabriel Miró).

GALGORRIA	Nombre vasco del trigo redondillo, también llamado trigo recio de Navarra y trigo racimudo de Corella. (Valle de Bertizarana).
GALLICO	Gallico de San Martín. Abubilla.
GALLICO (2)	Gallico de San Martín: nombre que dan a la abubilla (Puente la Reina, Navascués)
GALLINERAS	Nombre que dan en Tudela a las mujeres que tienen puestos en donde venden aves. En Pamplona "polleras".
GALLINETA	Polla de agua (Ribera). En otras localidades focha. Polla de agua (<i>Gallinula chloropus</i>) Ver Atlas de aves nidificantes, pág. 66.
GALLO	Gajo. Cada una de las partes en que se divide el interior de algunos frutos, por ejemplo la naranja. En Burgui se refería con más frecuencia a una porción de cebolla cortada en cuña. Exp: "Mi mejor desayuno en el tajo es un gallo de cebolla y dos tragos de vino".
GALLO (2)	Asador con tres varillas de hierro en donde se ensartaban los trozos de carne.
GALLO (3)	Util de cocina que consiste en un trípode de hierro, una de cutas patas es curva, más larga que las otras dos, y lleva cuatro ganchos para apoyar en ellos, según convenga, el extremo del asador. (Esparza de Salazar, Güesa, Cuenca, Valles de Esteribar y Odieta). Le llaman "gallo" por su forma. Véase "gato", "burro", "morico" y "chucaparre".
GALLOS	Hervir a gallos: hervir muy fuertemente, a borbotones. (Mélida, Tudela).
GAMBOTE	Dicese de un racimo de fruta apiñada, generalmente cerezas, uva o bien brote de hojas juntas en una yema.
GAMELLA	Artesa de madera, después también de obra, en la que se da de comer a los cerdos.
GAMELLADA	Cantidad contenida en una gamella. A veces se usa figuradamente como expresión ponderativa de cantidad: Nos comimos una gamellada de alubias.
GAMBELLA	Ver IRIBARREN, J. M., V. N.

GAMBELLA (2)	Especie de cajón de madera colocado en unos burros (patas en forma de aspa), donde se fregaban los platos sin jabón y el agua se les daba a los animales para beber.
GAMBELLA (3)	Pesebre hecho con el hueco ahuecado de un árbol. Eusk. "ganbela" ´gamella´.
GAMBRA	Entramado de tablones que, ligeramente sumergido en el mosto de un lago, impide que flote la brisa durante la fermentación del vino. A fin de mantener sumergida la gambra, colocan sobre ella varios puntales verticales, apoyados por su parte superior en el techo de la bodega. (Aoiz). Gambra en el lenguaje navarro antiguo es sinónimo de cambra o cámara.
GAMELLA	Recipiente octoédrico de madera que se colocaba en las pocilgas y en la que se echaba la comida del cuto.
GAMON	Asphodelus albus Mill. "Las hojas las recogíamos para los cochos" (Mirafuentes).
GAMOTE	Ramillote de flores, de cerezas...
GANCHICO	Hoz pequeña que se emplea para la recolección de la uva. También se llaman bocete.
GANCHO	Instrumento utilizado para sujetar el cerdo a la pierna del matacherri para matarlo. Y también para coger micharros.
GANCHO (2)	Utensilio de hierro que servía para enganchar al cuto en el matacherri. (Etayo)
GANCHO (3)	Instrumento con hoja de metal curva y mango, que se emplea para cortar el fruto de la vid.
GANDINGADA	Atracón, hartazgo. (Añorbe)
GANOSICO	Jugoso, sabroso, apetitoso. (Puente la Reina).- José Javier Uranga
GANSERON	Ganso doméstico. A los salvajes se les llama aquí gansos.
GARAPITERO	El que cobra el impuesto municipal al vino.
GARAPITO	Tributo que paga el vino a su salida.

GARAPITERO (2)	Persona que se hacía en pública subasta con el contrato del vino y cobraba sobre él un impuesto municipal llamado garapito.
GARAPITERO (3)	Antiguo tabernero, encargado del Garapito o taberna. Persona que mezcla bebidas alcohólicas, para hacerlas más baratas.
GARAPITERO (4)	Es voz típica de Navarra. Se llama así al que por un tanto alzado arrienda y cobra cierto derecho municipal, llamado garapito (antiguamente carapito, palabra que proviene de una medida antigua) sobre las transacciones de los vinos. Y al medidor oficial del vino y del aceite. (Zona Media y Ribera). Los de Valtierra suelen decir, no se sabe por qué, que su patrón San Irineo fue garapitero. // Por extensión, se aplica este nombre al criado o criados que ayudan en sus operaciones al garapitero. Véase garapito.
GARAPITO (2)	Impuesto municipal del vino.
GARAPITO (3)	Ver IRIBARREN, J. M., V. N.
GARAPITO (4)	Impuesto municipal al vino.
GARAPITO (5)	Impuesto municipal al vino.
GARAYA	Hórreo, granero, sostenido por pilares, con una separación de discos de piedra para que no suban los roedores. En el valle de Urrául Alto hay dos garayas, en Zabalza y en Santa Fé.
GARBANZO	
GARBILLO	Criba en Cirauqui. Del eusk. Galbane: Gari= trigo + bane=cedazo.
GARBURE	Potaje de berzas, patatas, tocino, etc.
GARBURE (2)	Garbure navarro. Potaje de patatas, col, judías, habas, guisantes y tocino, lomo, salchichas y hueso de jamón.
GARDABERA	Hierba comestible silvestre. C. Vol. 19/57. Cardo dulce de los campos. Sonchus Lavis.

GARDABERA (2)	De "gardu": cardo y "bera": blando/ beratxa: tierno. Cardo dulce del campo. Cerraja (Tafalla).
GARDABERA (3)	Nombre que dan a la planta cuya denominación científica es <i>Sonchus Lavis</i> . (Artajona, Larraga, Barasoain). En la Ribera la llaman lechocino y lechacino.// Cerraja o gardubera; planta de la familia de las compuestas. Se usa, cocida, para el alimento del ganado de cerda. " <i>Sonchus arvensis</i> ". Del vascuence cardabera: nombre de varias especies de cardo. (En Alava gardubera).// Cardo dulce de los campos (Roncal, Salazar). De Kardu= cardo y Beratxa= tierno = <i>Sonchus</i> . Esgardabera en Sada.
GARDACHO	Lagarto.
GARDACHO (2)	Lagarto (Lacera Viriais)
GARDACHO (3)	Lagarto. Lo incluye el DRAE como propia de Navarra y Álava
GARDACHO (4)	Lagarto bardenero, de carne muy sabrosa.
GARDACHO (5)	Reptil saurio de cabeza oval y cuerpo casi cilíndrico, lagarto.
GARDACHO (6)	Lagarto. (Pamplona, Cuenca, Ribera, Zona Media, Romanzado, Navascués, Aóiz, Salazar, Roncal, Valle de Erro). El Dicc. La incluye como provincialismo de Álava y Navarra. En Aragón fardacho.
GARDAMBERA	Gardabera: hierba que se da a los conejos y que estos apetecen mucho. (Tierra Estella, Valle de Yerri). Véase gardabera.
GARDAMERA	Gardabera. (Arzoz, Tierra Estella). Véase gardabera.
GARDAMINCHA	Gancho para coger los frutos en los árboles (Tierra Estella)
GARDINCHA	Flor del cardo silvestre, comestible en los años de "escasez".
GARDINCHA (2)	En Peralta y localidades próximas llaman "gardinchas" a unas cogotas, parecidas a las de alcachofa, que produce una planta silvestre y que los chicos las comen crudas.

GARDINCHA (3)	En Peralta y localidades próximas llaman "gardinchas" a unas cogotas, parecidas a las de alcachofa, que produce una planta silvestre y que los chicos las comen crudas.
GARDO	Cardo. (Ujué)
GARGALLETA	Acción de beber a lo alto.
GARGALLETA (2)	Llaman beber a gargalleta a beber a chorro de la bota o del porrón.
GARGALLETA (3)	Beber a la gargalleta: beber a chorro.
GARGALLETA (4)	Beber a galleta. Beber a porrón, bota o botijo sin chupar, vertiendo desde lo alto el líquido a la boca. Entre los niños dominar esta destreza suponía un pequeño paso hacia la hombría.
GARGALLETA (5)	"Beber a gargalleta"= beber al aire.
GARGALLETA (6)	"Beber a gargalleta"= beber al aire.
GARGALLETA (7)	Beber a gargalleta: beber a chorro, al aire o al alto. (Pamplona, Cuenca, Zona Media, Ribera). En Roncal, a la garguilleta.
GARGAMELA	Esófago del cerdo (V. de Roncal)
GARIGÜELO	Especie de caracol, (Cepaca nemoralis) también llamado navarrico. "Para mañana, vamos a preparar un rancho de garigüelos"
GARILLE	Trigo
GARIMOCHA	Nombre vasco del trigo mocho o "triticum hybernium (V. de Bertizarana, V. de Odieta).
GARNACHA	Variedad de uva negra, de gran rendimiento, muy delicada, de muy buen gusto y muy dulce.
GARNACHA (2)	Especie de uva roja que tira a morada, los racimos no grandes, los granos bastante separados, muy delicada, de muy buen gusto y muy dulce, de la cual hacen un vino especial.
GARNACHA (3)	Ver IRIBARREN, J. M., V. N.

GARRAFALA	Cereza garrafal (<i>Cerasus duractina</i>) llamada en castellano corazón de cabrito y cereza costalera. (Regata, Baztán)
GARRAMANCHA	Remanga para la pesca del camarón (Puente la Reina, Cirauqui). Véase garramincha.
GARRAMINCHA	O garramancha: red de almadura semicircular que se emplea para pescar camarones (Cirauqui)
GARRAMU	Arte de pesca consistente en un embudo de tela que sirve para pescar al arrastre.
GARRAMUCH	Arte de pesca de malla muy fina, cuyo uso está prohibido (Villava)
GARRANGA	Arte de pesca que tiene cierta similitud con el garramuch. Se trata de una red de cuerda de cáñamo, confeccionada para cazar ranas y coger cangrejos en una ocasión.
GARRAPIÑADA	Garapiñada. Dícese de las almendras o peladillas envueltas en azúcar disuelto al fuego (Pamplona, Cuenca, Ribera)
GARRANCHA	Cruceta de pino o arbusto que se empleaba como doble o triple gancho y de la que se colgaban jamones, embutidos etc. En eusk. Garrantz significa la parte rancia del tocino.
GARRETE	Extremo de la pata de cerdo.
GARRETE (2)	Ver JARRETE. Garrete: Lumbier, Ujué, Tudela. También del pernil.
GARRETE (3)	Jarrete, corvejón de los cuadrúpedos.
GARRETE (4)	Jarrete: aplícase comunmente a la pierna de vaca. (Pamplona, Ribera, Aoiz). Extremo de la pata de cerdo (San Martín de Unx)
GARRETE (5)	Jarrete: aplícase comunmente a la pierna de vaca. (Pamplona, Ribera, Aoiz). Extremo de la pata de cerdo (San Martín de Unx)
GARROBA	Algarroba. (Cintruénigo).// Algarrobo (Regata y Baztán)
GARROCHA	Palo de avellano, rematado en su extremo superior (mediante varias incisiones) a la manera de un pararrayos, y que sirve para coger manzanas. (Valle de Odieta y Esteribar).

GARRÓN	Hueso de pernil con algo de magra; se usa para hacer el caldo de cocido o para guisarlo con alubias secas.
GARRÓN (2)	Hueso de la pierna del cerdo o del jamón (Pamplona, Tafalla, Tierra Estella). //Parte superior de la pierna de un animal (Ribera).
GARRÓN (3)	Zancarrón de la pierna del jamón.
GARROTE	Palo en el que se dispone una serie de cuerdas con anzuelos para pescar anguilas. (Romanzado, Lumbier, Monreal, Oroz Betelu, Salazar)
GARUJO	Orujo, hollejo de la uva. (Del lat. "carylium", de "caryon", nuez)
GASHIE	En el valle de Baztán llaman así al alimento o bebida de sabor agridulce, como por ejemplo el caramelo de limón.
GASTAR	1.-Consumir algún alimento habitualmente: "Yo gasto más esta otra marca". 2.-Hacer la compra en un establecimiento habitualmente: "Le gastamos a la otra tienda." A esta acción se le denomina el gasto.
GASTO	Haz, o haced, gasto. Frase que se dice a una persona como invitación a comer o beber algo.
GASTO (2)	Hacer el gasto: mantener a uno, pagar lo que gaste (De uso general)
GLORIA	1.-Gusto, placer. 2.-Con valor adverbial, muy bien o muy bueno: "Esta comida está gloria" 3.-Gloria era patatas con berza.
GOLITRON	Tragón, persona que come con avidez desmedida. Exp: "come más despacio y masticando, no seas golitrón".
GATO	Morillo del hogar (Burgui). // Hierro curvo con dos o tres ganchos, para sostener en ellos el extremo del asador (id.). Véase "gallo" y "burro".
GATOS	Caballetes de hierro que se ponen en el fogaril para sustentar la leña que se va quemando.

GATXA	Pan o torta de maíz (Urzainqui).
GAYATA	Hierro en forma de cayado para hurgar en el fuego. (Uztarroz, Roncal). Véase "gayato", "burchin" y "burcin". // Nombre que dan al puño del paraguas cuando es arqueado. (Zona de Sangüesa): //Me sirves de gayata (de cayado o de báculo), dice el anciano al que le sostiene al que le ayuda a caminar (Id.).
GAYATO	Hierro con asidero en forma de cayado y con la punta doblada en ángulo reto que utilizan para remover las brasas en las cocinillas. (Vidángoz, Ochagavía, Roncal, Isaba). En otras localidades, "gayata", "burcín", "burchín", "murcín", etc. Burgui.-
GAYUBA	Es conocida como planta officinal desde el siglo XII. Bastante extendida en las montañas, en laderas pedregosas de la mitad este de España y en los Pirineos y montañas de más de dos mil metros. Mata que esparce sus largos tallos rastreros, con hojas aovadas, persistentes y coriáceas de color verde oscuro. Con flores blancas y rosas, arracimadas, que se convierten en bayas encarnadas y brillantes con uno o varios huesecillos, que son comestibles y excelentes sobre todo para hacer compotas. Sus hojas se emplean en homeopatía y tienen propiedades desinfectantes de vías urinarias.
GAZ	Media nuez (Cascante)
GAZDABE	Se pone harina en una cazuela, se le echa agua hirviendo y se revuelve con una cuchara mientras se escalda. Cuando está ya bastante espeso, se mete la pasta con la forma de la cacerola, al horno, sin dejarla fermentar. Queda de color tostado claro por fuera, por dentro crema oscuro, más oscuro que el queso, sin ojos y liso como una torta. No se echa sal. Se debe comer poco, porque es indigesto. A los chicos les gustaba mucho.
GAZTAMIN	Nombre que da a un queso de textura blanda y sabor muy fuerte y picante. Gaztazarre. (Valle de Lónguida, Aoiz, Valle de Arce y Oroz-Betelu)
GAZTAMIN (2)	Queso viejo. Eusk. Gazte: queso, min: picante.
GAZTAMINZA	Cortadica fina de queso. (Meoz, Lónguida). Del vasc. "gazta", queso, y de leng. Rom. "mince", delgado.

GAZTANBERA	Pasta resultante de añadir cuajo a la leche en la fabricación de quesos.
GAZTAMBERA	Queso blando.// También llaman así a la leche cuajada. (Montaña).// Cuajada elaborada con leche de ovejas (Regata). Del vasc. Gatzambera: requesón, voz compuesta de gatzta: queso, y bera: blando, tierno. AZKUE: requesón, cuajada, cierto alimento hecho de sobras de queso.
GAZTARRA	O queso de puchero, Ver Gatzamin. Valle de Lónguida, Aoiz, Valle de Arce y Oroz-Betelu
GAZTELUCHARCO	Nombre que dan en Artajona y Larraga al avefría o frailecillo.
GAZTEÑEK	Castañas
GEROBA	O gerova. Ir a la geroba o dedicarse a la geroba. Ejercer el oficio de gerobero: dedicarse a la venta de aves, huevos, etc, en la ciudad.
GEROBERO-GEROVERO	Ver IRIBARREN, J. M., V. N.
GERREN	Asador. Ver Guerren
GICOTE	Carne asada y picada menudo y particularmente la de carnero.
GILMENDRO	Especie de melocotón, parecido a la pavía. (Puente la Reina, Ribera). Es una variedad del Pésica vulgaris Mill.
GINEBRO	O enebro. De la familia de las cupresáceas, sus bayas se emplean para aromatizar la ginebra, licores y espirituosos. También han sido empleadas en medicina, pues contienen un aceite que posee propiedades diuréticas.
GITANILLA	Hinojo (Foeniculum vulgare). (Ayesa).
GITANILLA (2)	En Pamplona Perejil de gitano
GILLA (GUILLA)	Guindo (Navarte) es voz vasca
GILLE	Cereza.
GINEBRA	(EN BLANCO)

GIRASOL	(EN BLANCO)
GITANAS	Nombre que se da a un tipo de caracoles grandes
GLACIANO	Variedad de uva, de racimos grandes así como los granos, de color oscuro y tempranera.
GLORIA (2)	Es gloria, se dice de un bocado o alimento exquisito y en general de toda cosa deliciosa. (De uso general).
GLORIA (3)	Muy frecuentemente se aplica a los alimentos para ponderar su buen sabor o su exquisitez.
GOARDAMANGER	Despensa, antiguamente. En el viejo palacio de Olite, la planta baja estaba destinada, en el siglo XIV, a: establos, "ceillero" o almacén de granos, "goardamanger" o despensa y capilla de San Jorge.
GOBIO	(EN BLANCO)
GOBLETE	Vaso de cobre u hojalata redondo o abarquillado y más ancho por la boca que por el suelo.
GOCHO	Cerdo/a. Aunque se tiende más a decir cocho.
GOLMAJO	Laminero, gulusmero, aficionado al dulce. (Cascante y Ribera del Alhambra (¿No será Alhama?))
GOLPE	Llaman así a la porción de aire que hay en el interior del huevo. (Idoate). Dicen que el huevo con golpe (se ve mirando al trasluz) vale para incubar.
GOMO	Exclusivamente: vaso pequeño de licor (dame un gomo de vino). Dicho así por defecto de pronunciación de Gnomo.
GOÑEBI	Nombre vasco que dan a la masadería o masandería, es decir, a la estancia de la casa donde se amasa el pan. (Vidángoz). Véase "masandería"

GOÑIBE	Dependencia del entresuelo de la casa que sirve de despensa de alimentos y para mantener frescas las bebidas. Exp.: "En este tiempo (verano), donde más fresco se está de la casa es en el goñibe".
GOÑIBE (2)	Bodega o establo pequeños (Roncal). En otras localidades de Roncal llaman goñibe a la masadería o habitación donde se amasa el pan casero. Véase "guñibe" y "coñube".
GOPOR	Escudilla de madera con asa de abedul, que sirve para tomar el desayuno. Se relaciona con el vasco de Alduies kotxor. Véase "cochu", "copor". (Aézcoa, Roncal).
GORDAL	Variedad de aceituna producida por el olivo Gordal. (Ayesa, Eslava, Lerga, Sada). Olivo desarrollado, de color verde oscuro, añero, de fruto temprano, grueso y negro, que se emplea para adobar. (Ayesa, Eslava, Lerga, Sada).
GORDAL (2)	Intestino delgado del cordero que, una vez limpio, se come asado en el horno--suelto y no en gavillas-- simplemente condimentado con sal. "Hace mucho que no he comido gordales. Tienen mucha grasa, ¡pero que buenos son!". En Andosilla, "intestino grueso del cerdo".
GORDILLA	Madeja hecha con intestinos limpios de conejo o de cordero (Arguedas)
GORDILLA (2)	Llaman así al intestino del conejo o del cordero arrollado sobre un palo o hueso y puesto a guisar en esta forma como bocado aparte (Ribera). //Cordilla (Id.)// Madejas
GORDILLAS	Samantillas hechas con los intestinos del cordero enrolladas en huesillos.
GORDILLAS (2)	Los intestinos, tanto del cerdo como de los corderos que se guisan a trozos uniendo los pequeños a los grandes, formando una trenza o nudo. Muy usadas en tiempos de matanza de cutos. Hoy se cocina pocas veces la gordilla, y más como capricho gastronómico que necesidad alimenticia.
GORDILLAS (3)	Culecas o madejas. Es el intestino de conejo o lanar, limpio y trenzado y después asado, rebozado y frito. En Aragón y en la parte navarra colindante las llaman madejas.
GORDO, DA	Lardo, lo gordo del tocino: "A mi chico no le gusta el gordo".

GORDO, DA (2)	El gordo o los gordos llaman al tocino y, en general, a la parte grasa del jamón o de la carne, por contraposición al magro o a la carne propiamente tal.
GORDO	En oposición a lo magro "grasa de carne y, por autonomasia, "tocino del jamón". "Es una estufique para comer; siempre le quita el gordo al jamón y a las chuletas"
GORGOTE	Y golgote. Ave que tiene las patas como la perdiz y el cuerpo como la gallina (Ribera-Zona Media). Ver: Atlas de aves nidificantes, pág.77.
GORRILLON o GURRI-LLON	Prunus spinosa o patxaran, arañón, etc.
GORRILLON	Endrino que produce el arañón o pacharán. (Navascués)
GORRIN	Lechón. Borao y DRAE "gorrino".
GORRIN (2)	"Cochinillo", cerdo pequeño (no superior a unos 6 o 7 kilos en canal). "Vamos a matar ese gorrín para comérselo el domingo.- Es demasiado grande: ése ya no es un gorrín; es un marrancho". El DRAE define así la voz: "Cerdo, puerco, gorrino" y gorrino: cerdo pequeño que aún no llega a cuatro meses".
GORRIN, NA	Cochinillo recién nacido. //Cochinillo de destete. //Cerde
GORRIN (3)	Cerdo pequeño que no sobrepasa los diez kilos "en muerto". (Pamplona, Zona Media, Cuenca, Aoiz). El Reglamento del Matadero de ganado de cerda de Estella (1922) dispone (art. 21): "Toda res de las llamadas gorrines que pase de diez kilos de peso en muerto, se considerará como cerdo a los efectos de tributación..." (El Dicc. incluye gorrín como "cerdo pequeño que aún no llega a cuatro meses")
GORRINERO	Tratante de gorrines.
GORRINES	Plural del gorrín: cerdo pequeño. Véase "gorrín".

GORRINGO	Nombre que dan al hongo de color rojizo, llamado científicamente <i>Agáricus caesárea</i> o <i>Amanita caesárea</i> (Montaña). En vascuence gorringo es yema de huevo, y califican este nombre por el parecido de la yema con la forma y el color del sombrero del citado hongo.
GORRINGOA	Nombre vasco, que significa yema de huevo, y que aplican al hongo llamado <i>Amanita Caesarea</i> , por la forma y color de su sombrero. (Zona N. O). En otras zonas, "gorringo".
GOSAO	Pan redondo que llevaban los pastores para comer, para todo el día (Arteta)
GOSAYE	La primera de las comidas del día: el almuerzo.
GOSHO, SHA	Dulce, suave, grato al paladar, blando (Montaña, Pamplona). "¿Qué caldo más gosho!". "¡Come natilla que está muy gosha!".
GOSIA	Dícese de la fruta cuando está reblandecida, pegajosa y sucia por el mucho trasiego. (San Martín de Unx).
GOSIA (2)	Fruta pegajosa o blanda. "Higo goshio" que le lleva la miel.
GOSIA (3)	Fruta pegajosa o blanda. "Higo goshio" que le lleva la miel.
GOSIO	De "gozu": dulce. Estar algo "gosio", es estar dulce, pegajoso, azucarado.
GOTA	Remojoncico de chocolate, que la abuela guardaba para dárselo al nieto a media tarde; le llamaba diciendo: "¡Sube a tomar la gota!" (Tafalla)
GOZAR	En la gastronomía navarra, sinónimo de unión, ligazón o trabazón lenta y reposada de los diversos ingredientes de un guiso. "Se echa la cebolla y se deja gozar desapcio...".
GRACIANO	Una especie de uva. (Corella)
GRANADILLA	Variedad de moscatel (Ribera)
GRANERO	Arcón en el que guardan los cereales. En las casas típicas de la Montaña y la Zona Media suele haber tres de gran tamaño y colocados en el pasillo que da acceso a la cocina. (Romanzado, Oroz Betelu, Aézcoa, Navascués, Monreal).

GREDAL	Vasija de arcilla cocida, presente en el ajuar del hostel Príncipe de Viana en Olite.
GRIBA	Criba o cedazo (Romanzado, Cuenca, Aézcoa, Oroz Betelu, Puente la Reina, Roncal, Salazar).
GRIBILICO	Seso: pieza de hierro para sostener los pucheros en el hogar (Roncal)
GRIJO	Piedras de grijo. Pequeños cantos rodados con los que solían calentar la leche los pastores tras sacarlos rosientes (candentes) del fuego.
GRILLARSE	Germinar una semilla, tubérculo o planta: "Las patatas se han grillado".
GROSELLA	(EN BLANCO)
GRUMILLO	Especie de lechuga de optima calidad (Arguedas).
GRUMILLO (2)	Variedad de lechuga, de calidad excepcional para su consumo como ensalada, que habiendo sido cultivada desde siempre en las huertas navarras de la Ribera del Ebro, últimamente ha tenido una gran expansión, por ser solicitadísima en los mercados hortofructícolas nacionales. Con hojas muy apretadas que hacen casi imposible su deshoje, se le quitan las hojas de la parte exterior, cortandola luego en cuatro con corte vertical. Se aliña con sal, aceite de oliva, poco vinagre y ajo picado. Se presentan acompañadas de olivas curadas en sal. Se comen tomándolas del tallo con los dedos.
GRUMO	Flor de la col. El cogollo blanco de la coliflor. (Pamplona, Aézcoa, Navascués, Monreal). Berzas de grumo llaman a una clase de berzas más oscuras que las corrientes (Lumbier)
GUARAN	Que come mucho y muy deprisa.- Persona muy egoísta que quiere todo y no le basta con nada (es un guarán: quiere todo).
GUARDADOR	Armario con red metálica para guardar la carne (Petilla de Aragón). Véase "carnera".
GUCHILLA	Cuchillo
GUDIARRA	Reunión nocturna de varios vecinos en la cocina de una casa, para hablar y entretenerse mientras realizan pequeños trabajos (hilar, tejer, desgranar maíz, etc.) En otros pueblos utilizan "degudiar" en sentido análogo.

GUERREN	Espedo (Roncal, Aézcoa, Valles de Erro y Odieta). Espetón: sador de hierro. (Roncal, Aézcoa, Oroz Betelu). Por extensión, asador de boj. (Oroz Betelu, Ochagavía, Burgui). Asador, Pilar Olague (Labiano). Ver Gerren.
GUERRENA	Asador (Zona N. O). Véase "guerren", "querren" y "burrunci".
GUIA	Nombre que dan al bohordo de las plantas, en particular del ajo. También le llaman castrón.
GUIA (2)	Brote o retoño de una semilla (De uso casi general). Vástago de una planta (Id.). Véase "guio".
GUIAR	Llevar la cerda al verraco.
GUIBELECO	Véase "guibilico".
GUIBILECO (2)	Seso, pieza de hierro semicircular para sujetar los pucheros en el fogón y evitar que se caigan al adelantar las leñas. (Uztárroz). En Isaba "guibilico".- Véase "guibleco".
GUIBILICO	Hierro de forma semicircular, con asa, que se pone en el hogar para sostener los pucheros. (Isaba, Roncal). En Roncal, lo llaman también "guibleco" o "guibleco" (lo de detrás). Véase "seso".
GUIBLECO	Véase "guibilico".
GUILIN	Extremo de la longaniza donde se ata la cuerda.
GUILTZAURRA	Véase "guilzaurra".
GUILZAUERRA	O "guiltzaurra".- Nombre vasco del nogal. (Valle de Bertizarana).
GUINDILLERA	Planta que produce la guindilla (Ribera)
GUINDILLA	(EN BLANCO)
GUINDON, GUINDONES	Nombre que dan a los pimientos encurtidos o escabechados en vinagre. (Zabalegui y otros pueblos del Valle de Elorz).

GUINGUIRRIN	Asador. Véase guerren, querren, guerrena y burrunci.
GUIO	Grillo o retoño de la patata (Oroz Betelu, Estella, Tabar, Monreal, Navascués, Romanzado, Salazar)
GUIO (2)	Ajo de doble diente. // Brote o retoño de una semilla. // Brote o retoño de las plantas.
GUIOS	Grillones de las patatas.
GUIRLACHE	Turrón compuesto de almendras tostadas y caramelo. Se vende en pequeñas barras envueltas en papel (De uso general). La Academia dice que es "pasta o dulce". En Navarra sólo llaman guirlache al turrón de esta clase.
GUISANDEAR	Cocinar, guisar (Pamplona, Cuenca).
GUIISO	El condimento de la comida, y en especial la grasa (Roncal)
GUISON	Arvejuela (Cuenca)
GURBIOTE	Arbol o arbusto. Madroño. Fruto del gurbiote (Etayo).
GURBIOTE (2)	Madroño. (Estella, Los Arcos). // Fruto del madroño (Id)
GURCHIN	Hierro para atizar el fuego (Lorca). Véase burcin.
GURRABACHO	Insecto que crían las habas, lentejas, etc. Kuko.
GURRI	Cerdo. (Los Arcos)
GURRIACO	Gorrión. (Pamplona, Cuenca). Véase "gurriago".
GURRIARAN	Endrino o arañón de huerta (Isaba). En Salazar llaman urriaran al fruto del ciruelo silvestre. (Véase pacharán)
GURRIAGO	Gorrión. (Pamplona, Cuenca). Véase "gurriaco".
GURRILLON	Endrina, patxarán, gurriarán. Prunos spinosa. Arive.
GURRIN	Gorrin

GURRIN (2)	Gorrin.
GURRIN (3)	Gorrín: cerdo pequeño que no llega a los cuatro meses. (Salazar, Pamplona, Cuenca, San Martín de Unx)
GURRINCHA	Hierro de cocina, con gancho para retirar los aros de la misma.
GURRINCHAR	Hierro para remover las brasas del hogar (Aoiz)
GURRIN (4)	Cerdo pequeño, menor de cuatro meses, gorrín. En eusk. Kurrin significa el gruñido de los cerdos.
GURRINO	Cerdo. (Arguedas)
GURRIOTE	Madroño (Arburus unedo L.). También se dice "GURRUBIOTE, BURRUBIOTE; GURBIOTE, BURRUBIOTE, etc" Gurbi: madroño €
GUSANAR	Agusar, contener gusanos.
GUSANARSE	Agusarse. Perderse o estropearse las frutas o árboles a causa de los gusanos. (De uso general)

COLECCIÓN DE PAREMIAS
LETRA H

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
HABA	(EN BLANCO)
HABA (2)	HABA EN CALZÓN: Primera haba, de vaina comestible por ser pequeña y tierna. Alterna con Calzón.
HABAL	Habar.
HAINOSA	Pan en forma de torta plana, untado por encima de aceite. (Artajona)
HAMBRE	"Tengo mucho hambre". //Despertarse a uno el hambre: Abrirsele el apetito.
HAMBREAR	Pasar hambre
HAMBRERA	Hambre muy fuerte, insorportable.
HAMBRERA (2)	Mucha hambre: "tengo una hambarrera que me comería un cuto". (Aibar)
HAMBRINA	Que tiene mucho hambre (San Martín de Unx)
HAMBRINA (2)	Hambre grande o extrema.
HAMBRINA (3)	Tener hambrina. Sentir mucha hambre. (San Martín de Unx)
HARINILLA	Nombre que dan al moyuelo o salvado muy fino. (Ribera)
HARINOSA	Torta de pan sobado, de forma aplastada y espolvoreada de harina (Estella). Véase hainosa.
HARTADURA	Hartazgo. (Cuenca y Valles montañeses). "La gran hartadura, veintivuatro horas dura" (refrán popular)
HARTALLA	Hartazgo, atracón, panzada de comer. Expr.: "¡Aquel día nos dimos una hartalla de migas...!"
HARTAZO	Hartazgo. "Nos dimos un hartazo de comer"

HARTON	Comilón, glotón, que come con avidez, como si nunca fuera a saciarse.
HARTAZO (2)	Hartazgo. (San Martín de Unx)
HARTAZO (3)	Hartazgo.
HARTON (2)	Dícese del glotón insaciable que siempre está pidiendo de comer. A los tales suelen decirles: "¡Calla, buey de Belén! ¡Calla, porra!, el carro y la reata te comerías. ¡Osus, porra! Comerías, comerías... las siete hijas de Claverías comerías". (Obanos)
HARTON (3)	Hartazgo. "Nos dimos un hartón de comer"
HARTUZO	Glotón.
HECES	Los rastros del aceite.
HEGADAS	Poso del aceite que emplean para hacer jabón (San Martín de Unx)
HELADA	Se decía de una variedad de manzana muy apreciada, que, al morderla mostraba en su pulpa blanca vetas de color verde. "¡Qué buenas eran las manzanas heladas; ya no hay de aquellas!"
HELADA (2)	Riquísima variedad de manzana, que hoy ya no se cata, que poseía vetas verdes entre la pulpa blanca.
HELADERIA	Tienda en la que se hacen y venden helados. (Pamplona). El Diccionario la incluye como propia de Colombia y Chile.
HELADERIA (2)	Establecimiento donde se hacen y venden helados.
HELADERO	Fabricante o vendedor de helados. (El DRAE la incluye para Chile como "el que tiene una heladería")
HELADERO (2)	Vendedor callejero de helados. (Pamplona)
HELERA	Nevera. Depósito donde antiguamente guardaban la nieve. (Ribera tudelana)
HEMBRILLAS	Variedad de trigo, diferente del llamado "trigo catalán" y del "trigo recio" (Ribera)

HERRADA	El Dicc. La incluye como "cubo de madera, más ancho por la base que por la boca". En Navarra y en el País Vasco es el recipiente de madera (y modernamente de metal) de forma troncocónica, reforzado con tres aros de latón o cobre. Las herradas o radas, también llamadas ferratas, ferretas y ferradas, suelen emplearse para transportar agua y para conservarla en la cocina (Pamplona, Montaña, Zona Media)
HERRADERAS	Secundinas-placenta y membranas que envuelven el feto- de las cochas (cerdas). "Se quitaban porque decían que si se las comía la cocha era malo para la leche que daba a las crías, luego se solían enterrar" (Mirafuentes)
HERVOR	El movimiento agitado de los líquidos, producido por el calor externo o la fermentación.
HERVOR (2)	Tiempo de cocción. Se usa en el dicho: "A ese (a esa) le falta un hervor", refiriéndose al muchacho (o muchacha) alocado, inmaduro, desabrido, al que le falta un algo, el punto, un hervor (que diría una cocinera) para estar completamente hecho. (Ribera).
HIERRO	Seso, asentador de pucheros. También se llama así al salvamanteles de hierro.
HIERRO (2)	Seso, asentador de pucheros. (Ayesa, Eslava, Lerga, Sada de Sangüesa)
HIERROS DEL HOGARIL	Nombre que dan a los morillos (Garde). En Izalzu, "hierros de hogaril". En Ochagavía, "hierros del fuego". En Roncal, Vidángoz y Uztárroz "hierros". Véase "moricos".
HIGADA	"Una higada", emplease para designar una borrachera tremenda, de tal nivel que no se dice borrachera, sino "ha cogido una higada, que no sabía ni como se llamaba".
HIGADAS	Sedimento o poso que hace el aceite en sus tinos o depósitos. (San Martín de Unx). Con las higadas se fabrica el jabón casero. En Los Arcos, igarradas o higarradas. En otras localidades, carazas y egadas o hegadas.
HIGARRADAS	Los posos del aceite que se emplean para fabricar jabón. (Los Arcos). Véase higadas.
HIGO	(EN BLANCO)
HILADAS	Llaman alubias hiladas a las alubias verdes que suelen ensartarse en hilos para que sequen (Zona Media)

HILDOZ	Planta de regaliz u orozuz. Usase generalmente en plural. Véase fendo y fendoz.
HINCON	En Lodosa llaman hincos a los soportes de hierro que, clavados en los muros de las casas, sostienen los palos en los que se pone a secar las ristras de pimientos.
HINOJO	(EN BLANCO)
HIRVOR	Hervor.
HIRVOR (2)	Hervor.
HOCETE	Instrumento que es una hoz cortada al comienzo de la curvatura, se afila y se le hace una especie de sierra en la punta. Sirve para coger espárragos. También se llama así otro más corto y más curvo que sirve para cortar la uva.
HOCETE (2)	Instrumento con hoja de acero corva, y mango de madera, que se usa para cortar la uva. (Ayesa, Eslava, Lerga, Sada)
HOCIQUIAR	Hozar los cerdos.
HOGAL	Hogar de la cocina (Añorbe)
HOGAL (2)	Fogón.
HOGARIL	Hogar, fogón.
HOGARIL (2)	El hogar de la cocina
HOGARIL (3)	El hogar de la cocina (San Martín de Unx)
HOGARIL (4)	Hogar, fogón. (Izalzu, Ochagavía, Navascués, Isaba, Urzainqui, Roncal, Vidángoz, Burgui). Véase "fogaril", "socapar" y "sucapar".
HOJA	"La hoja" llaman al trozo de tocino correspondiente a la parte media del cerdo, entre el "delantero" y la "pierna" o parte trasera. (Ribera). En el Valle de Salazar lo llaman en vasco, "artequi".

HOJAS DE PARRA	Repostería local que se hace y se consume en las fiestas de julio. "En el Rebote hay degustación de hojas de parra".
HOJERICAS	Hojericas u ojericas de bardal: los brotes tiernos de las zarzamoras que se usan para mezclarlos con la mistela (Arguedas)
HOJUELA	Pasta de repostería hecha con harina, huevos y azúcar, recortada en trozos rectangulares y frita en la sartén. El día de Viernes Santo los mayordomos de los pasos del Cristo de la Columna y de la Cruz a Cuestas obsequiaban con ellas a los amigos que las visitaban (Fitero).
HONDON	Tiene el significado de mata, planta o árbol que permanece unido a la tierra. Se aplica a la mata de patata, a la cepa de vid, al olivo y al árbol en general. (Roncal, Cuenca)
HORCON	Palo con que se revuelve la leña dentro del horno, para avivar el fuego. También lo llaman, horquilla y gancho. (Ribera)
HORDIATE	Bebida que se hace de cebada, semejante a la tisana.
HORGUÑERO	Hierro provisto de un largo mango de madera que se usaba para extender las brasas en el suelo del horno y también para recogerlas. Voz que deriva del verbo hurgar.
HORMIGOS u ORMIGOS	Pasta hecha con harina, agua o leche y sal que se corta en porciones para comerla con arrope. (Corella). // Dulce hecho con arrope; especie de mostillo (Cintruénigo). // En Améscoa llaman hormigo a un dulce hecho con harina, agua y azúcar.
HORMIGO	Postre amescoano a modo de natillas; está compuesto de harina, agua, azúcar y canela. Hay quién le echa también caldo de remolacha azucarera y anís. Se comía en invierno y en lardero preferentemente.
HORNAZO	Pan casero; pan fabricado en casa (Ribera)
HORNERA	Pala ancha y de mango largo con la que depositan los panes en el horno y los retiran de él, una vez cocidos. (Ribera tudelana)
HORNILLO	Nombre que en toda Navarra aplican a la hornilla de los hogares.

HORNILLO (2)	Nombre que en toda Navarra aplican a la hornilla de los hogares.
HORREO	Granero o lugar donde se recogen los granos.
HORTAL	Huerto. (Murchante y otros pueblos). En Murchante distinguen el huerto (cerrado con tapias) y el hortal (cercado con seto de espinos). // En Larraga y otras localidades, espacio de tierra, cercado o no, sito generalmente en las proximidades del pueblo, en el que se plantan verduras y hortalizas o guardan el estiércol.
HORTANCO	Huerto pequeño. En Tafalla existe hoy la calle del Hortanco.
HORTELANIA	Nombre genérico para designar a los hortelanos y al cultivo de las huertas. "Acudió al entierro toda la hortelanía. La hortelanía es un arte difícil. ¡Qué año más malo para la hortelanía". (Tudela).
HORTERA	Cacerola plana (Petilla de Aragón).
HOZ...HOZ...	Es como se llama a los cerdos.
HOZ	Alubia de la hoz. Nombre que dan en Fitero a la alubia roja de vaina larga y encorvada.
HUECO	Se aplica al pan que se elabora sin sobar su masa.
HUECO	Llaman en Artajona al pan común, amasado con agua templada.
HUERTA	Ver IRIBARREN, J. M., V. N.
HUESILLO	Pasta que queda del hueso de la aceituna tras ser prensada en el molino. "Era idónea para el fogón, porque arde muy bien y dura mucho tiempo" (Sorlada)
HUESILLO (2)	O güesillo: lo que queda del hueso de la aceituna después de triturarla ésta en el molino. Con el cisco del huesillo de hace el herraj. (Ribera)// Herraj. (Id)
HUESOS DE LA REINA	Llaman así al isquión del cerdo, de donde cuelgan al animal después de sacrificado (San Martín de Unx)
HUEVERA	Cesta de alambre con asa, para guardar huevos en la despensa (De uso general)

HUEVOMOL	Dulce hecho con yemas de huevo, azúcar y almendra molida (Pamplona, Montaña)
HUEVOS CARLISTAS o a LA CARLISTA	Véase carlistas en IRIBARREN, J. M., V. N.
HUEVOS DE FALTRIQUERA	Yemas de huevos, conservadas en azúcar, de que se hacen bocados o bolillas, con baño de azúcar por encima, para servir las empapeladas en los agasajos.
HUEVOS MOLES	Conserva que se hace de huevos, almendra machacada y azúcar, todo en proporción; la cual es muy gustosa y suave al paladar, por lo cual se llamó así.
HUSO	Eje torneado (de hierro o de madera) de las prensas, que permite aplastar con el "plato" las uvas o las aceitunas. Las casas constructoras anuncian "prensas de uno y de dos husos". (Ribera, Zona Media). El Diccionario no incluye esta acepción. Véase "plato".

**VOCABULARIO
NAVARRO
LETRA I**



VOCABULARIO	DEFINICIÓN
IDAZKIA	Embudo o colador para pasar leche, en la elaboración de quesos; de madera de abedul, antiguamente; ahora, de metal o plástico también. (Errazu, Valle de Baztán)
IDERRA	Guisantes
IGADAS	Posos del aceite (Ayesa, Gallipienzo)
IGARRADAS	Nombre que dan a los posos del aceite (Los Arcos). Véase higadas, egadas y carazas.
IGULLIR	Engullir, tragar. "En los temporales de agua se embalsan las landas, porque las regatas hechas (los cauces de desagüe que se practican) no pueden igullir tanta agua. (Salazar)
IJAROL	Clase de uva, de grano gordo y de poco grado que se pone en tierra blanco, de poco fondo. (San Martín de Unx)
ILAGAS	Matorrales mediterráneos, utilizados para chocarrar la piel del cuto, debido a que dan mucha llama. Es una planta espinosa, con frutos en legumbre, perteneciente al género Ulex, de la familia de las Papilionáceas.
ILAGA o ILLAGA	Aliaga, aulaga.
ILARRACA	Brezo común y brezo de hacer escobas (Puente la Reina)// Dan también este nombre a una clase de seta que se da en los terrenos donde abunda el brezo. (Id) Clitocbes Nebularis.
ILARRACA	Tipo de setas muy sabrosas que salen en el brezo. "illar" es brezo e "illarrakoa": la del brezo, que es donde puede provenir la palabra.
ILINOI	Tubo digestivo del cerdo.
ILLARRAKA	Ver ilarraca
ILLABERDIA	Guisante. (Cinco Villas). Es voz vasca

ILLARRA	Según Lacoizqueta, en Narvarte, (Valle de Bertizarana) llamaban illarra al guisante. (Pisum sativum)
INDINA	1.-Oveja que ha parido varios años. 2.-Carne de consumo dura e indigesta
INFERNOA	Cuando las cocinas están en el primer piso de las casas, se llama así la planta preparada para disponer sobre ella la plancha de hierro del fogón.
INFLADO/DA	Harto de haber comido mucho, aunque figuradamente puede estarse de algo molesto.
INFLAR	"Hartar", "saturar" (de cualquier cosa, muy a menudo de comida)
INFLOTA	Vejiga del cerdo (Gallipienzo, Lerga)
INFUSIONES	Se suelen tomar infusiones de té que se recoge en los peñascos, manzanilla, flor de malva y karraskilla.
INKETZA	Carbón.
INTXAURRA	(EN BLANCO. Podría relacionarse con intxaur saltsa, de intxaur `nuez´.
INVALIDO	Vaso corto de refresco que beben, en vez de vino, a la hora de chatear aquellos a quienes el médico les ha prohibido.
IPURO	Nombre del arbusto llamado enebro o ginebro. (Cuenca, Regata, Baztán). Es voz vasca que comprende a las especies Juniperur communis y Juniperis oxycedros. // Por extensión, planta leñosa que se quema en el horno. (Cuenca)
IPURUA	Nombre vasco del arbusto llamado enebro, Juniperus communis. (Zona N.O). También lo aplican al arbusto llamado cada, oxicedro y alerce español. (Juniperus oxycedrus)
IRASCO	Choto, macho cabrío. Semental de las cabras.
IRASCO (2)	Macho cabrío, castrado, que se criaba para carne.

IRASCO (3)	En el Valle de Roncal llaman "irasco" al macho cabrío castrado cuando es viejo. Cuando es joven lo llaman "choto". Y cuando está sin castrar, "boque". José Javier Uranga, en su folleto "A la Bardena del Rey, ya bajan los roncaleses", escribe: "Al frente de los convoyes de ganado que trashuman de la Montaña a la Ribera y viceversa, figuran siempre unos ocho o diez chotos castrados, denominados "irascos", que llevan, pendiente del cuello, grandes cencerros".
IRILLE	Buey
IRIMIHI	Hierba comestible silvestre.
IRUJO	Orujo de la uva. (Arróniz, Los Arcos, Valle de Yerri).
IRALTOQUI	Pareja de palos unidos que se colocan sobre la artesa al cerner la harina con el cedazo. Literalmente significa "lugar" (toki) para cerner (iralgui, iralki).
IRIN-ERRAUTS	Polvillo de harina (Baztán).
IRIÑE	Harina.
IRLANDAR	La semilla se planta en cajones o semilleros. Cuando la planta tiene una altura entre 12 y 15 centímetros, se hace un primer trasplante a tierra. A esto se le llama IRLANDAR. Tras esta faena, luego se vuelve a transplantar al punto definitivo.
IRUJOS	Granos de uva picados.
IRUÑARA	Nombre vasco de la planta "prunus doméstica", una variedad de ciruela, la diaprea; una ciruela pequeña y muy gustosa. Voz vasca que significa ciruela de Pamplona (Cuenca).
ISATS	Escoba (Baztán)
ISTENTINO	Intestino.



COLECCIÓN DE PAREMIAS
LETRA J

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
JABOYA	Especie de minúscula manzana silvestre, fruto del jaboyo. (Arguedas)
JAI	Hambre. "Tengo un jai que no juno": tengo un hambre que no veo (Pamplona). Es el caló gitano.
JALA	La jala: la comida (Pamplona)
JALAR	Comer. A la comida se le llama jala.
JALAR (2)	Comer. (ETAYO)
JALAR (3)	Comer (Pamplona). (En vascuence jale significa glotón, comilón). Azkue: "jale: el comilón".
JAMA	La jama: germ. La comida (De jamar: comer). (Pamplona, Cuenca).
JAMA (2)	Comida. Trae el jama que hay hambre.
JAMADA	Comida. "Hoy hemos tenido una jamada muy buena"
JAMANCIA	La jamancia: la comida. En el lenguaje de germanía llaman jamar al comer. (Pamplona)
JAMAR	Comer.
JARNACA o FARNACA	Véase farnaca.
JARRETE	Pantorrilla humana.// En los animales de matadero, la carne de las patas delanteras entre la rodilla y la coyuntura de las patas. El jarrete es el tajo preferido y con él se hace el caldo para los enfermos. (Ribera)
JARRETE (2)	Hueso pelado del jamón. Dar jarrete: acabar con algo.
JARRETE (3)	Parte de la pata del cordero, usado para hacer la sopa de cocido. Hueso que queda del jamón, después de quitarle toda la magra.

JARRETE (4)	Se aplica comúnmente al hueso que queda del jamón (Zona de Sangüesa). Véase "charrete". Véase "garrete".
JARRILLO	Jarra de barro que se utilizaba para servir el vino.
JASCO	Desabrido, áspero al paladar; seco, falto de jugo: "¡Qué carne más jasca!" Dícese cuando una chuleta o bistec están secos y sin jugo. (Cuenca, Ribera). Usase en Aragón.
JAUDO	Jauto, soso, insípido. Se dice, por ejemplo: "El caldo está jaudo", porque está falto de sal.
JAUDO (2)	Soso, falto de sal. "Esta sopa está jauda".
JAUDO (3)	Soso, con poca sal.
JAUDO (4)	Soso. (Etayo). Soso, insípido.
JAUDO (5)	Soso, insípido.
JAUDO (6)	Guiso disgustado o que no está en su punto óptimo. Amerau.
JAUDO (7)	Guiso disgustado o que no está en su punto óptimo. Amerau.
JAUDO (8)	Insípido, soso, sin sal, aplicado a alimentos. "Estas alubias están jaudas". (Ribera, Zona Media). El Diccionario la incluye como provincialismo de la Rioja. // Soso, sin gracia, aplicado a personas. (Ribera). En otras localidades, jauto.
JAUDO (9)	Insípido, sin sal (Ayesa, Eslava, Lerga)
JAUTO	Soso, insípido.
JASPAS	Barbas de las espigas de los cereales. "Ha movido mucho aire y me he tragado una jaspas".
JASPEADO	Variedad de trigo que presenta el grano envuelto en jaspas.
JAUTO (2)	Jaudo, insípido. (Sangüesa). Véase jaudo.

JEME	Medida equivalente a una cuarta (Ribera). Antiguamente, medida determinada por los dedos índice y pulgar extendidos. Es voz frecuente en documentos medievales.
JENGIBRE	
JERIQUE	Erica arbórea. Planta leñosa que se ha utilizado como combustible para calentar las calderas o para el horno del pan. "En la raíz tiene como unos bolos que les llamamos zacurras con los que los herreros solían hacer carbón de mucha calidad, pues parece que el hierro se cebaba (ponerse al rojo) muy bien. De no ser carbón de piedra, éste era el único carbón que utilizaban, pues el lenzino no valía. El sistema que seguían para hacer carbón en el monte era hacer un hoyo en el que se metían las zacurras tapándolo luego con tierra. A los demás del pueblo les pasaba muchas veces que se les metía el carro en el agujero dejado por los herreros". (Mirafuentes)
JERONIMA	Una clase de uva (Corella)
JETA	Espita de la cuba u otra vasija.
JICAMA (SIC) ¿JÍCARA?	(EN BLANCO)
JINEBRO	Enebro, planta de la familia de las cupresíneas. <i>Juniperus communis</i> , L. (Oroz-Betelu, Aézcoa).
JINIEBRO	Enebro (Enériz)
JIRON	Cierta leguminosa de grano menudo. Ver geron, yero.
JOTAS	Pimientos verdes fritos. "Hoy para cenar tenemos jotas y huevos fritos".
JUANBELARES	Helecho. De Jaun Belarra= Hierba del Señor, porque con ellos alfombran las calles el día del Corpus Christi, al paso de la procesión del santísimo. (Monreal). Iratzia en vasc.
JUCAR	Metátesis de "cujar": sartén pequeña (Ochagavía). // Cazo que emplean los pastores en la elaboración de quesones (Id)
JUCARICO	Cujar o sartén pequeña (Tafalla)

JUDIA	Avefría (<i>Vanellus vanellus</i>). (Ayesa, Sádaba).
JUDIA (2)	(EN BLANCO) [¿judía sin hilo?]
JUDIO	Nombre que dan en Oteiza de la Solana al caracol de concha blanca y cuerpo oscuro.

A large, stylized letter 'K' graphic in a dark teal color, positioned on the left side of the page. The 'K' is composed of a vertical stem and two diagonal arms that meet at a central point.

VOCABULARIO NAVARRO
LETRA K

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
KABULI	También "Kabuli, gram" (gram es palabra india que significa legumbre), es una variedad de garbanzo, a veces considerada como especie aparte, que tiene las semillas más grandes que el tipo común.
KAIKU	Ver Cochu. KEIKU en Izurdiaga. Ver cuadernos 38/202.
KAIKU (2)	Cuezo de madera de una pieza, cuya forma es de cilindro oblícuo con un saliente en el dorso provisto de un orificio que, pasando por el borde superior, se prolonga en el interior de la vasija hasta el centro. Esta prolongación le sirve de asa muy bien calculada para su función principal, que es el ordeño de ovejas y vacas.
KAIKU (3)	Véase caicu: "Cuezo de madera de abedul en forma de jarra achatada. Se emplea para cocer la leche, introduciendo en el kaiku lleno de leche un carbón rusiente; y se utiliza hoy para guardar la leche cuajada, etc. Suele ser de forma troncocónica y de eje oblícuo, más abierto de arriba, y lleva, tallada en la misma madera, un asa rustica. (Montaña). //Vasija para el ordeño (Valle de Erro).
KALLATUA	Nombre que se da en el N.O. de Navarra a la cuajada.
KARDU-ZIZA	Véase "Carduciza"
KARRUSKA	Ruido de la masticación, en dialecto bajo-navarro.
KARTOLA	Utensilio empleado en la elaboración de quesos. Es una chapa rectangular, con dos ranuras alargadas, de madera de abedul tradicionalmente, para colocar sobre ella la zimitza o molde del queso. (Errazu, Valle de Baztán).
KATALABROX	De "gateau a la broche"= pastel al espetón. Es uno de los postres típicos y representativos de la buena repostería valcarlina y que antiguamente no faltaba en ninguna boda.
KATILLUBE	Escudilla de barro, de la que se comía en común, hasta antes de la guerra civil.

KAVA	Arbusto nativo de algunas islas del Pacífico y actualmente cultivadas en la mayoría de ellas. Se usa para elaborar y aromatizar bebidas tóxicas pues posee un ingrediente activo, un alcaloide que produce sensaciones agradables al que lo bebe.
KERREN	Espada para asar el cordero. Del lat. Ferragine
KISKALURRIN	Voz vasca. El gusto a requemado que da a la cuajada la piedra ofita incandescente. "Con gusto a kiskalurrin = Con gusto a requemado". (Baztán, Regata)
KIZKORRAR	Quemar, por ej. La piel del cerdo con helechos. "Esta hierba está kiskorrada del todo".
KONTRATXINTXURRI	Irse la comida por la laringe. "Se me ha ido kontratxintxurri". Eusk. Txintzurri: garganta.
KOTXA	Ver Cocha. Especie de tazón de madera labrado, sin asa y con una tapa, también de madera, que, a un cuarto de vuelta, queda sujeta al borde superior de la vasija. (Baztán). En el Museo de San Telmo, en San Sebastián, se exhibe una kotxa procedente del caserío Birdegua de Lecároz.
KOSKOL	Nombre que dan en Améscoa a la vaina del garbanzo.
KRISILLU	Véase "crisillu".
KUKO o CUCO	Insecto que crían las habas y otras legumbres. Es la palabra empleada por los aizkolaris. N.O. de Navarra. Garbacho en San Martín de Unx.
KUMQUAT	Es un arbusto cuyos frutos parecen naranjas muy pequeñas, pero tienen sabor ácido. Su cultivo no está muy extendido pero la planta es apreciada en China porque su resistencia al frío permite cultivarla mucho más al norte que los otros citrus. Los frutos se utilizan especialmente para adobos y para ponerlos en conserva.
KUPELA	Barrica de forma troncocónica, con una capacidad que oscila entre los 500 y los seis mil litros, que se emplea en la fabricación de la sidra. (N.O. de Navarra).
KURRAT	Esta planta está íntimamente relacionada con el puerro y se parece a él pero es más pequeña, con hojas más estrechas. Probablemente se originó en la región mediterránea oriental y es cultivada allí, especialmente en Egipto, por sus puntas comestibles.

KUTXARRO	Vaso de cuerno de buey, adornado con grabados e inscripciones. Sirve para tomar agua de las fuentes y, en otro tiempo, para cocer leche con piedras rusientes. (Utensilios de pastor).
KUX-KUX	Llamada a los cerdos.
KUXETA	Cuchara de madera de boj.
KUXKURRUTA	Cogujada común.

VOCABULARIO NAVARRO

LETRA L

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
LABANA	Cuchillo
LABANDAI	Pala de forma circular de madera, de gran longitud de brazo, que servía para introducir los panes en el horno. (Arayoz. Valle de Baztán).
LABASARI	Trozo de masa de pan de trigo, con que cada familia pagaba a la hornera por cocerlo, que cogía el Horno de la Villa por arriendo (Urzainqui).
LABATSAKI	Barredera, vara larga de avellano, con unos trapos humedecidos sujetos a su extremo o con helechos o ramas verdes con sus hojas; servía para limpiar el suelo del horno antes de introducir en él los panes.
LABEKO ARTHO	Pan grande de maíz. (Baztán).
LACA	Derechos de molienda de cereales: "Me cobró 100 pesetas de laca".
LACA (2)	Porción de trigo que se reserva el molinero como precio de la molienda (Aézcoa). //Maquila que se paga en el molino por moler cereales. (Goizueta). //Medida equivalente a la cuarta parte de un robo. (Regata). Véase ROBO
LACA (3)	"Laca": derecho de molienda de cereales. De uso entre la gente del campo. (Tafalla).
LAKA	Maquila, pago de la molienda. De cada robo de grano que se ha de moler, el molinero cobraba un almute o laka. (Graciano, molinero de Fuentehermosa). Se ha llamado laka al rasero de las medidas y aún de la tolva (Azkue). Maquila corresponde a una porción de grano, harina o aceite que cobraba el molinero por la molienda (proviene del árabe, medida). Maquila es, pues, no sólo la porción de grano, sino también el aparato o medida con que se maquila. El almute o laka navarro equivale aproximadamente a medio celemín castellano. De este término proviene el nombre de molinos de maquila, que se ha utilizado para este tipo de molinos de agua.

LACENA	Alacena. Armario generalmente empotrado en la pared, donde se guardan diversos objetos.
LACENA (2)	Alacena.
LACENA (3)	Alacena.
LACENA (4)	Alacena.
LACO	Prefijo que significa fosa. También se llamaba así el lagar donde se echaba el mosto.
LACO (2)	Lago, depósito de la bodega donde, descansa el mosto.
LACO (3)	Lago o lagar de la vendimia. (San Martín de Unx, Valle de Yerri).. //Pocillo a donde vierten el mosto del lagar (Mélida)
LACOCKA	Jarra de hojalata para transportar agua. (Roncal).
LACHA	Raza de oveja que tiene el morro y la pata de color café con leche, lana larga y lacia; se cría en las zonas húmedas.
LACHA (2)	
LACHO	Cordero que, habiendo destetado, come hierba. (Ribera, Aoiz, Salazar, Roncal, Cuenca, Pamplona). Raza de ganado lanar, de lana larga y lacia y canedeficiente, distinta de la raza churra, de cuerpo grueso, carne sabrosa y lana acaracolada. (Montaña). Del vasc. latx: amargo, áspero.
LAGA	Escoba de bojes utilizada para barrer el horno de pan cocer. (Idoate)
LAGARAYA	Especie de hórreo que se alza en medio del patio de una casa y donde almacenan las semillas. (Urraul Alto).
LAGOS	Depósito grande para fermentar la uva, abierto por arriba.
LAGO	Jaráiz donde se pisa la uva. (Ribera). // Depósito de cemento armado donde fermenta el mosto en las bodegas (Zona Media, Ribera).

LAJA	Aparador o armario de la cocina (Corella, Larraga)
LAMBER	Lamer. Del latín lambere (Ribera).
LAMBER (2)	Lamer. Del latín lambere (Ribera).
LAMBETAZO o LAMBE-TON	Lametazo.
LAMBETON	Lametón.
LAMBIAR	Lamer.
LAMBIDURIAS	Dulces, golosinas (Corella). "Y eso que me llaman "el morrón" por lo mucho que me gustan las lambidurías". (E. Salamero. "Estampas de mi tierra").
LAMBINEAR	Lamer.
LAMBINERIA	"Dulce", "golosina". Generalmente, se usa en plural. Alterna con LAMBINURIA
LAMBINERIAS	Dulces, golosinas, morronerías.
LAMBINERO o LAMINE-RO	Laminero goloso. El verbo es lambinear.
LAMBINERO o LAMINE-RO (2)	Goloso, aficionado al dulce.
LAMBINERO	"Laminero", "goloso", aficionado a comer alimentos dulces.
LAMBINERO (2)	Morrón, que le gusta las lambinerías. Persona que no le gusta cierta clase de comidas o tiene gustos refinados.
LAMBINERO, A	Laminero, goloso (Ribera). "Al gato lambinero se le escalda el morro". (refrán popular). // Amigo de comer dulces y golosinas. (Id.). "Fueron tantos los excesos de una mujer lambinera, que a puro de darle besos rompió la chocolatera" (Jota rebereña).
LAMBROTO, TA	Goloso, glotón, afanoso para comer. (Tudela)

LAMBROTON, NA	Glotón, el que come desmedidamente y con mucha ansia. (Tudela)
LAMEDOR	Dulce o puro de caramelo, también llamado chupador (Pamplona).// Está lamedor, se dice para ponderar la dulzura o exquisitez de un alimento. (Pamplona)
LAMICAR	Chupar, lamer, lamiquiar, lamisquear: "El perro está lamizando el plato". (Idoate, Zona de Eslava)
LAMICAR (2)	Chupar, lamer, lamiquiar, lamisquear: "El perro está lamizando el plato". (Idoate, Zona de Eslava)
LAMINAR	Lamer, pasar la lengua por el plato, la cuchara, etc. (Zona de Sangüesa)
LAMINEAR	Comer golosinas, dulces; rechupar.
LAMINEAR (2)	Comer golosinas. (Ribera).// Tener afición a los dulces o golosinas (Id.).// Golosinear, gulusmear. (Id)
LAMINERIA	Lamín, dulce. (Ribera)
LAMINERO, A	Gulusmero, aficionado a los dulces. (De uso general). //Goloso: que le gusta comer manjares finos. (Id). Véase lambinero y golmajo
LAMINERO, A (2)	El que gusta del dulce.
LAMINIA	Dulce
LAMINIAR	Golosear o gulusmear (Zona de Eslava)
LAMINURIA	Lamín, dulce. (Pamplona, Cuenca, Tierra Estella, Ribera)
LAMIQUIAR	Comer dulce; lamer, relamer. "Cómo vas a tener apetito si te pasas el día lamiquiando!" (Pamplona, Cuenca). Véase lamiquiar y laminar.
LAMPARILLAZO	Trago largo de vino.
LAMPARILLAZO (2)	Trago largo y abundante (de un licor alcohólico, generalmente de vino).
LAMPARILLAZO (3)	Trago grande de vino o de otro licor (Ribera, Pamplona)

LAMPREA	Nombre que dan al camarón de río (Cuenca, Pamplona). // Pez pequeño, parecido a la trucha. (Aóiz)
LAMPREILLA	
LANCE	Aparece en la expresión "tomar un lance" o "cógete un lance", significando que coges un "bocadico" del rancho, de la ensalada o de cualquier plato común que se pone para picar entre todos.
LANCE (ECHAR UN...)	Acción de comer algo rápidamente para seguir la tarea.
LANDRA	La falda o carne más inferior de las reses de abasto. "Hoy el carnicero me ha puesto todo landra. (Ochagavía)
LANDRA (2)	Lechezuela del cerdo (Meoz, Lónguida)
LANDRAS	Carnes de la papada o parte inferior del cuello del cerdo (Zona de Sangüesa). En la Ribera, Tierra Estella y Cirauqui llaman "landrillas" a las lechezuelas del cerdo.
LANDRAS (2)	O andayarres. Así llaman a las telas que tiene el cerdo en el hígado (Idoate, Ansoáin).
LANDRILLAS	Lechezuelas.
LANDRILLAS (2)	Lechezuelas. Nombre que dan a las glándulas tiroides y paratiroides del cordero, cerdo, ternera, las cuales constituyen un bocado exquisito.
LANDRILLA	Nombre que dan a las lechezuelas del cerdo (Ribera, Tierra Estella, Cirauqui)
LANDRILLAS (3)	Carne comestible del cuello, integrada por el tiroides y aledaños, del cerdo y del cordero.
LANDRILLAS (4)	Degolladuras. Nombre que se daba a las glándulas salivares. Reciben este nombre porque se encuentran en la garganta, lugar por donde se degüella.
LANDRILLAS (5)	Véase "pulsos". (San Martín de Unx)
LANGOSTA	Cangrejos de río.
LANGOSTIAR	Comer langosta.

LANIGORDO	Carnero de lana burda; de raza lacha.
LANTERNA	Cuba para guardar el aceite. (Javier)
LAPO	Trago o chisquete.
LAPO (2)	Trago de vino (Pamplona, Tierra Estella, Montaña)
LAR	Cadena de hierro pendiente de un madero que atraviesa en su centro la chimenea y que sirve para colgar la caldera sobre el hogar.
LAR (2)	Cadena que pende de la chimenea para colgar el caldero. En realidad se llamaba elar, pero al ponerle el artículo el elar había quién pensaba que no debería repetirse tanto.
LAR (3)	Cadena pendiente de un madero que atraviesa en su centro la chimenea y que sirve para colgar la caldera sobre el hogar. (Oroz-Betelu, Aibar)
LARAL	Cadena que pende al centro de la chimenea sobre el hogar, y de cuyo gancho inferior se cuelga el caldero (Garralda-Aézcoa)
LARAZA	Hierro del hogar del que cuelgan la caldera donde cuecen la comida de los cerdos (Regata)
LARDO	Manteca de cerdo. También la llaman "redetido", metátesis de "derretido". (Petilla de Aragón).
LARDERO	Jueves anterior al inicio de la cuaresma, en el que solían celebrar una fiesta los pastores: "Jueves de Lardero no comerás carnero, ni al otro, ni al otro, ni a jueves en ocho".
LARGUERO (JUEVES)	Jueves lardero o chulardero.
LARGUETA	Variedad de almendro, cuyo fruto es empleado para preparar las almendras "garrapiñadas". (San Martín de Unx)
LARRE-OLUA	Heno común. Véase "olua".
LATA	Palo sujetado en sus extremos por cuerdas al techo del granero y que servía, y todavía puede verse en algunas casas, para colgar los chorizos resultantes de la matanza.

LATA (2)	Varas largas para varear los árboles./ Recipiente de hoja de lata para asar o cocer en el horno.
LATA (3)	Pértiga o palo largo que se pone en las habitaciones o graneros para colgar ristras de alubias verdes u otros comestibles o frutos. (Roncal)
LATA (4)	Caña, palo o tronco de árbol que se colgaba en el granero, para colgar de él los embutidos.
LATASCA	O "lataska". Pág. 110 A.V.N. José M ^a Iribarren. Extenso.
LATASKA	Véase "latasca"
LATO	Bote de hajalata, lata. (Ujué).
LAUOTZKOA	Oveja con cuatro dientes. Eusk. Lau: cuatro, hortza: diente.
LAUSO	Polvo de harina (Baztán).
LEALA	Rito que tenían por costumbre realizar los pastores por San Miguel, antes de iniciar la trashumancia de los rebaños hacia la Ribera; consistía en matar alguna oveja o cabra e invitar al cura, autoridades y otras personalidades del pueblo o del valle. (V. de Urraul Alto)
LECA	O leka. Nombre genérico que aplican a las habas, alubias y guisantes cuando están en "calzón" (es decir, en vaina) o cuando las comen con él. (Baztán). Leka, en vascuence, significa vaina. Ver leca-vaina.
LECA (2)	O leka. Nombre genérico que aplican a las habas, alubias y guisantes cuando están en "calzón" (es decir, en vaina) o cuando las comen con él. (Baztán). Leka, en vascuence, significa vaina. Ver leca-vaina.
LECEA	Nevera; pozo o sima donde se conservaba la nieve del invierno para el verano. (Sierra de Urbasa). Del vasc. "lezea", cueva, sima.
LECHAGUADA	Leche con agua (contracción de leche aguada). (Ribera, Zona Media).
LECHAL	Al cordero mientras siga mamando, se le llama "lechal" o cordero de leche.

LECHAL (2)	Cordero recién nacido. En el DRAE "dícese del animal que todavía mama: generalmente se usa con aplicación al ganado caballar".
LECHAZO (PAN)	El pan Lechazo o pan LECHAZ era un pan medieval hecho con huevos y leche. Para el banquete de Pascua en el Palacio Real de Olite. Para el banquete de Pascua en el Palacio Real de Olite, del año 1406, en la sección de PANTERIA del Hostal Real, se encuentra entre otras partidas de alimentos "un carapito de leche de San Martín "pora facer pan lechazo pora la Reyna" y en la Cocina figura se compró "5 docenas de huevos, dos para "el pan lechaz".
LECHELADERO	Vendedor ambulante de leche helada. "¡Buen día para los lecheladeros!" decían en los días de calor sofocante. (Tafalla, Estella).
LECHERILLAS	Nombre que dan en Viana a las lechezuelas.
LECHERUELA	Cierta euforbiácea silvestre (<i>Euphoria segetalis</i>) que crece espontáneamente en los trigales, y cuyo látex utilizan para cuajar la leche y para ciertos usos terapéuticos (Ribera). Leche o jugo lechoso de algunos vegetales; higueras, gamones, lechugas, etc. (Id.).
LECHEZUELA	Nombre que dan a las glándulas tiroide y paratiroides del cordero, las cuales constituyen un bocado exquisito. (Id.)
LECHEZUELA (2)	Criadilla.
LECHOCINO	Planta silvestre que comían los conejos. Gardabera. (Etayo).
LECHON	Pan lechón: pan de leche. Aparece en documento de 1436: "Compra por leche para pan lechón".
LECHUGA	
LECHUGADA	Ensalada a base de lechuga (De uso general)
LECHUGADA (2)	Ensalada a base de lechuga (De uso general)
LERCHA	Junquillo con que se ensartan aves o peces muertos, para llevarlos de una parte a otra.

LETXUBE	Lechuga.
LEUCISCO CABEZUDO	
LEY	Llamaban echar la ley a comer algún aperitivo a mitad de mañana tomándose un descanso en el trabajo. Consistía en unas olivas, chorizo a unos frutos secos que se solían comer con un trago de vino hacia las diez de la mañana. "Algunos por eso solían decir: vamos a echar las diez". (Mirafuentes).
LEY (2)	Bocadillo o tentempié que suele tomarse a hora determinada, generalmente a las once de la mañana: "Deje usted el trabajo, que ya es hora de echar la ley" (De uso general). El Diccionario de la Academia de 1899 incluía esta palabra como provincialismo navarro: "Tomar la ley: hacer o tomar las once". // Echar la ley: tomar algún bocado a mitad de mañana. Abandonar el trabajo por breve tiempo (un cuarto de hora aproximadamente) para tomar algún bocado o refrigerio, vgr. un pedazo de pan, un tomate, y unos tragos de vino. (Ribera, Zona Media). En la montaña amaiketako o amaiketako.
LIBRA	Ver IRIBARREN, J. M., V. N.
LICHUA	Véase "lichue".
LICHUBA	Lechuga.
LICHUBA (2)	Lechuga (V. de Bertizarana). Véase "uratza".
LICHUE	Lechuga. (V. de Odieta). En Lanz "lichua".
LIEBRASCA	Lebratón, liebre nueva grande. (Eslava, Lerga, Sada). //Cría de la liebre (Id)
LIEDAR	Poner la masa de pan con levadura para que fermente.
LIEDAR	Leudar: dar fermento a la masa con la levadura. (Ribera)
LIEDO, DA	Leudo; aplícase a la masa o pan fermentado con levadura. (Ribera, Marcilla). En otras localidades, lludo.

LIGA	Acción y efecto de ligar, de quedar fecundada la flor, de convertirse la flor en fruto. // Correrse la liga. Hablando de plantas, caerse el granillo o fruto inicial... (Zona de Eslava)
LIGAR	Desaparecer la flor de los árboles o plantas y salir el fruto. (Ribera)..// Desaparecer la flor de la vid y salir el fruto (Olite).
LIGAR (2)	Polinizarse la flor, desaparecer la flor de los vegetales y salir el fruto.
LIGUSTICO	Levisticum officinale L. -- Levistico, Angélica de montana, Apio de monte.- Vasc. Basaperrechillecea. En Roncal es conocida como "Apio silvestre". Cultivando en toda Europa desde la Antigüedad, es originaria de Oriente. Cultivada y naturalizada en España. Planta vivaz rizomatosa, de tallo redondo, hueco, de 1-2 metros de altura. Hojas largamente pecioladas, flores verde-amarillentas, de umbela laxa. La planta desprende un fuerte olor aromático. De propiedades diuréticas, sus hojas frescas son muy usadas como condimento.
LIMPIA	Primera recolección (de los pimientos de una pieza). No compres de esos pimientos para embotar, que son de la limpia; espera a los de las cogidas siguientes, que estarán más sanos. En la primera recolección de pimientos se cogen muchos asolados por los rigores del verano, por lo que se "limpian" las matas quitándoles los frutos estropeados (de ahí el nombre).
LIMPIA (2)	Primera cogida de tomate o pimiento.
LIMPIAHUERTOS	Llaman así a una clase de pimientos, chiquitos, que son los últimos en ser cogidos de la huerta; de ahí su nombre. (San Martín de Unx).
LINZARRI	Hierro que se pone en el hogar para sostener los pucheros (Artaza).
LISON	Almorta (Almora)
LIZA	Hilo fuerte con que se ataban los extremos de los chorizos y morcillas resultantes de la matanza casera, o del que se colgaban a secar los pimientos.
LOBON	Glotón, comilón, hambrón. (Añorbe).

LOCHA	Nombre que se da en Navarra al pez denominado "cobitis barbatula". En Aetavia, bizcarrete. Al norte de Pamplona, lampra. En euskera, lotre o latre (Elotre en el Bidasoa). En castellano, lobo. (Guía ecológica y paisajística de Navarra. Pamplona 1980).
LODOÑOS	Frutillas de unos arbustos silvestres que crecen en las lindes de los campos, en forma de racimos, de intenso color azul y de sabor agradable (Fitero). Voz usada generalmente en plural, como moras. Según recuerda Luis Gil Gómez, los chicos, en las tardes de verano, iban a buscar, coger y comer lodoños; y les sabían a gloria.
LOGARIL	Fogaril, fogón, hogar de la cocina (Olite).
LOINA	Pez de río, del tamaño de la sardina. Madrilla.
LOIÑA	Pescado parecido a la madrilla que se pesca en el Ega. (Estella). // Pez muy pequeño de río (En este sentido la incluye el Dicc. Como regionalismo de Álava y Navarra).
LOLO	Torta elaborada con anís en grano y con aceite, y plegada por su mitad. (Zona de Sangüesa).
LOMBARDA	
LOMILLO	Nombre que dan al solomillo. (Cáseda)
LONCAICA o LONKAIKA	Nombre que dan a la longaniza en la Regata del Bidasoa.
LONGA	Longaniza. Aparece en un proceso de Pamplona de 1849
LONGANICETA	Longaniza estrecha (Olite)
LONGO	Taja.- Pan de pastor (Arguedas)
LONGO (2)	Pan longo: pan largo y flojo (Pamplona, Cirauqui). // Pan hueco, redondo que se daba en la iglesia después de bendecido. (Montaña).
LONJA	Carne de lonja llaman en Estella a un tajo de carne muy tierna y gelatinosa.

LOTRE

Nombre por el que se conoce en la parte vascoparlante de Navarra al pez *Noemacheilus barbatulus*, de la familia de los Gobítidos, conocido vulgarmente como locha. Raramente sobrepasa los 10 centímetros de longitud; su cuerpo es alargado y aplanado por la cara ventral; la boca es infera y son característicos los seis barbillones que nacen de los labios. Se encuentra, abundante, en todos los ríos de Navarra, aunque su presencia es tanto más rara cuanto más al sur. En gran parte de la Cuenca de Pamplona y la Montaña se le llaman erróneamente, lamprea.

LUCIO**LUKERIKE**

Longaniza. Aparece en un proceso de Pamplona de 1849

LULIA

Las grasas adheridas a los intestinos del cerdo. (Mañeru). En Cirauqui, Baba y Camisa.

LUPA

Borrachera. (Pamplona). Hoy en desuso.

LUMBRERO

"Fogón". Lugar donde se encuentra la lumbre de la casa. Antes más no era como ahora, si querías estar caliente en casa, tenías que ponerte alrededor del lumbrero.

LUMETAR

Desplumar. Del eusk. Lumatu

**COLECCIÓN
DE PAREMIAS
LETRA LL**

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
LLAGA	Agalla de un pez. (Zona Media)
LLAR	Cadena de hierro que colgaba de la chimenea.
LLAR (2)	En el fogón, un colgante de cadenas de hierro, del que se asía la caldera de la comida de los cutos. DRAE:-Matanza.
LLAVES	Llaman así, por su forma especial, a la pieza o eslabón último de llar, en cuyo gancho cuelgan el caldero (Montaña).
LLENADOR	Vasija o cacharro que sirve para llenar o acabar de llenar un recipiente. (Ribera)
LLENAR	Embutir (Estenoz)
LLENAR (2)	Meter el adobo de los chorizos o salchichones en la tripa con una máquina.
LLUDA	Se dice de la masa del pan cuando está fermentada y dispuesta para ser metida en el horno. (Zona Media, Ribera). Véase Lludar.
LLUDAR	Equivale a fermentar y es un verbo que se utiliza en relación con el proceso de elaboración del pan que se realizaba antaño en los hornos caseros. Después de amasar la pasta compuesta de levadura, harina, sal y agua, se partía en pequeños trozos a los que se daba la forma que iba a tener el pan y se dejaban sobre una mesa tapados con telaso mantas, para que el calor les hiciese lludar o fermentar. Una vez que la masa había lludado se metía en el horno del pan.
LLUDAR (2)	Fermentar el pan antes de ser metido al horno (Etayo).
LLUDAR (3)	Leudar: dar fermento a la masa con la levadura. (Zona Media, Ribera). Cuando la masa está fermentada y dispuesta para ser metida en el horno, dicen que está lluda. // Por extensión, esponjarse o ahuecarse una cosa. (Ribera). // Adquirir una persona sazón y grosura: "Ya te lludarás con tanto estarte en la cama" (ya te pondrás gordo con tanto descanso). (Cirauqui).

LLUDO Llaman en Mañeru al pan sobado, mal hecho, pesado y sin fermentar ni conser bien.

LLUDO (2) Dícese del pan (más propiamente de la masa del pan) cuando, una vez fermentado con la levadura, está en disposición de ser metido en el horno. (Ribera, Larraga). En otras localidades liedo. Véase lluda. // Pan mal cocido (Estella).

LLUDO (3) Pan suficientemente fermentado.

VOCABULARIO NAVARRO

LETRA M

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
MACALAU	Vulg. Bacalao (Zona Media). Cuando alguien se echa una ventosidad, suelen decir los chicos de San Martín de Unx: "¿Quién se ha buciáu que huele a "macaláu"? Fu, fu, fu, que has sido tú."
MACERADO	Pan sobado (Azagra)
MACERAR	Heñir la masa del pan. También dicen "reparar". (Petilla de Aragón).
MACHACARANA	Arañón: fruto silvestre del endrino o ciruelo silvestre. (Regata). En otras localidades parcharán y basarán.
MACHADRE	Utensilio de cocina para tostar el talo o torta de maíz. (Garralda-Aézcoa).
MACHARRE	Utensilio de cocina en el que se asan las tortas de maíz--talo--. En vasco tenemos los siguientes significados: matxar "tenazas de palo" y "matxarda", "tenazas para sacar las castañas del erizo, horquilla, parrilla de mano".
MACHETA	Machete para cortar o picar carne (Fitero). Véase machete.
MACHETE	Cuchilla ancha y corta, provista de un mango, que se usa para cortar y picar la carne. (Ribera tudelana).
MADEJAS	Nombre que se daba al conjunto de intestinos empleados para embutir longanizas.
MADEJAS (2)	Culeros o gordillas. (Arguedas- Ribera)
MADRE	1.-Del vinagre: hongos en forma gelatinosa que pican el vino y lo convierten en vinagre. 2.- Madres de la vid: planta original que no da fruto sobre la que se injerta.
MADRE (2)	Fibras de coágulo que se forman en la sangre vertida, a partir de las cuales se coagula toda ella.
MADRES (LAS)	Así llaman en Arguedas a los coágulos de sangre que se forman en barreño que recoge la sangre para las morcillas (Arguedas)

MADRES (LAS) (2)	Así llaman en Arguedas a los coágulos de sangre que se forman en barreño que recoge la sangre para las morcillas (Arguedas)
MADRIGUERA	Matriz de la cerda.
MADRILLA	Boga, pez de río.
MADRILLA (2)	Boga, pez de río.
MADRILLA (3)	Boga, pescado de río. Muy usual en aragonés.
MADRILLA (4)	Aparejo para pescar madrillas. Trasmallo. (Ribera).
MADROÑO o MODROLLO	Nombre vulgar de la planta ericácea <i>Arbutus unedo</i> (Ujué).
MAGRA	Exclusivamente, jamón seco del pernil.
MAGRAZAR	Jamón de dos años (Salazar). Palabra híbrida: del castellano "magra" y del vasco "zar" (vieja)
MAGRO	Jamón con poco tocino. Parte carnosa del jamón por oposición al lardo (Lerín).
MAGRO (2)	Carne en general. "¡Tiene unos magros!", suelen decir del que abunda en carnes (Pamplona, Cuenca). Se dice no sólo del flaco, sino del que estando gordo no tiene grasas. (Ribera, Tierra Estella, Pamplona, Cuenca).
MAGUCHA	Vaina del guisante de huerta o bisalto (Uztároz-Roncal).
MAGURIYA	Nombre vasco que dan a la fresa y al fresón (V. de Bertizarana). Véase "malúbiye".
MAILLARRA	Alubia o judía. Es voz vasca (Basaburua)
MAIZACHURIQUETA	Operación de pelar el maíz que se realiza colectivamente, reuniéndose mozos y mozas en un desván o gambara. (Barranca, Burunda). Campión en su novela Blancos y Negros, dedica un capítulo a describir una escena de maizatxuriketa. En otros pueblos de la Montaña se denomina a esta reunión artotxuriketa y artoxuritzea (pela del maíz). Véase artoxurtzea.

MAIZÓPIL	Torta de maíz. (Pamplona, Cuenca, Tierra Estella). Marizopil en Orcaín.
MAIZOPILES	Maizópil. [En Artajona.]
MAJO	Se dice de la persona que se ha excedido tomando alguna bebida alcohólica; sobre todo, de la que se encuentra en el umbral de la borrachera. Se usa mucho en diminutivo.
MALA	Parte de las vísceras del cerdo, que se echaba a los perros. ¿El bazo? (Etayo)
MALANDON	Vivir a: vivir de modo precario, con pocos cuidados. Por ejemplon, "comer a malandón" significa comer lo primero que se tiene a mano, sin perder tiempo en elaborarlo a capricho. Suelen vivir a malandón los hombres solteros poco mañosos o aplicados, o los casados que se quedan unos días sin su mujer.
MALATZA	Paleta con ranuras, empleada para revolver la cuajada de leche y elaborar quesos. De madera de abedul, tradicionalmente. (Errazu, Valle de Baztán)
MALCARRA	La paja de las leguminosas y especialmente la de las habas. Cuando es de veza se llama malcarra blanca. (Pamplona, Cuenca, Zona Media).
MALKARRA	Cáscaras de las alubias.
MALUBIA	Fresa silvestre (Yerri, Salazar)
MALUBIYE	Nombre vasco de la fresa. (V. de Odieta). Véase "maguriya".
MALVIZ	Zorzal (tanto el común como el charlo)
MAMACHA	Apodo con que se designa al borracho habitual. (Pamplona, Montaña).
MAMANTAU	"Bien mamantáu": Bien bebido de licor o de vino. (Fustiñana).
MAMANTON	Nombre que se aplica, con exclusividad, al cordero de leche. (Ribera)
MAMANTON (2)	Nombre que se aplica, con exclusividad, al cordero de leche. (Ribera)

MAMAR	Beber vino o licores. "Ese se ha ido de este mundo bien mamáu", aludiendo a un bebedor empedernido. (Pamplona). Beber a morro. Se contrapone a beber al alto (Caparroso, Marcilla).
MAMAR (2)	Beber vino o licores. "Ese se ha ido de este mundo bien mamáu", aludiendo a un bebedor empedernido. (Pamplona). Beber a morro. Se contrapone a beber al alto (Caparroso, Marcilla).
MAME	Almendra amarga del hueso del melocotón (Lorca). Meollo de la nuez (Id.). Tuétano, parte interior de una raíz o tallo de una planta. (Eslava). (Reta Janáriz)
MAMIL	Cabeza del caracol que la asoma en el momento de "engañarlos", lo que facilita su extracción al comerlos.
MAMO	Cuerpo o carne del caracol o de otros crustáceos. Exp. "Este caracol no tiene mamo". Eso significa que está vacío. En eusk. Mami significa carne, pulpa.
MANA	Nombre que dan a las grajeas y a unas bolitas pequeñísimas de azúcar, coloreadas con que se suelen adornar las tortadas, roscos, etc. (Ribera tudelana).
MANCAL	Nombre que dan al lienzo o sábana con que cubren la masa del pan en la artesa (V. de Roncal). También lo llaman "masero".
MANDANGA	Borrachera. (Vera de Bidasoa).
MANDAR	Pedir en la taberna vasos de vino: "Manda una ronda de tintos". (Tafalla).
MANDARRA	(Del vasc. Mandar, delantal, del lat. MANTELLUM). Delantal.
MANDARRA (2)	Delantal.
MANDARRA (3)	1.-Delantal. 2.-Trapo o cuero que se cuelga de la barriga de los machos cabríos y mardanos para que no cubra a las ovejas o cabras.
MANDARRA (4)	Delantal que se usa en los trabajos de la cocina.
MANDARRA (5)	Delantal

MANDARRA (6)	Mandil. En vasco mandarra "mandil, delantal". En Álava se usa por vasquismo.
MANDARRA (7)	Mandil. En vasco mandarra "mandil, delantal". En Álava se usa por vasquismo.
MANDARRA (8)	Delantal: delantal que se ponen las mujeres para guisar, fregar y hacer los quehaceres domésticos. (Pamplona, Regata, Baztán, Tierra Estella, Ribera Tudelana). Mandil o blusa que usan los chicos y que llega hasta encima de las rodillas (Roncal, Pamplona, Alsasua, Ribera). Es voz de origen vasco. En vascuence, mandar significa delantal, y en Roncal y Salazar, camisa de mujer. Según otros, la voz mandarra proviene del vasco mantarra: tela, trapo, lienzo.
MANDARRO	Escoba hecha con ramas de boj, que se emplean para barrer el suelo del horno doméstico. (Salazar).
MANGA	Ingenio de pesca, consistente en un rectángulo de madera de 0,90 por 0,35 cms., al que se adosa una red cónica, cuyo trenzado disminuye de espesor a medida que lo hace el cuerpo de la red. (Oroz-Betelu). Y también borrachera.
MANGARRAN	1.-Borrachera. 2.-Ingenio de pesca.
MANJAR	Nombre de un plato de dulce que elaboran las monjas del Convento de Santa Clara. (Tudela). Comestible delicado. Dícese, sobre todo, de las carnes exquisitas. (Id.). Ver costumbres, tradiciones y festejos, de Luis M ^a Marín, 2010. pág.38
MANKAL	Paño de lana que envolvía la masa, cuando se llevaba ésta sobre una tabla al Horno de la Villa, para cocerla. (Urzainqui).
MANSANDERIA	Masadería: lugar de la casa donde se amasa el pan. (Oroz-Betelu, Aézcoa, Estella, Tabar, Monreal). En otras localidades, masandería.
MANTECA	Variedad de alubia blanca propia de Arguedas, de muy buena calidad, cuyo cultivo va en descenso por su bajo rendimiento. Se acostumbra tomarlas con borraja, uniendo ingredientes en el último hervor de las alubias.
MANTECA DE FLANDES	Ver receta M ^a Dolores Lorda de Colina

MANTECADO	Pasta hecha de harina, manteca y azúcar que se hacían en el horno, o se preparaban en casa y se llevaban a cocer al horno. Era típico de las grandes fiestas: ferias, Navidad, Pascua y fiestas pequeñas y grandes. Además de los mantecados, se sacaban españoletas, magdalenas y rosquillas a quienes nos visitaban.
MANTECADO (2)	Mantecada, especie de pasta de elaboración casera a base de harina, manteca y azúcar.
MANZANATE	Postre compuesto de manzana cocida con canela en rama a la que se añade frutos secos durante la cocción: higos, ciruelas, membrillo...
MANZANATE (2)	Compota de manzana (Marcilla, Peralta). Postre navideño navarro, que se hace cocinando manzana, pasas e higos, con algo de azúcar y canela.
MANZANATE (3)	Postre obligado en fiestas navideñas y romerías de invierno, que se hace mondando y troceando regularmente manzanas de invierno y membrillos, y se ponen a cocer junto a ciruelas pasas previamente remojadas, con el aditamento de azúcar y un palo de canela. A media cocción se comprueba el azúcar y se añade vino tinto, para que tome color y gusto.
MANZANATE (4)	Postre a base de manzana cocida, a la que se le añaden, en el almíbar con canela en rama, otras frutas, en particular higos y ciruelas pasas. Compota de manzana en Marcilla y Peralta, así como PERATE: compota elaborada con pera, manzana e higos cocidos en Funes.
MANZANATE (5)	Plato preparado a base de manzanas cocidas, higos, orejones y ciruelas secas; se come frío y bien endulzado con azúcar. Por tradición era un plato que nunca podía faltar en la comida de Navidad.
MAQUINILLA	Nombre que dan a la máquina capoladora que se emplea en la matanza para picar la carne del mondongo.
MAQUILA	Ver laca y acueza
MARAÑON	Endrina. "Fruto pequeño, de color negro azulado y sabor áspero, de cuya maceración en anís se obtiene el licor llamado pacharán"

MARAÑON (2)	Arañón.
MARAÑON (3)	Endrino.
MARAÑON (4)	Prunus espinosa
MARAURI	Fresa silvestre (Valle de Araquil)
MARBALLA	Hierba comestible, similar a la achicoria silvestre.
MARBALLA (2)	Nombre que dan en Arguedas a la achicoria silvestre. Es planta cuyas hojas se extienden a ras de suelo. Está considerada como más fina que la cultivada y se toma en ensalada.
MARCIAL	Del mes de marzo. Cerdo marcial: más pequeño que los normales, de un año o menos. Cebada marcial: la sembrada en marzo.
MARCOCHA	Flor amarilla abombada, cerrada, que sale a flocos en primavera. Los niños, e incluso los mayores solían comerla.
MARCONA	Variedad de almendro, cuyo fruto es utilizado para la elaboración de las almendras "garrapiñadas". (San Martín de Unx)
MARCONA (2)	Especie de almendra cuyo fruto es utilizado para hacer garrapiñadas.
MARDANO	Macho de la oveja usado como reproductor.
MARDANO (2)	Rumiante estimado por su carne y lana, macho de las ovejas, carnero.
MARDANO (3)	Rumiante estimado por su carne y lana, macho de las ovejas, carnero.
MARDANOS	Nombre que dan en Arive a los caracoles de huerta.
MARDANO (4)	Carnero padre.
MARDANO (5)	(Del latín mas, maris). Morueco: carnero padre. (Caparroso, Tierra Estella, Zona Media, Monreal, Romanzado, Roncal, Salazar, V. de Erro). En otras localidades marrueco.
MARDANO (6)	(Del latín mas, maris). Morueco: carnero padre. (Caparroso, Tierra Estella, Zona Media, Monreal, Romanzado, Roncal, Salazar, V. de Erro). En otras localidades marrueco.

MARGU	Nombre vasco de la mora, fruto de la zarzamora (Roncal). Véase "martusa".
MARGUACI	Nombre vasco del fresal o "fragaria vesca", al que también llaman "marguosto". (Isaba, Roncal).
MARGUOSTO	Frasal, "fragaria vesca" (Roncal). Literalmente, hoja (osto) de mora (margu).
MARICHAS	Nombre que aplican a las vainas de las habas y menuceles (bisalto, beza, gerón, etc.). (Salazar). En otras zonas, "lecas". Del vascuence "leka": vaina.
MARIDONOVEAS	Nombre que dan a una determinada ración del cerdo. Se dice que la comían antiguamente las mondongueras, para almorzar, el día del matacherri o matanza. (Valle de Roncal)
MARIGÜELA	Cierto pájaro muy pequeño, de plumaje verde, que acude con frecuencia a las higueras, y cuya carne es muy sabrosa. Suelen comerlas fritas y con tomate. (Corella y Ribera tudelana). Véase confiturdeo.
MARINUEVAS	Hueso del cerdo de la parte del puntapecho. Parece provenir de la expresión "marido no lo veas", porque dicen que en el Valle de Roncal se lo comían las mondongueras para almorzar.
MARISUANA	Nombre de una variedad de manzana (Ochagavía).
MARRACO	Verraco
MARRACUCU	Pelota que se amasa con torta de maíz y que contiene en su interior queso blanco. (Valcarlos, Burguete, Espinal, Aézcoa, Baztán).
MARRAKUKU	Bola hecha con harina de maíz con queso por dentro, había que meterla en el horno.
MARRAMOTES	Nombre que dan a los encapuchados de la Vera Cruz, en la procesión de Viernes Santo de Viana.
MARRANCHERO	Vendedor de cerdos
MARRANCHERO (2)	Tratante de cerdos.
MARRANCHO	Cerdo.

MARRANCHO (2)	Marrano, puerco, cerdo (Lodosa). El Dicc. La incluye como palabra típica y exclusiva de Navarra. Aparece en docums. de principios del siglo XVII como usada en Saldías y Basaburúa.
MARRO	Carnero padre, morueco. (Baztán, Valcarlos, Valles de Erro y Esteríbar). Es voz vasca.
MARROGUI	Fresilla silvestre (Artaza)
MARRÓN	Cierta variedad de la castaña. (Zona N.O)
MARRUBIYEK	Fresas.
MARRUECO	Morueco, carnero padre. Aparece en las "Ordenanzas del Valle de Baztán" de 1832, cap.39: "Los vecinos que tengan marruecos para regir sus obejas". En otras localidades mardano.
MARRUKUA	Así llaman a la opilla o torta de maíz, que abierta por su mitad con un cuchillo en sentido longitudinal, se rellena con un queso fresco de vaca de su mismo diámetro y que se consume tras haberla tostado por ambos lados en el horno o en un trébede sobre brasas. El queso debe tener 4 o 5 días y una altura de 3 o 4 centímetros.
MARRUSQUIAR	Desmenuzar, desmigar, pulverizar algún alimento u otra materia.
MARTUSA	O "martusha". Nombre vasco de la mora, fruto del moral (V. de Odieta). Véase "margu".
MARUVILLA	Fresa silvestre. (Regata)
MARTUZA	Mora, fruto de la zarzamora. (Eslava)
MARZAL	Trigo marzal: el que se siembra en marzo, también llamado trigo mocho. (Ribera, San Martín de Unx, Cirauqui, Zona Media). Cordero marzal: el nacido en marzo. (Id). Cerdo menor de un año u ocho meses. Cuando pasa de un año lo llaman añal, aunque tenga dos años. (Salazar). En Aézcoa, primal.
MARZAL (2)	Dícese del cereal que se siembra en marzo. (Zona Eslava)
MARZUZA	Nombre vulgar de la planta llamada zarzamora o "robus". (Isaba, Roncal).

MASADA	Amasadura; acción y efecto de amasar el pan, el yeso, etc.
MASADA (2)	Amasijo, porción de harina amasada para hacer pan. (Zona Eslava).
MASADA (3)	Acción y efecto de amasar el pan, y yeso...
MASADA (Hacer la...)	Acción de cerner y amasar la harina y ponerle levadura para llevarla al día siguiente a cocerla. La masada estaba a cargo del ama de casa, que la realizaba en la amasadera. Se solía hacer masada una vez por semana.
MASADA (4)	Masa de harina, agua y levadura para hacer pan.
MASADA (5)	
MASADERIA	Amasadero, local donde se amasa el pan. (Zona Eslava)
MASADERIA (2)	Amasadero, sitio donde se amasa el pan (Aóiz). En otras localidades masandería y mansandería.
MASANDERIA	Lugar donde se amasaba el pan. (Etayo)
MASANDERIA (2)	Masadería. De massa, REW, 5396
MASANDERIA (3)	Lugar de la casa donde se amasa el pan. (Salazar, Aézcoa, San Martín de Unx)
MASCULIA	Nombre que dan en Oteiza de la Solana a la vejiga de cerdo llena de manteca.
MASERA	Recipiente donde se hace la masa. (Burunda).
MASCURI	Nombre que dan a la vejiga del cerdo inflada. (Cirauqui). Del vasco maskulli. Véase exeri-danza (Ribera, Aibar)
MASCURIA	Vejiga de cerdo inflada. (Ayesa, Eslava). Mazcuria, en Ayesa.
MASERO	Lienzo con que cubren la masa del pan. (Vidángoz). También lo llamaban "mancal".
MASHELA	Tocino (Ochagavía).

MASON	Perruna: pan muy moreno y de clase infima que ordinariamente se da a los perros. (Ribera). Trozo de masa panificable. (Roncal). Bolo de masa de trigo y hordio, sin cocer, que se da a los perros. (Vidángoz).
MASPIL	O Mazpil. Fruto silvestre, algo parecido a la poma, pero más diminuto. (Urraul Alto).
MASPILLA	Nombre vasco del acerolo, árbol rosáceo, de nombre científico "sarbus torminalis", (Bertizarana). En la Cuenca, Gurbié.
MASTO	Animal macho de cualquier especie. En los docs. Del siglo XIV se decía masclo. Se emplea comúnmente en el sentido de macho padre: vendo una cerda para echarla al masto. (Montaña). En Aézcoa, Cuenca, Roncal, Salazar, Oroz-Betelu, Romanzado y Zona Media sólo se aplica al macho del cerdo. En la Ribera lo aplican a la perdimasto. (Olite, Artajona, Larraga).
MASTO (2)	Animal macho. Voz usada en toda la prov. De Huesca, en Roncal y recogida por Borao. Su etimología debe referirse a los derivados de mas que se citan en Contrib, 392
MASTO (3)	El macho del cerdo.
MASTO (4)	Animal macho de aves y de ciertos animales menores. (Zona de Eslava).
MATACAN	Liebre pequeña que se cría en la Bardena. Se distinguen los matacanes por su menor tamaño y por una pinta clara, a manera de estrella, que llevan en la frente. (Carcastillo, Tudela). En la Bardena se cría una variedad de liebre a la que llaman MATACAN, de menor tamaño y con una pinta clara, a manera de estrella, en la frente.
MATACERDOS	Matarife de cerdos (Salazar)
MATACHA	Nombre dado al batidor de la cuajada.
MATACIA	Matanza del cerdo. "Hoy tenemos la matacía". (Ribera tudelana). En Tudela existió hasta 1820 un arbitrio o impuesto, llamado matacía, "que se pagaba--dice Yanguas--sobre los cerdos que se mataban". (Diccionario histórico político de Tudela). Matanza de animales para el consumo (Id.). El Dicc. la incluye como regionalismo aragonés.

MATACIA (2)	Nombre que le dan a la matanza del cerdo. (Romanzado y Urraul Bajo).
MATACUTO	Matanza del cerdo: "Ya te mandaré presente (regalo) del matacutto". (Ribera). Matarife de cerdos. (Ribera, Mérida).
MATACUTO (2)	Matanza del cerdo.
MATACUTOS	Matarife.
MATACHERRI	Matanza del cerdo. El mismo proceso en Borao, matapuerco.
MATACHERRI (2)	Matachín que sacrifica los cerdos. (Pamplona, Montaña). Matanza del cerdo. (Montaña). "¿Cuándo váis a tener el matacherri?".
MATACHIN	Era el día en que se mataba el cuto. Solía ser una verdadera fiesta familiar y todo lo del cuto se aprovechaba y las cosas se repartían entre la familia. Se dice también del empleado municipal que tenía licencia para matar los cutos, también llamado matarife: "Prepara los sarmientos o la estopa que viene el matachín".
MATACHIN (2)	Matarife de cerdos, exclusivamente.
MATACHIN (3)	Nombre que dan en Arguedas al que sacrificaba el cerdo.
MATACHIRRI	El que mata a los cerdos.
MATACUTOS	Persona encargada de matar al cuto.
MATADOR	Matarife, especialmente el que sacrifica el cerdo.
MATAFRAILES	Acelgas.
MATALECHÓN	Matarife de cerdos (Pamplona, Ribera). En otras localidades, matacutto, matacherri, matacerdos.
MATAMACHOS	Sardinias arenques en salazón. Comer matamachos da mucho reseco.
MATAMARRANOS	Matarife de cerdos

MATANZA	Además del hecho de matar el cerdo, MATANZA es también el cerdo ya descuartizado, incluidas morcillas y chorizos, lo que constituye el preparo para el invierno. De esta MATANZA se destina una parte para obsequiar con el presente a familiares allegados. (Arguedas)
MATAPUERCO	Raciones de carne de cerdo que se intercambiaban unos vecinos con otros (así se podía comer carne fresca en diferentes días, ya que no había congeladores para guardar la carne).
MATAPUERCO (2)	Presente que se regalaba a familiares y amigos cuando se mataba un cerdo.
MATAPUERCO (3)	Presente que se regalaba a familiares y amigos cuando se mataba un cerdo.
MATAPUERCO (4)	Presente que se envía a los familiares más allegados. Se componía de una morcilla, un trozo de lomo, otro de tocino, algo de hígado, etc.
MATAQUINTOS	Nombre con que eran conocidos unos cigarros de ínfima calidad. Y unos puros delgados que se vendían hace unos sesenta años. (Ribera-Pamplona)
MATARRATAS	Nombre que se daba a un anís de mala calidad, por extensión cualquier bebida alcohólica de mala calidad.
MATARRATAS (2)	Nombre que dan al aguardiente usual, al anís de mala calidad. (Ribera)
MATON	"Una vez que la leche está cuajada, se deshace con los brazos y se recoge en un bolo, se vuelve a deshacer, se recoge lentamente, tras repetir la operación varias veces, por fin se echa el bolo que se llama «matón» en un pozal y se deshace nuevamente." (URZAINQUI)
MATÓN (2)	Masada de la leche cuajada, en forma de bola, que después, cortada en trozos, se mete en los aros de madera, donde se aprieta para formar el queso. (Vidángoz). Véase "zorze".
MATOYA	En la elaboración del queso, masa o materia que queda después de extraída la parte acuosa o suero, antes de ser introducida en el molde.
MATRUECO	Huero, dicese del huevo podrido.
MATSA	Uva.

MATUQUIA	Matriz de la cerda. (Idoate, Monreal).
MATXAKARAN	Patxarán. Aparece en una canción recogida en Lecároz y publicada por D. Resurrección M ^a de Azkue en su "Cancionero Popular Vasco" y por el P. Donostia en su Euskel Eres-Sorta o Cancionero Vasco, de 1921. La canción dice así: "Matxakaran beltza ondorik ondo, ondo eta gozo arana".
MAYORENCA	Res que ha cerrado sus dientes y que pronto será vieja. (Montaña). Oveja de cuatro años en adelante (Id.).
MAZALKIS	Los carrillos de la cabeza de cerdo, que tras su corte, se sala y a los 3 o 4 días de secado se empieza a consumir. Está considerado como el más sabroso de los tocinos. (Arive y Valle de Aézcoa).
MAZPIL	Fruta parecida a la poma. ACEROLILLO (sorbus torminalis). (En tierra de Pamplona: Gurbie) Lacoizqueta.
MAZAROTA	Racimo artificial cuajado de cerezas o de guindas que se colocan a lo largo de una rama mantenida en posición vertical. Las mazarotas son puestas a secar en los balcones. (Estella).
MAZUELA	Variedad de la vid, menos apreciada que la llamada garnacha. (Puente la Reina, Olite).
MAZUELO	Una clase de uvas de granos muy gruesos. (Puente la Reina).
MEANO	Palabra corriente para designar a persona que está en estado de embriaguez.
MECETAS	Fiestas de aldea. Véase Mezetas.
MECETAS (2)	Antiguas fiestas y banquetes de bodas y entierros. Las fiestas.
MECHERRA	Llaman a la terneras mayorcitas.
MECHERRO	Ternero joven. Ternero de leche. (Tierra Estella).

MEDIA LUNA	Herramienta manual con la que se realizaba el picado de las carnes de la matanza, y que consiste en una chapa de hierro con forma semi-circular que disponía de dos manguitos o bolas para poder agarrarla y cortar la carne. Con corte en la parte exterior.
MEDIALUNA	Hoz sin dientes (Oroz-Betelu, Tabar, Monreal). Machete de cuchilla semicircular con el que los carniceros picaban la carne. (Pamplona)
MEDIO	El vaso en que sirven el vino en la taberna. (De uso general). Echar medio: beber un vaso de vino (Id.). Capacidad = 0,0918 litros.
MEITADENCO	Pan meitadenco: pan mitad trigo y mitad cebada. Es voz del romance navarro.
MEITADENCO (2)	Pan meitadenco: pan mitad trigo y mitad cebada. Es voz del romance navarro.
MEJIDO	Ponche caliente que se hace mezclando ron con leche, huevo batido y azúcar (Cuenca).
MEJUNJE	Cualquier mezcla de varios ingredientes no habitualmente juntos, en particular de alimentos.
MEJUNJE (2)	Plato o comida formado por la mezcla de varios ingredientes discordantes: "¡Qué mejunje de comida es éste!"
MELAO	Vino melao: vino caliente con miel y azúcar. También designan así al que después de quemarle el alcohol le añaden azúcar o miel, y nuez tostada (Ribera)
MELAU	Dícese del fruto resequido, chamurrado. Llamen meladico al higo medio seco. (Cáseda)
MELENGANA	Del latín mill grana, mil granos. Granada, fruta. "Esta el melengano, cargado de melenganas".
MELOSA	Jarrete (Tudela). Nombre que dan en Tudela al jarrete o corvejón, de las patas delanteras de los cuadrúpedos, principalmente de lanar y vacuno. Es puesta muy solicitada y tiene preparaciones gastronómicas propias.
MENDA	"CUCUSH BELARRA" (kukuso belarra ¿hierba de pulga, hierba asusta pulgas?)
MENDEMA	Vendimia (vamos a mendemar la viña).

MENDEMA (2)	Vendimia. (Cuenca, Aóiz, Ribera, Tierra Estella, Cáseda, San Martín de Unx, Ujué, Azagra). Véase mendemar.
MENDEMA (3)	MENDEBAR=MENDEMAR: Vendimiar.
MENDEMA (4)	Vendimia. (Cuenca, Aóiz, Ribera, Tierra Estella, Cáseda, San Martín de Unx, Ujué, Azagra). Véase mendemar.
MENDEMA (5)	Vendema. A la acción se le llama mendemar.
MENDEMAR	Cortar uvas, vendemar.
MENDEMAR (2)	Vendimiar.
MEDRAPELO	Cartílago blanco y correginoso que aparece en la carne de consumo.
MENDRESCA	Panal de miel (Valle de Baztán). En el mismo valle de Baztán llaman mendreska ala envoltura carnosa del vientre del atún, que asada, constituye un bocado succulento.
MENDRUGO	Trozo de pan deforme. Mazacote guisado u otra vianda o cosa de masa, que está seca, dura, pegajosa: "¡Qué mendrugo de patatas me has sacado!". (Ayesa, Gallipienzo).
MENESTRAL	En Estella llaman menestrales a los matarifes carniceros, encargados del sacrificio y descuartizamiento de las reses en el matadero y de la venta de carne en las tablas.
MENGARRACHES	Hierbas muy pequeñas que se comen.
MENGANAS	Granadas. "Venía uno de Calahorra con unas granadas, que aquí llamábamos MENGANAS"
MENGLANA	Granada. (Estella, Los Arcos, Zona de Sangüesa). En otras zonas, "mengrana". Véase "mingrano", "minglano" y "minglanera".
MENGUE	En Miranda de Arga, Falces, Pamplona, Tierra Estella, etc. Persona remilgada, melindrosa, delicada. Aplícase generalmente al inapetente que come poco y hace ascos a la comida.
MENGUEAR	Hacer el mengue en las comidas. Hacer meliendres y ascos a los alimentos. (Ribera). Véase mengue.

MENGRANA	Granada
MENSILLAS	Nombre que dan en Tudela a las lechezuelas o criadillas.
MENTA	Le llamaban a la hierbabuena.
MENUCELES	Llaman así en la Zona Media de Navarra a las plantas y legumbres que se siembran en la hoja blanca del barbecho, es decir, en el año en que descansan las tierras. Entre estos menuceles están el girón (o yero), el aiscol (arveja o almorta), el guisón (o arvejuela) y la veza o beza.// También se incluye en esta denominación el maíz, cebada, habas, patatas y remolacha que se dan como pienso al ganado (Tierra Estella).
MENUCIAL	Nombre que dan a las legumbres y a los cereales, excepto trigo y la avena. (Estella).
MENUCIAL (2)	Menucel (Aézcoa, Artajona)
MENUCIAL (3)	Menuzal en Eslava
MENUCIAL (4)	Mezcla de cereales. Del lat. Minutiele. Zona Media, Cuenca y Montaña
MENUCIALES	Menuceles (Cuenca, Zona Media)
MENUDERA	Tripicallera: la que vende menudos (Olite)
MENUDICO	Dim. De menudo. Entrañas, patas y sangre de un recental o cabrito.// Guiso a base de las entrañas, patas y sangre de un recental o cabrito.
MENUDO	Intestinos del cerdo después de la matanza.
MENUDO (2)	Entrañas de un animal que incluyen necesariamente los intestinos.
MENUDILLO	Las tripas del cordero o en general de cualquier animal comestible. También se hace extensivo al plato de esas tripas guisado y condimentado con sangrecilla y gordillas.
MENUDILLO (2)	Salvado, la cáscara del trigo.

MENUDO (3)	Intestinos del cerdo después de la matanza (los de cordero se llaman menudillo). Aumentativo que sirve para exagerar o admirar, y significa mucho o muy grande (Menudo banquete).
MEON	Aparato urogenital, que se extirpa del cerdo y se deja secar colgando, para, con él, dar luego grasa a las botas de monte.
MEON (2)	Conducto urogenital del cerdo, que se emplea para dar grasa a las botas. (Olite)
MEONDOKO	Operación de cortar una pequeña vena de la lengua de los cerdos. Eusk. Mihi: lengua. Ondo: al lado.
MERENGADA	Postre o dulce a base de merengue (De uso casi general).// Leche merengada: leche mezclada con merengue. (De uso casi general).
MERIENDA	Se llamaba así a la comida que se llevaban los hombres al campo para todo el día: "llevas la merienda en la alforja".
MERIENDA (2)	Nombre que se da a la comida que llevaban para pasar el día los ganaderos cuando subían a la sierra "a dar una vuelta al ganado", que solía consistir en pan y tortilla, o pan y chorizo, o pan y jamón, o pan y nueces. Améscoa.
MERIENDACENA	Comida fuerte que se hace a media tarde, en sustitución de la merienda y de la cena.
MERQUELIN	Variedad de manzana, cultivada en el N.O. de Navarra, que se emplea en diversas combinaciones de mezcla en la elaboración de la sidra, por sus cualidades de acidez y tanino.
MESTURA	Nombre que aplican a las legumbres en general. (Uztárroz-Roncal). Borona: pan de maíz fermentado (Baztán, Salazar).
MERLUZA	Borrachera (Pamplona)
MERLUZA (2)	Nombre que dan a la ciruela silvestre (Améscoa Baja)
MESTOS	Con este nombre genérico se describen todos los cereales a excepción del trigo. El nombre se aplica precisamente para diferenciar al trigo de los cereales de menor categoría, como yero, veza, etc.

METER	Hablando de alimentos, ingerirlos. "¡Tenía un hambre! Me he metido la cena en un verbo." Hablando de alimentos, hacer que alguien los ingiera.
MICHARRA	Lirón
MICHARRO	Lirón. Del vaco mucharra (Beire). Ver Micharzulo.
MICHERRE	Nombre que dan al lirón en Mezquiriz. (Recogido el 20/1/88). También Misherna, Bisharre y Musharra.
MICHIGAL	Hoja de hierba ácida, que nace en terrenos húmedos al resguardo de los matorrales, que se masca y luego escupe y se emplea como purgante.
MICO	Persona de poco apetito, que come poco y a la fuerza. (Es un mico, come muy poco).
MIDA	Medida. Se usa especialmente aludiendo a medidas de granos o líquidos. "¡Qué mida más pequeña me da usted! En esa taberna dan la mida muy escasa." (Zona de Sangüesa)
MIEJA	Miga de pan (Aibar, Leache). En Sangüesa "mioja" y "miojica".
MIEJO	Miga, parte interior y más blanda del pan, en contraposición a la corteza. Expresión de bastantes abuelos: "A mí dame miejo, que el currusco no lo puedo mascar"
MIEJO (2)	(Del lat. "medulla"). Miga, parte blanda del pan. (Zona de Eslava)
MIELERO	Melero, el que vende miel. (De uso general)
MIELERO (2)	Melero, el que vende miel. (De uso general)
MIELGA	Pescado grande de una vara, del medio arriba grueso, la cabeza gruesa y chata, y en ella tiene dos aletas, que le ayudan a nadar. Su carne es blanca, tierna y sana, por ser fácil de digerir, aunque algo insípida.
MIENZA	De "minza": dermis, película de membrana que cubre los huevos y cebollas. Un huevo en "mienza" es el huevo blando, que no se le ha hecho la cáscara.

MIENZA (2)	Binza o fárfara: telilla que tienen los huevos de las aves por la parte interior de la cáscara. // En mienza: En fárfara. Dícese del huevo de gallina desprovisto de la cáscara. (San Martín de Unx). Véase brinza.
MIERDA	Borrachera. "¡Llevaba anoche una mierda!" (De uso casi general).
MIGA	Nombre que dan a la pasta de las morcillas (Arzo-Tierra Estella)
MIGACHAS	Migas (Pamplona)
MIGO	La parte comestible del caracol (Urzainqui)
MIGOTE	Aumentativo de miga. Migajón. (De uso casi general)
MIGUEL DEL ARCO	Variedad de uva, basta, de grano gordo y poco grado.
MILGRANA	Fruto del granado. MILGRANO, MILGRANA, MINGRANA, MINGLANO, MINGRANO.
MILHOJAS	Pastel de hojaldre (Pamplona)
MILICAR	Arrebañar un plato o sartén. (Vera)
MILINDRES	Persona afectada que pone muchos reparos y hace muchos aspavientos, sobre todo a la hora de comer. Exp: "¿Pero cómo quieres que engorde si es un milindres comiendo?". En eusk. Milinga también se refiere a una persona que come poco.
MILINDRI, MILINDROSO	Melindroso. Dícese del que no tiene apenas apetito y es raro para comer. (Valle de Erro, Salazar, Regata). En otras localidades mengue.
MILOS	Nombre que dan en Viana a los ajos silvestres.
MINCE	Minza o binza. (Des francés mince: delgado, o del vasco mintz). "Coge más queso; te has cortado una rebanada como una mince de cebolla" (Valcarlos, Buguete). Véase Minza.
MINCHAR	Comer. (Tierra Estella). Es verbo catalán.
MINCHAR (2)	Comer. (Tierra Estella). Es verbo catalán.
MINCHAR (3)	Comer. (Tierra Estella). Es verbo catalán.

MINGALANA o MINGLANA o MINGRANA	Granada. (Cirauqui). Véase minglano
MINGALANA o MINGLANA o MINGRANA (2)	Granada. (Cirauqui). Véase minglano
MINGALANA o MINGLANA o MINGRANA (3)	Granada. (Cirauqui). Véase minglano
MINGALANA o MINGLANA o MINGRANA (4)	Granada. (Cirauqui). Véase minglano
MINGLANERA	Granado (árbol). (Mendigorría). Véase minglano.
MINGLANO	Granado (árbol). En el antiguo palacio real de Tafalla, destruido en la Guerra de la Independencia, había un salón de este nombre. (El Dicc. Incluye las voces milgrana, minglana y mingrana, como anticuadas. Las tres se usan en la Ribera)
MINGLANO (2)	Granado (árbol). En el antiguo palacio real de Tafalla, destruido en la Guerra de la Independencia, había un salón de este nombre. (El Dicc. Incluye las voces milgrana, minglana y mingrana, como anticuadas. Las tres se usan en la Ribera)
MINGLANO (3)	Granado (árbol). En el antiguo palacio real de Tafalla, destruido en la Guerra de la Independencia, había un salón de este nombre. (El Dicc. Incluye las voces milgrana, minglana y mingrana, como anticuadas. Las tres se usan en la Ribera)

MINCARRACH	Rumex intermedius. Planta de hoja pequeña, lanceolada, de sabor ácido que se consumía en crudo o en ensalada (Monreal). Ruemex acetosa, L.- Acedera, acedera común, acederilla, vinagrera; romaza agria. D. T. de MIÑA ácido, agrio. En esta comarca la llaman, así como en Baja Navarra, INGOCHA, de MIÑA ácido, agrio, picante y GOCHOA dulce o confite que se da a los niños, y también cosa agradable, gustosa al paladar y quiere decir agri-dulce, o ácido agradable, aludiendo al bioxalato de potasa que contiene y es agradable al gusto. Otros le denomina BELAR-GAZIA, de belarra yerba y gazia salado y quiere decir yerba salada o ácida. (Es la más frecuente. Noticia de J.A. Erviti) Dicc. Nombres Euskaros de las plantas. J. M ^a de Lakoizqueta. // RUMEX ACETOSELLA: Las hojas de esta acedera contienen ácido oxálico, y se usan como condimento.
MINGARRACHES	Hojas de sabor ligeramente amargo y que quitan la sed al que las come. (Valle de Erro).
MINGARRACHES (2)	Bonaparte recoge en Puente para designar a la acedera.
MINGOCHA	Acedera, planta de sabor agridulce, que se emplea como condimento.
MINGRANO	Granado (árbol de la familia de las mistáceas). Derivado de mil granos, por los muchos que tiene la granada. (Zona N.O). Gonzalo de Berceo usa milgrano y milgrana, designando al granado y a la granada: Ond'nació tal milgrana, feliz fo el milgrano. E feliz la milgrana, que dió tanto buen grano.
MINCHAR	Comer con deseo y buen apetito. Exp.: "tengo ganas que llegue la hora de comer. Me voy a minchar un plato de alubias..."
MINZA	Binza o fárfara: telilla del huevo que recubre el interior de la cáscara. // Película que tiene la cebolla por su parte exterior. (Roncal, Distrito de Tafalla). En otras localidades mienza.// Telilla de las capas superiores de la cebolla, ajo, etc. En otras localidades mince y mienza. Del vascuence mintz, mintza o del francés mince: delgado.
MINZA (2)	Mienza. El político tafallés García Goyena, al dejar la presidencia del Gobierno de España, dijo ante el Senado que él en su mandato no se había llevado ni una "minza" de cebolla. Naturalmente no le entendió nadie y la palabra constó en acta como desconocida.
MINZA (3)	Binza, fárfara. En Minza. Se dice del huevo del ave desprovisto de cáscara.

MIÑICUA	Embrión de una planta. Es voz vasca (Bertizarana)
MIOJA	Miga de pan (Sangüesa). Usase también el diminutivo "miojica". Véase "mieja".
MISARRA	Lirón careto.
MISHERRA	Nombre que dan al lirón en Mezquiriz. También Micherre, Bisahrre y Musharra (Recogido el 20/1/88)
MIZPOLA	Níspero
MIZPOLA (2)	Níspero. (Pamplona, Cuenca, Santesteban). MIZPORA= Níspero (Vera de Bidasoa)
MOCATIA	O mokatia. Variedad de manzana, de forma alargada, color amarillo claro, carne tiesa y jugosa, muy buena para comerla cruda. (Valle de Baztán). Es voz vasca. En el Valle de Bertizarana, errilsagarra.
MOCHAR	Dejar un árbol sin nada de fruto (Améscoa). //Pelar un árbol (Id)
MOCHO	A mocho. Cuando se probaba el vino en las bodeguillas, echar un vino a mocho significaba beberse todo el vaso de un solo trago.
MOCHO (2)	Acción de beber un vaso de vino, de un trago (Etayo).
MOCHOLO	Ternero pequeño (Artaza)
MOCHOLO (2)	Ternero pequeño (Amescoa)
MOCILLO	Tentemozo (Salazar). //Trébede: aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para poner a fuego sartenes, peroles, etc. (Corella). También lo llaman truede.
MODORRILLA	Enfermedad del cerdo. Decían que un cerdo sufría "modorrilla" cuando le daba por girar locamente sobre sí mismo y siempre en la misma dirección.
MOGOLLON	La miga del pan (Ribaforada).// Comer de mogollon: comer de prisa y con avidez (Améscoa)

MOGOTE	Parte posterior a la puesta denominada "cogote" en la merluza. Parte abierta de la merluza u otro pescado correspondiente al vientre. (Tudela)
MOJA SAGARRA	Variedad de manzana cultivada en el N.O. de Navarra, que se emplea para la elaboración de la sidra, por su riqueza en ácido tártrico, tanino y materias astringentes.
MOJAU	Alegre por beber, pero sin estar borracho. Vino rebajado con gaseosa o con agua (dame un mojavu)
MOJETE	Trozo de pan que se echa a la sopa (Roncal, Salazar)
MOJETE (2)	Trozo de pan que se echa a la sopa (Roncal, Salazar)
MOL	Nombre que dan al vino (Adición). Algunos dicen por corrupción, "mor" (Cuenca, Pamplona)
MOLEZON	Molienda del trigo de cada vecino, que el molinero realiza por turno. (Ochagavía)
MOLIENDA	Parte de la cosecha de trigo, que se reserva para moler y destinar su harina para consumo familiar (el trigo de la molienda)
MOLINILLO	Nombre que dan en la Ribera al almirez. Dale, dale, dale, dale al molinillo; dale, dale, dale, que ha nacido el Niño. (Canción navideña de Ablitas). El molinillo que se usa para batir el chocolate, lo llaman en la Ribera morenillo.
MOLLA	Parte blanda, o miga del pan. (Eslava).
MOLLA (2)	Miga del pan (Ribera, Cáseda). El Dicc. Incluye esta acepción como provincialismo de Murcia.
MOLLEJA	Picar la molleja: sentir necesidad o gana de comer. (Ribera)
MOLLETA	Mollete de pan (Fitero)
MOLLETE	Pan redondo y pequeño, por lo regular blanco y de regalo.
MOLLETE (2)	Antiguo panecillo de excelente calidad.

MOLLOLLO	Ir mollo: ir borracho (Cabanillas). Tener el mollo subido: estar optimista por el vino bebido.
MONAGUILLA	Nombre que se da en algunos pueblos a la foja, foja o gallina de agua. (Ribera)
MONASTEL	Nombre de cierta clase de uva (Corella, Fitero)
MONDADERO	Lugar, anexo a la cocina de asilos o colegios, donde se pelan las patatas (Tafalla)
MONDONGA	Operación de picar y condimentar el mondongo del cerdo y elaborar embutidos (Baztán)
MONDONGO	1.-Mixtura compuesta fundamentalmente de lomo de cerdo, tocino y pimiento molido con la que rellenan los intestinos para hacer chorizos o longanizas. 2.-Mixtura compuesta fundamentalmente de sangre de cerdo, arroz, pan y azúcar (a lo que se suele añadir piñones y nueces) con la que se rellenan determinados intestinos de cerdo para hacer morcillas. "El mondongo de las morcillas cambia mucho de unos sitios a otros: en unos sitios le echan sal, en otros, azúcar..."
MONDONGO (2)	Carne picada para embutidos
MONDONGUEAR	1.-Hacer el mondongo. Según quien mondonguee, salen los chorizos; no todas las manos son iguales. 2.-Por extensión, "cocinar". "Estoy ya harta de tanto guisar para tantos: ¡todo el día mondongueando!"
MONDONGUEAR (2)	Hacer y condimentar el mondongo de cerdo. (De uso casi general)
MONDONGUERA	Llaman así a la mujer especializada en hacer el mondongo de los cerdos; a la que va a las casas de los que han matado cerdo para cortar las raciones de carne, tocino, etc. Y confeccionar los embutidos. (De uso casi general). El Dicc. Dice: "Mondonguera: persona que vende mondongos"// Vasija grande de barro donde se hace el mondongo. (Corella).
MONJA	Parte inferior de la chimenea del hogar bardenero, que tiene forma de campana o pantalla para encarar el humo hacia arriba (Se hace humo porque la monja es pequeña).
MONTE	Comer a toda la familia o cuadrilla del mismo recipiente, sin platos. Cuando se comía de esta guisa, se solía comentar: "El que más coma, más indulgencias ganará".

MOÑOÑO	Estar "moñoño": estar ligeramente embriagado.
MOQUERICO=MOQUERO	Borrachera (Puente la Reina, Cuenca, Tierra Estella). Decían medio moquero o moquero entero para significar la media borrachera o la pítima completa. (Pamplona). A la borrachera la llamaban también trezadera.
MOR	Véase "mol" (Adición)
MORA DE ORDIO	La que produce la zarzamora (Gallipienzo)
MORALICA	Nombre de pájaro (Larraga). Nombre que dan en Fitero al pajarillo llamado en Tudela ferveta, porque, además de frecuentar las higueras, frecuenta los bardales de moras.
MORATE	Varietad de uva de granos gordos y de color amoratado. (Tudela). En Los Arcos llaman a esta clase de uva morata.
MORCALES	Nombre que dan a los intestinos gruesos del cerdo que se utilizan para hacer morcillas. Ribera tudelana. Se usa en Aragón. En otras localidades arbillos.
MORCILLERA	Máquina empleada para rellenar morcillas.
MORCILLON	Morcón, tripa gruesa de algunos animales, que se utiliza para hacer embutido. Morcilla que se hace con el intestino ciego o cular de algunos animales, principalmente del cerdo (Zona de Eslava)
MORCILLON (2)	Ebutido de arroz, sangre de cerdo, etc., muy grueso.
MORCILLON (3)	Morcilla "ciega o cular". (Pamplona, Ribera, Zona Media)
MORCOZA	El erizo de la castaña (Regata). En el Valle del Erro morcoch.
MORDICOÑO	Nombre que dan al pez blenio de río o fraile denominado científicamente "blennius fluviatilis"; se encuentra en el Ebro, donde es abundante. (Ribera)
MORENILLO	Molinillo, batidor de madera de que se sirve para batir el chocolate mientras se hace.

MORENILLO (2)	Molinillo, batidor de madera que se emplea para hacer chocolate. Hay una tonada infantil: Chocolate-morenillo, - corre, corre- que te pilló (de uso general). En Marañón hacen ollas en Genevilla cuchillos, y en Santa Cruz de Campezu cucharas y morenillos (Copla popular)
MORICO	Morillo: caballete de hierro que se pone en el hogar para apoyar la leña (Aibar, Lumbier, Urraul Bajo). Morillos del hogar. (Garde, Izalzu). Véase Chucaparre y hierros del hogaril.
MORO	Nombre que dan en Oteiza de la Solana al caracol de boca negra.
MORRADA	Acción de beber a morro. "No sabe beber del porrón, pero buenas morradas que le da.
MORRADA (2)	Trago dado a morro.
MORREADO	Bebido, ebrio (Ribera). (De morrear: beber vino o licores).
MORREAR	Comer, darle al morro (especialmente, fuera de horas). "¡Ya estáis morreando! Pero si hace un ratillo que hemos terminado de comer!"
MORREAR (2)	Beber vino o licores. (Ribera). Laminear: comer dulces (Ribera)
MORREAR (3)	Beber vino o licores. (Ribera). Laminear: comer dulces (Ribera)
MORRERAS	Manchas alrededor de los labios por haber comido determinados alimentos o por acabar de beber vino. (Ribera)
MORRERAS (2)	Manchas o suciedad en torno a los labios después de la comida, o después de haber bebido vino (Zona de Eslava)
MORRION	Morrión con funda. Nombre que daban en Pamplona a la borrachera a fines del siglo último.
MORRO, RRA	Salado, con sal en demasía: "Las patatas están morras". (Eslava)

MORRO	"Darle al morro" fr. Deso. O afec. "comer". "No sé cómo no se pone así de gordo: todo el día está dándole al morro". Tener (mucho o buen) morro; "ser de paladar delicado", comer solo lo mejor y de manera variada despreciando lo mediocre, lo menos exquisito o lo rutinario.
MORRO (2)	Tener morro o tener buen morro: ser morrudo, de paladar delicado, amigo de comer manjares finos: "No te comerá alubias; ¡tiene un morro!" (De uso casi general). Beber a morro: beber aplicando los labios al agua o líquido.
MORROCOTUDO	Se aplica (impropiamente) al morrudo, al de paladar delicado, que desdeña comer alimentos vulgares o baratos (Cuenca, Montaña). Laminero o goloso (Id.)
MORROCOTUDO (2)	Dícese de la persona de paladar exquisito (Zona de Eslava)
MORROLISO	Lllaman al que es sibarita comiendo. (Tafalla)
MORRON, A	Dícese de la persona golosa (Eslava)
MORRON, A (2)	Dícese de la persona golosa (Eslava)
MORRON	1.-Se dice de la persona de "paladar fino", de la que no desea comer o beber sino los buenos manjares o licores. DE la que tiene buen morro. 2.-"Laminero", goloso. "Cómete otro pastel, que ya sé que eres un morrón".
MORRON (2)	Lambinero, que le gustan los dulces. Persona a la que no le gustan ciertas comidas, o tiene gustos refinados. Porrizo, caída.
MORRON, A (3)	Morrudo: que tiene el paladar fino, que es vicioso para comer, amigo de comer manjares delicados o beber licores finos (Ribera, Zona Media). Laminero, goloso (Id.)
PIMIENTO MORRON	Variación del pimiento de forma cónica, chato y muy carnoso (Tudela y Ribera Tudelana). Es el pimiento llamado en Castilla "de hocico de buey". Al guiso de pimientos morrones con aceite y ajo lo llaman Pebre
MORRONEAR	Gustar de manjares selectos (Artajona) Morrear, laminear (Carcar)
MORRONADICA	Capricho dulce: "un dulcico". Tafalla

MORRONEAR (2)	"Darle al morro". "No sé como no se pone así de gordo: todo el día está morroneando". 2.- "Comer dulces": "Comoquiera la ves morroneando: es una lambinera".
MORRONERIA	Golosina, manajar fino. (Ribera, Zona Media). Acción o vicio de golosinear o morronear (Id)
MORRONERIAS	Dulces, golosinas, lambinerías. Buenas y finas comidas.
MORROPUTA	Sibarita en las costumbres gastronómicas, es decir, persona (o animal) que tiene mucho "morro", de paladar fino que desdeña comer alimentos vulgares o corrientes.
MORRUDO	Persona sibarita en el comer y beber. "Lambinero". Si le sacas unas pastas o unos pasteles te lo agradecerá que es mucho morrudo. Goloso.
MORRUDO (2)	Persona sibarita en el comer y beber. "Lambinero". Si le sacas unas pastas o unos pasteles te lo agradecerá que es mucho morrudo. Goloso.
MORRUECO	Toro morrueco: Toro en celo. Las Ordenanzas municipales de Tudela (Art. 244) prohíben sacrificar para carne "vacas en estado de calor, toros morruecos ni carneros enteros, por contener jugos acriminosos que producen indigestiones y son causa de varias enfermedades".
MORRUECO (2)	Semental del ovino (Allo)
MORTAIRO	Mortero: utensilio de madera o metal en forma de cuenco, que se emplea con frecuencia en la cocina para triturar o machacar especias, semillas, ajos, etc.
MORTECINA	Carne mortecina: la carne de las reses muertas de enfermedad o peste. (Ribera, Baztán). En las Ordenanzas del Valle de Baztán, de 1832, se establece (Cap. 10) "Que no se venda carne mortecina en las carnicerías públicas".

MOSCARDA	Especie de mosca de unos ocho milímetros de largo. Se alimenta de carne muerta, sobre la cual deposita la hembra las larvas ya nacidas (Espasa).// Especie de mosca de cuatro a cinco líneas de largo, que se distingue de la común por tener la extremidad de su cuerpo de color rojo, y una mancha dorada en la parte anterior de la cabeza. Es menos ágil para el vuelo y se alimenta principalmente de carne muerta. Dicc. Ac. 1837// Mosca o moscarda, que suele anidar en los perniles. Por ello se metían en unas bolsas de pita con el fin de que no "les cague la mosca" (Allo)
MOSQUERA	Armario o alacena, con bastidores de madera y red metálica, para guardar la carne y preservarla de las moscas (Vidángoz, Zona de Sangüesa).
MOSTARRA	Mosto de la uva recién pisada (De buena mostarra, buen vino). Suciedad pringosa de caramelos y dulces.
MOSTARRIAR	Remostar: mostear los racimos antes de llegar al lagar. (Ribera tudelana).// Por extensión, destilar zumo una fruta, por aplastamiento, recalentamiento, etc. O destilar líquido, a manera de mosto, cualquier objeto o cuerpo (Id.)
MOSTARRIAU	Estar sucio y pringado de mostarra, tanto personas como locales y vasijas (Está todo mostarriau)
MOSTACHON	En Estella dan este nombre a una pasta que elaboran en las pastelerías. Nombre que dan en Marcilla a una rosquilla de almendra.
MOSTARRIARSE	Mancharse o rezumar de mosto las alforjas o serones (Corella). Amostarrarse, remostarse o ponerse pringosas las uvas. (Estella)
MOSTILLO	Masa de mosto cocido que suele condimentarse con anís, canela o clavo.
MOSTILLO (2)	Mosto cocido que se condimenta con anís, canela, nuez. // Persona tonta, torpe.
MOSTILLO (3)	Dulce sacado del mosto de la uva y del arrope. Era la merienda invernal de los chicos. (Etayo).
MOSTILLO (4)	Dulce casero hecho con arrope, membrillos y nueces.-Insulto que indica: tonto, idiota, muy ofensivo entre muetes.

MOSTURRO	Primera porción que se corta en el pan. Mustur.
MOTON EN CUVAS	La carne conservada en cubas. También se utilizaban las especias.
MOTON EN BERZAS	Mezcla de carne con berzas.
MOTOTO	Barro; fruta o alimento estropeado.
MOTOTO (2)	Esta mototo: se dice de la fruta o alimento estropeado (Allo)
MOZKORRA	Borrachera. "Ayer se agarró una mozkorra terrible"
MUDA	Trasiego del vino de una cuba a otra, en la elaboración casera, para quitar las heces y clarificarlo. Se hacían dos mudas, una en invierno y otra en septiembre, empleándose para ello bombas y fuelles (Zona Media)
MUDAR	Del lat. Mutare. Añadir verdura a la legumbre. "Me gustan las alubias mudadas con borraja".
MUELA	Usase en plural para designar a las legumbres conocidas con los nombres de almorta, altramuz, tito y aiscol. La muela propiamente tal es la almorta, planta leguminosa de flores moradas y blancas y fruto en legumbre, con cuatro semillas de color amarillento y forma de muela.
MUERRO, A	Salado, con sal en demasía: "No sirvas esas alubias, que están muerras" (Gallipienzo, Lerga, Sada)
MUERRO, A (2)	Dícese del plato o alimento excesivamente salado. "Llévate estas alubias, que están muerras" (Zona de Sangüesa, Aoiz, San Martín de Unx, Ujué, Lodosa, Villafranca, Miranda de Arga, Falces).
MUESO	Mordisco, bocado (Romanzado, Navascués, Roncal, Sangüesa, Aibar). Se usa también en la alta Ribagorza. En el sentido de bocado aparece mueso en el Conde Lucanor, Capítulo IX.
MUESO (2)	Mordisco, bocado (Zona de Eslava)

MUGARDI	Frambuesa (Roncal)
MUGURDI	Nombre que dan a la frambuesa o chordón. (Isaba)
MUIDA	Ordeño. Acción y efecto de muir (Roncal)
MUIR	Ordeñar, extraer la leche exprimiendo la ubre. // Coger aceitunas, corriendo la mano cerrada sobre el ramo en que se encuentra el fruto (Zona de Eslava)
MUIR (2)	Ordeñar: extraer la leche exprimiendo la ubre. Del lat. Mulgere. // EL Diccionario la incluye como regionalismo aragonés. Bergman, en su obra Studien (Pág.75), la cita como propia del Valle de Roncal. Es de uso general en Navarra. Véase muyir. // Recolectar olivas por el procedimiento llamado ordeño (Cáseda)
MUJO	Nombre que dan al morro de cerdo.(Cascante y Ribera del Alhama). // Tener mujo: tener morro; tener paladar fino, ser amigo de los manjares delicados (Id). Véase morro.
MULICOS	Nombre que dan en Funes a las chipas, de un tamaño de 4 a 6 centímetros, plato sencillo y popular de merendolas de los ribereños del arga.
MULLU	Llaman así a la planta denominada hinojo o cenojo, <i>Foeniculum vulgare</i> (Isaba)
MUÑA	Sesos del animal recién sacrificado (Aézcoa)
MUÑUELO	Buñuelo
MURCIN	Hierro para atizar el fuego (Artajona). En Añorbe burcín
MURRIAR	Comer morronerías (está siempre murriando).
MURRIAR (2)	Darle al morro comiendo cosas dulces y golosas
MURRUSCAR	Quitar a un manzano todas las manzanas (Ochagavía)
MUSARRA	O musharra: lirón (mamífero roedor). (Pamplona, Puente la Reina, Añorbe, Tierra Estella, Montaña).// Dormir más que una musharra: dormir más que un lirón. (Id). Véase mushe-rra, musharra, micherre, misherra, micharro.

MUSHARRA	Nombre que dan al lirón en Mezquiriz y Valle de Aézcoa. También Misherra, Micherre, Bisharre. (Recogido el día 20/1/88 en Mezquiriz)
MUSHERRA	Lirón (Cuenca). //En Oroz-Betelu: comadreja. Muserra en Puente. Mincharro en Cirauqui.
MUSHIKA	Nombre que dan al abridor (Regata)
MUSIDO o MUSHIDO	Lacio, ajado, arrugado, consumido, aplicado a objetos y cosas (Pamplona, Montaña, Zona Media, Tafalla). Del latín mucere: anmohecerse, criar moho. MUSHARSE: Consumirse o musirse una cosa (Puente la Reina)
MUSIDO	Se dice de una fruta u otro producto vegetal consumido, arrugado, seco. Agarrado, avarro, poco generoso.
MUSIDO (2)	Dícese por algo enmohecido, cuando una cosa cogía moho o cardenillo, esa patina verde que sale cuando algo se enmohece. Véase canucido
MUSTI	Ver Busti, palabra vasca que significa mojar.
MUSTUR	Corrusco, cabeza o parte superior de un pan. (Cuenca, Montaña). Mustur (ascaluz). Labiano. Cuadernos 40/18
MUSTUR (2)	Extremo o pico de un pan. (Cirauqui, Pamplona, Aoiz).// Corrusco (Pamplona). //Corrusco, cabeza o parte superior de un pan (Cuenca y Montaña)
MUTA	Nuez hueca
MUTA (2)	Nuez hueca (Améscoa)
MUTURZABALA	Variedad de manzana, redonda, achatada por los polos, de colorpardo sucio, pulpa compacta y sabor agridulce. Es voz vasca. (Bertizarana)
MUVIERO	Variedad de vid americana (Olite)

VOCABULARIO NAVARRO

LETRAS N-Ñ

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
NACERSE	Se dice del pan que se ha enmohecido (Artajona)
NACIDO	Se dice del vino que está fermentado y del queso florecido de moho (Ribera).
NACIDO (2)	Dícese del queso u otros alimentos cuando se están fermentando y surge una pelusilla de hongos
NAJERANO	Se dice así una clase de pimiento excepcionalmente grande. Variedad de pimiento, llamado también de tres caras.
NASA	O naza: colmena (Cuenca, Cáteda). Sistema de pesca del salmón en el Bidasoa, que consistía en la colocación en el río de una gueretadura o estaca con entrantes y salientes, formando una especie de laberinto que conducía los salmones a las redes. En la "Guía ecológica y paisajística de Navarra" se lee que "en Endarlaza había en 1496, frente a frente, dos nasas, una en jurisdicción de Vera y otra en término de Lesaca. Perteneían respectivamente a las casas Alcaya-Barrenechea y Zalain-Barrenechea
NAVARRICOS	Nombre que se dan a los caracoles de la familia de los Clausilidos, de tamaño menos que los Helicios y que constituyen una familia con más de 700 especies. Se encuentran generalmente en zonas húmedas y frescas, particularmente entre bojés. De bellísimos colores y estriaciones, son apreciadísimos por su gran calidad gastronómica y son parte integrante de numerosas preparaciones navarras, como el carnero, ajoarrieros, calderetes. etc.
NECESIDAD	En el sentido de hambre, de desfallecimiento por necesidad de comer: "Vamos a echar un taco, que estoy muerto de necesidad" (Ribera)
NECESIDAD (2)	Hambre, desfallecimiento.
NEGRAL	Llaman así a una especie de olivo que produce unas olivas de color negro y que da fruto todos los años (Ribera). Variedad de cerezo que da cerezas de color muy oscuro (Marcilla, Ribera).

NEGRAL (2)	Variedad de aceituna producida por el olivo negral (Gallipienzo)
NEGRILLA	Variedad de aceituna producida por el olivo negrilla. Variedad de olivo bajo, de poco fruto, pero fino. (Zona de Eslava).
NEVERIA	Nevera: sitio en que se guarda o conserva nieve. (Ribera)
NIDO	Lugar donde se guardan cosas apetitosas o de valor."Ese ya ha encontrado el nido de las galletas".
NIGRAL	Variedad de olivo de cuyas olivas, negras, sale un aceite muy fino. (San Martín de Unx)
NIDO (2)	Silo cilíndrico construido con piedras, empleado en la conservación del fruto del castaño (Baztán). Arrayoz.
NORMANDA colorada y blanca	Variedad de manzana, que se cultiva en el N. O. de Navarra, que se emplea en la elaboración de la sidra, en una proporción de dos doceavos de la mezcla.
ÑABAXA, NABILA, NABLA	Navaja (Roncal)
ÑIÑICUA	Nombre vasco que dan al embrión o cuerpo esencial de la semilla (V. de Bertizarana)

VOCABULARIO NAVARRO
LETRA O

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
OBISPILLA	Nombre que dan a la morcilla cular (Corella). Distinguen en Corella la obispilla y el morcillón. En algunas localidades de la Ribera tudelana llaman obispilla a una morcilla que hacen con la vejiga del cerdo.
OBISPO y OBISPILLO	Nombre que dan al trasero de pollos y gallinas, al que llaman también la mitra por su forma (Miranda de Arga, Falces). Obispillo en Pamplona
OBLADA	Ver OLADA (Navascués). El Dicc. : "Ofrenda que se lleva a la iglesia y se da por los difuntos, que regularmente es un pan o rosca"
OLADA u OBLADA	Nombre que dan, en Navascués, al pan con que el ayuntamiento obsequia a los romeros de San Quirico, a la vuelta de su romería. Pan cabezón (de forma), individual, de unos 12-14 cm. De diámetro, 10 cm. De altura y un peso entre 350-400 grm.
OBLEYERO	Oficial panadero en la especialidad de obleas. Un documento de 1411 nos habla de una tal Perrin Ferrant, "obleyero del rey" en el Palacio de Olite, que compró una gran tabla de nogal labrada para hacer la "pasticería", dos palas y una tabla larga de haya para hacer pan y "un saco de cuero de ciervo para llevar harina para hacer pan de boca para el rey, cuando éste se va por el reino".
OCARAN	Arañón grande. (Olazagutía). En el Valle de Olo, perlocha.
OCO	Racimo: agrupación de varios frutos (Valle de Araquil). En Ochagavía llaman oco al grupo de dos, tres o más avellanas que han brotado juntas.
OFICINA	Nombre que se daba al local en el que estaban instaladas las alquitaras, para la obtención del aguardiente.
OFITA	Roca característica, conocida generalmente como "ofita de los Pirineos", que no se quiebra al someterla directamente a las brasas del fuego y que se emplea para calentar la leche destinada a la cuajada-- a la que dá gusto requemado-- en un recipiente de madera--el kaiku-- que, por razones obvias, no puede calentarse al fuego.

OGIAUNDI	Pan sobado de tres kilogramos de peso y forma alargada, que se consumía habitualmente en los caseríos de la Regata del Bidasoa.
OGI-MAI	Caja de amasar. Recipiente prismático de madera, de poco fondo y de aristas interiores redondeadas para facilitar su limpieza y en él se preparaba la masa o pasta para hacer el pan. (Arrayoz. Valle de Baztán).
OJO DE GALLO	Clase de vino. Se llama ojo de gallo al vino que tiene más capa o color que el rosado, sin llegar a la del tinto. Miguel Bengoa afirma que Funes y Villafranca dan unos ojos de gallo que son algo peculiar en vinificación. Miguel Bengoa, Temas de Cultura Popular nº73
OJOS	Del latín osculo, alude a la forma redondeada. Manchas de grasa flotando en la sopa. "Me gusta la sopa con muchos ojos".
OJOS (2)	Son los brotes de los tubérculos germinados, que generalmente aparecen en la parte más ancha.
OKANA	Ciruelas
OLABIA	Nombre vasco que dan al horno (Vidángoz)
OLADA	Panecillo o trozo de pan que se ofrenda a la iglesia como sufragio por el alma de los difuntos. (Montaña).// Pan de dos libras (Oroz-Betelu). // Masa dispuesta para cocer pan. (Cuenca)
OLADA (2)	Pan casero, de forma cónica y de dos libras (0,744 kg) de peso. (Oroz-Betelu)
OLADA (3)	Masa de harina para el pan; oleada; trozo de pan.
OLAKA u OLLAKAKA	Nombre vasco que se le da a la variedad de manzana Normanda colorada, de un peso medio de 90 grs. Y un diámetro de 65mm. Se emplea en la obtención de la sidra, en una proporción de un 10% de la mezcla de frutos, por tener buenas calidades de acidez y tanino.

OLATA	Trocitos de pan bendecido que ofrecían en bandeja a la salida de la misa mayor en la puerta o el atrio de la iglesia. El pan lo cocían y ofrecían las familias o casas del pueblo, por turno (Ezcároz). En otras localidades de la Montaña, "olada". Véase "olada".
OLATA (2)	Trocitos de pan bendecido que ofrecían en bandeja a la salida de la misa mayor en la puerta o el atrio de la iglesia. El pan lo cocían y ofrecían las familias o casas del pueblo, por turno (Ezcároz). En otras localidades de la Montaña, "olada". Panecillo de ofrenda a la iglesia en sufragio de las almas de los difuntos. Era una pieza cilíndrica con los extremos cónicos. (Vera de Bidasoa). En otras localidades olada.
OLIO	Aceite (Salazar)
OLIUUA	Aceite, vasc. Orio, olio.
OLLAGA	Gerista scorpius L. Aliaga o aulaga. Planta espinosa que se solía utilizar para chucarrar al cocho o cerdo en las labores de matanza.
OLLAGA (2)	Planta de flores amarillas y pinchos que se emplea en cosquillar el cerdo.
OLLAGORRA	Becada (Montaña)
OLLERA	Gallo.
OLLUAK	Las gallinas.
OLO	Avena. (Salazar)
OLUA	Nombre vasco de la avena (Regata del Bidasoa). En ésta zona llaman "larre-olua" (avena de los prados) al heno común.
OLUE	Avena.
OMBACENDU AVARIA	En la edad media, cena que los collazos de un monasterio debían dar al abad, dentro del año de su lección, en señal de reconocimiento del nuevo señor. (Iranzu)

ONDARRA	Hez, residuo.// Poso sucio que dejan los líquidos al sedimentarse. (Del vasco ondarra: arena, hez, residuo). // Por extensión: sobras; lo último que queda en una botella o vasija. El Dicc. Incluye la voz hondarras como "heces que quedan en la vasija".
ONDARRA (2)	Poso que queda en el fondo de las vasijas después de sacar el líquido.
ONDARRA (3)	Posos del café y migas del pan.
ONDARRAS	(Del vas. "ondar", heces, residuos, de "ondo", fondo, lat. "fundus"). Posos o heces que dejan los líquidos en una vasija al sedimentarse (Zona de Eslava).
ONDARRAS (2)	(Del vas. "ondar", heces, residuos, de "ondo", fondo, lat. "fundus"). Posos o heces que dejan los líquidos en una vasija al sedimentarse (Zona de Eslava).
ONDARRAS (3)	Posos o heces que dejan los líquidos en una vasija al sedimentarse.
ONDARRAS (4)	Restos, residuos, despojos, sobre todo de cereales, harina o alimentos. Exp: "¡Hala, mis chicos, recoged bien todas las ondarras, que no se puede desperdiciar nada!". En eusk., hondar tiene el mismo significado.
ONDARRAS (5)	Es el poso que queda en el fondo de los recipientes, o en las tinajas de aceite. Su uso está muy perdido.
ONDARRAS (6)	Es el poso que queda en el fondo de los recipientes, o en las tinajas de aceite. Su uso está muy perdido.
ONECER	Dar de sí. "Hoy me ha onecido el día. Hoy me ha dado mucho de sí el día".
ONYOA	Nombre vasco del hongo en general y del champiñón. (Zona N.O., V. de Odieta). A las diversas variedades de hongos las llaman "onyo-zuria" (hongo-blanco), "onyo-beltza" (hongo-negro), "beyonyoa" (hongo de buey), etc.
ONZA	Medida de peso que equivale a 28,752 gramos para el oro y 31 gramos como peso normal.
ONZA (2)	Medida de peso que equivale a 28,752 gramos para el oro y 31 gramos como peso normal.

ONZA (3)	Medida de peso que equivale a 28,752 gramos para el oro y 31 gramos como peso normal.
OPILARINZADA	En la edad media, tributo que los labradores debían pagar a sus señores, consistente en pan y vino. También se le llamaba "tributo de torta y carapito" (Abarzuza)
OPILAU	Mancha de color distinto al natural en tomates y frutas. Su significado más antiguo es el de ESCACHADO, APLASTADO como las tortas, aunque sólo cuatro personas muy ancianas sabían este significado (tomate opilau, por su forma aplastada; el saco de trigo está opilau, escachado por haberse sentado en él).
OPILLA	Torta de maíz. (Regata del Bidasoa).
OPILLE	Panes retorcidos que se fabricaban en casa.
OPOR	Vaso o taza de madera, de forma cilíndrica, con un saliente dorado en un lado.
OPORRA	Tazón de madera (zona N.O). Caicu o kaiku pequeño (Regata). //Tazón de madera.
ORANTZA	Trozo de masa de pan que se dejaba avinagrar y luego se empleaba como levadura.
ORAXAR	Así llamaban en Arrayoz a la operación específica de amasar el talo (Valle de Baztán).
ORCO	Nombre que daban a la orza, vasija vidriada de barro alto y sin asa, que sirve, por lo común, para guardar conserva.
ORDAÑA	Ordea, cambio, trueque.// A ordaña: a ordea, a cambio en compensación. (Pamplona, Cuenca, Zona Media).
ORDAYA	Ordea (Añorbe). A ordaya: a ordea (Añorbe, Valle de Erro).
ORDEA	(Del vasc. "orde", pago, sustitución). A trueque, en cambio, con devolución de otra cosa u objeto igual al prestado: "¿Puedes prestarme un pan de kilo?. -Sí, pero a ordea" (Ayesa, Lerga, Sada)
ORDEA (2)	Dar a ordea es prestar una cosa para devolver otra igual. Generalmente se da a ordea comestibles.

ORDEA (3)	A ordea: a cambio, a trueque (Pamplona, Montaña). "Dale a tu madre este queso, y dile que es a ordea de las castañas que me dio ayer".// También se emplea la palabra sola, y entonces equivale a la cosa que se da como equivalente a contraprestación; o a lo que se debe y no se ha pagado. (Pamplona, Cuenca, Zona Media, Montaña). "Esto es la ordea por lo que tú me diste el otro día. Te debo la ordea del aceite". (Del vasc. orde: pago, compensación, sustitución). "La ordea, con el pan se paga". Dicho proverbial para justificar que quien ha sido víctima de un desprecio, injuria o mala acción, pague con la misma moneda a su enemigo (Montaña, Cuenca).
ORDIO	Cebada.
ORDIO (2)	(Del lat. "hordeum"). Cebada. "Amasaron su pan de harina de ordio". Berceo. Milagros de Nuestra Señora.
ORDIO (3)	Cebada. Forma aragonesa de Hordeu.
ORDIO (4)	Cebada. (Romanzado, Lumbier, Salazar, Roncal, Navascués).
OREGAÑA	Nombre vulgar de la planta llamada orégano. (V. de Bertizarana).
OREJABURRO	Variación de lechuga que se escoge para cocer. (Idoate).
OREJONES	La carne de los melocotones y duraznos, mondada de cáscara y hueso, hecha lonjas, seca y curada al sol. En singular, sinónimo de borrachera.
ORGONERO; ORGUNERO	Palo largo, provisto de una punta de hierro, utilizado para distribuir el fuego en los hornos de pan. Se da también ese nombre, quizá por tratarse de similar aplicación, a una palanca larga con la que se remueve el interior de la carbonera a fin de que no queden huecos. (E: Uргуña: palo de horno).
ORGUNERO	Véase Ungunero
ORI	Cuajada cocida en forma de queso o flan (Valle de Guesalaz)
ORIGINAL	En Obanos llaman "comer del original" al comer todos de la misma sopera o cazuela.
ORKATZ	Nombre vasco del corzo. También le llaman basauntz.

ORMIGOS	Postre casero a base de harina, leche y azúcar.
ORZA	Recipiente de barro alto y con dos asillas pequeñas que sirve, entre otras funciones, para guardar los productos de la matanza (Lomos, etc) en aceite o manteca para facilitar su conservación.
OSCAR	(Del lat. Vg. "osca", muesca). Quitar el ojo a las habas.
OTALDI	Cupo de comida que los carboneros llevaban al monte para toda la semana. Améscoa.
OTALDI (2)	Comida para toda la semana, que llevaban los que trabajaban en el monte, cortando leña o haciendo carbón. (Améscoa)
OTALDI (3)	Comida para toda la semana, que llevaban los que trabajaban en el monte, cortando leña o haciendo carbón. (Améscoa)
OTAMEN	Aperitivo en tiempo de siega y trilla sobre las once horas.
OTAMEN (2)	Almuerzo que se come a media mañana. (Tierra Estella, Araquil, Cuenca). (Izagaondo). También le llaman la ley (Cuenca) y las once (Ribera). En vasco otamen significa "bocado, merienda ligera entre horas" (Azkue)
OTAMENAR	Echar la ley: tomar el otámen. (Cuenca, Valle de Araquil). // Consumir el segundo almuerzo en la época de trilla. (Id.)
OTAMENDA	Menta, hierbabuena. (Mentha). (Ayesa, Eslava, Lerga). (Del vasc. "ota", "othe", argoma y "menda" menta).

A large, dark teal graphic of the letter 'P' is positioned on the left side of the page. The letter is filled with a dark teal color and has a white outline. The top curve of the 'P' is rounded, and the bottom stem is straight. The text is placed within the white space of the letter.

VOCABULARIO NAVARRO
LETRA P

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
P (ALMENDRAS DE LA P)	Lllaman así en Corella a una clase de almendras alargadas, cuyo perfil es algo parecido a esta letra.
PACER	Se usa también para expresar la salida de los caracoles después de llover.
PACHACA (1)	Nombre que dan al fruto pequeño y agrio del manzano silvestre. (Aézcoa, Tabar, Valle de Erro, Romanzado). Véase pancharón. En otras zonas llaman pachaca a la ciruela silvestre. (Pamplona, Montaña).
PACHACA (2)	Manzana silvestre.
PACHACO	Árbol que produce la "pachaca" o ciruela silvestre. (Burguete, Aézcoa). Véase "pachaca".
PACHARAN (1)	(Del vasco "basa", selva, y "aran" ciruela). Bebida anisada en cuya elaboración entra el fruto del endrino.
PACHARAN (2)	Arañón: fruto del endrino (<i>Prunus spinosa</i>). (Pamplona, Cuenca, Zona Media, Larraga, Artajona y Montaña). Del vasco basa (monte) y arán (ciruela). Véase machacarana.
PACHARAN (3)	Arañón, fruto del endrino; licor de anís con pacharanes.
PACHARAN (4)	Licor elaborado mezclando anís con pacharanes. Es bebida alcohólica típica navarra. Receta de Henedina Martinena, de Tafalla: "poner como medio kilo de pacharanes en tres litros de anís superior en un garrafón, de mimbre mejor. Tenerlo al sol cuarenta días por lo menos. Sacar los pacharanes, y ya está listo para tomarlo. Algunos le echan unos palos de canela".
PACHARÁN (5)	Licor obtenido por maceración de endrinas en aguardiente anisado.
PACHARON	Manzana silvestre (Barasoain). En otras localidades: pacaca, chagarco y sagarmín.
PACHARRA	Aguardiente. Pattarra (Lesaca).

PACHARRA (1)	Orujo. Aguardiente usual (Pamplona, Cuenca, Montaña).// Vino que se hace con las uvas sin madurar y que tiene un sabor agrio. (Zona Media). Es voz vasca.
PACHARRA (2)	Del vas. "pattar", orujo de uva. Aguardiente corriente, sin refinar. (Eslava)
PACHARRA (3)	Aguardiente usual basto.
PACHUCHO	Fruto pasado y blando.
PACHUCHO (2)	1.-Pasado de puro maduro. 2.-Flojo, alicaído, desmadejado.
PACIDA	Acción de pacer los caracoles después de llover.
PACIDA (1)	Salida de los caracoles a pacer después de llover (están los caracoles de pacida).
PACIDA (2)	Equivale a pasto. Caracoles de pacida llaman a los que se crían en parejas de hierba. (Tudela)
PACIENCIAS	Pastas pequeñas (Tudela). PATXINTXIS (Regata del Bidasoa).
PADERA	Sartén. (Zona N.O). También le dan el nombre de "zartain".
PADILLA	En algunas localidades de la Ribera tudelana llaman así al rancho con patatas que los campesino guisan en el campo para comerlo en común.
PAELLA	Nombre popular del hongo "ganoderma lucium"; sin interés culinario por su textura leñosa o suberosa. Se llama también pipa.
PAGA-USO	Nombre vasco de la paloma torcaz. (Echalar, Valcarlos).
PAGO ZIZA	Nombre popular del hongo "Clitocybe nebularis"; voz vasca que significa "seta de haya"; especie comestible muy apreciada; se llama también illarraca, griseta, morena, pardilla.
PAJARETA (1)	Pajarilla, bazo del cerdo (Zona de Eslava)
PAJARETA (2)	Pajarilla, bazo del cerdo. (Z. Eslava). Aguzanieves (Motacilla alba) (Lerga)

PAJARICOS	"Pan de pajaricos": el que le sobre al hortelano en su jornada de laboreo y que a su regreso anhelan comer los pequeñuelos, por ser pan y por su remoquete de poesía infantil. (Sangüesa).
PAJARITA (1)	Nombre que se daba al páncreas.
PAJARITA (2)	Nombre que recibe el bazo del cerdo.
PAJARITA (3)	Pajarilla. Nombre que dan al páncreas del cerdo. (San Martín de Unx)
PAJARITA O PAJARILLA (1)	Páncreas del cerdo.
PAJARITA O PAJARILLA (2)	Páncreas del cerdo.
PAJARITA O PAJARILLA (3)	Páncreas del cerdo.
PAJERO (1)	Cedazo cuyo tamizado está hecho de varillas de avellano (Valle de Aezcoa)
PAJERO (2)	Cedazo cuyo tamizado está hecho de varillas de avellano (Aezcoa).//Cedazo para cerner toda clase de granos (Lumbier, Tabar, Romanzado). //Cedazo de agujeros grandes que emplean para separar el trigo de la paja. (Salazar). Llamen olabay y escubaye al cedazo de agujeros pequeños que sirve para cribar el trigo después de aventado. (Pamplona, Tudela, Ribera).// Criba grande (Vidángoz). También le llaman olave.
PAJERO (3)	Cedazo con malla metálica de orificios grandes que se emplea para separar la paja del cereal; a través de él pasa el grano y parte de las granzas (Eslava)
PAJITAS	Pájaro comúnmente conocido como lavandera o aguzanieves.
PALETA	Peón de albañil, y más propiamente oficial que ayuda al maestro albañil y que maneja la paleta (De uso casi general).//Especie de badila con tres dientes, que se emplea para sacar las brasas del fuego.
PALETA (2)	Badil u otro instrumento semejante con que se remueve la lumbre.
PALETILLAS	Jamón de los cuartos delanteros.
PALETILLAS (2)	En algunas reses, como el cordero, etc., cuarto delantero.

PALETON	O paretón. Estante colocado en la chimenea. (Tafalla)
PALMERA	Clase de pastel adornado con dibujos en forma de palmera (Pamplona)
PALMERA (2)	Pastel de hojaldre con forma de palmera
PALMERO, A	De un palmo de longitud. "Un barbo palmero". "Una trucha pequeña, palmerica". (De uso casi general). //El que porta palmas en el grupo de la entrada en Jerusalén de la procesión de Viernes Santo (Tudela)
PALMO	Medida de longitud equivalente a la cuarta parte de una vara. (La vara navarra es menor que la de Castilla, como que 16 varas navarras hacen 15 castellanas). La vara navarra equivale a 785 milímetros).
PALMO (2)	1.- Distancia que va desde el extremo del pulgar hasta el meñique, estando la mano extendida y abierta. 2.- Medida de longitud de unos 20 cm, que equivalía a la cuarta parte de una vara y estaba dividida en doce partes iguales o dedos.
PALOMA (1)	Bebida refrescante compuesta de agua y anís, o de agua de Seltz y anís. (De uso en Navarra y otras regiones).//Llaman palomas en Tudela a los granos de maíz que al ser fritos estallan y saltan fuera de la sartén. En Pamplona, crispetas. Véase palomicas.
PALOMA (2)	Pastas de bizcocho, similares a las "magdalenas", aunque de mayor tamaño. La vasija de papel en que se deposita la pasta es rectangular, de unos diez por siete centímetros de base. Continúan haciéndolas algunos confiteros de Cortes de Navarra para exportarlas principalmente a Mallén, donde perdura la tradición de bendecirlas.
PALOMICA	(d. de paloma). Palomita, roseta de maíz tostado o reventado (Eslava).
PALOMICAS	Nombre que dan a los granos de maíz que, al ser fritos, revientan y saltan.//Hacer palomicas: freir granos de maíz. (Ribera)
PALOMILLA	En plural, los granos de maíz que al ser fritos estallan y se abren. Véase paloma y palomicas.
PALOMITA (1)	Grano de un maíz especial reventado al calor.

PALOMITA (2)	Nombre popular del hongo "Tricholoma columbetta", comestible muy apreciado; se le llama también cogoma panes.
PALOMITA (3)	Roseta de maíz tostado y reventado.
PALOMITAS	Tortas de pan hechas en los antiguos hornos caseros a las que se daba forma de paloma, poniéndoles incluso alguna semilla que se tostaba como ojo para después dársela a los niños.
PAMPURRIAS	Resto de la comida, migajas.
PAN (1)	Pan duro Cf. Duro.// Pan escachado. Pan escaldado.// Pan hueco. Hueco.// Pan pinto. Pinto.// Pan recondo. Redondo.// Pan seco. Seco.// Pan sobado. Sobado// Pan Tierno. Tierno.
PAN (2)	Ver Dicc. De J.M. Iribarren
PAN (3)	"Pan sobado" se denomina al de miga densa, en oposición al "pan flojo" de miga esponjosa. (De uso casi general).
PAN DE ALMAS	"Se llevaban chosnes a la iglesia. Después el cura repartía "pan de almas" a todos los críos; al monaguillo le daba más cantidad. Además, se llevaba a casa un chosne bendecido. Esta costumbre duró hasta el año pasado". "Siguen en Tabar los añales y sigue llevándose los chosnes, que el cura reparte a los críos. Es el "pan de almas".
PAN DE LOBO	Nombre popular del hongo "Agaricus campester"; comestible muy estimado; se le llama también bola de nieve, barengorri.
PAN HUECO	Pan en bara poco amasado.
PANADERO o PANERO	El que come mucho pan (Ribera). En Pamplona y Cuenca, PANERO: "yo soy muy panero".
PANCHOSNE	Pan chozne (Pamplona, Cuenca). Véase "Chozne". //Hombre de carácter pacífico, infeliz, buenazo. "Si no fuera un panchosne no la aguantaría a la bruja de su mujer". (Pamplona, Cuenca)
PANCIL	Estómago del cerdo (San Martín de Unx)

PANCIN	Nombre que dan en Funes al embutido hecho con el estómago del cerdo, que se rellena de "untamorro", y los orillos "feos" de los lomos, solomillos y recortes de los mismos y que luego se cose. A veces se le agregaba algo de patata. Se asaba en el horno a fuego moderado, lentamente, incluso durante horas, hasta que quedaba dorado y crujiente.
PANEAR	Comer pan. (Cuenca, Ribera, Tierra Estella). //Comer mucho pan. "Quien panea, no vanea", dice un adagio de Tierra Estella.
PANECICOS	P. Rodríguez González, describiendo en su libro "Brochazos de la tierrica" (pág.181) las fiestas las de los pueblos de Tierra Estella, dice: "a los postres de la comida salen las cuadrillas con música a recoger los "panecicos" que son unos roscos con baño blanco y bolitas de dulce de diversos colores".
PANERO	Que le gusta o come mucho pan.
PANETES	Rebanadas de pan untadas con mostillo seco. Típico de la fiesta de Santa Lucía, en Cortes de Navarra.
PANICHICHI	Ración de pan con una chula o tajada de tocino frito. (Aóiz) Véase chichi.
PANIQUESAR, PANIQUE-SIAR	Comer pan y queso. (Pamplona, Cuenca, Tierra Estella, Montaña).// Tomar pan y queso en la casa del difunto después del entierro. (Pamplona y Montaña)
PANIQUESILLAS	Lirón.
PANSA (1)	Nombre que dan los niños a las extremidades comestibles de la planta llamada "sarga" o "xarga". (Isaba). Véase "sarga".
PANSA (2)	Pasa: fruta seca. (San Martín de Unx)
PANSA (3)	(Del lat. "pansa", tendida). Dícese de la uva seca: "la uva está pansa". Uva seca, pasa.
PANSA (4)	Pasa (uva seca)
PANSADO, PANSADA	De pansarse. Dícese de la uva pasada: "la uva está pansada".
PANSARSE	De pansa. Arrugarse, pasarse o secarse la uva. (Eslava)

PANSIDO	Consumido, arrugado, flaco (está pansido). (Arguedas)
PANSIDO (2)	Dicho de una fruta, como la uva o la ciruela: pasada.
PANSIRSE	Secarse o arrugarse como una pasa o pansa. Vgr.: "Mi madre, con estos disgustos, se está pansiando". (Marcilla)
PANTALONES DE SOLDADO	Pimientos rojos (Marcilla, Figarol, Caparroso, Santacara y Mérida).
PANZADA	Hartazgo o atracón (Eslava)
PANZADA (2)	Hartazgo o atracón.
PAPACHA	Especie de torrija. Rebanada de pan hueco, albardada con huevo, frita en aceite y envuelta en azúcar que se come el día de San José (Fitero). En Tudela, rondilla. En otras localidades de la Ribera, roldilla.
PAPADA	Pieza de tocino con mucha carne magra, tocino de veta.
PAPADA (2)	Pliegue cutáneo que sobresale en el borde inferior del cuello de ciertos animales, y se extiende hasta el pecho.
PAPAMISHA	Pan bendecido (Ochagavía, Aóiz). Dan este nombre a las porciones de pan bendito que toman en el atrio de la iglesia los fieles después de la misa mayor del domingo.
PAPANDOJA	Variedad de la manzana reineta, de mayor tamaño que ésta. Tiene la piel áspera y oscurida y es de carne más floja. (Pamplona, Cuenca, Aibar). En otras localidades campandoja. El Padre Larramendi, en su libro Corografía de Guipúzcoa (1756) la llama campanduja.
PAPATIERRA (1)	Caracola, especie de pequeño caracol de color muy blanco y de baja calidad comestible, que abunda en la Bardena. "Las papatierras no son buenas ni con jamón".
PAPATIERRA (2)	Nombre que dan al caracol de concha blanca. (Villafranca). En Villafranca distinguen los caracoles, los cirigüelos, los papatierras y las caracolillas.

PAPEAR	Comer. Mover el papo.
PAPELILLO	Base de papel, en forma de cazuelita plisada, en la que se deposita para cocerla, la pasta cruda de determinadas elaboraciones de repostería. Es típico de las magdalenas y cafeles.
PAPIGORRI	Véase "papogorri".
PAPO	Comer uno a papo de rey. Comer opíparamente (Eslava).
PAPOGORRI	Papigorri. Variedad de paloma salvaje, grande como la torcaz y que tiene el buche y el pecho rojizos. Así como las "zuritas" son las primeras que emigran hacia el Sur en octubre, las "papogorris" son las últimas, y sus bandas son las más nutridas. Véase "zurita".
PAPORROTEO	Hartazgo, atracón, cuando provienen de gula exagerada (Artajona)
PAPURRAS	Papurres. Residuos de comida.// Migajas (Roncal, Regata). Migajas (Añorbe).
PAPUZ	Hartazgo; indigestión.
PARADOR	Vasar, aparador. (Romanzado. Oroz-Betelu, Monreal).//Armario de cocina (Ochagavía).// Aparador de la cocina o del comedor (Vidángoz).
PARAGUAYO	Fruta parecida al abridor, más pequeña que ésta y de forma achatada (Pamplona).
PARAGUAYO (2)	Fruta de hueso semejante al pérsico y de sabor también parecido, de forma aplastada y de mucho consumo en Europa.
PARDA	Nombre que dan a una variedad de caracoles de color negro parduzco que se dan en la Bardena y son muy solicitados por su exquisito sabor. (Arguedas, Valtierra, Cadreita).
PARROCAS (POCHAS) (1)	Variedad de alubia que se consume como pocha, de forma arriñonada, menuda y muy sabrosa. La llaman así debido a que en la década 60/70 del pasado siglo, trajo su simiente un párroco llamado Don Miguel. Fraile Montorío (Cintruénigo).

PARROCAS (POCHAS) (2)	Variedad de alubias específicamente cirboneras, "las párrocas", cuya simiente fue traída a Cintruénigo por D. Miguel Fraile Montorío, un cura que fue párroco de la villa, a mediados de los 50.
PARRUCHA (1)	Uva silvestre y de mala calidad.
PARRUCHA (2)	Uva asilvestrada, uva de mala calidad por estar menuda.
PARRUCHA (3)	Nombre vulgar de la vid silvestre (Mélida, Caparroso, Distrito de Tudela). En Navascués y otras localidades aparruza. La cita Ruiz Casaviella en sus "notas sobre la Flora de Navarra" con el significado de Vitis vinifera.
PARRUCHAS	Nombre vulgar de la vid Silvestre
PASA (1)	Paso de las aves. "Inusitada "pasa" de aves el día de Navidad ". (Diario de Navarra, 27-12-1970) (Eslava).
PASA (2)	Época de puesta de las palomas. En el DRAE "paso de las aves migratorias de una región a otra". (Aezcoa)
PASA (3)	La pasa llaman al paso de la paloma torcaz que procedente de la Euro a Central emigra en otoño al África, atravesando los Pirineos por sus puntos más bajos. (De uso general). La pasa o época de la pasa comienza a principios de octubre y termina hacia el 10 de noviembre, durando unos 40 días.
PASADERA (1)	(Dibujo en la ficha). En la elaboración del queso, utensilio para recoger el requesón y quitar la nata. (Urzainqui).
PASADERA (2)	Cedazo cuyo espesor de orificios es intermedio entre el porgador y el pajero. (Valle de Aezcoa)
PASADERA (3)	Criba o cedazo (Oroz-Betelu). //Criba o cedazo de trama más ancha que la del guerbillo (Cirauqui) Véase guerbillo //Criba o cedazo más ancha que la del orgador. En la pasadera quedan las pajas pequeñas. (Aóiz, Zona de Sangüesa). Véase porgador y aral. Colador de latón con pequeños agujeros (Roncal, noticia de José Berro).

PASINCO	Embudo corto del que se sirven para embutir la pasta de la longaniza. (Cuenca, Valle de Odieta).
PASTENCO (1)	Cordero que no ha cumplido el año, pero que pasta. (Eslava)
PASTENCO (2)	Cordero que come hierba. Cordero que ya puede salir al monte a pastar (Montaña, Tabar, Monreal, Romanzado).
PASTENCO (3)	Dicho de una res recién destetada: que se echa al pasto. U.t.c.s.
PASTEÑO	Se le llama al cordero de pasto, cuando deja la lactancia y comienza a comer hierba. (Allo).
PASTIZ	Nombre que daban al pastel que se hacía con todo tipo de alimentos, con el que se evitaba que el alimento se estropeará, sobre todo pescado, pues si se cocinaba de esta manera, su duración era superior a la del pescado fresco.
PASTO (1)	Hayuco, fruto o bellota del haya.
PASTO (2)	Fruto del haya. Hayuco.
PASTUEÑO	Cordero que pasta.
PATA (1)	Cada uno de los cuatro lóbulos comestibles o gajos de la nuez.
PATA (2)	Cada una de las partes en que se divide el cotiledón de la nuez. (Eslava).
PATABELARRIS	Nombre con que se conoce en la Cuenca de Pamplona, a las patas y orejas del cerdo, que se salan para ser comidas el domingo de Carnaval. De pata y belar= oreja. Nombre que dan a las patas y orejas del cerdo que se salan en la matanza y guardan para tomarlas el domingo de carnaval.
PATAGORRILLO	Guisado de las patas, menudos y sangre del cordero, donde a las patas se les arrolla trozos de intestino. (Los Arcos). En otras localidades de la Ribera, patorrillo.
PATALECHON	Pata de cerdo. También se suele utilizar como insulto un tanto jocoso hacia una persona. Exp: "No seas patalechón".

PATARRA o PATHARRA	Aguardiente usual (Oroz-Betelu, Aoiz). En otras localidades pacharra.
PATATEGUI	Cuarto donde almacenan las patatas. (Roncal).
PATATERA	Almacén o depósito colectivo de patatas (Salazar)
PATATINGO	Nombre que dan a las patatas diminutas que crecen fuera de la tierra en el patatar. (Isaba)
PATIPOLLO	Pato recién nacido (De uso casi general)
PATORRILLO (1)	Menudo de cordero.
PATORRILLO (2)	Conjunto gastronómico formado por las patas, la cabeza, la sangrecilla, el intestino, el estómago y el bacho del ternegón.
PATORRILLO (3)	Guiso a base de las entrañas, patas y sangre del cerdo. En otras zonas de Navarra es conocido como menudillo.
PATORRILLO (4)	Guiso hecho con parte de las entrañas del cordero y sangrecilla.
PATORRILLO (5)	Guisado a base de menudillos.
PATORRILLO (6)	Guisado hecho con la sangre, menudos y patas del cordero (Tudela), (Corella). En Los Arcos y Viana, patagorrillo.// Cierta guiso de callos dobles y patas de carnero o cabrito. (Ribera). Se usa también en Alava.
PATXAKA o PACHACA	Manzana silvestre de pequeño tamaño con la que se hace la ratafía del mismo nombre. Txagarko o sagarko en Roncal.
PATXATXEGUI	Cuarto donde se guarda la patata.
PATXINTXIS	Pastas pequeñas (Regata del Bidasoa)
PAUSA	Pasa, uva seca (San Martín de Unx)
PAVIO	Árbol que produce la fruta llamada pavía (Ribera)

PAVISA	Pavía: especie de melocotón de piel tersa y roja. "Más colorau que una pavisa", dice una comparanza popular. (Ribera)
PEBRADA	Comida a base de pebre. (Tudela)
PEBRADA (2)	Salsa de pebre o pimienta
PEBRE (1)	Guindillas y pimientos asados y compuesto con ajo y aceite (Arguedas)
PEBRE (2)	Ver Iribarren V.N. pág.401
PEBRE (3)	1.-Salsa en que entran pimienta, ajo, perejil y vinagre, y con la cual se sazonan diversas viandas. 2.-Pimienta (Condimento)
PECHADA	"Darse una pechada": darse un hartazgo de comer (Tafalla).
PECHADA (2)	Panzada (Hartazgo)
PECOLETA	Pistero: vasija con asa y pico para dar bebidas a los enfermos. (Distrito de Tafalla). En otras zonas, "picoleta".
PEDICO DE MONJA	Especie de pasta pequeña, redonda y de sabor muy delicioso.
PEDO (1)	Coger pedo: estar pedo; ir pedo; equivale a ponerse, estar o ir borracho. (De uso casi general).
PEDO (2)	Coger pedo: estar pedo; ir pedo; equivale a ponerse, estar o ir borracho. (De uso casi general).
PEDO (3)	Coger pedo: estar pedo; ir pedo; equivale a ponerse, estar o ir borracho. (De uso casi general).
PEDO (4)	Borrachera: "¡qué pedo lleva el pobre!". "El pobre está pedo". Eslava.
PEDO (5)	Casi borracho (Arguedas)
PEDO (6)	Vulg. Borrachera (efecto de emborracharse) "Agarrarse un buen pedo".

PEDOLOBO	Hongo blanquecino en forma de bola hueca, que al ser pisado despide un polvillo tenue parecido al humo. (Valcarlos, Burguete). En vascuence "astoputz", que Azkue traduce como "cuesco de lobo". De joven es comestible.
PEDORRA	Dícese de la guinda de carne muy ácida y color rojo. También se dice PEDORRA y PEDORRETA a la mujer liviana y amiga de hombres. "No vayas con ésa mujer, que es una pedorreta". La PEDORRA o PEDORRETA no es la clásica prostituta. (Arguedas)
PEDARRA	Vasija de barro para tener agua de la fuente. (Regata)
PEGAR	Hablando de una bebida alcohólica (en particular, del vino) manifestar los efectos (de su alcohol en alguna pesona), "subirse a la cabeza". "Ten cuidado, no bebas mucho vino de ése, porque pega".
PEINE	Cardo (Dipsacus silvester) Eslava. No es comestible.
PELAÑA	Cereal poco desarrollado y secado antes de tiempo.
PELENDENGUE (1)	Nombre que dan al par de cerezas cuyos cabos o rabos están unidos. (Marcilla, Corella, Cintruénigo).
PELENDENGUE (2)	Se dice de aquellas cerezas que forman un par y se ponen de pendientes en las orejas como juego.
PELLA (1)	Coliflor, bróquil o bréculi. Variedad de la Brassica oleracea. Las variedades de verano y otoño se denominan coliflores y las de invierno se conocen como "brecoles" o bróquiles.
PELLA (2)	Coliflor. (Brassica oleracea). Eslava.
PELLA (3)	Coliflor. (Brassica oleracea). Eslava.
PELLEJO	Bota grande de vino
PELLEJOS	Del latín pellis. Cortezas de cerdo. "Compra una bolsa de patatas fritas y otra de pellejos".

PELETA (1)	Aplícase a la piel humana: "ese dejará allí la pelleta".// En el valle de Salazar aplican este nombre solamente a la piel de los caloyos (de las crías de las ovejas).//En San Martín de Unx y en muchos pueblos de la Ribera lo aplican sólo a la piel del conejo o la liebre.
PELETA (2)	Piel tanto humana como del animal (Eslava)
PELETA (3)	Piel quitada del cuerpo del animal.
PELO (1)	Moho de los alimentos.
PELO (2)	Moho de los alimentos.
PELOSA	Una clase de ciruela pequeña (Oroz-Betelu).
PELTRE	Especie de metal, compuesto de estaño y plomo. Vajilla de servicio para la mesa.
PELTRE (2)	Aleación de cinc, plomo y estaño.
PEMENTON	Ver Iribarren V. N. (Pimiento. Pimiento morrón de color rojo. Tudela).
PENCA	Acelga. Cogollo o tallo central de la acelga. (De uso general)
PEÑAZA	[Planta silvestre.] Se cría en las peñas y se pone en ensalada (Urzainqui)
PEPITA	Simiente de cualquier fruta. Eslava.
PEPITA (2)	Simiente de algunas frutas, como el melón, la pera, la manzana, etc.
PERALTA	Vino de Peralta. Ver Iribarren V.N pág. 407. (Se usa usaba mucho esta denominación durante los siglos XVIII y XIX, cuando los vinos de Peralta y Tudela llevaban fama nacional.)
PERCEBIAR	Comer percebes
PERDIGACHO	El macho de la perdíz. (Ribera, Larraga).// Por extensión, el que suele utilizarse como reclamo. (Id.)
PERDIGANA (1)	Perdigón, perdíz nueva. (Romanzado, Urrául Bajo, Zona de Eslava)
PERDIGANA (2)	Perdíz joven (del año)

PERDIGANA (3)	Perdigón, perdiz nueva (Eslava)
PERDIGANA (4)	Perdíz joven, nueva
PERDIGANA (5)	Ar. y Rioja. Perdiz nueva.
PERDIGANO	Cría o pollo de la perdíz.
PERECHIL	Perejil (Baztán). Véase "chalcha" en V. N., J. M. IRIBARREN. P. 156b: "Salsa. Al hombre entrometido y mandorrotón le llaman, en vasco chalcha-guztien-perrechile (perejil de todas las salsas). [Baztán.] Véase shalsha.
PEREJIL DE GITANO	Nombre que dan a la planta llamada hinojo (Aóiz) y en otras localidades a la cicuta (Cicuta virosa). En Oroz-Betelu llaman a ésta última perejil de burro.
PERICON	Nombre vulgar de cierta variedad de manzana de gran tamaño. La obtienen injertando en un peral ramas de manzano (Larraga)
PERILLO	Especie de manzana alargada en el sentido de su eje vertical (Corella)
PERLOCHA	Arañón grande (Valle de Ollo). En Olazagutía. OCARAN.
PERNIL	Exclusivamente: pata de cerdo con su magra.
PERNIL (2)	1.-Anca y muslo del animal. 2.-Anca y muslo del cerdo. 3.-Penera
PERNOJO	Cada uno de los cuatro gajos de la nuez.
PERO (1)	Peral (Eslava)
PERO (2)	Peral; árbol que produce peras. (Ribera, Larraga).
PERO (3)	1.-Variedad de manzano, cuyo fruto es más largo que grueso. 2.-Fruto de este árbol.
PEROLA	Perol (de uso general) //Cazo (Id)
PEROLA (2)	Especie de perol, más pequeño que el ordinario.

PEROLON	Perol grande; vasija de cobre u otro metal destinada a varios usos (Ribera)
PERROCHICO	
PERSIGO	Especie de melocotón o durazno, liso de cáscara y parecido en el sabor a los albaricoques.
PERUCO (1)	Nombre que dan en Carcar a las peras sanjuaneras. (Se usa en Zamora y en otras provincias). Manzana alargada, parecida en su forma a la pera. (Puente la Reina, Los Arcos).
PERUCO (2)	Variedad de manzanas, de gran tamaño, que se caracterizan por ser más largas que gruesas.
PESCA	Alimento que consiste en pez comestible. Se opone a carne (cuerpo comestible de otros animales).
PESCAMERCERIA	Tienda municipal, que se sacaba en arriendo anual, donde se vendían bacalao de dos clases, seco y mojado y ballena. También sardinas viejas.
PESCATERIA	Pescadería (de uso general).
PESCATERO (1)	Pescadero; el que vende pescado. (De uso general). En Navarra dice pescadero o pescadera- //Relativo al pescado, y así se dice el tren pescatero.
PESCATERO (2)	Persona que vende pescado.
PESCATERO (3)	Persona que vende pescado. Se dice de la persona proclive a comer pescado, a la que le gusta comer pescado.
PESQUILLA	Posiblemente de mezclar pesca con quisquilla. Quisquillas de río. "La pesquilla se cogía con candil".
PEZON	Trozo de la pulpa que queda adherido a la raspa cuando se desgranán las uvas (Olite)
PEZPERRO	Renacuajo, Larva de la rana.
PICADERA	Nombre que dan en el Valle de Erro al gancho con que se sujeta al cerdo para su sacrificio.

PICADILLO	Carne de cerdo picada y mezclada con pimentón, dispuesta para hacer las longanizas. (Etayo).
PICADILLO (2)	Lomo de cerdo, picado, que se adoba para hacer chorizos.
PICADOR	Tajo o tronco con patas para picar carne. (Vidángoz). También lo llaman zundo. En otras localidades, tajo, piquete, zoco, zoque, etc.
PICAFRIA (1)	Menudos de una res (Sangüesa)
PICAFRIA (2)	Plato característico de Lumbier, que se hace friendo las saudras (hígado, corazón, bazo, asaduras, etc) en aceite con cebolla y ajo picados. Ya hecha se le añade la cabeza del cordero partida por la mitad. Tras dejar se haga durante un rato, se deslíe un poco de harina para engordar la salsa y se añade un poco de agua. Finalmente se espolvorea con perejil picado y se deja a fuego moderado hasta que termine de hacerse.
PICAR	Probar de todo un poco: tomar una pequeña porción de varios manjares o alimentos (De uso casi general).
PICHARRA	Una vasija especial para líquidos (Montaña). En documentos del siglo XIV se habla de pitxer (pichel).// El primer jarro de vino que se hace con las uvas sin madurar (Id.) Es voz vasca.
PICHEL	Vaso para vino de estaño, viene de Inglaterra.
PICHEL (2)	Vaso alto y redondo, ordinariamente de estaño, algo más ancho del suelo que de la boca y con su tapa engoznada en el remate del asa.
PICHEL, PICHEL DE TIERRA	Vaso alto y redondo de barro cocido, algo más ancho de suelo que de boca y con una tapa engomada en el remate del asa.
PICHERA (1)	Pichel. De picarium. De donde vas. Pitxar y pitxer, roncalés pitxeratu (jarrito) y aragonés pichella.
PICHERA (2)	Vasija de tierra para trasvasar el vino del garrafón (Roncal)
PICHETOQUI	Nombre vasco para designar la vejiga del cerdo. (Baztán). En Roncal "Curripichonchi".

PICHINETA	Longaniza delgada (Tafalla). En otros lugares chistor.
PICHIQUIAR	Machacar, desmenuzar. "Estuvo pichiquiando la carne para hacer longanizas". (Cuenca)
PICHONCHI	El nombre que dan a la vejiga del cerdo. (Roncal). En la Regata pishonshi.
PICHORRADA	Tontería, estupidez. Algo de poco valor o tamaño (Arguedas)
PICHORRADICAS (1)	Platos para entremeses, con chorizo, ensaladilla rusa; fritos variados, etc.
PICHORRADICAS (2)	De PICHORRADA. Tontería, estupidez.-Algo de poco valor o tamaño. (Vocabulario de Arguedas, Ángel Jiménez Mendigacha, 262). Por extensión, llaman PICHORRADICAS, tanto en Tudela como en toda la Ribera del Ebro, a diversas banderillas de los bares y fundamentalmente a las exquisitas menudencias gastronómicas, que hacen las veces de entremeses y que más que un primer plato, constituyen una auténtica comida.
PICHOTE	El pitorro o pichorro de los botijos o rallo. (Corella).
PICOLETA	Pistero; vasija con asa y pico para dar alimento a los enfermos (Ribera). Usase en Álava y Aragón.
PICOLETA (2)	Pistero (vasija pequeña)
PIE	Pie navarro: medida de longitud equivalente a 33 centímetros. Por extensión, se llama pie al tallo de una planta--en especial de la vid americana--en el que se practica el injerto (Olite, Zona de Eslava).
PIENSO (1)	En un pienso "comiendo (una persona) continuamente o muy amenudo".
PIENSO (2)	En un pienso "comiendo (una persona) continuamente o muy amenudo".
PIERNA	Cada una de las cuatro partes que forman la nuez.
PIFAR	Beber. "Ese no se hará viejo, porque pifa mucho".
PIGRE	Avefría.
PIKUBE	Higo. Los rojos: gorrile. Los blancos: txurille.

PILAR, ALUBIAS DEL	Variedad de alubia blanca con una pinta de color marrón, próxima al embrión.
PILARICA	"Alubia pilarica" llaman a la alubia blanca con alguna mota rojiza. (Zona de Sangüesa, Artazu, Echarri Aranaz, Buñuel)
PILCHO (1)	Del vasc. "piltxo", estómago, cuajo del ganado. Estómago de los animales. (Eslava).
PILCHO (2)	Estómago de los animales. (Romanzado, Urrául Bajo, Zona de Eslava)// Estómago del cerdo. (Aspurz, Idoate, Meoz). Del vasc. "piltxo", estómago, cuajo del ganado.
PILOCHA	Nombre que dan en Irurzun al fruto del ciruelo silvestre.
PILONGAS (1)	Nombre que dan al fruto maduro del castaño de Indias (Pamplona, Cuenca, Regata).
PILONGAS (2)	La veda de la "lencina" se abría el 1º de noviembre, festividad de Todos los Santos. Cuando ya no entraban los cerdos en Miravete era costumbre (siempre que el tiempo lo permitiera, ir a pasar ese día allí, con carros y ganados. Cada cual recogía cuantas bellotas podía, y por la tarde las traían a casa. Se las daban a los cerdos, pero también se guardaban para las personas que las comían preferentemente asadas. También se ponían a secar y se decía entonces que estaban "pilongas".
PILONGAS (3)	Castaña pilonga.
PILTZO	La morcilla más grande, hecha con el estómago.
PILZO	Morcilla grande hecha con el intestino ciego (Roncal)
PIMIENTO	De escabeche. El atomatado.// De cristal. El de forma cónica y más largo que los demás. //Del piquillo. Pimiento de cornetilla. //Morrón. Pimiento de hocico de buey.
PINCHA	Muchacha que sirve a la mesa. Ayudante de cocinera (Pamplona)
PINCHA (2)	Mujer que presta servicios auxiliares en la cocina.
PINCHAGAL (1)	Pámpano de la zarzamora (Abarzuza)
PINCHAGAL (2)	Pámpanos de la zarzamora, que los niños acostumbran a comer cuando están tiernos. Los hay de dos clases, unos dulces y otros que amargan.

PINCHAGARRE	Manzana silvestre (Valle de Yerri)
PINCHOS	Banderillas; entremeses; "pinchorradicas".
PINCHOS (2)	Porción de comida tomada como aperitivo, que a veces se atraviesa con un palillo.
PINGADA (1)	Rebanada untada de tocino o aceite.
PINGADA (2)	Tostadas de ajo sumergidas en aceite.
PINGADA (3)	Rebanada de pan frotada con ajo, sumergida en aceite virgen y tostada después. (Los Arcos)
PINGONETE	Nombre que dan a la ración de cola de cerdo con un trozo de rabadilla. (Pamplona, Cuenca)
PINOCHA	Panoja de maíz (Eslava) (Sangüesa). Cruchaga.
PINOCHA (2)	Panoja del maíz y del panizo.
PINOCHO	Tronquillo de la pinocha (panocha) o mazorca donde están incrustados los granos del maíz. Pinocha de pequeño tamaño (Arguedas)
PINOQUI	Leña de pino para el hogar. (Salazar)
PINOTERA	Calabaza pinotera o vinatera llaman a la Lagenaria vulgaris. (Ribera)
PINTA (1)	Medida de capacidad para líquidos equivalente a 0,735 litros. Un litro tiene 1,3595 pintas; o sea, una pinta, un cuartillo y 438 milésimas de cuartillo.
PINTA (2)	Medida de capacidad para líquidos equivalente a 0,735 litros. (Eslava)
PINTA (3)	1.-Medida cuya capacidad varía según los países y a veces, dentro de un país, según sea para líquidos o para áridos. 2.-Antigua medida de capacidad para líquidos, equivalente a media azumbre escasa en algunas regiones de España.

PINTADERA (1)	Taco pequeño de madera de boj, que lleva grabadas en relieve las iniciales del dueño de la casa o del nombre de la misma, con el que se marcaba las piezas de masa de pan que se llevaban al horno a cocer.
PINTADERA (2)	En muchos lugares de Andalucía se le decía "la pintadera" al sello de la panadería. Recordemos que, en la época califal, se le hacía una seña peculiar de la casa a los panes amasados cuando se mandaban a cocer al horno común.
PINTAR (1)	Madurar, colorearse un fruto; "ya pinta la uva". (Ribera) // Darse bien o mal la fructificación de los vegetales (Ribera).
PINTAR (2)	Empezar a tomar color y madurar ciertos frutos.
PINTAR (3)	Dicho de un fruto: empezar a tomar color y madurar. U.t.c.p.rnl.
PINTO (1)	Dícese del pan que no está bien cocido, y del que no está esponjoso, sino apelmazado y resulta indigesto. (Cirauqui, Los Arcos)
PINTO (2)	Dícese del pan que no está bien cocido, y del que no está esponjoso, sino apelmazado y resulta indigesto. (Cirauqui, Los Arcos)
PINTO (3)	Pan muy duro, blanco, debido a que la masa se había enfriado.
PINTO (4)	Nombre que reciben los salmones jóvenes en una de sus etapas de vida fluvial, anterior a la migración al mar.
PINTO (5)	Se decía del pan mal o poco lludado. (ETAYO)
PINTO (6)	Se decía del pan mal o poco lludado.
PINTO (7)	Baya coloreada; se dice especialmente del grano de uva que empieza a tomar color y madurar: "Ya hay pintos en la viña de la revuelta".
PINTONA	Nombre que recibe la trucha común del país o fario, debido a las manchas rojas y negras que adornan su librea.
PIÑA	Nombre que dan a la coliflor (Tudela)

PIPA	Semilla que se encuentra en el interior del hueso de las frutas (como la del melocotón, albréjigo, cieurla...). Por antonomasia "la del almendruco" es decir, "almendra".
PIPARRA (1)	Del vasc. "piper" y este del lat. "piper, -eris", pimienta. Guindilla delgada y picante. Eslava. Ver Donézar y salmón.
PIPARRA (2)	Guindilla.
PIPARRA (3)	Guindilla (Romanzado, Roncal, Améscoa, San Martín de Unx).
PIPARRA (4)	Variedad de pimiento redondo y achatado, de color amarillo, entreverado o rojo y que se pone en escabeche. Pica un poco (Arguedas)
PIPERGORRIA	Nombre vasco del pimentón (Baztán, Regata del Bidasoa)
PIPERO (1)	Tonelero; el que construye o repara pipas. (De uso general).// Local destinado a tener las cubas, pipas, tinos y demás vasijas usadas en la vinicultura. En Corella llaman el Pipero a la bodega de los herederos de don Camilo Castilla.// En Peralta llaman piperos a las bajeras de las casas donde los mozos se reúnen en fiestas para beber; es decir, a lo que en Tafalla llaman pipotes. Véase fodre.
PIPERO (2)	Zurracapote, cuarto, bajera o corral donde se reúnen las cuadrillas en fiestas.
PIPERO (3)	En Peralta llaman piperos a las "bajeras" de las casas donde los mozos se reúnen en fiestas para beber; es decir, a lo que en Tafalla llaman "pipotes". Véase "fodre".
PIPERRA (1)	Guindilla. En la misma forma vasca piper con nuevo valor. En Vasco tiene los de "pimiento, pimienta".
PIPERRA (2)	Guindilla. (Roncal, Salazar). Es voz vasca.// Especia. Lo aplican a la canela, el clavo y al pimentón. (Baztán, Regata del Bidasoa).
PIPERRADA	Fritada de pimientos y guindillas (Ochagavía).// Revuelto a base de huevos con tomate, pimientos y guindillas picantes. (Uztárroz). Piperra en vascuence es pimienta y guindilla.

PIPERROPIL (1)	Torta de anís (Valle de Larráun). Véase piporropil. //Pastel casero que se hace en fiestas (Regata).// Los vascongados de Navarra llaman piperra a las especies en general, es decir, al clavo, canela, anís, pimienta, etc. Y llaman pipergorría (especia roja) al pimentón. Piperropil es, pues, torta de especias, porque le mezclan no pimentón, sino canela.
PIPERROPIL (2)	Rosco que los padrinos regalaban a sus ahijados en Pascua. En él iban incrustados huevos que se cocían a la vez que el pan. Se adornaba con crema (Vera de Bidasoa).
PIPETA	Pipa o tonel pequeño. Barril de madera (Ribera)
PIPIROS	Frutos del enebro o ginebro (giniebro). (ETAYO)
PIPORRA (1)	Guindilla (Romanzado). Del vasco piperra.// Pimiento amarillo, que se suele poner en escabeche de vinagre. (Estella).
PIPORRA (2)	Pimiento en escabeche. (Sangüesa)
PIPORREAR	Beber poco y con frecuencia (Ribera)
PIPORROPIL (1)	Torta de harina con pimienta, canela, dulces; de postre.
PIPORROPIL (2)	Etimológicamente, torta de pimienta, porque estas tortas que se hacen en las fiestas de los pueblos y se venden en las romerías solían estar aderezadas con pimienta negra y canela molidas. (Pamplona, Cuenca, Montaña). //Torta de anís que elaboran con leche, harina, huevo y granos de anís. (Del vasco piperra que etimológicamente significa pimienta, pero que se lica por extensión a las especias, anís, canela, clavo, etc.) //Rosquilla alargada y retorcida (Tafalla). //Cierto frito en forma dde rosquilla (Fitero, Tudela).
PIPOTE	Pipa pequeña (Ribera). En Tafalla llaman "pipote" al local, establecido en la bajera de una casa, donde los mozos (y las mozas a veces) se reúnen a beber vino (de un pipote) y otras bebidas durante las fiestas. En Peralta, "pipero", en Espinal "fodre".
PIPOTE (2)	Pipa pequeña que sirve para encerrar y transportar licores, pescados y otras cosas.

PIQUE	Corte que se hace con el machete en una pieza de carne de manera que quede abierta, pero que no suponga separación o partición en trozos. "Ponme medio gorrín y dale unos piques para que se ase mejor".
PIQUETA	Tina (Tudela)// Tineta que se coloca en las tabernas bajo la espita de la cuba o tonel, a fin de recoger el líquido que se vierte al llenar los vasos o vasijas (Id.)// Nombre que dan al vino de calidad inferior que se obtiene prensando las raspas de la uva mezcladas con arujo. En Tierra Estella la llaman vino raspón.
PIQUETE	Nombre que dan al tajo o pedazo de madera grueso, afirmado sobre tres pies, que sirve en las cocinas y en las carnicerías para partir y picar la carne. Suele consistir en un pedazo de tronco de unos 40 centímetros de diámetro, cuya superficie está elevada a 1,20 metros de altura aproximadamente (Zona de Sangüesa)
PIQUILLO	Variedad del pimiento denominado "pico de gorrión", que tiene su origen en Lodosa y alcanza singular calidad y sabor característico. De color rojo fuerte, corto (no más de 10 ctm), dos o tres lóculos, con un diámetro de 4/5 ctm. Poco peso (25/30 frutos por kilo y que en planta mira para abajo. Amparado por su D. de O. que controla su producción en los términos municipales de Lodosa, Mendavia, Sartaguda, Andosilla y Carcar.
PIQUILLO (2)	Variedad del pimiento caracterizada por tener la punta encorvada y el sabor algo picante.
PIRIPI (1)	Borracho; alegre.
PIRIPI (2)	Estar o ponerse piripi: Estar o ponerse alegre, achispado. (De uso casi general).
PIRIPI (3)	Estar, o ponerse, uno piripi. Achisparse, ponerse chispo. Eslava.
PIRIPI (4)	Ebrio (embriagado por la bebda)
PISCA	Trozo de magro que al hacer la matanza del cerdo (matacherri) se le lleva al veterinario para que lo analice, por si tiene triquina. A este trozo le llaman la pisca del veterinario. (Salazar). Véase "pusca" y "cherripusque".

PISCAZORRO	Bolsa que se hacían los ganaderos para llevar la "merienda", con piel de cordero o cabrito y lo llevaban a la espalda sujeto en los hombros con unos tirantes de la misma piel del cabrito.
PISCAZORRO	Bolso de piel de cordero o cabrito que usaban los ganaderos para llevar la comida al monte. Se llevaba a la espalda, sujeto a los hombros con unos tirantes del mismo material. También denominado ZORRON o ALFORJA, ZURRON o MORRAL
PISCAZORROS	Mochila de piel de cabrito, para llevar la comida al monte (Améscoa)
PISCOLARI	Que bebe mucho. Que está siempre en la taberna. (Pamplona)
PISONCHI	Nombre que dan a la vejiga del cerdo (Salazar). En Roncal, pichonchi.
PITANZA	Chorrada, porción de líquido que suele echarse de gracia después de dar la medida (Eslava)
PITARRA (1)	(Del vasc. "pitar", aguapié, vinaza). Vino delgado, de poco grado (Eslava).
PITARRA (2)	En Guipúzcoa llaman pitarra o pitharra a la sidra nueva. En Vera de Bidasoa, a la sidra sin fermentar. En algunas localidades de la Ribera dan este nombre a un vino de inferior calidad y de elaboración casera. En Tierra Estella (Arroz) llaman pitarra al mosto, y en otras localidades de la misma zona, el vino picado. En Aóiz, el vino que se obtiene echando agua caliente a las brisas de la prensa. // Legaña.
PITARRA (3)	P. Vasco. Sidra obtenida de un segundo prensado del orujo después de macerarlo durante doce horas en un tercio de su peso de agua.
PITE	En Tudela llamaban pite hasta hace poco a la vasija en que sirven el vino en la taberna.// Echar un pite: beber un vaso de vino.// Trago de vino que se echa sin descansar. (Corella).
PITHARRA	Zumo de manzana con agua, algo fermentado. // En la montaña llaman pitharra al aguardiente usual, al de ínfima calidad.
PITONDARRA	Trigo menudo, malo.

PITOS (1)	Pezuñas de cerdo.
PITOS (2)	Pezuñas del cerdo, que se arrojaban y los chicos solían cogerlos para comer.
PITOS (3)	Pezuñas del cerdo, que tras chamuscar el cerdo se sueltan con facilidad y se arrojan a los chicos, quienes chupan su interior, salándolo previamente.
PITZONTZI	1.-Vejiga del cerdo. 2.-Orinal. Eusk: piza: orina, ontzi, recipiente.
PIZCA	Porción mínima o muy pequeña de una cosa. (Eslava).
PIZCA (2)	Porción mínima o muy pequeña de algo.
PIZICA	Pedacito de algo (Valle de Aezcoa)
PIZICAR	Hacer pedazos pequeños. (Valle de Aezcoa).
PLANTADO (1)	Viña joven que da fruto. (Los Arcos)
PLANTADO (2)	Viña joven que da fruto. (Los Arcos). //Viña injertada y plantada que aún no produce fruto. (Olite). En Rioja, viña joven que aún no ha sido injertada.
PLANTADO (3)	Viña joven que da fruto.
PLANTADO (4)	Viña recién plantada: "Este plantado tiene un año". // Viña joven que da fruto, pero sin llegar a la producción normal. (Eslava)
PLATADA, O (1)	Lo comestible contenido en un plato colmado. Eslava.
PLATADA, O (2)	Cantidad de alimento que cabe en un plato colmado. Tengo un hambre tremendo: "me voy a comer un platao de alubias que va a arder el habha".
PLATERA	Plato
PLATERADA	Platada

PLATO (1)	Disco de hierro que aplasta o estruja las uvas o las aceitunas en la prensa y que va encajado en el huso (Zona de Sangüesa, Aoiz). //Recipiente circular de hojalata, a manera de gorro chino invertido y con un asa, que sirve para separar el aceite del agua en el trujar (id.).
PLATO (2)	Feligrés encargado de repartir el pan bendito a la salida de la misa parroquial y de llevarlo a las casas de los feligreses. En Estella es costumbre elegir para plato a un recién casado. Aparece esta voz en un proceso de Pamplona en 1849
PLATO ROYO	Cazuela (Oroz-Betelu).// Sopera (Salazar)
PLEGUIR	Lanzar "arrebucha" monedas o dulces en bodas o bautizos (Caparroso). Véase "arrebucha" y "calor".
PLETA	Nombre vulgar de la planta comestible llamada acelga. (Santesteban)
POCATERO o POKATERO (1)	Palabra que se daba a la comida realizada cuando se terminaba la construcción del tejado de una casa.
POCATERO o POKATERO (2)	Comida o cena extraordinaria, para celebrar la terminación de la trilla. En el menú solía entrar el gallo que les había despertado los días de trabajo. (Meoz, Lónguida).
POCHA (1)	Alubia blanca fresca, es decir, cogida antes de que se seque la vaina.
POCHA (2)	Alubia blanca, desgranada y fresca: "Me gustaría comer pochas con codorniz". (Eslava)
POCHA (3)	Alubia blanca, desgranada y fresca.
POCHA (4)	Alubia blanca, desgranada y fresca. (De uso casi general). //Seno: espacio, etc...
POCHA (5)	Ar., Nav., P. Vasco y Rioja. Judía blanca temprana
POCHADA	Cuanto cabe en el bolsillo o pocha (Romanzado, Roncal). Refacción a base de alubias pochas. (Ribera)
POLCA	Pasta casera, elaborada con harina, manteca y azúcar, de forma circular y con los bordes ondulados. (Corella)

POLEO	1.-Planta herbácea anual, de la familia de las Labiadas, con tallos tendidos, ramosos, velludos y algo esquinados, hojas descoloridas, pequeñas, pecioladas, casi redondas y dentadas, y flores azuladas o moradas en verticilos bien separados. Toda la planta tiene olor agradable, se usa en infusión como estomacal y abunda en España a orillas de los arroyos. 2.-Jactancia y vanidad en el andar o hablar. 3.- Viento frío o recio.
POLLA DE AGUA	Becardón; agachadiza (ave zancuda) (Ribera)// Gallynula chloropus.
POLLA DE AGUA (2)	1.-Ave zancuda del tamaño de la codorniz con plumaje algo parecido. 2.-Ave zancuda pequeña semejante a la fúlica o al rascón. 3.-Ave zancuda, de unos 25cm de longitud desde la punta del pico hasta la extremidad de la cola y 50 de envergadura, con plumaje rojizo, verdoso en las partes superiores y ceniciento azulado en las inferiores. Vive en parajes pantanosos y se alimenta de animales acuáticos.
POLLADA	Comida o merendola a base de pollo (Olite). En Tafalla las cuadrillas recorren las calles, con sus charangas, recogiendo pollos o gallinas para celebrar una comida comunal el final de las fiestas de agosto.
POLLO	Vino rancio de calidad inferior. Aparece en documentos del Archivo Municipal de Pamplona de los siglos XVIII y XIX. // En Pamplona se sigue llamando a una clase de bizcochos, bizcochos de pollo. //Pollo tomatero llaman a l pollastre que tiene carne suficiente para servir de alimento, porque suele ser guisado con tomate.
POLLO TOMATERO	El no desarrollado; de unos 800 gramos y de dos meses aproximadamente (Eslava)
POLLO TOMATERO (2)	El de gallina, tras la segunda muda o pelecho.
POLPA (1)	1.-Pulpa, carne o molla de la fruta. 2.-Carne de las personas. Carne sin hueso.
POLPA (2)	Pulpa, carne o parte mollar de la fruta. (Eslava)
POLPA (3)	Carne molla, sin hueso. Exp.: "en la cena me puse como el chico del esquilador... me tocó todo polpa". Aplicada al campo, la polpa significa la tierra de más fondo.

POLPA (4)	Pulpa. Se aplica a la carne sin huesos. (Roncal). Y a la entraña carnosa y comestible de la nuez, avellana, la almendra, etc. (Zona de Sangüesa). //Pulpa de la remolacha (ribera tudelana, Lumbier).
POLTRADA	Hez, poso, sedimento de un líquido que queda en el fondo de una vasija. Se usa casi siempre en plural, aplicada a las heces del vino y del aceite que quedan en el fondo de las cubas o zafras. (Corella, Cintruénigo, Fitero, Murillo el Fruto).
POLTRADES	Vino corriente (Ribera tudelana).
POLZO	Vejiga del cerdo, rellena de longanizas con manteca, que se colgaba del techo, guardándose todo el año. Se consumía en verano cuando se iba a trabajar o almadiar (Urzainqui).
POMA (1)	Fruto agridulce del zerbál en forma de manzanillas muy pequeñas que se come cuando está muy maduro.
POMA (2)	Serba, fruto del serbal.
POMA (3)	Fruto agridulce del serbal que se come cuando está descompuesto y blanducho. (Pamplona, Montaña). En la Ribera "colma".
POMA (4)	Fruto agridulce del serbal que se come cuando está descompuesto y blanducho. (Pamplona, montaña). En la Ribera "Colma".
POMA (5)	En Tafalla se dice de una persona que es un poma, del que no es rápido en echarse la mano al bolsillo para pagar en una taberna o bar. De POMA astringente, seco, agarrado al bolsillo. "No hay cosa más rica que las pomas verdes, para el que le gustan".
POMA (6)	Fruto del pomar, árbol serbal de la familia de las pomáceas. Fruto de color chocolate que se come cuando está muy maduro y parece de aspecto podrido. Si se come sin madurar es muy áspero. Cuando se cogían sin madurar, se metían dentro del trigo en el granero y maduraban antes.
POMA (7)	1.-Fruta de árbol. 2.-Manzana (fruto). 3.-Casta de manzana pequeña y chata, de color verdoso y de buen gusto.

POMAR (1)	Sitio donde hay serbales. (Eslava)
POMAR (2)	Serbal, árbol de la familia de las pomáceas. Sorbus doméstica. (Zona Media, Ribera).
POMAR (3)	Serbal, árbol de la familia de las pomáceas. Sorbus doméstica. (Zona Media, Ribera).
POMAR (4)	Sitio, lugar o huerta donde hay árboles frutales, especialmente manzanos.
PONCHAS	Lechezuelas (Baztán). También las llaman "churibares".
PONCHO	Mullido, blando, esponjoso. Exp:"... y me tocó una cama que tenía un colchón más poncho...". También se suele aplicar este término a la cocina. El bizcocho y cierto tipo de tortas o postres de leche deben salir bien ponchos.
PONEDORA (1)	Gallina que pone muchos huevos. (Eslava)
PONEDORA (2)	Gallina que pone muchos huevos (De uso general)
PONEDORA (3)	Dicho de un ave: que ya pone huevos.
PONTIGO	Variedad de pimientos. De excelente calidad, proceden de los huertos ubicados en las proximidades de un puente, de cuyo topónimo toman el nombre. (Cintruénigo).
POPAS	Así llaman en Viana a las flores de acacia, que son dulces y comestibles, consumidas por los niños.
PORCELLÓN	Nombre que dan al cochinito de uno a seis meses (Petilla de Aragón). Al cerdo de un año lo llaman "franchenco".
PORCIGA (1)	Pocilga
PORCIGA (2)	Pocilga.
PORCIGA (3)	Pocilga. (Lumbier)
PORCIGA (4)	Pocilga.
PORCIGA (5)	Pocilga.
PORCILLON	(Del lat. "porcile"). Cerdo de unos tres meses. (Zona de Eslava)

PORCIÓN	Tablilla de chocolate de una onza o de tres cuartos (Cuenca y Montaña)
PORGADOR (1)	Criba de orificios muy tupidos. En Boraio porgadero.
PORGADOR (2)	Harnedo, cedazo de malla espesa para ahechar cereal, en el que queda el grano y por el que cae al suelo el polvillo y granitos de arena que acompañan a aquél. (Eslava)
PORGAR (1)	Cribar.
PORGAR (2)	Cribar, como en aragonés (Valle de Aezcoa). Aparece en todos los recetarios antiguos y manuscritos.
PORGAR (3)	Ahechar. Limpiar con harnero o criba el trigo u otras semillas.
POROTO	Se llama así a una determinada clase de pimientos "alargados pero sin pico".
PORRAÑA	Borraja (Valle de Bertizarana)
PORRETAS DE CEBOLLA	Durante una hora, habas, vino, porretas de cebolla, migas, bolas y guindillas en vinagre animaron a los vianeses venidos de distintas geografías. (Félix Cariñanos, Viana). //Cebollas encurtidas.
PORRETAS DE CEBOLLA (2)	Hojas de ajos y cebollas.
PORRINA (1)	La mata seca de la patata (Lodosa).// La planta del espárrago cuando tiene ya la simiente (San Adrián).
PORRINA (2)	Mata de esparraguera.
PORRINA (3)	Estado de las mieses o sembrados cuando están muy pequeños y verdes.
PORRO	Puerro (Oroz-Betelu, Romanzado, Salazar).
PORRO (2)	Puerro.
PORRON (1)	Cebolleta; cebolla de tamaño pequeño (Cáseda)// Especie de botijo de hojalata o cinc. (Ochagavía, Oroz-Betelu, Aézcoa, Romanzado).

PORRON (2)	Botijo rudimentario de hojalata, de bastante capacidad, que se utilizaba sobre todo en el bosque, en los tajos de picar madera, para llevar agua fresca a los picadores. Exp: "¡hala mocé, tráete otro porrón de agua fresca, que ésta está ya picha!".
PORRONDOCO	Tronco o rama de árbol que no puede hacerse astillas y se destina a la lumbre. Tronco que se pone al fuego en la noche de Navidad y, terminada la cena, se apaga, se retira y se guarda (Montaña).
PORRONERO, A	Dícese del individuo aficionado excesivamente al vino (a beber vino en porrón de vidrio) (Ribera tudelana)
PORROPIL	Nombre que se daba en Artajona a los talos hechos con harina de maíz, o maizopiles.
PORROXKAS	Segundo plato de la cena de víspera de fiestas en los pueblos del Baztán, que hace obligada compañía a las 'Baztanzopas'. (Diccionario Gastronómico)
PORRU (1)	Planta silvestre avebollada, abundante en Urbasa, a la que se cortaba el tallo y que se recogía en el mes de mayo y que comía el ganado; se aprovechaba como pienso para los cerdos.
PORRU (2)	Puerro.
PORRUSALDA	Caldo de puerro. (Montaña). Del vascuence porru: puerro y salda: caldo.
PORTAINJERTO	Estaca de vid americana que se injerta (Olite).
POSITO	Institución de carácter municipal destinada a tener en depósito grano, especialmente trigo, para prestarlo en condiciones módicas a los labradores en los meses de menos abundancia. (Lumbier)
POSITO (2)	Instituto de carácter municipal y de muy antiguo origen, destinado a mantener acopio de granos, principalmente de trigo, y prestarlos en condiciones módicas a los labradores y vecinos durante los meses de menos abundancia.
POTA	Jibia. Especie de chipirón de peor calidad. Molusco cefalópodo, comestible y parecido aunque de peor calidad, que el calamar o chipirón.

POTA (2)	Calamar basto.
POTADA	Leche cocida con sopas (Artaza, Amescoa)
POTE	Bote de hojalata de los que se usan para poner en conserva pimientos, tomates, melocotones, etc. (De uso general). // Vaso de vino: "os invito a unos potes". (Pamplona)
POTO (1)	Hacer poto. Fallar, fracasar, desfallecimiento. "Empezaron a cantar y desafinaron tanto, que hicieron poto". (En el dicc. De Azkue señala Pot egin: detenerse en el trabajo por no poder seguir a falta de fuerza). (Lesaca).
POTO (2)	Colodra o cuerna. Vaso de cuerna de buey, cerrado en su base con un rodete de madera de tejo, que emplean los pastores para beber o llevar aceite. Suelen estar adornados con dibujos grabados a punta de navaja. (Tierra Estella, Urbasa). //Vaso de vino (Vera de Bidasoa).
POTOLA	Pocilga.
POTORRO	Almeja ordinaria (Barranca). Voz vasca que incluye Azkue como típica de Navarra. // Recipiente para la sal. (Urrául Alto)
POTXOKO o POTHOKO	De poto, que en vascuence significa potro, caballito pequeño. Dicen del vaso de vino pequeño. "Dame un pothoko de vino= dame un vaso pequeño de vino". (Oroz-Betelu).
POYA	Lo que se pagaba por cocer el pan en el horno del Ayuntamiento. Al horno municipal le siguen llamando, por esto, el Horno de Poya. (Cáseda)
POYA (2)	Derecho que se pagaba en pan o en dinero, en el horno común.
POZAL, POZADOR	Cubo metálico de asa semicircular, que se utiliza para transportar agua u otras cosas. (De uso general). En Pamplona lo llaman pozador. (El Dicc. Incluye "pozal" como "cubo o vasija con que se saca el agua del pozo").
POZAL, POZADOR (2)	1.-Cubo o zaque con que se saca el agua del pozo. 2.-Vasija empotrada en tierra para recoger líquidos.
PRENSADA (1)	Cantidad de pasta de uva o de oliva que se echa de una vez en la prensa.

PRENSADA (2)	Prensado. Cantidad de pasta de uva o de oliva que se echa de una vez en la prensa (Ribera)
PREPARO	Cantidad de alimentos que han de ser consumidos a corto o largo plazo. "Con la matanza ya tenemos el preparo de todo el invierno". (Arguedas)
PRESA	La gallina o carne que se pone en el puchero de los enfermos, o de las recién paridas. (Cortes). Usase en Aragón. // El cocido, y la carne, garbanzos y verdura que lo componen. (Ribera)
PRESENTE (1)	Don, regalo que se hace a familiares y amistades con ocasión de la matanza del cerdo, y que consta de pequeñas muestras de lo más fino y delicado del animal: "tengo que llevar el presente a mis tíos de Pamplona". (Eslava)
PRESENTE (2)	Cuando en una casa se hacía la matanza era de obligado cumplimiento obsequiar a los familiares con el presente, es decir, con algún fruto de la matanza, como alguna morcilla, un poco de hígado, rocina, etc. A los familiares más cercanos, también al cura, y en algunos casos al médico y al maestro. "Se daba a la familia y cuando ellos hacían te devolvían el presente, pero el cura o el maestro no mataban por lo que de ahí no se sacaba nada".
PRESENTE (3)	Dáviva, que se da cuando la matanza del cerdo.
PRESENTE (4)	Obsequio; regalo; en particular el envío de morcillas, lomo, chorizo, etc., cuando se hace la "matanza" o "cherripusca".
PRESENTE (5)	Parte de la matanza del cerdo con que se obsequia a los familiares allegados. Consiste principalmente en una morcilla, un trozo de lomo, otro de tocino y otro de costillar, siendo éste el único obsequio al que se le atribuye este nombre. "Tu madre nos ha traído el presente". (Arguedas)
PRESENTE (6)	Llaman el presente de la matanza al regalo de quien mata un cerdo ofrece a las personas de su amistad o a aquellas de quienes depende. (Pamplona, Tierra Estella, Zona Media, Montaña). El presente, también llamado cherripusque o cherripusca, suele consistir en un poco de cada cosa: una morcilla, un chorizo, un trozo de lomo, etc.

PRESENTE (7)	Obsequio, regalo que alguien da a otra persona en señal de reconocimiento o de afecto.
PRETADA	Carga de uvas que se ponen en la prensa para "pretarla" o exprimirla. Los que alquilan prensas cobran "a tanto por pretada" (Obanos)
PRIMAL (1)	Cerdo de 5 a 6 meses. Cerdo menor de 8 meses. (Oroz-Betelu, Aézcoa, Estella, Monreal, Romanzado). // Cabrío de dos años. Al de cuatro años lo llaman cuatrimudao. Al de cinco, frescoáu. Y al de seis en adelante, cerráu. (Valle de Roncal).
PRIMAL (2)	Cordero de un año.// Cabra y oveja que crían por primera vez. (Eslava)
PRIMAL (3)	Cerdo de cinco o seis meses.
PRIMAL (4)	1.-Cerdo de menos de ocho meses. 2.-Oveja o cabra de alrededor de dos años (Lumbier)
PRIMAL (5)	Cordero y oveja que ha cumplido un año.
PRIMALA	Oveja de dos a tres años. Por extensión muchacha joven. Los pastores, cuando ven una chica joven y guapa, dicen: "¡Qué primala!". (V. de Roncal) Véase "frescuada". (Adición).
PRIMALES	Lanar de dos a tres años.
PRINGADA	Rebanada de pan frotada con ajo y bañada en aceite que se tostaba en el horno casero antes de ser consumida.
PRINGADA (2)	Rebanada de pan empapada en pringue.
PRIVA, PRIVAR	Bebida, beber: "pronto morirá ese porque priva mucho" (Pamplona)
PRIVA, PRIVAR (2)	Bebida (alcohólica)
PRIVAO	Borracho. El verbo correspondiente es privar.
PUCHE	Alubia blanca: "escudilla las puches" (Villafranca). Correas, en su Vocabulario de Refranes, cita el refrán "puchas sin pan, hasta la puerta van", y añade "puchas o puches es todo uno".
PUCHIQUIAR	Desmenuzar, hacer pedazos pequeños una cosa (Lumbier)

PUCILLO	Taza, tazón. (Petilla de Aragón)
PUGA (1)	Injerto de la vid (Corella). // Púa del sarmiento injertada en la estaca de la vid americana. (Olite).
PUGA (2)	Injerto de la vid (Eslava)
PUGA (3)	Púa
PULGAR, PURGAR	Parte del sarmiento que con dos o tres yemas se deja en las vides al podarlas, para que de ellas broten los vástagos (Olite). // Purgal (Corella, Los Arcos)
PULGAR, PURGAR (2)	Parte del sarmiento que con dos o tres yemas se deja en las vides al podarlas, para que por ellas broten los vástagos.
PULPA (1)	Pienso para animales hecho con cáscara de remolacha. Picada la remolacha en fideos se dejaba secar, de este modo se conservaba. Cuando se iba a dar a los animales se mojaba previamente y aumentaba de tamaño. Normalmente se daba de comer a los animales revuelta con el menudillo y también con patatas cocidas.
PULPA (2)	Residuos de la molienda de la remolacha usada como alimento para los cerdos.
PULSOS	Landrillas o lechuzuelas; testículos y glándulas tiroides y paratiroides del cordero y del cerdo. (Zona de Eslava)
PUNTAL o PUNTALILLO	Echarlo es comer algo, normalmente fuera de las horas canónicas de la comida.
PUNTO ENCIMA	Cosido mediante puntadas que atraviesan alternativamente por encima y por debajo la unión de los bordes del intestino.
PUNTO JARETA	Cosido mediante puntadas. Cada una de ellas anuda y tensa la unión de los bordes del intestino.
PUPURRIAS	Migajas (Regata)
PURCIN	Hierro de unos 50 o 60 centímetros de largo, con la punta doblada, usado para remover las brasas del fogón. (Arteta). El Alcoz purchinco.

PURNAS	Restos diminutos de una cosa, (por ejemplo, migas de pan). También significa los copos muy pequeños de nieve.
PURNIR	Abastecer de comida; dar de comer: "los testigos no irán a Pamplona si no van bien purnidos". (Murillo el Fruto). //Purnido: bien comido (Id)
PURROS	Tallos verdes y huecos de las cebollas y cebollinos (no los rabos secos de las cebollas maduras).
PUSCA	Ración o comida (Valle de Araquil). Del vasc. Puska: trozo, pedazo pequeño.
PUTIKIADA	Dícese de la carne del mondongo, cuando por defecto en el corte de la capoladera, sale ligeramente desgarrada (Uroz)
PUTXIKIAR	Se emplea para indicar que alguien está cogiendo pequeños trozos de pan u otros alimentos constantemente.
PUTZIKIAR	Romper, hacer pedazos. "Se ha quedado todo putzikado". Eusk. Putzika: pedacito desprendido, ora se trate de comestibles, o de costra de comestibles.
PUZCON	Palo de boi verde, con una punta afilada, en el que ensartan costillas u otros trozos pequeños de cordero, generalmente de ración individual con el que los pastores preparan su comida. (Navascués).
PUZUQUIAR	Picar, catar diversos manjares (Cirauqui, Pamplona, Tierra Estella).
SALTAR PALOMAS (¿trasladar a la s?)	Hacer reventar, sometiendolos al calor, granos de una clase especial de maíz hasta transformarlos en una roseta característica de color blanco: "hacer palomitas".

A large, dark teal graphic of the letter 'Q' is positioned in the background. The letter is stylized with a thick stroke and a white circular cutout in the center. The tail of the letter extends downwards and to the right.

LETRA Q

VOCABULARIO NAVARRO

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
QUERAO, DA.	Averiado, pasado. Se aplica a las frutas malas. (Tafalla, Cascante).
QUERREN	Espedo, asador de hierro. (V. de Odieta). En otras zonas "guerrén" y "burrunci".
QUESO	
QUICOR	Residuos que quedan al derretir el tocino. (Garralda-Aezcoa).
QUINCES	Nombre que dan en Arguedas y otros pueblos de la ribera del Ebro navarro, a las avefrías (Vanellus Vanellus).
QUINTAL	Medida de peso antigua, equivalente a 120 libras primas. La libra carnícera equivalía a 36 onzas en la de pesado fresco 18 y en todo el resto vituallas, 12 onzas por libra. Libra: Medida de peso equivalente a 0,372 kilos. $120 \times 0,372 = 44,64$
QUIRRISQUI-CARRASCA	Onomatopeya del mordisquear la fruta, la corteza del pan, y engeneral, los alimentos que al ser mordidos crujen. (Zona Media, Montaña). Véase "guirrisqui-garrasca".
QUINTOS	Plato clásico que se toma el día de la Inmaculada. (VER REFERENCIA)
QUISCORRIAR	Quiscorrar, socarar. (Pamplona, Tierra Estella, Aóiz). Usase también como reflexivo, en el sentido de chamuscarse o quemarse una cosa, y aplicado generalmente a los guisos o alimentos quemados. "Este tocino se ha quiscorriau". (Id. Ulzama, Odieta, Atez).
QUISCORRAR	Socarrar: Quemar los pelos del cerdo recién muerto. (Valle de Erro). Usase también como reflexivo.
QUISCORRAR (2)	Quemar supercíaalmente al cerdo. Del Eusk. Su = fuego + gar = llama (Sukar).
QUISCURREAR	Chamuscar, quemar, retostar. "le dejo el pelo quisquirriado". Usase también como reflexivo. (Ulzama, Odieta, Ate).

A large, dark teal letter 'R' is positioned on the left side of the page, serving as a background for the text. The letter is bold and has a slight shadow effect.

LETRA R

VOCABULARIO NAVARRO

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
RABANADA	Vulg. Rebanada. (De uso casi general)
RABANETA	Rabanillo de piel rojiza y carne blanca que se como entremés o aperitivo. (Tudela y Ribera tudelana).
RABANETERO	Vendedor ambulante de rabanetas. (Tudela).
RACIMA	Vendimia. "El tiempo de la racima": el de la recolección de la uva. (Cascante, Ordenanzas municipales, art. 240). Acción y efecto de racimar o rebuscar la racima: "pase tal hambre, que tuve que dedicarme a la racima". (Ribera tudelana)
RACIMAR	Tras la vendimia, las gentes de menos recursos revisaban los campos de racimos olvidados, a esa tarea se le llamaba racimar.
RACIMAR (2)	Rebuscar los redrojos de la viña; (Eslava).
RACIMAR (3)	Espigar las uvas después de la vendimia. Labor que solían dejarla a cuenta de los vendimiadores contratados, repartiéndose después la "segunda vendimia" a medias.
RACIMAR (4)	Verbo activo: Rebuscar los racimos que por pequeños y despreciables quedan en las cepas cuando se vendimia (Ribera, Zona Media), Estos racimos suelen llamarse, en algunos pueblos, uva roya, y pueden cogerlos cualquiera, según costumbre, máxime si la viña es "comunes". Los suelen usar para hacer "pitarra".
RACIMIAR	Racimar (Aóiz). Racimear (Sartaguda).
RACIMEO	Acción y efecto de racimar o rebuscar los racimos que quedan en una viña después de vendimiada. (Tierra Estella). En las Ordenanzas Municipales de Estella (1.984) hay un capítulo que dice: "Leñas del común y racimeo y espiguelo".
RACIMO	Redrojo, racimo pequeño de uva o, racimo del racimo de uva. (Eslava).
RACIÓN	Parte que se da a cada uno de los criados por cada día

RACIÓN (2)	Segundo plato de la comida habitual. El considerado más importante y que suele consistir en carne o pescado. Segundo plato de la comida de medio día.
RACIÓN (3)	Nombre que dan al llamado "principio" de la comida; es decir, al plato fuerte que generalmente consiste en carne, pescado, huevos etc. "Hoy tengo mi pucherico de alubias y mi ración. A los pobres no nos llega pa comer ración tós los días." (De uso general)// Llaman así al plato de carne. (Ribera)
RACIÓN (4)	Plato fuerte de la comida, normalmente carne, pescado, huevos.
RACIÓN (5)	Plato fuerte de la comida que consiste normalmente en carne, aunque también puede ser pescado, tocino, huevos, etc. (Duplicado culto de "ratio, -onis", medida, proporción).
RACIONERO, RA	Dícese de la persona aficionada a comer ración. (Zona de Eslava).
RADA	Herrada. Recipiente para líquidos, ceñido por grandes aros de hierro o latón. Es más ancho por la base que por la bosa.
RADA (2)	Herrada.
RADA (3)	Herrada. Se emplea para transportar agua. "Me hace menos caso que a una rada vieja". Del latín ferrata, por los aros o cellos que sostienen sus tablillas o duelas (Cuenca, Montaña) Véase ferrata.// Vasija grande de cien litros donde se cuaja la leche. Es de madera y con aros metálicos (Roncal, Aezcoa) // Vasija de metal o porcelana a modo de caldera (Navascués).
RADA (4)	(Del lat. "ferrata" pl. de "ferratus", herrado). Herrada
RADEDOR	Palo largo con una chapa de hierro, colocada transversalmente en un extremo que sirve para sacar fuego al horno. (Lerga)
RADEDOR (2)	Palo largo con una chapa de hierro, colocada de forma perpendicular que sirve para sacar brasas en el hogar. También llamados paletilla o pala.
RADER	Raer: "Rade bien esa costilla".

RADER (2)	Acción de quitar la carne a un pimiento seco. (Caparroso). "El que come queso sin raer, come mierda sin saber". (Refrán Navarro. Pamplona).
RADER (3)	Raer, rebañar, sacar. "Rade bien esa costilla". (Ribera).// Roer (Oroz-Betelu, Aézcoa, Romanzado, Roncal).// Radido: raído, roído, raso, es decir, justo de medida, aludiendo a la raedera o rasero. "Me dio el robo radido". (Ribera).
RADIDERA	Rasero, raedera para medir los granos. "En el robo de avena se mide colmo; el de trigo, con radidera". (Salazar). Véase "raedera", "raidera" y "raidero".
RADIDO	p.p. de rader. // Raído.
RADIER	Raer, roer (Petilla de Aragón). Véase rader
RADIR	Pasar la raidera o rasero sobre el robo u otra medida de granos; raer. (Idoate).
RAEDERA	Rasero para medir los granos. (De uso casi general). Véase rainera.
RAEDOR	Rasero (Ribera). En otras localidades raidero, raidera, raedera, rasero, etc.
RAIDERA	O raedera: cilindro de madera para rasar el robo (Añorbe, Cirauqui).// Rasera para medir los robos de trigo (Larraga). // Allegadera en forma de media luna para separar el trigo cuando se está aventando (Améscoa). También le llaman beraiqui.
RAIDERA (2)	Rasero, rodillo de madera que sirve para rasar las medidas de los áridos. Eslava.
RAIDERO	Rasero para medir trigo (Fitero). // Dícese del grano que se mide con raidero. El trigo se mide con rasero. En cambio la cebada y la avena se miden con colme. (Id.)
RAIL	Instrumento usado en el fogón y cuya misión es sostener la leña y está formado por dos aspas de hierro unidas por una varilla del mismo material de un metro de longitud
RAJO	Cada uno de los trozos de leña rajados o serrados que se meten en la cocina (o estufa) como combustible.
RALDE	Medida de peso equivalente a unos 5 kilos.
RALLO	Vasija de barro, barriguda y con asa, con bona para echar líquido y pitón para beber.

RALLO (2)	Especie de botijo con pitorro a un lado, boca al otro, y asa entre ambos.
RALLO (3)	Ver Iribarren, V. N.
RAMILLA	Cierta clase de carbón vegetal que se emplea para el brasero y que proviene de las ramas pequeñas y delgadas de los árboles. (De uso casi general).
RANA	UAXIA. También UAIXIA. (Urdiain).
RANCHADA	Sartenada; cazuela o rancho: "Hemos comido una ranchada de abadejo". (Cuenca, Leiza). 1-Gran cantidad o hartada de comida. 2- Por extensión "gran cantidad o hartada de cualquier cosa" (El habla de Sartaguda. J.J. Mangado Martínez)
RANCHO	1- Caldereta o guiso consistente básicamente en un cocido de patatas acompañadas de carne, generalmente de cordero o conejo. 2- Gran cantidad de materia comestible que tiene un determinado alimento. Calderete, generalmente hecho en el campo.
RANCHO (2)	Cantidad de comida que proporciona un animal sacrificado: "¡Aquel cordero tenía un rancho!" (Ribera). // Comida individual. "He matáu un conejo; ya tengo rancho para hoy". (Ribera)
RANCILLA	Apetito vehemente por determinado manjar: antojo o capricho de comer una cosa, excitado por la vista de ella. (Estella, Los Arcos, Torres del Río). "Me he quedado con rancilla de comer angulas".
RANCILLA (2)	"Pena", "frustración", "dificultad sentimental para abandonar algo que gusta". Apetito, antojo.
RANCIO	Tocino rancio o pasado.
RANCIO DE PERALTA	Variedad de vino blanco generoso, llamado 'rancio'. (Cf.: Diccionario gastronómico).
RANDILLA	Especie de torrija. Rebanada de pan hueco, albardada con huevo, frita en aceite y envuelta en miel o azúcar, que, por tradición, se come el día de San José, a quien llaman por esto, "el randillero". En otras localidades, raldillas (Ribera).

RANDILLERO	Se dice de San José, porque el día de su festividad (19 de marzo) es costumbre tradicional comer randillas.
RANUECO	Cría de la rana, llamada también coludo.
RAÑOSAS	Nombre que dan a las sardinas de cubo en Tafalla.
RASA	O churra. Dícese de la oveja de configuración armónica (mucha oreja, vientre ancho, extremidades recias y de poca caña), muy estimada como productora de carne y de lana entre fina. Es la oveja que se cría en las Bardenas y la del queso roncalés artesanal. Es animal 'con mucha sangre', de temperamento nervioso y de gran capacidad de adaptación. Las ovejas 'rasas' o churras suponen un 70% del censo ovino en Navarra; el restante 30% corresponde a las 'lachas'.
RASCA	Espátula de forma rectangular que se usa para desprender la masa de las paredes y del fondo de la artesa donde se amasó. (Tabar).
RASCOLDO	Rescoldo. (Vidángoz). Véase "rescaldo".
RASERA	Nombre que dan a la espumadera (Tudela).
RASERA (2)	Raspador, instrumento de hierro en forma de paleta raer o limpiar la artesa de hacer la masa del pan. // Instrumento con una tabla en forma de media luna, a la que se le acopla un mango largo, que se emplea para sacar las brasas del horno de cocer pan. (Ayesa).
RASO/SA	Lleno, colmado: "Te he puesto los sacos de trigo rasos"
AL RASO	A la intemperie de la noche, al sereno". "Los pimientos son mejores dejándolos una noche al raso".
RASPA	Escobajo, raspón. Racimo una vez desgranado. (Lumbier).
RASPA (2)	Zuro de la uva: lo que queda del racimo después de desgranado. (De uso general). Zuro de panoja (Oroz-Betel, Monreal) // Metafóricamente, pillo, tunante, balarrasa. (De uso general). // despectivo que se aplica al chico malo, travieso, o pícaro. (Zona media).

RASPÓN	Trigo raspón llaman al que tiene barbas en la espiga. Se contrapone al trigo mocho o involcable (Ribera).
RASPÓN (2)	Raspajo, escobajo del racimo de uva. (Eslava).
RASTRA	Ristra o sarta de cosas unidas entre sí, especialmente pimientos secos y ajos. (Zona de Eslava).
RASTRA (2)	Apero agrícola, ancho y plano, a veces con clavos en su cara inferior, que se utilizaba como espaldera en la matanza del cuto.
RASTRA (3)	Ristra, trenzado, conjunto unido de ajos, cebollas, etc. (Lumbier)
RASTRA (4)	Ristra. "He colgado una rastra de pimientos".
RASTRA (5)	Ristra: Conjunto de cosas, generalmente frutos de campo, unidas de alguna forma: rastra de pimientos, rastra de ajos...
RASTRA (6)	Ristra: Conjunto de cosas colocadas unas tras otras. (Ribera). He comprau una rastra de ajos.
RASTRERO	Herramienta acabada en una media luna que servía para arrastrar las brasas y cenizas dentro del horno casero de hacer pan.
RATONAR	Tomar una persona de los alimentos como lo hace el ratón: "Corta bien el queso; no lo ratones".
RAYADA	Cantidad poco abundante de líquido que se vierte por el pico de la vinajera, aceitera u otra vasija semejante. (Ribera).
RAYADA (2)	Cantidad poco abundante de líquido que se vierte a chorro en ciertas comidas o bebidas: "echa una rayada de aceite a la lechuga", "echa una rayada de leche al café".
RAYÓN	Jabalí de hasta un año. Le llaman así por las listas amarillentas que tienen en la piel (Montaña).
REBAJAR	Echar agua a otro líquido, vino, leche...

REBOCHUELO	Seta pequeña y de color encarnado que se coge en septiembre (Roncal). Lactarius Deliciosus o Robellon (José Berro)
REBULLO	Grumo. Ese café en polvo deja muchos rebullos, me gustaba más el otro.
REBULLO (2)	Se emplea con el significado de grumo o coágulo (Roncal).
REBUTIDO, DA	Se usa con el significado de repleto; muy cargado de fruto, refiriéndose v a los árboles. "Este año los olivos están rebutidos". (San Martín de Unx)
RECADO	O recáu: la compra diaria de provisiones para el consumo doméstico que hacen las criadas. (Corella) // Pagar o cobrar en recado: pagar o cobrar, no en dinero, sino en víveres, con hogazas de pan, abadejo, habas, alubias, aceite, etc. Así se les pagaba en el siglo último a las trenceras y capelladoras de alpargatas (Fitero).
RECADOS	Provisión que para el surtido de las casas se lleva diariamente del mercado o de las tiendas. (Eslava).
RECAO (EL)	Llaman en algunos pueblos de la Ribera, a la verdura que unen en el plato, a las legumbres.
RECAO (EL) (2)	Víveres para los pastores (Roncal).// Recado, provisión. (Montaña).
RECARDERA	Vendedora de frutas y hortalizas en la Plaza del Mercado (Pamplona, Cuenca). // Revendedora con puesto en la Plaza de Mercado (Pamplona, Cuenca)
RECENA	Segunda cena que se hace de madrugada. (De uso general).
RECENA (2)	Segunda cena que se toma ya de madrugada, cuando se trasnocha.
RECENAR	Hacer una segunda cena de madrugada.
RECENAR (2)	Hacer una segunda cena de madrugada. (De uso general).
RECENTADURA	Trozo de masa para hacer levadura (Ribera tudelana). Nombre dado a un puñado de pasta de la "magada" que se envolvía en una hoja de berza. Con ella se preparaba la levadura destinada a fermentar el pan.

RECORTE	Falda del cordero (Funes, Carcar, Marcilla)
RECHUPETEAR	Rechupar, chupetear, lamisquear (De uso general). Usase también como reflexivo: "nos sacaron un postre que nos rechupeteamos de gusto". // Chupar (una cosa) repetidamente.
REDETIDO	Derretido (Petilla de Aragón). Nombre que aplican a la manteca de cerdo. También la llaman lardo. (Id.)
REDITIR	Derritir. "manteca reditida" (derretida). (Petilla de Aragón. Véase "redetido").
REDONDO y REDONDI-LLO	Pan redondo de mayor o menor medida que se usaba para hacer tostadas.
REFRESCADURÍA	Tienda o puesto donde se sirven refrescos. En Pamplona hubo una tienda de éstas con un letrero que decía: "Refrecaduría con chuflainas". (Chuflainas llamaban a los barquillos o suplicaciones)
REGÁLIZ	En Pamplona, Cuenca y Montaña la pronuncian con acento en la "a"
REHUSICO	El cerdo o gorrín más pequeño o desmadrado de la camada. (Caseda).
REJINETA	Nombre vulgar de cierta variedad e caracol, de concha blanca y negra. (Ribera) // Caracola (Ribera tudelana) // Caracolilla (Ablitas y Tulebras).
RELLENO	Embutido realizado con arroz, huevo, perejil, sal, azafrán, tocino picado y un poco de sebo (de cordero).
RELLENO (2)	Embutido amarillo de arroz y otros componentes, morcilla.
RELLENO (3)	Una especie de morcilla amarillenta que hacen en pueblos con tripas de cordero, arroz, trozos de tocino, huevos, sebo, perejil y azafrán (Pamplona, Cuenca y N.O.)
REMO	Escalera en forma de A muy alargada, con los últimos tramos saledizos, que se utiliza para coger fruta de los árboles (Tafalla).
REMOCHAR	Remojar.

REMOJO	En Navarra se dice siempre poner a remojo o a mojo (no en remojo).
REMOJO (A)	Dícese del modo de poner las cosas en agua para ablandarlas o refrescarlas: “Echa los garbanzos a remojo”.
REMOJÓN	Se tomaba en Urzainqui (Roncal), para desayuno. Para hacer los remojones, se ponían trozos de pan en una cazuela y se freían con aceite y ajo, no se mojaban en agua hervida hasta el momento de comer.
REMOJÓN (2)	Trozo de pan untado en chocolate, aceite, leche, caldo o yema de huevo. También se le llama untada.
REMOJÓN (3)	Trozos de pan, que se ponen en una cazuela y fríen en aceite con ajo, que se mojan con agua hervida en el momento e servirlos.
REMOJÓN (4)	Mojadura. // Pasta o pan untado en miel, chocolate, etc. // Trozo de pan untado en aceite, salsa, chocolate... por extensión cualquier "bocadico" que coja uno del puchero o de la sartén, o del rancho, para moler.
REMOJÓN (5)	Ver Iribarren V. N.
REMOLACHA	El agua de cocer remolacha se utilizaba para endulzar el café
REMUGAR	Rumiar. Masticar despacio, con la boca cerrada. (Lumbier)
RENCHIR	Añadir o rellenar un recipiente de algo que ya contiene.
RENCHIR (2)	Rehenchir: rellenar una vasija (Cintruénigo). // Rellenar // Aplicado a la comida, volver a echar.
RENDIDA	Dícese de la verdura cuando alcanza el punto perfecto de cocción al ser cocinada.
REPARAR	Heñir la masa del pan. También dicen “macerar”. (Petilla de Aragón).
REPELAR	Acción de quitar o separar a lo magro del tocino en la matanza de cerdo. (Noain, Milagros Arraiza natural de Muruzábal).
REPELAR (2)	Acción de quitar los magros del cerdo en la matanza, para hacer luego el chorizo. Noain.

REPELIO	Destemplanza de estómago que padece el que paso una noche de farra y bebercio (Tafalla). En Pamplona escocentor.
REPRENSA	Vino de reprensa: el que se obtiene prensando las raspas de la uva. (Ribera). En Corella pitarra.
REPRETAR	Volver a apretar vg. Comportas, toneles, etc. Repletar, rellenar, colmar una vasija o recipiente (Id.)
REQUEMARSE	1. ADHERIRSE al fondo del perol y quemarse la parte del condimento que está en contacto con aquél durante la cocción: "Las patatas se han quemado". (Zona Eslava). 2. Hablando de guisos. "quemarse por la parte que se encuentra en el fondo de la olla".
REQUEMO	Sabor y olor desagradables que adquieren los alimentos resquemándose al fuego.
REQUENA	O raquena. Nombre de una clase de uva que contiene mucha agua. (Ribera).
RESACA	Nombre que aplican al estado de desmejoramiento y laxitud (sueño, sed, bostezo, etc.) que sigue a una juerga o a unas fiestas. (Ribera). Véase "bestondo" y "pájara."
RESAINA	Nombre que se le da a la ronda que hacen los mozos durante las fiestas por las casas de los pueblos, acompañados por los músicos. También repaso, vistazo, dar una vuelta para comprobar cómo está todo. También en una casa dar una resaina significa hacer una limpieza general rápida.
RESCALDO	Rescoldo, brasa que se queda bajo la ceniza.
RESCALDO (2)	Rescoldo (Ribera, Romanzado, Aóiz, Salazar, Roncal, Arguedas, Améscoa Baja). La palabra rescoldo se usaba en el siglo XVII.
RESECO	Sequedad en las fauces: "Dame algo de beber, que traigo un reseco...". "Tener reseco": tener mucha sed. "Había reseco, eh?" se le dice al que se echa un largo trago de agua o vino (De uso general). // En general, sequedad (Id.)
RESECO (2)	Sensación de sequedad en la boca. // Sed ardorosa.
RESEQUIDO	Reseco. Muy seco. Sediento: que tiene la boca seca (Ribera).

RESLUMBRE	Relumbre. Se aplica al rescoldo o lumbre entre la ceniza (San Martín de Unx)
RESOPÓN	Recena
RESPALDO	Banco de respaldo alto, colocado junto al hogar. Suele tener en su parte media un tablero levadizo con patas, que puede servir de masa. (Isaba, Roncal, Garde). Véase "escaño".
RESPIRAR (el embutido)	Pinchar en embutido para evitar que se formen en él burbujas y favorecer el contacto con el aire circulante.
RESTAÑO	Chorro de leche que se toma al final de la mamada.
RETORCIDO	Pan hueco y alargado, de forma retorcida (Pamplona).
RETULIS	Nombre que dan a cada una de las dos piezas de madera de forma semicircular que colocan sobre las uvas en las prensas de huso. Sobre los dos retulis colocan unos tacos de madera, a los que llaman "zoquetes". (Obanos).
REUS	Gorriñillo; el más pequeño y desgraciado de la camada. (ETAYO)
REVENIDO	Dícese revenido del pan bien conservado, blando. (San Martín de Unx).
REVENIDO (2)	Llaman al pan bien conservado. Se dice del pan ablandado. (San Martín de Unx, Lumbier).
REVOLVEDERA	Paleta de madera para dar vueltas a lo que se cuece en el caldero. (Montaña).
REVOLTILLO	(Revoltillo de verduras): Llaman al plato cocinado a base de diversas verduras cocidas por separado y aliñadas juntas con aceite. (Panaché).
REVUELTO	Mezcla de vino moscatel y anís, a partes iguales, que se acostumbra a tomar como desayuno y también acompañando a los churros, tras noche de fiestas. En muchas tabernas lo tienen ya preparado en botellas. (Zona Media).
REVUELTO (2)	Guiso a base de huevos y tomate (De uso casi general). Guiso a base de huevos mezclado con otro comestible, vgr. revuelto de setas. (Id.).
RICIO	Cebollas de ricio llaman a las que brotan, a modo de renuevos, de las cebollas valencianas plantadas enteras. (Estella y Tierra Estella).

RICIO (2)	1/ Brote espontáneo de los restos de semillas o frutos que quedaron sin recoger en la pieza. 2/ Rebrote del tronco de una planta ya cortada.
RIFOL	Especie de remanga de malla, adosada a un polo largo. Se utilizaba para pescar chipas sobre todo en las riadas.
RIFOLADA	Alifara o merendola. (Sangüesa).
RINCHIR	Volver a llenar. "Ríncheme un poco más de vino, que te has quedau corto".
RINCHIR (2)	Echar caldo de una olla a otra para saborear guisos. (Mélida).
RINCONERO, (RA?)	Se aplica este término sobre todo a nueces, cuyo fruto se incrusta en todos los recovecos o rincones de la cáscara. Expl: "¡Son más malas estas nueces...La que no está agusanada es rinconera!".
RIÑÓN	Alubias de riñón llaman a unas alubias de forma especial, alargada, parecida a la de un riñón. (De uso casi general).
RIÑONADA	Se pide en la carnicería de la carne que está junto al riñón.
RISQUETA	Encendedor de pedernal y mecha. (Ochagavía)
RISTRA	Riestra, rastra. Sarta de cosas unidas entre sí, pimientos secos, ajos, etc. (Lumbier).
RIZOS	Las virutas delgadas o acepilladuras que se utilizan en los embalajes o como combustible y, generalmente para encender el fuego. (Zona Media, Ribera, Pamplona, Cuenca).
RIZOS DE SAN JOSÉ	Se llaman rizos de San José o virutas de san José a unas pastas largas y retorcidas, que se acostumbra a tomar el día de san José. (Puente La Reina, Pamplona).
ROBLA	Echar la robla. Merienda que se hacía al terminar de construir una casa, con ella los dueños obsequiaban a los trabajadores y amigos.

ROBO	Tal como recoge el DRAE es una medida de trigo, cebada y otros áridos usada en Navarra y equivalentemente a 28 litros y tres centilitros. Esta palabra y robada provienen del termino árabe rub, cuarta parte. Además del robo para el cereal se utilizaba también las medidas del medio robo, cuartal almude y medio almude.
ROBO (2)	Medida de capacidad para áridos, equivalente a 28,13 litros. El robo de trigo pesa 22 kilos en el Fuero General aparece escrito rouo y arrouoo (Estella. Tabar, Monreal, Romanzado, Salazar).
ROBO (3)	Medida que equivale a 22 kilos de trigo.
ROBO (4)	Medida navarra de capacidad para granos, es de 28, 13 litros de cabida y contiene 22 kg. De trigo o de cebada.
ROCHARTE	Nombre que dan en Eslava y su Zona al tordo.
RODA	Llanta de hierro que rodea al fogón para que no se extienda la ceniza.
RODAFUEGOS	Pieza de hierro semicircular, de unos 6 centímetros de altura, que se coloca en las cocinas de hogar abarcando el fogón, para que no se esparzan las brasas.
RODAFUEGOS (2)	Se llama así a una doble escuadra de hierro que se coloca en las cocinas de hogar, abarcando el fogón, para que no se esparzan las brasas. (Ribera, Larraga).
RODAPIÉS	Paramento cuadrangular de hierro que se coloca en el fogón para evitar que las brasas se esparzan. (Ayesa, Sada).
RODIAFUEGOS	(De rodear y fuego). Seso, asentador de los pucheros (Gallipienzo).
RODILLA	Nombre que dan al paño de cocina en Santacara. TRAPO DE COCINA. (Vocabulario de Carcar. Eduardo Mateo Gambarte)
RODILLA (2)	Tela enrollada en forma de rosca, que las mujeres se ponen a modo de base para transportar pesos u objetos.
RODILLA (3)	Rosca de lienzo, paño, etc. que se ponen las mujeres en la cabeza para soportar sobre ella un peso o llevar una vasija. (Zona Media, Ribera). En la Montaña burute.

RODILLA (4)	Trapo de la cocina.
ROJE	Roge. Rosco de forma oval, hecho de huevo, azúcar, aceite y canela que en Lumbier se llevaba a bendecir el día de San Blas o se daba como ofrenda.
ROJE (2)	O "roge". Rosco de forma ovoide y de elaboración casera, que se lleva a bendecir a la iglesia el día de San Blas. Lo elaboran mezclando masa huevo, azúcar, aceite, canela, anís en grano, etc. y mide de largo unos 40 cm. (Sangüesa, Aibar, Lumbier, Urraul). // Por extensión llaman "roje" al rosco de San Blas, de forma circular, y a los panes o panecillos en forma de rosco. Cuando los chicos llevan la masada de una casa al horno, el panadero suele darles un 'roje' o 'rojico' (panecillo en forma de rosco) como regalo. (Id.). En Cataluña 'roxé'. Véase rojico.
ROJICO	Roge. Rosco de forma oval, hecho de huevo, azúcar, aceite y canela que en Lumbier se llevaba a bendecir el día de San Blas o se daba como ofrenda.
ROJICO	Roje pequeño que los panaderos regalaban a los chicos cuando hacían la hornada de una casa. (Lumbier).
ROJICO (2)	Roje pequeño. Cuando los panaderos hacen la hornada de una casa regalan rojicos a los chicos de esta. (Zona Sangüesa. Aibar, Lumbier, Valle de Urraul).
ROLDE	Ronda de bebida. (Roncal, Ribaforada, Cortes).
RONCO	Ver V.N. J. M ^a Iribarren. [Se llama a los pollos o pollas muy jóvenes, y se llaman así por que empiezan a cantar 'con voz oscura' y por su edad muy tiernos. Diccionario Gastronómico]
ROPA	Llaman así los cazadores al lugar donde dejan los comestibles, caballerías e impedimentas que llevaron a la excursión. (Ribera-Corella). Nombre que dan los hortelanos al rincón o paraje del huerto donde dejan la ropa, el botijo, la bota, etc. lugar que suele estar cuidado por el perro. (Ribera y Tierra Estella). "Ese hace muchix (¿muchos?) viajes a la ropa"
ROPA (2)	Lugar de la pieza de un campo, generalmente bajo un árbol.

ROPADA	Avituallamiento de comestibles perecederos para una semana, que se llevaba a una cuadrilla de maderistas que estaban picando el tajo. Normalmente se trasportaba a lomos del macho.
ROPADA (2)	Además de la ropa de muda, la cantidad de comida suficiente para manutención periódica de los pastores de un rebaño durante la trashumancia o estada en un corral. "Voy con la "ropada" al corral". (Ujué).
ROPERO	Sombrajo que improvisa el agricultor en la era para conservar en el las bebidas frescas. Sombrajo que el agricultor improvisa en la finca donde trabaja para mantener frescos el companaje y la bebida. (Zona de Eslava).
RÓQUIA	Cada uno de los machones o pies de ladrillo o de madera sobre los que se asientan los cubos o tinos en las bodegas. (Añorbe, Cirauqui, Guirguillano). En Murchante combo.
ROSARIO	Espinazo o columna vertebral del cerdo.
ROSARIO (2)	Columna vertebral, tanto de personas como de animales. (Arguedas).
ROSARIO (3)	Espinazo del hombre. (Zona de Eslava).
ROSCA	Rodete para llevar el cántaro sobre la cabeza. (Ribera).
ROSCA (2)	Roscón con agujero en el centro y adornado con merengue y caramelillos que se cuelgan del cuello de los niños la víspera de Santiago. Se congrega el pueblo en los alrededores de la iglesia donde los santiagueros, después de una frugal merienda, corren la rosca.
ROSCA (3)	Pan o bollo de esta forma, que se hace para bodas y romerías. En dichas ocasiones se acostumbra "correr la rosca" ganándola el que tras una carrera llega primero. Sigue teniendo vigencia. Se acostumbra hacer de masa de pan o de bizcocho fuerte (Navascues, Urzainqui, Barbarin).
ROSCA (4)	Se hacían cuando había bodas. Un primo mayor tenía que ir acompañando al novio en la carrera que hacían los dos, una vez acabada la boda. Siempre que había boda a "correr la rosca" uno con la rosca, en la mano se ponía junto al puente y dos salían corriendo a la vez desde la herrería, a ver quién la cogía antes.

ROSCADERA	Roscadero. Cesto grande para llevar frutas, verduras, etc. (Ribera tudelana).
ROSCADERO	Cesto grande de mimbre con dos a cuatro asas en el borde. (El Dicc. Lo incluye como regionalismo aragonés). En Navarra se dice comúnmente roscadera (Ribera). Canasto grande (Vidángoz). Cesto de mimbre (Petilla de Aragón).
ROSCO	1. Bollo de masa compacta, de forma circular, y con un agujero en el centro, con confites incrustados en su anverso, que los niños lleva(ba)n colgando del cuello por S. Blas. 2. Por extensión, "bollo ordinario ("), independientemente de su forma, hecho de la misma pasta que el "rosco por antonomasia", mucho más pequeño y, generalmente, sin confites, que se acostumbra hacer por San Blas.
ROSQUILLA	Rosca de trapo que se ponían las mujeres en la cabeza para llevar canastas, pozales o herradas. (Tafalla). También se llama rodilla, burute, brute.
ROSQUILLOS DE PAPELILLOS	Magdalenas
ROSQUILLOS	Pastas fritas, a base de huevo, harina, azúcar, anís, gaseosa en polvo y aceite: especialidad de San Martín de Unx.
ROSIGAR	Acción de rader, repasar, limpiar. "Rosiga la sartén, pa que no se pierda nada"; "Rosiga el plato, límpialo, rádelo con pan".
ROSTRIZO	Cochinillo asado (Viana y Ribera del Ebro lindante con la Rioja).
ROYA	Uva Roya llaman a los racimos pequeños y de ningún valor que quedan en las cepas después de vendimiadas (Corella).
ROYA (2)	Tratándose de espárragos se llaman así, en un principio los que mantienen la cabeza morada, aunque acaban siendo sinónimo de verdes.
ROYO	Turrón royo llaman al turrón de almendras. Y alubias royas a las coloradas (Ribera). En Oroz-Betelu llaman royo a una vasija de barro y plato royo a la sopera.
ROYUELA	Malviz. Llamada así por tener debajo de las alas un plumaje de color rojo claro (Corella).

RUEDA	Roncha: tajada de chorizo o salchichón. (De uso general).
RUEDO	Especie de arandela de madera que flotando sobre el agua de un cántaro u otro recipiente la serena, impidiendo que se derrame durante el transporte. (Ribera).
RULO	Así llaman en Sorlada a los molinos de aceite.
RUIN	La cría del cerdo más pequeña de la camada. (el ruin, el ruínico).



LETRA S

VOCABULARIO NAVARRO

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
SABADERO	Chorizo casero de clase inferior al magro; se consume fresco.
SÁBADO, DE	Chorizo de calidad inferior, hecho con vísceras. BIRIKA.
SÁBADO	Chorizo de sábado: el chorizo que está hecho con pasta de peor calidad. (Corella, Los Arcos).
SÁBALO	Pescado que se cría en el mar, de los que suben al agua dulce de los ríos, muy parecido a los barbos, grandes, que se crían en ellos. En vascuence KOLAKA.
SABIDO	¿Ha sabido? Dicen en la Ribera, preguntando a una persona si ha comido.
SABIDO (2)	También: “¿Ha sabido bien?”, en el sentido de si le ha sentado bien la comida.
SABIDO, DA	Sabroso. (Améscoa).
SABORALLO	Hueso del espinazo del cerdo. Debía tratarse de un hueso muy sabroso y de gran poder nutritivo en grasas y calorías, porque solían decir los antiguos: “El hueso saborallo metello, (en el cocido), y sacallo”. Se ve que con tan rápida inmersión el caldo ya debía haber tomado suficiente sustancia...
SACADOR	En la recolección de uva, encargado de transportar a hombro la uva desde el tajo de la finca al camino en donde se encuentra el carruaje que la transporta a la bodega. (Zona Eslava).
SACAR	Servir comida o bebida.
SACAR (2)	Usase en el sentido de servirse en el propio plato de la comida que está en la fuente o la sopa de la sopera. ¡Qué poco te has sacau! Poco apetito tiene: no se saca casi nada.
SACAR (3)	Servir, hablando de alimentos a la hora de comer: “No me saques las alubias”.
SACATRAPO	Llaman así en Corella a un caracol alargado y de concha blanca.

SACO	Saco sin hondón. Llama así al tragón, al comilón que nunca se sacia. (Pamplona, Cuenca, Tierra Estella).
SACUTO	Saco blanco empleado para proteger los jamones de la moscarda. Es voz vasca.
SAFRANA	Nombre vulgar de la planta llamada azafrán; "Crocus sativa". (V. de Bertizarana).
SAGARCO	Manzana silvestre, más pequeña y amarga que las manzanas de cultivo. Se guardaba en la paja o en el sabayáu y se comía en invierno. En eusk. Sagar significa manzana.
SAGARDANTZA	O danza de las manzanas: Baile típico del Valle de Baztan. Proviene de la costumbre de ir los mozos pidiendo de caserío en caserío, para organizar una merienda con lo recolectado. (Errazu). Existe en Baztan otra sagar-danza, bailada sólo por muchachas.
SAGARDÚA	Sidra. (Pamplona, Cuenca, Montaña). Del vasco sagar (manzana) y ardo (vino).
SAGARDUE	Sidra
SAGARMÍN	Manzano silvestre y también su fruto, la manzana silvestre. Sagarmin: manzana acida (E.)
SAGARMÍN (2)	Manzana silvestre (Olazagutia).
SAGUERMIN	Manzana silvestre (Améscoa, Lumbier).
SAGARRE	Manzana
SAGARREK	Manzanas
SAGAZ	Tragón, glotón, que come mucho, ansiosa y ávidamente. (Del latín SAGAX) que come con excesivo apetito o voracidad.
SAÍN	Enjundia de la gallina y de las aves en general. (Zona Eslava).
SAÍN (2)	Grasa (Pamplona, Cuenca, Montaña). Es palabra vasca que se usa también en la zona media y, más raramente en la Ribera. Manteca salada. Manteca en rama (Salazar). Manteca de cerdo. (Roncal, Tierra Estella). En Artajona SEIN.

SAÍN (3)	Grasa, manteca. Voz del romance navarro. Aparece en un documento de 1.352, publicado por Fernando González Ollé: "Costo sayn pora las bestias, 6 dineros". Enjundia de la gallina y de las aves en general. (Romanzado, Zona de Eslava). Emplasto de medicina casera, hecho con manteca en rama de cerdo y sal, muy amasado, y cubierto con la telica de la manteca; se empleaba para curar panadizos, diviesos y heridas infectadas. (Meoz, Longuida).
SAÍN (4)	Manteca de cerdo en conserva. Con la grasa se formaba una especie de hogaza y se colgaba en un soporte redondo de madera. En tiempos de carestía sain venía a sustituir al aceite. Pedro solía ser muy apreciado, sobre todo cuando se ponía rancio. En eusk. sain significa grasa de peces.
SAÍNES	Las mantecas del cerdo. (Tierra Estella).
SAINETE	Olor, aplicase generalmente al mal olor. (Améscoa)
SALADILLA	Almendra tostada con sal.
SALADILLA (2)	Almendra tostada con sal. Anda, ayúdame a cascar almendrucos, que voy a hacer unas saladillas.
SALCHICHA	Nombre que da a la longaniza delgada que en Pamplona y Montaña llaman chistorra.
SALCHICHA (2)	Nombre que dan en algunas localidades de la Ribera a la longaniza delgada que en Pamplona y la montaña llaman chistor. Tortas de salchichas: tortas de chanchigorris. (Valle de Odieta).
SALERA	Recipiente en que se sirve la sal en la mesa.
SALMORO	Dícese de la comida cuando esta salada. (Arteta).
SALMORRA	Dícese de los alimentos que tienen demasiada sal: "La comida esta salmorra", "las alubias están salmorra". (Zona de Eslava). (Ayesa).
SALMORRA (2)	Salmuerra o salmuera. (Ribera). Dicen también muerra. Remedio terapéutico casero compuesto de vinagre y sal. (Id.).

SALMUERRA	Salmuera. En la pronunciación común. Andosilla, Sartaguda.
SALMUERRO	Equivale a muy salado. Exp: esto no se puede comer; está como el salmuerro.
SALSHA, SALSHICA	Salsa
SALSIFÍ	Nombre vulgar de la planta llamada barbón y barba cabruna. Tragopogon porrifolius. En francés, salsifís. (Zona N.O.)
SALSIFÍ (2)	Planta herbácea y bienal, con hojas estrechas y amplexicaudales. Sus flores amarillas. En estado silvestre se le encuentra en prados y sitios herbosos de la Zona Media. En Pamplona y su cuenca, se siembra en Marzo.
SALVA	Se llama la pieza de plata u oro, sobre que se sirve la copa del señor, por hacerse en ella la salva.
SAMANTA	Haz de leña. Haz de leña, haz de sarmientos, especialmente.
SAMANTA (2)	Además de fajo de leña, significa paliza. (Arguedas).
SAMANTA (3)	Haz o fajo de leña. Haz de sarmientos, especialmente (Ribera, San Martín de Unx).
SAMANTAR	Recoger la leña a haces o samantas. (Artajona).
SAMANTILLA	Pequeño atadizo o rollo hecho con el intestino y el estómago del ternegón que forma parte del patorrillo.
SAMANTILLAS	Intestinos del cordero enrollados sobre un hueso pequeño que se cocina en el patorrillo.
SAMARUCO	Alevín de rana en su primera fase de su metamorfosis. (Tudela). Se le conoce también como cabezón, gurrabacho, ardancho, ampallaubri, cabezolo, etc. en otras localidades. Con ellos en Tudela preparan un calderete.
SANGRAR	Sangrar el lago de una bodega: abrir el grifo que tiene en su parte inferior y dejar salir el vino. (Ribera, Tierra Estella).
SANGRARSE	Referido a la vid, salir la savia por los cortes de la poda. (Olite).

SANGRE, (naranjas de)	Eran naranjas que hoy apenas se ven, o solo se consumen como zumos, pero que en la postguerra eran casi las únicas que se conocían en el pueblo. Eran pequeñas, de piel fina, con pintas rojas al exterior y también coloradas por dentro.
SANGRECILLA	Sangre cocida para el patorrillo, generalmente de cordero.
SANGRECILLA (2)	Sangre de un animal (generalmente cordero) cocida para que se sirva como alimento. Por lo general, se come como un ingrediente más de patorrillo, o, sola, frita con mucha cebolla. Suele acompañar a zurietabeltx, callos, rellenos, etc.
SANGRECILLA (3)	Sangre coagulada de los animales, cocida, Plato hecho a base de la misma, frita con cebolla picada.
SANGRECILLA (4)	La sangre procedente del sacrificio de una res que, después de cocida, se fríe para alimento (De uso general). Plato hecho a base de sangrecilla frita con cebolla picada (Id.).
SANGRÍA	Refresco de vino con azúcar y limón. (De uso casi general). Savia de la vid que se derrama por los cortes de la poda (Olite).
SANGUINO	Nombre que en Larraga, Artajona y otros pueblos dan a un embutido del tamaño de las salchichas, que hacen con tripa delgada de oveja o carnero y con los rastro de la pasta de la morcilla. Suelen hacerlo para alimento de los muchachos. Véase morcilla. En Lorca y otros pueblos llaman sanguino a una longaniza delgada y corta a modo de salchicha.
SANJUANERA	Dícese de la pera llamada cermeña, que madura por San Juan. (Zona de Eslava).
SANJUANERA (2)	Perica sanjuanera. Pera temprana que se coge en junio. (Tudela).
SANMARTÍN	En el siglo pasado llamaban así en el valle de Baztan al vino, porque muchas gentes solo lo bebían en las fiestas del patrón San Martín. (Julio Caro Baroja, La vida rural en Vera de Bidasoa).
SANQUÍN	Nombre que le dan al corazón de la manzana.
SANTIAGUERA	Uva santiaguera: uva temprana (Tierra Estella). También la llaman tempranillo.

SANTUS	Dícese irónicamente: "Toca a santus" (a Sanctus) cuando se ve a uno empinar la bota con demasiada frecuencia. (Zona de Sangüesa).
SAPADO	Dícese de la fruta en mal estado. "Esas manzanas están sapadas".
SAQUE	Apetito; consumo; venta.
SAQUE (2)	Apetito excesivo, que come demasiado. "Tiene buen saque, se comerá todo". "Curara pronto porque tiene el mismo saque de siempre". (Arguedas).
SAQUE (3)	Avanzar, recogerse, venderse o consumirse algo con rapidez: "¡Qué saque lleva el pernil!" (Zona de Eslava)
SAQUE (4)	Recogerse, venderse o consumirse una cosa con rapidez. "¡Qué saque llevaron los churros!" (¡Qué pronto los comimos!). El Dicc. Incluye la expresión, tan usual en Navarra, de tener buen saque: tener buen apetito o beber mucho. (Ribera, Zona Media, Pamplona, Cuenca).
SAQUINADA	Cuanto cabe en un saco: "Traigo una saquinada de patatas del huerto". (Zona de Eslava).
SARAGARDA	Retel grande de mango largo, utilizado para la pesca del salmón en el río Bidasoa, llamado también zaragardo o salabardo (Regata).
SARDE	Tostador de pan, cuya forma es la de un tenedor grande, con dos púas. (Eslava, Gallipienzo).
SARGA	O XARGA. Planta espinosa de hojas ternadas, cuyas extremidades tiernas comen los niños y a las que dan el nombre de pansa. (Isaba). Zarza de la morera silvestre (Roncal, Salazar, Aóiz). Zarzal) Id.).
SARGA (1)	Zarza (Gallipienzo, Lerga). Zarza que crece en los labrantíos. (Ayesa, Eslava, Lumbier).
SARMENTAR	Recoger los sarmientos una vez cortados en las viñas.
SARTENADA	Chingarra. Cena de día de la matanza del cuto. (Etayo).
SARUGA	Vaina seca de las alubias y demás leguminosas.

SASQUI	Cesto. Cesta que se lleva al mercado para traer la compra. (Pamplona, Cuenca, Montaña). Es voz vasca.
SARRA	Manzana
SARRIO	Nombre que dan a la cabra montés (<i>Rupicapra rupicapra</i> L.), mas conocida con los nombres de rebeco o gamuza. (Roncal, Salazar).
SARRIO (2)	Cabra montés. De Isart. como los arag. sarrio y sisardo.
SARRO	Poso del aceite o de otro líquido (Lumbier).
SASKITO	Almude o almud. Dieciseisava parte del robo. Véase LAKA. (Baztán).
SASKITO ERDI	El molinero de Errazu (señor Bidegain, Pedro Juan) me mostro un pequeño aparato equivalente a medio almude, mitad del saskito.
SATAR	Palo largo al que ataban unos tallos de yelgo, dándole forma de escoba. A veces, en vez de yelgos, ataban un trapo viejo. Servía para barrer el suelo y recoger la ceniza. Améscoa.
SEBERO	Bolsillo interior donde los pastores guardan el sebo para que no se endurezca y enfríe. Por extensión, bolsillo interior de la chaqueta o zamarra. El ilustre filólogo D. Julio Ceja-dor Frauca me dijo que el llamar así el bolsillo interior de la chaqueta provenía del bolsillo en que los pastores guardaban el sebo para las migas. Así aparece también en su "Tesoro de la Lengua Castellana". Muchos escriben, equívocamente, severo.
SECALE	Alubia desecada. Cfr. secale "centeno" (vastellano). De siccus, REW, 7.987. Aezkera, 126, "vaina".
SECALÓNDIGAS	(Seca-alhóndigas). Bebedor y borracho en grado sumo, capaz de beberse, si pudiera, todo el vino que se guarda en la Alhóndiga municipal. (Pamplona).
SECO	Dícese de modo de trabajar en el campo a jornal, sin derecho a comida: Durante la vendimia se trabaja a seco" (Zona de Eslava).

SECO (2)	Ir a trabajar a seco: por el jornal solamente, sin la costa comida. (Ribera, Pamplona, Cuenca, Tierra Estella)
SECO (3)	Se dice del pan muy duro.
SECO (4)	Vino sin agua ni gaseosa.
SEGALLA	Cabra de un año. (Del vasc. "sekail", esbelto, airoso)
SEGALLA (2)	Cabra de hasta dos años (Oroz-Betelu, Tabar, Navascués, Romanzado, Salazar, Roncal). En Aragón ceaja. Los diccionarios vascos dicen segail: cabra de un año.
SEGALLO	Cabruto de un año. (Zona de Eslava).
SEGALLO, A (2)	Animal, (cabrito, especialmente), muy joven o tierno. Por extensión se aplicaba también a niños mayores o adolescentes de ambos sexos. En Eusk. segail significa alto, garboso, espigado.
SEGALLO (3)	Cabruto de hasta dos años. (Salazar, Vidángoz, Esteríbar). Cabruto desvezado que no es aún primal, es decir, que no ha pasado del primer año. (Roncal, Lumbier).
SEGURETA	Hacha pequeña, segureta. (Zona de Eslava)
SEGURETA (2)	Hacha o destreal pequeña. (Ribera, Ainar ¿Aibar?). En Allo choleja.
SEISDIENTES	Dícese del carnero u oveja de tres años. (De seis y diente)
SEISDIENTES (2)	Nombre que se le da a la oveja después de los cuatro años.
SEISDIENTES (3)	Se llama a la oveja que tiene cuatro años. (Allo).
SEISDIENTES (4)	Nombre que dan a la oveja de tres años y de tercer parto, por tener seis dientes o palas. (Salazar). .
SEN	Grasa (Ribera). (Del vasco sáin).
SENTÓN	Tarugo que sirve de asiento en las tabernas (Ribaforada). Tarugo o tajo para cortar la carne (Cortes).

SENTOR	Olor fétido de la carne que empieza a podrirse. Olor característico y repulsivo de la carne de verraco o cerdo sin capar.
SENTOR (2)	(Del lat. "sentire", percibir por los sentidos). Olor fétido, hedor, principalmente dicho de la carne en principio de putrefacción. (Zona Eslava).
SENTOR (3)	Olor y sabor fuerte de la carne de los cutos sin capar.
SEÑORITA	Nombre que dan a un panecillo trenzado, de forma especial y que semeja una figura humana. (Aibar).
SEQUERO	Tener alguien a(l) sequero a una persona. "No dar(le) o alcanzar(le) bebida", no permitir(le) beber o "vigilar(lo) para que no beba" aunque no necesariamente, la bebida en cuestión suele ser alcohólica.
SEQUILLO	Pasta crujiente de almendras, con baño tostado de merengue. Probablemente de procedencia árabe. (Ribera tudelana).
SEQUILLO (2)	Cierta pasta casera que no es aceitosa ni mantecosa. (Corella). Especia de merengue tostado al horno. (Ablitas).
SEQUILLO (3)	Pasta casera en forma de churupito, hecha con merengue y almendra al horno. (Arguedas).
SERAS	Espuertas grandes, regularmente sin asas, hechas de esparto, que servían para transportar la nieve de las leceas y neveras.
SERENADO, DA	Dícese del alimento o bebida que ha sido puesto al sereno: "vamos a comer pollo serenado".
SERENAR	Poner al sereno o al fresco un líquido o un comestible. (Ribera).
SERENIL	Nombre vulgar de la planta gramínea "Des champsia media", con la que se hacen escobas muy finas. (Caparroso).
SERENO	Poner al sereno: sacar alimentos o guisos a refrescar a la ventana en verano.

SERENO (2)	Tranquilo. Haber bebido sin estar borracho, es estar sereno. Intemperie nocturna. "Dormir al sereno", "tener el vino al sereno". (Arguedas).
SERMEN	Manzano silvestre.
SERRADOR	Nombre que dan en Peralta a un pececillo de la familia de las chipas.
SERRANO	Nombre que dan en Oteiza de la Solana a una variedad de caracol. De cascara pardo verdosa, con alguna veta blanca.
SESIÑA	Carne de oveja que para conservarla, se pone en sal. (Izurdiaga.)
SESO	Utensilio de hierro de forma semicircular, con un asa en el centro, que sirve para sostener los pucheros en el hogar. (Larraga, Artajona, Ribera, Zona Media). En algunas localidades de la Zona Media lo llaman ciendoco; en otras tentemozo. En otras localidades lo llaman siés, elseburnía, guibilico, guibleco, guibeleco, tentebién, hierro del puchero, elceburnié, siés, etc. (El dicc.. incluye seso como "piedra, ladrillo o hierro con que, a modo de cuna, se calza la olla para que se asiente bien".
SESO (2)	Utensilio de hierro de forma semicircular, con un asa en el centro, que sirve para sostener los pucheros en el hogar.
SETA	Borrachera. Exp. "Ese anoche se cogió una seta que se puso imposible".
SETERA	Setal: paraje donde abundan las setas (Salazar, Romanzado). El setal o setera se distingue el todo tiempo por color oscuro de la hierba y por su forma semicircular.
SETERO	Criadero de setas.
SETERO (2)	Setal, sitio o porción de terreno donde abundan las setas. (Zona de Eslava).
SETERO (3)	Setal: paraje donde abundan las setas. (Aézcoa, Oroz-Betelu). El que recoge setas (Montaña). Relativo a las setas: 'Este año es muy setero': muy abundante en setas. (Valle de Yerri).
SEVILLANA	Variiedad de aceituna producida por el olivo sevillana. (Zona Eslava).

SEVILLANO	Variedad de olivo de hoja ancha, fruto temprano y alargado. (Zona de Eslava).
SUBURNIK	Morillos.
SERRADIZO	Nombre que aplican al salvado más ordinario y de peor clase (Ribera)
SHALSHA	Salsa (Areso, Leiza, Huici).// Apodo que aplican al hombre entrometido y mandorrotón. (Id.). Véase "chalcha".
SHAQUI o SHAKY (1)	Pasta del chorizo, que en la matanza se fríe en una sartén, para probarlo. (Mañeru)
SHAQUI o SHAKY (2)	En la matanza de Mañeru llaman así a la porción de pasta de chorizo, que tras su reposo, se fríe en una sartén para probarla, antes de embutirla.
SHURRUP	¡Beba! En árabe. (Periplo nº36, pág. 10). ZURRUT= trago, sorbido en vascuence.
SHURRUPAR	Sorber (Ochagavía)
SIERO	Suero que queda después de hacer el queso. (Petilla de Aragón). E. "Fuero General de Navarra" le da este mismo nombre, escrito con f en vez de s.
SIES	Utensilio de hierro, de forma semicircular, que sirve para sostener los pucheros en el hogar. (Esparza de Salazar). En castellano antiguo "siesso" significaba "culo". Véase "seso" y "elseburniea".
SIESTA DEL CARNERO	La que se hace antes de comer, porque es la hora en que siesteaa el ganado lanar (De uso general)
SIESTA DEL CARNERO (2)	Siesta que se duerme antes de la comida del mediodía.
SINTETE	O sentete: asiento que suele verse en las tabernas, hecho con un trozo de tronco. (Cascante). En otros pueblos lo llaman zoco y sentón.
SISERA	Molleja: estómago de la gallina, del pollo, etc. (Pamplona, Cuenca)
SOBADERA (1)	Aparato para amasar el pan compuesto de doble rodillo y una manilla para dar vueltas y sobar la masa del pan que pasa a través de rodillos.

SOBADERA (2)	Utensilio para amasar el pan, compuesto de doble rodillo con manilla s emanejaba a mano y con gran esfuerzo. (San Martín de Unx). En Améscoa sobador.
SOBADERA (3)	Máquina con dos rodillos, que se usaba para sobar el pan. (Etayo)
SOBADILLAS	Tortas hechas a base de pasta de pan con manteca de cerdo o “chinchorras”, azúcar y un poco de canela. (Mendavia). En el resto de Navarra se conocen como Tortas de “chanchigoar”.
SOBADO	Véase “pan” (Adición). Pan sobado se denomina al de miga densa, en oposición al pan flojo de miga esponjosa. (De uso casi general). En Lesaca y Regata del Bidasoa, pan español. Creo que no se hace desde la guerra del 36.
SOBADOR	Máquina por la que se pasa la masa de pan, para hacerlo bien comprimido, bien apretado. Máquina muy sencilla formada por dos colindros de madera, que al girar, hacían pasar la pasta por una abertura estrecha que quedaba entre ellos. Una manivela accionaba a uno de los colindros y éste transmitía el movimiento al otro mediante una rueda dentada. Los colindros iban montados sobre dos tablas gruesas y verticales, fijadas en una mesa.
SOBAO (1)	Pan macerado
SOBAO (2)	Pan macerado
SOBAR	Amasar el pan (Vidángoz)
SOBRADERA	Especie de tapadera con agujeros que se colocaba en la parte superior del cueceleches para controlar el desbordamiento de la leche cuando terminaba de cocerse.
SOBRAR (1)	Hacer que un líquido, al verterlo en un recipiente, lo rebase y se salga de él: “sirve con cuidado, no sobres el vino”. Rebasar un líquido el recipiente que lo contiene “la leche se ha sobrado”.
SOBRAR (2)	Hacer que un líquido, al verterlo en un recipiente, lo rebase y se salga de él: “sirve con cuidado, no sobres el vino”. Rebasar un líquido el recipiente que lo contiene “la leche se ha sobrado”.

SOCAPAR	Tizonera: espacio entre el hogar y la pared (Roncal, Garde). En Urzainqui y Vidángoz, "sucapar". Hueco en la pared del hogar para introducir en él las leñas largas (Id). Parte elevada del hogar en las antiguas cocinas de campana (Id).
SOCARRAR	Chocarrar (Arquedas)
SOCARRAR (2)	Quemar o tostar ligera y superficialmente algo. U.t.c.prnl.
SOCARRARSE	Adherirse el guisado de un puchero por exceso de cocción. (Ribera). //Requemarse una cosa (Id.) // Quemarse levemente una persona. "Lo sacaron del horno socarrau". (Id)
SOLDADO VIEJO	Arenque ahumado.
SOLERA (1)	Chapa de metal del fogón, sobre la que se hace fuego. (Zona de Eslava)
SOLERA (2)	En algunos pueblos de la Ribera, la chapa de hierro que se pone, vertical, tras el hogar. (Marcilla). La base del pan es decir, la parte que ha tocado el suelo del horno. (Artajona, Lumbier).
SOMA (1)	Tortas delgadas, de masa de pan y pasta esponjosa, sin sobar.
SOMA (2)	Cierta clase de pan, hecho con maíz, centeno, etc. De calidad inferior y de color negruzco. (Ribera).
SOMA (3)	Torta de pan delgada y esponjosa, sin sobar.
SOMA (4)	Ál. Y Rioja. Pan hecho de soma
SONSECAS	1.-A SONSECAS: Hablando de un determinado alimento, "sin acompañamiento de otro (con el que se suele comer habitualmente). 2.-Refiriéndose a la ingestión de una bebida alcohólica, sin acompañamiento de alimento sólido, "a palo seco". 3.-Refiriéndose a una comida "sin beber (generalmente vino u otra bebida alcohólica)".
SOPA	Sopa cana: la hecha con leche, pan y canela. O con leche y la grasa del capón. (Pamplona, Montaña). Sopas ahogadas: las que se hacen en una sartén, con bastante agua, aceite, pan y sal.

SOPACANA	Sopa con leche, pan, canela y grasa de capón; en Nochebuena.
SOPACINO ¿SOPANVINO?	Sopa en vino: pan mojado o empapado en vino. (Pamplona, Montaña).
SOPAS DE SARTÉN	Plato de migas de pastor, a base de finisimos trocicos de hogaza de pan y manteca (San Martín de Unx).
SOPEAR	Comer sopas. Parece éste un alimento conveniente, no sólo para la salud, sino aún para la inteligencia. Exp: "el que sopea, no bobea".
SOPERA (1)	Cazuela de tamaño grande o mediano (Zona de Eslava)
SOPERA (2)	Cazuela de tamaño grande o mediano (Zona de Eslava)
SOPERA (3)	Nombre que aplican a la cazuela en general. (Salazar). Cazuela de barro, ancha y de poco fondo, donde se sirven las sopas. (Tabar)
SOPERA (4)	Dícese de la persona aficionada a la sopa. (Zona de Eslava)
SOPERO, RA (5)	Aficionado a la sopa, que le gusta mucho la sopa. (De uso general).
SOPERA (6)	Vasija honda en que se sirve la sopa en la mesa.
SOPICON	Individuo a quien le gusta mucho comer sopa. [...]
SOPLILLO (1)	Nombre que dan al fuelle que se usa en la cocina (Aibar)
SOPLILLO (2)	Fuelle en forma de abanico para la cocina
SOPLILLO (3)	Ruedo pequeño, comúnmente de esparto, con mango o sin él, que se usa para avivar el fuego.
SORAIIO	Dícese de la persona de poco fundamento y del tocino que salta en la sartén al freirlo. Del eusk. Sor + jaio: nacer sordo.
SORBETE	Nombre que dan al vaso o copa de helado. "Vamos a tomar un sorbete" equivale a "Vamos a tomar un helado". "Quedarse como un sorbete": quedarse helado o pasmado de frío. (Ribera y Zona Media).

SORBETE (2)	Refresco de zumo de frutas con azúcar, o de agua, leche o yemas de huevo azucaradas y aromatizadas con esencias u otras sustancias agradables, al que se da cierto grado de congelación pastosa.
SORDA	Nombre que dan a la becada. (Montaña)
SORGINAFARIE	O cena de brujas. Así se llamaban a las cenas especiales que en algunas ocasiones se celebraban con motivo del fin de trilla o de la cocción de la cal. (Arrayoz. Valle de Baztán).
SORICO	Apelativo que se aplica al fruto o fruta bien sazonados. “¡Qué sorica está esta manzana! Come melón que está muy sorico”. (Zona de Sangüesa. Vidángoz).
SORSE o SHORSE	Mesa donde se elabora el queso. (V. de Roncal)
STARPOT ¿TZARPOT?	Thymus serpyllum, L.- Castellano SERPOL- SERPOLIO- TOMILLO SILVESTRE. Francés SERPOLET- THYMSAUVAGE. Vascuence SERPOLA (D. T.). Los labortanos le llaman APIOA_ CHARPOTA. (Diccionario de Lacosqueta, pág. 130). En Zugarramurdi TXARPETA. En el resto: TXARPOTA, XARPOTA, TZARPOT, TXERPOL. Es parte integrante de la salsa que hacen en Zugarramurdi, como acompañamiento del Ziriko Jatea.
SUBAZTERREKO BURNIA	Plancha del fogón.
SUBERRI	Fuego bendecido en la iglesia el Sábado Santo y del que llevan brasas a cada una de las casas del pueblo. (Valle de Roncal).
SUBILEGUR	Tronco o tizón de Navidad (ZonaN.O). Véase porrondoco.
SUBILLA	Nombre vasco del recipiente llamado herrada. (Lesaca)
SUBIR (1)	Subirse: crecer los tallos de las plantas: lechugas, ajos, coles... A veces se hace adrede para obtener simiente.
SUBIR (2)	Refiriéndose a determinados frutos del campo, tales como la borraja, la lechuga, el cardo, las alcachofas, etc. “pasarse de tiempo o sazón, perder el punto comestible” por florecer para echar las semillas.
SUBURNIK	Morillos

SUCAPAR (1)	Cavidad posterior, la que hace de fondo del hogaril. En eusk. Su significa fuego.
SUCAPAR (2)	Tizonera: espacio entre el hogar y la pared. (Urzainqui y Vidángoz). Es voz vasca. En Roncal y Garde, "socapar".
SUCO	Jugo, zumo.
SUCO (2)	Jugo.
SUCUNE	Nombre que dan al hogar o fogal de las bordas (Aézcoa)
SUGARIMA	Avefría. (Pamplona, Cuenca, Tierra Estella, Puente la Reina). En otras localidades chugarima.
SUKALDIE	Cocina
SULSO, TXULTXO (1)	Champiñón común
SULSO, TXULTXO (2)	Nombre que dan al hongo (Oroz- Betelu, Urabayen). En Añorbe, surso. Seta semejante al agárico de mosca (Valle de Erro). Agaricus campestris (V. de Yerri,-Noticia de Don Isidoro Urusua).
SUMIDO (1)	Arrugado, consumido, flaco. Exp: "este trigo, los granos, está sumido".
SUMIDO (2)	Consumido. Dícese de las personas, animales o plantas.
SUMIRSE (1)	Dícese de los frutos cuando se secan y arrugan antes de madurar.
SUMIRSE (2)	Se dice de una fruta cuando se arruga o se seca. (Ribera). En otras localidades, pansirse.
SUMOY	Variedad de uva, de grano largo. (Olite)
SUPASTER	Plancha de hierro que colocan ante el hogar. (Ochagavía). Del vasco "supazter": rincón junto al fuego o junto al hogar.
SUPLICACIONES	Las obleas pegadas, golosinas de niños.
SUPLICACIONES (2)	Barquillo estrecho que se hacía en forma de canuto.
SUPLIR (1)	Dar de sí, cundir.

SUPLIR (2)	Dar de sí una cosa, cundir; usase principalmente hablando de ciertos alimentos: "No pongas para comer borraja, que no suple!.
SUPLIR (3)	Abastecer.
SURA	Nombre vasco que dan a la coladera o sumidero con agujeros (Vidángoz)
SURSOS	Variedad de hongos. (Cantharellus cibarius)
SUSA	Nombre popular del hongo "cantharellus cibarius"; seta de gran estimación gastronómica y culinaria; se llama también cabrilla, girola, rebozuelo, urril-ziza, ziza-ori, etc.
SUSERA	Celo de los cerdos
SUSINO	Caracol pequeño y de varios colores
SUSON	Variedad de hongo comestible. "Cantharellus cibarius" (Roncal)
SUSPIROS	Churrupitos, pequeños conos de merengue en las natillas.
SUSPIROS (2)	Golosina que se hace de harina, azúcar y huevo.
SUSPIRO DE MONJA	Nombre de un dulce especial, hecho con harina, azúcar y huevo (Pamplona, Ribera)
SUSTANCIERO (1)	Nombre que dan en algunos lugares de la Montaña a un hierro delgado y aguzado por uno de sus extremos que cuelga, al extremo de una cadena, del travesaño de Ilar. Recibe este nombre porque en la punta de dicho hierro clavaban un trozo de tocino o de hueso de jamón que, en determinados momentos, sumergían en el caldo del caldero para darle sustancia. Me dijeron haber visto un sustanciero en una casa del pueblo de Osacar. (Valle de Juslapeña).
SUSTANCIERO (2)	Hueso de cerdo, llamado también punta pecho, que servía para dar sustancia al cocido, o para suavizar el fuerte sabor de la berza cocida. Pendiente de una cuerda, se introducía el sustanciero en el puchero de barro y, pasado un rato, se sacaba, guardándolo en la despensa, colgado de un clavo, para otros días. (Idoate)

SUSTANCIERO (3)	Hueso grande de las patas de cerdos, que se emplea para sustancia en la sopa, y que se prestaba a tal fin entre las vecinas.
SUSTOPIIL	Nombre vasco que dan a la torta de harina de trigo. La ponen a asar sobre la chapa de la cocina., colocando sobre ella varias brasas y cubriéndola luego de cenizas. (Valles de Odieta y Esteribar). Véase "artola" y "sutopil".
SUTONDO	Tronco grande que arde en el hogar. Lo colocan a la orilla de este para que sostenga a los troncos delgados (Ochagavía, Esparza del Salazar). Del vasco "sutondo": junto al fuego.
SUTOPIIL (1)	Talo o torta hecho con harina de trigo. (Baztán). Véase "sustopil".
SUTOPIIL (2)	Pan de trigo amasado y cocido en fogón bajo, entre cenizas (Baztán).

VOCABULARIO NAVARRO

LETRA T

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
TABERNEAR	O taberniar: frecuentar mucho las tabernas. Ir de taberna en taberna. (Cuenca y Pamplona)
TABERNUCHO	Despectivo de taberna (Ribera)
TABLETA	Género de masa hecha con harina, huevos y azúcar, que se extiende en forma de tablas, de lo que tomó el nombre y que se vendía antiguamente en las confiterías.
TABLON	Borrachera, melopea, cogorza.
TABLON (2)	Embriaguez, borrachera.
TACA	Tabla gruesa de roble que hacía de puerta para el cierre de las cochiqueras.
TACADA (1)	Cantidad de comida tomada como taco: "se dio una tacada de codornices". De una tacada: de una vez, hablando de alimentos que se toman: "se comió dos pollos de una tacada".
TACADA (2)	Cantidad de comida que se ingiere en un taco.
TACO (1)	Comida que se llevaban al campo los labradores cuando pasaban el día fuera de casa. "Vamos a echar el taco, solía decir" (Sorlada)
TACO (2)	Tentempié que los agricultores toman en el tajo antes de la comida, a eso de la una, y que se compone de manjares finos. //Viandas o provisiones que se toman cuando se va de camino. // De una vez, seguidamente, hablando del hecho de comer: "Se comió un conejo de un taco".

TACO (3)	Además del significado de "bocado o comida muy ligera que se toma fuera de las horas de comer" (incluído en el Diccionario) esta palabra tiene en Navarra otras acepciones. Llámase taco a la comida que hacen los trabajadores en el campo (a las diez o a las once generalmente). A la cena que por la noche toman en la taberna. Y a las viandas, viático o provisiones que lleva, para comer en el camino, el que emprende un viaje (De uso casi general). De un taco. De una vez, de una sentada, todo seguido, refiriéndose al comer. "Si me dejáis, me como todos esos pasteles de un taco y sin beber" (San Martín de Unx)
TACO (4)	Pequeño refrigerio o tentempié que se toma entre comidas.
TACO (5)	Cualquier comida que se ingiere en un taco.
TACUÑAR	Llenar apretadamente un recipiente de caldo con sopas de pan.
TAGUITON	En la provincia de Soria, a cierta torta con huevos se le llama "artaguitón", palabra que parece provenir de la palabra vasca "arto", que primitivamente significó pan, y luego (después del descubrimiento de América) "maíz", según el P. Larramendi.
TAJA (1)	Pan alargado y hundido en su parte central en su sentido longitudinal.
TAJA (2)	Llamaban así a una tabla cuadrada en la cual el panadero hacía una osca al vender el pan. El pan se compraba antes a la osca, al fiado. Cada pan que se recogía quedaba registrado por una osca o muesca en la taja. Después de la recolección, se pagaba en especie, con robos de harina (San Martín de Unx, Lumbier).
TAJADA (1)	1.-Rebanada 2.-Porción cortada de una cosa. 3.-Borrachera y también al borracho.
TAJADA (2)	Embriaguez, borrachera. Agarrar uno o ceger, tajada. Embriagarse. Estar uno tajada. Estar ebrio.
TAJADA (3)	Estar tajada o pillar tajada: embriagarse (Pamplona, Cuenca, Zona Media). Se llama tajada al borracho: es un tajada que se pasa el día en la taberna (Id.) Y a la borrachera: "¡Qué tajada lleva!" (Id)
TAJADA (4)	1.-Porción cortada de algo, especialmente de carne cocinada. 2.-Embriaguez, borrachera.

TAJAR	Trocear. Muy empleado en apuntes de cocina del siglo XIX, de Pamplona. "Tomarás melocotones, los pelarás y los tajarás".
TAJAR (2)	Dividir algo en dos o más partes con un instrumento cortante.
TALABURNI (1)	Instrumento de forma circular y larga asa, hecho de hierro, con tres patas, sobre el que se deposita el talo, para poner a cocer al amor de la brasa.
TALABURNI (2)	Instrumento en el que se colocaba el talo en la chapa de la cocina.
TALABURRI	Parrilla para cocer las tortas de borona o talo (Montaña)
TALADRO	Gusano que horada la fruta. "Como este año no les ha echado veneno, tiene todas las peras con taladro".
TALAYA	Palo o guía que se pone junto a las matas de alubias, arvejas, patatas, tomates, etc. (Cas-cante, Corella).
TALEGA (1)	Saco alargado y estrecho para guardar trigo. (Castillonuevo, Navascués).
TALEGA (2)	Saco de terliz, de 70 kg. De cabida, para envasar granos y harinas. (Zona Media).
TALEGA (3)	Saco estrecho y largo, de tela gruesa, de cabida de tres robos (Zona de Eslava)
TALEGA (4)	Saco o bolsa ancha y corta, de lienzo basto u otra tela, que sirve para llevar o guardar las cosas.
TALEGO	Bolsa donde se llevaba el almuerzo.
TALEGO (2)	Saco largo y estrecho, de lienzo basto o de lona, que sirve para guardar o llevar algo.
TALEGUERA	Nombre de una clase de cerezas: "se puso más coloráu que una cereza taleguera". (Ribera)
TALEGUILLA	Pequeño saco de tela de algodón con un par de lazos cosidos para cerrarla donde se lleva-ba la comida al campo.
TALENTO	Nombre que dan en Tafalla a la cabeza de cordero asada.

TALLER	Pieza como una salvilla de plata, u oro, que se pone en los aparadores de las mesas de los señores: en medio un salero y a los cuatro lados dos vasijas para aceite y vinagre y dos cubillos para pimientos y azúcar.
TALO (1)	Pan o torta hecha con harina de maíz, agua y sal, con levadura, de forma circular y muy delgada, que se cuece al rescoldo sobre un instrumento de hierro llamado talaburri o taloburni. (Montaña).
TALO (2)	Pan o torta de maíz. (Montaña).// Hongo de cabeza grande y aplastada (Id.)
TALO (3)	Nav. Y P. Vasco. Torta aplastada que se hace con masa de harina de maíz sin fermentar, y se cuece sobre las ascuas.
TALOBURNI	O toloburne: pala de hierro donde cocían al calor de la brasa del fuego, el talo.
TALOMANTENUA	Bastidor de hierro para sostener el talo expuesto al fuego o brasa.
TAMBORIL (1)	Asador de castañas constituido por un cilindro hueco, con agujeros, y un eje que lo atraviesa longitudinalmente y con el que se da vueltas al cilindro para que las castañas se asen por igual (Montaña). Los tamboriles suelen llevar un asa de hierro que permite colgarlos del llar.
TAMBORIL (2)	Aparato con agujeros para asar castañas.
TAMBORIN (1)	Asador de castañas consistente en un cilindro hueco con orificios y un eje que lo atraviesa longitudinalmente, con el que se hace girar dicho cilindro para que las castañas se asen por igual. (Zona de Eslava)
TAMBORIN (2)	Asador de castañas giratorio, de forma cilíndrica, lleno de agujeros y atravesado por un eje, que se cuelga del llar en la cocina. (Montaña)
TAPE	Tapa, tapadera de pucheros, cacerolas, etc. Exp: "Corre, quítale el tape, que se sale al caldo".
TAPIÑAR (1)	Comer
TAPIÑAR (2)	Comer.

TAPURRAS	Migajas (Aézcoa)
TAPURRAS (2)	Migajas diminutas y secas de pan. En Eusk. Apur significa pedazo pequeño, migaja.
TAPURRES (1)	Miga de pan. Vasc. Apur.
TAPURRES (2)	Migajas (Cuenca, Pamplona, Montaña). Migajas que se echan en la sopa o en el vino. (Id)
TAQUILLO	Tentempié, bocado, refacción corta para reparar fuerzas (Montaña).
TARAMBUETE	Zoco o tajo de madera para partir leña o carne (Ujué). Véase "zoque" y "zundo".
TARAVALLA	Calabaza vinatera. Calabaza seca que utilizan para guardar el vino y beberlo (Ribera)
TARDANO, A	Que tarda en venir a sazón y madurar algún tiempo más del regular; dicese comúnmente de las frutas y frutos: "ese trigo es tardano". //Dícese de la tierra y árbol cuyo fruto es tardío "esta tierra es algo tardana". "Este manzano es tardano".
TARDANO, A (2)	Tardío.
TARNEGON	Cordero de leche.
TARRANCO (1)	Trozo o casco de pan, generalmente grande.
TARRANCO (2)	Astilla pequeña. Aplícase generalmente a las astillas que se clavan en la piel o en la carne de manos y pies (Ribera). Corrusco o coscurro de pan. (Mélida).
TARRANCO (3)	Trozo de pan.
TARTARO	Posos del vino, materias decantadas en el fondo de la cuba o pipa en la que se ha hecho o cocido el vino. Morreras o suciedad acumulada en las comisuras de los labios, de la persona que ha bebido en exceso. "Limiate el tártaro". (Arguedas)
TARTERA	Vasija o cazuela de barro, a modo de fuente honda, de tierra basta, en que se sirve la comida y especialmente las verduras, legumbres y potajes (Ribera)
TARTERA (2)	Cazuela de barro donde sirven la sopa (Merindad de Aoiz, Zona de Sangüesa). Véase "sopera".

TARUGO	Trozo de pan cortado recio.
TARUGO (2)	Trozo de madera o pan, generalmente grueso y corto.
TASCA	Taberna (Pamplona y Montaña)
TASCA (2)	1.-Garito o casa de juego de mala fama. 2.-Taberna.
TASCUCIO	Despectivo de tasca. Equivalente a tabernucha. (Pamplona)
TASQUERO	Dueño de una tasca o taberna (Pamplona). Individuo aficionado a ir de tasca en tasca, echando medios o chiquitos (Pamplona)
TAUSETA	Dícese en Corella del pan malo, hecho con mal trigo. Trigo sin raspa (Navascués).
TEA	Mijo de sol, planta de la familia de las borragíneas. <i>Lithospermum officinale</i> L. "En la villa de Labayen--escribe Lacoizqueta en su libro "nombres eúskaros de las plantas (núm.477)-se ha hecho de uso general la infusión del litospermo, como sucedáneo del té, aunque equivocadamente le llaman tea, que equivale a té".
TEDA	Tea. (Roncal, Salazar). Por eso llaman tederero al soporte donde se las coloca para que ardan.
TEDA (2)	Tea (astilla que alumbraba)
TEDERO (1) ? TEDEDERO	Utensilio de cocina sobre el cual se ponían a arder las teas. Suele consistir en un soporte de hierro rematado en un depósito de forma circular, atravesado por dos hierros en forma de cruz. (Salazar). En Aézcoa tiedero.
TEDERO (2) (1)	Soporte de hierro de forma circular, para colocar sobre él las teas que dan luz a la cocina. (Roncal, Salazar). En otras localidades, tiedero y tederero.
TEDERO (3) (2)	Pieza de hierro sobre la cual se ponen las teas para alumbrar.
TEJO (1)	Trozos de teja que se usaban para rascar la piel de los cerdos después de matados y socarrados.
TEJO (2)	Trozo de teja que servía para rascar el cerdo después de chamuscado (Mendavia)

TELA (1)	Epilón. Peritoneo del ganado lanar. (Ribera, Pamplona, Cuenca). En Caparroso, tela de sebo. En las Ordenanzas de la Carnicería de Pamplona de 1775, se dice que "se ha hecho tan común el uso de las Telas y Livianos e Carnero" para alivio de los enfermos, que los pastores deberán llevar las reses a casa de los enfermos, "pasarles el cuchillo (a las reses, no a los enfermos) y extraer el Redaño con la debida curiosidad para que sirva al fin a que se aplica".
TELA (2)	Peritoneo del cerdo o lanar. (San Martín de Unx)
TELA DE LA PAJARITA	Grasa a modo de red que envuelve la pajarita.
TELILLA (1)	Especie de telilla blanca que unen los intestinos al abdomen y que, muertos los cabritos o corderos, se pone por encima del agujero abdominal.
TELILLA (2)	Especie de telilla blanca que unen los intestinos al abdomen y que, muertos los cabritos o corderos, se pone por encima del agujero abdominal.
TELLE PERRETXIKO	Nombre popular del hongo "Russula furcata"; voz vasca que alude a la arcilla, a los suelos arcillosos de bosques caducifolios donde brota.
TEMPANO (1)	Se llama a la hoja de tocino que tiene el cerdo en sus costados, sobre las costillas (Olite)
TEMPANO (2)	Hoja de tocino que está sobre el costillar del cerdo; de ahí salen las chulas. (San Martín de Unx)
TEMPLADERA	Bastante alegre por beber, pero no borracho del todo. Tiene otros significados.
TEMPLADERA (2)	Nav. Compuerta que se pone en las acequias para dejar pasar solo la cantidad de agua que se quiere.
TEMPRANILLO (1)	Variedad de uva negra, uva tempranilla, uva temprana.
TEMPRANILLO (2)	Fruta temprana. Uva sin madurar (Ribera). Cierta clase de uva de sabor agridulce. Hay un refrán de Los Arcos que dice: "la garnacha pa la muchacha, y el tempranillo, pal chiquillo".
TENDRAL	Tierno. Melón tendral llaman al que está tierno, bien maduro. (Pamplona, Cuenca).

TENEDOR	"Desayuno de tenedor". El que se hace a base de huevos, tortilla, chulas de jamón fritas, etc. (De uso general).
TENIENTE	Exclusivamente, guiso sin terminar de cocer.
TENTEBIEN	Seso, hierro de forma semicircular, con abrazaderas, para sostener el puchero en la lumbré. (Oroz-Betelu). Véase "seso" (Adición).
TENTEMOZO	Pieza de hierro semicircular, con un asa en el centro, que sirve para sostener los pucheros en el hogar. (Zona Media). También la llaman ciendoco.
TERNA	Sabana tosca que se utiliza para envolver el pan antes de introducirlo en el horno (Zona de Eslava)
TERNASCO (1)	Nombre que dan a los corderos que se echan al campo hasta que cumplen el año. También "pastencos".
TERNASCO (2)	Cordero que aún no ha pastado. (Zona de Eslava).
TERNASCO (3)	Recental, cabrito o cordero que todavía no come hierba. (De uso general).
TERNASCO (4)	Cordero que aún no ha pastado.
TERNEGOL	Cordero de leche. Ya ocho pesetas he vendido TERNEGOL. TERNEGOL ya cuando nos dejaban matar.
TERNEGON	(Andosilla, Sartaguda, San Adrián). Cordero de leche
TERNEGON (2)	(Andosilla, Sartaguda, San Adrián). Cordero de leche
TERNEGON (3)	(Andosilla, Sartaguda, San Adrián). Cordero de leche
TERRAJE	Sabor especial que cada suelo aporta a los frutos que produce; por ejemplo, a la uva, al vino. (Ribera)
TERRANCOS	Nombre que dan a los trozos de carne de un guiso (Cáseda)

TERRIZA	Exclusivamente, bañera de barro cocido donde se conservaban muy bien las pastas case- ras.
TERRIZA (2)	Barreño, lebrillo.
TERTULIA	Nombre que dan en Eslava al aperitivo que el Ayuntamiento ofrece a las autoridades del pueblo, tras la Misa Mayor de las fiestas patronales.
TESTARAÑA	Especie de pan sobado y largo con dos bordes cilíndricos. (Id.). Ribera. Véase TOSTARAÑA
TESTAVIN	"Hacer un testavin": Extraer una pequeña porción (generalmente un vaso) del vino de una cuba por el orificio llamado "ceril", para comprobar el calor, sabor, etc. De aquél. (Buñuel y Ribera tudelana). Proviene del francés "test a vin" (prueba de vino) y se introdujo a fines del siglo último.
TESTINARSE	Requemarse, socarrarse la comida; quedar pegada a las paredes del puchero, olla o sar- tén (Cascante). En otras localidades, tastinarse.
TETA	Saber algo a teta, ser muy placentero o delicioso; generalmente (no de modo exclusivo) se usa refiriéndose a alimentos.
TETA (2)	Me supo a teta, me supo muy rico, refiriéndose a un alimento, bebida, etc. (De uso gene- ral). En algunos pueblos (Miranda, Falces) para ponderar la exquisitez de un manjar, dicen : Teta de novicia, y esto es teta para elogiar lo sabroso de un manjar o bebida.
TETON	Cerdo que mama todavía.
TETON (2)	Cerdo que no ha cumplido los dos meses.
TETON (3)	Cerdo que no ha cumplido los dos meses. (Montaña, Zona Media)
TETON (4)	Rioja. Lechón (cochinillo que mama)
TEZ	La tela con que cubren el hueco del vientre en los corderos sacrificados. El peritoneo de las reses (Pamplona)
THUTHO	Véase chucho. Chucho: pico, pitón o pitorro de un cántaro, botijo, pistero, etc.

THUTHU	Agujero del pico del porrón (Aézcoa)
TIEDA	Tea, trozo de madera alargado, normalmente de piño. Utilizado antaño para iluminar corrales y cuadras.
TIEDA (2)	Tea. (Roncal, Oroz Betelu, Romanzado, Navascués, Monreal). En otras localidades teda.
TIERA	Tea. (Ozcoidi). En otras localidades, tieda.
TIERNO	Pan del día, se opone a pan duro. Se dice del pan del día. Se opone a duro.
TIERNO (2)	Pan del día, se opone a pan duro. Se dice del pan del día. Se opone a duro.
TIESO	Casi crudo, a medio cocer
TIESO (2)	Dicho de ciertos alimentos después de cocidos, quiere decir duros sin acabar de cocer.
TIESO (3)	Casi crudo, a medio cocer
TIESO (4)	Dícese de ciertos alimentos que, después de la cocción, quedan duros: "¡Qué tiesas están estas alubias!".
TIESO (5)	Aplicado a la comida, poco hecho, un poco más duro que "al dente".
TIESO (6)	Equivalente a duro, sin cocer.
TILIN	Parte extrema de un embutido con bramante: "Mamá, dame el tilín de la morcilla". (Zona de Eslava).
TILIN (2)	Parte extrema de un embutido.
TINAJA	Llaman así en Echarri-Aranaz a cada una de las dos artísticas jarras de barro cocido, propiedad del ayuntamiento y desde las que se sirve a los barquillos de plata, también propiedad municipal, el vino que éste regala a los romeros. Como es costumbre en estos valles, las jarras llevan los nombres de las cuatro calles más antiguas e importantes del pueblo. Únicamente quedan hoy en día las de Txikia y Hualde, ya que las de Mundiño y Maitza, se rompieron. Estas jarras datan de 1902 y 1944

TINO	Cuba o tonel grande de madera, de forma cilíndrica o ligeramente troncocónica, donde se almacena el vino en las bodegas (Ribera, Zona Media)
TINTORRO	Vino tinto, morapio. (Zona de Eslava)
TINTORRO (2)	Vino tinto recio, espeso. Morapio. (De uso general)
TINTORRO (3)	Vino tinto, por lo general de mala calidad.
TIPULA	Cebolla (Pamplona, Cuenca, Aóiz, Montaña)
TIPULA (2)	Cebolla.
TIPULABURO	Del vasc. Tipula= cebolla y buru= cabeza. Es una exquisita tortilla que se acostumbra a tomar en casi toda Navarra en la primavera y que se confecciona con los brotes de las cebollas viejas, que se mueven en primavera tras haber sido plantadas para obtener estos brotes y también semilla.
TIRABEQUES	Nombre que dan en Marcilla a los bisaltos. Sabido es que una vez cocinados, se comen a gargalleta, es decir, cogiéndolos con la mano por el pedúnculo al aire, introduciéndolos en la boca, oprimiendo la vaina con los labios, tirando del rabillo y sacando los dos hilos que unidos a éste, tienen a cada lado.
TIRABEQUES (2)	Guisante mollar.
TIRACARBON	Palo largo con una chapa de hierro, colocada transversalmente en un extremo, de que se sirve para sacar el fuego del horno de cocer pan. (Ayesa, Eslava, Gallipienzo, Sada)
TIRADOR	Cedazo rectangular que, colocado en posición inclinada y apoyado sobre un soporte de madera, se emplea para separar la oliva de la hoja que le acompaña. (Ayesa)
TIRALTOQUI	Llamado también por otros arialtoqui, irialtoqui, es un utensilio hecho con dos palos largos, cuyos extremos iban fijos en dos soportes que apoyaban en la artesa. Servía para cerner la harina, haciendo deslizar sobre los palos el cedazo. Algunas mujeres ataban dos cedazos juntos para cerner con mayor rapidez. Otras colocaban dos palos de escoba sobre la artesa, accionando el cedazo sobre ellos.

TIRANTE	Nombre que dan al cajón colocado bajo la tabla de la mesa. (Salazar)
TIRIMBOLLON	Colmo, copete o carmullo; lo que sobresale de un cesto, medida, copa de helado, etc. "Le facturé un cesto de fruta con un tirimbollón que daba miedo"(Fitero). En otras localidades carambullo, colmo y pingonete.
TIRO	El intestino que se extirpa eliminando la aleta central de la cola del cangrejo. (Mendavia).
TITERRIA	Nombre que dan a la carnosidad blanda que sale al apretar la poma madura (Obanos)
TITOS	(completar con la ficha)
TIZO	Cualquier materia extraña que se quema en el fuego o en un brasero y que despide humo y mal olor. (Pamplona, Tierra Estella).
TIZO (2)	Pedazo de leña mal carbonizado que despide humo al arder.
TIZON	Leño largo para quemar en el hogar. (Ribera). El dicc. le da el significado de "palo a medio quemar".
TIZONADA	Montón grande de tizones en el fuego (Ribera)
TIZONERA	La parte posterior del hogar y más expresamente, el hueco que hay en la pared para que quepan los tizones más largos (Ribera)
TIZONERA (2)	Lugar donde se pone la leña en la cocina (V. de Roncal)
TIZONERA (3)	Lugar donde se ponía la leña en la cocina.
TIZONERA (4)	Carbonera que se hace con los tizos para acabar de carbonizarlos.
TIZONERO	Dícese de la persona que tiene costumbre de hurgar en demasía en la lumbre, de enredar en ella (Zona de Eslava)
TIZONIAR	Hurgar, enredar en la lumbre (Zona de Eslava)
TOCADO	Dícese de la fruta que ha empezado a dañarse. (Zona de Eslava)

TOCADO (2)	Dícese de la fruta que a consecuencia de un golpe, se ha puesto blanda en parte. (De uso general). "Se venden madres a cinco pesetas y madres tocadas a tres". (Bando del pregonero de Corella en el año 1940, anunciando naranjas madres)
TOCAPARTE	Porción alicuota que corresponde a cada uno de los comensales de un plato cocinado (Oli-te)
TOCINERIA	Llaman en Pamplona tocinerías a lo que en otras partes chacinerías y charcuterías, palabras éstas que no recoge el Diccionario (Charcutería es galicismo)
TOCINERIA (2)	Tienda, puesto o lugar donde se vende tocino.
TOCINERO	Matacutos
TOLMO	Tormo, terrón de tierra, terrón de azúcar. (Ribera, San Martín de Unx, Ujué)
TOLMO (2)	Tolmo de raspas: bloque cilíndrico formado con el deshecho del prensado de la uva. (San Martín de Unx).
TOLOBURNE	Ver "toloburni". Taloburni= hierro del talo, literal.
TOLOBURNE (2)	Pala de hierro para cocer tortas de talo. (Améscoa)
TOLORTO	Equivale a batueco, podrido: "Este huevo está tolorto". (Cirauqui)
TOMA	Porción de alimento líquido que se da al bebé en biberón. "Prepara la toma para el chico". (Zona de Eslava)
TOMA (2)	Pastilla o trozo de chocolate.
TOMA (3)	Porción de algo, que se coge o recibe de una vez.
TOMABODAS	Nombre que dan en la Montaña a la cena que los recién casados ofrecen a sus familiares y amigos a la vuelta de un viaje de novios, cena a la que se invita al párroco. (Valle de Arce). En otras zonas tornabodas.

TOMADO	En el lenguaje vulgar de la Cuenca y de algunas zonas de la Montaña, "estar tomado, ir tomado, etc." significa haber comido, desayunado, merendado, etc. La persona que lo dice. "¿No queréis desayunar?- Gracias, ya estamos tomadas". (Que ya hemos tomado el desayuno). "Para que no nos convidaran a comer, les dijimos que estábamos tomadas". (Que ya habíamos comido)
TOMATERO	Pollo tomatero: el que tiene tres o cuatro meses y vale para comerlo frito y con tomate. (De uso casi general)
TOMATERO (2)	El pollo joven que constituye una buena ración individual.
TOMATERO (3)	El de gallina, tras la segunda muda o pelecho.
TONTOLABA	(en blanco) Insulto muy común. [Pamplona. Ribera. Tierra Estella.]
TOPETE	Lo que sobresale por encima del rasero.
TOPETE (2)	En Pamplona y por los años 1909 al 16, llamaban topetes a unas copas de licor que tenían grabadas unas rayas o topes para señalar las medidas, con arreglo a la cual se pagaba en los cafés la consumición de anís, coñac, ron, etc. // Botella graduada para licores (Ochagavía)
TOPIL	Marmita, normalmente con tres picos: tupin. (Gallipienzo)
TOPO	Nombre que dan al carnero. (¿Porque topa?) (Valle de Erro)
TOQUILLA	Borrachera. (Pamplona, Cuenca, Puente la Reina) "Anoche llevaba tu tío una media toquillica..."-
TORCAZA	Paloma torcaz. (Pamplona, Zona Media, Montaña)
TORCAZA (2)	Paloma torcaz.
TORCIDA	Mecha o cuerda que se ponía en el candil. (Etayo)
TORCIDA (2)	Mecha de algodón o trapo torcido, que se pone en los velones, candiles, velas, etc.
TORDACHA	Estornino.

TORDANCHA	Del castellano tordo y del vascuence "antza": parecido, similar. Se le dice al mirlo común hembra y otros les dicen a las calandrias. (Tafalla).
TORDANCHA (2)	Nombre que dan al estornino. (El Dicc. La incluye como voz típica y exclusiva de Navarra). Una especie de tordo de plumaje azulado. Es ave de pasa (Estella, Oroz-Betelu, Tabar, Monreal, Romanzado, Aóiz)
TORDANCHA (3)	(De tordo y posiblemente vasc. "antxa", "antza", parecido, tirando a). Mirlo común hembra (Turdus merulla). (Eslava, Gallipienzo, Lerga, Sada)
TORDANCHAS	Tordos, zorzales.
TORDERA	Escopeta larga y de caño muy grueso que emplean en la caza de tordanchas o estorninos. (Ribera).
TORDEROS	Los que se dedican a la caza con red de tordos o estorninos en las balsas de Cardete y el Pulguer (Tudela)
TORMO	Se llama a los cuadraditos de azúcar que se sirven con el café.
TORMO (2)	Terrón, cuadradillo de azúcar. (Zona de Eslava)
TORMO (3)	Terrón de azúcar; cuadradillo de azúcar (De uso general). En algunas localidades tolmo.
TORMO (4)	1.-Tolmo. 2.-Terrón
TORNABODAS	Cena que los recién casados ofrecen a sus familiares y amigos a la vuelta de su viaje de novios (Cuenca). En otras localidades "tomabodas". "El que no viene a bodas, no viene a tornabodas". (Refrán popular).
TORNABODAS (2)	1.-Día siguiente al de la boda. 2.-Fiesta celebrada ese día.
TORNEA	Dícese del vino que se enturbia en la pipa-
TORNOMACE	Aparato cernedor de harina (Aézcoa). El tornomace está en la masandería.

TORNO(S)	Utensilio empleado en las casas para elaboración del pan. Se conserva un ejemplar. Era un gran cajón en cuyo cuerpo superior va un torno con tres tipos de seda para cerner. En el cuerpo inferior lleva tres cajoncitos, a los que iba cayendo la harina. Se accionaba con una manivela. La harina se ponía en un embudo de madera, tal como venía del molino, quedando así seleccionada la flor (que se guardaba para hacer pastas), la segunda y la tercera, saliendo finalmente el salvado, que era recogido en un capazo.
TORONCHAL	O toronjal. Huerto de toronchas o toronjas, cítricos más parecidos a los limones que a las naranjas. En una terraza del palacio de Olite, Carlos III ordenó levantar "los arcos de la galería del jardín de los toronchales".
TORREJAS	Torrijas. Rebanadas de pan empapadas en leche y firtas una vez albardadas.
TORREJAS (2)	Torrijas. Plato clásico que se tomaba en Cortes, el día de San José.
TORREJAS (3)	1.-Dulce hecho de láminas irregulares de masa de harina con huevos, mantequilla y sal que se fríe y se espolvorea con azúcar. 2.-Torrija.
TORREÑA	Paloma torreña o torrera, llaman a las palomas salvajes que hacen su nido en las torres (Ribera)
TORTA (1)	Panal de miel (Caparroso). En otras localidades briesca.
TORTA (2)	De chinchorras. La que se hace con el residuo de las pellas del cerdo, después de derretida la manteca, y con azúcar y canela (Zona de Eslava)
TORTADA	Llaman así en Tudela a un pastel grande de forma cónica, muy adornado. Se usa generalmente en bodas y bautizos, y suele llevar en su cúspide alguna figurilla (un ángel, una pareja de novios diminuta, etc)
TORTADA (2)	Pastel grande de forma cónica, con adornos. (zona de Eslava)
TORTAS DE ANIS	Antiguamente se cuidaba mucho su elaboración, lavando el trigo antes de llevarlo a moler. A la masa de harina se le añadía anís en grano y azúcar. Se hacían al horno. Solía ser postre típico en las fiestas patronales en algunas casas. Se dejaron de hacer a partir de 1940

TORTERA	Cazuela de barro cocido para asar gorrines o corderos. Suele tener el fondo lleno de pequeños montículos del mismo material, al objeto de que la grasa escurra y la piel del gorrín o el cordero no toque el fondo de la cazuela (Estella). Vasija de barro en que se sirve la sopa, los asados y aun las verduras y otras viandas. (Tierra Estella, Ribera). // Plato con dos asas para comer o servir la comida (Id). El Dicc. dice: "tortera, cazuela o cacerola casi plana que sirve para hacer tortadas". Aparece en manuscritos de cocina navarra de finales del siglo XVII.
TORTILLA	La torta pequeña, pan que no se levanta en alto, como tortilla de huevos.
TORTOLA	Perdigana. (Oroz-Betelu, Tabar, Romanzado). Véase perdigana.
TORTOLA (2)	Ave del orden de las Columbiformes, de unos tres decímetros de longitud desde el pico hasta la terminación de la cola. Tiene plumaje ceniciento azulado en la cabeza y cuello, pardo con manchas rojizas en el lomo, gris vinoso en la garganta, pecho y vientre, y negro, cortado por rayas blancas, en el cuello, pico agudo, negruzco y pies rojizos. Es común en España, donde se presenta por la primavera, y pasa a África en otoño.
TORTONES	Nombre que dan en Miranda de Arga a los panes sobre los que colocan las natillas, el día de la romería a la Virgen del Castillo, y que constituyen las llamadas "untadas".
TOSCA	Piedra calcárea de poco peso que, cortada a sierra, utilizan en Roncal para construir chimeneas y tabiques. (En vascuence llaman toska al caolín o kaolín). Piedra arenisca con que limpian los cuchillos y vasijas metálicas (Roncal). Piedra de mucha duración que se coloca en la boca de los hornos (Petilla de Aragón).
TOSCA (2)	Piedra caliza porosa que se forma de la cal de algunas aguas.
TOSTADA	Rebanada de pan tostada y untada con aceite vírgen, fricciónada con ajo y sazónada con sal. (Ribera)
TOSTADA (2)	Rebanada de pan que, después de tostada, se unta con aceite virgen, se friccióna con ajo y se sazóna con sal. (Zona de Eslava)

TOSTADA (3)	Rebanada de pan que, después de tostada, se unta por lo común con manteca, miel u otra cosa.
TOSTARAÑA	En Tudela llaman así a un pan seco y tostado de forma alargada. En otras localidades (Estella vgr.) a un pan aplastado y muy tostado, que es casi toda corteza. Véase taraña.
TOSTON	Torta casera hecha con harina, chinchorras de cerdo y azúcar.
TOSTON (2)	Trocito de pan tostado que se echa a un alimento líquido, como la sopa, para hacerlo más alimenticio.
TOSTON (3)	Canto de pan tostado que se echa en el agua, vino o sopa para hacerlos más alimenticios. (De uso casi general)
TOSTON (4)	Rebanada de pan tostado empapado en aceite nuevo, que se unta con ajo y se adereza con sal o azúcar y zumo de naranja.
TOSTONES	Pedacitos de pan seco, cortados en cuadraditos regulares, que tras freirlos en una sartén con aceite, se echan a la sopa o purés ligeros.
TRAGALA	A la trágala: locución que se emplea, refiriéndose a comidas, para indicar que se comió de prisa y a la fuerza. "En la fonda de la estación tuvimos que comer a la trágala". (Pamplona, Cuenca)
TRAGANTUA	(De tragantúa, con latinización humorística). Tragón, tragantón. (Zona de Eslava)
TRAGANTUA (2)	Comilón, tragantón, glotón en exceso (Ribera). Úsase en Aragón. En el Colegio de Jesuitas de Tudela, llamaban el Tragantúa a un muñeco de cartón muy grande, por cuya boca se metían los chicos para deslizarse por un patín que atravesaba el interior de la figura. El Tragantúa de Bilbao fue una atracción de feria que funcionó en Pamplona hasta el 1914.
TRAGO	Caracol y trago. Dicho popular para incitar a beber a menudo durante la comida (Ribera, Zona Media, Pamplona).
TRAGUZ	Tragón, glotón (San Martín de Unx)
TRANCA	Borracho (Pamplona). El sentido de borrachera la incluye el Diccionario. (Marcilla)

TRANCA (2)	Borrachera, embriaguez.
TRAPO BARREDOR	Utensilio empleado en las casas para elaboración del pan. // Palo a cuyo extremo iba atado un trapo que se mojaba antes de meterlo al horno. Empleábase para barrer la solera antes de meter el pan a cocer (Artajona).
TRASCA	Trozo grande de carne asada y preparada para comer.
TRASCA (2)	Loncha, tajada. "Tenía un hambre de perros, me he comido dos trascas de jamón con un cacho de pan que me ha consolado".
TRASHOGAR	Trashoguero: plancha o losa colocada detrás del hogar para preservar del fuego al muro de la cocina (Montaña). Aparece en documentos del siglo XIV. Espacio entre el hogar y el muro de la cocina (Id)
TRASMUDAR	Refiriéndose al vino, en su proceso de elaboración, trasegar(lo).
TRASMUDAR (2)	Trasegar un líquido.
TRASPASO	Ayunar al traspaso. Ayunar el Jueves y el Viernes Santo a chocolate o a pan y agua hasta que el Sabado Santo toquen a Gloria (Corella)
TRASPASO	Ayunar al traspaso. No comer desde el Jueves Santo al mediodía hasta el Sábado Santo al tocar a gloria.
TREBEDE	Aparato de cocina con tres patas en que se ponen los pucheros.
TREBEDE (2)	Sartén con tres patas.
TREBEDE (3)	Aro o triángulo de hierro con tres pies, para poner al fuego sartenes, peroles, etc. (Ayesa, Lerga, Gallipienzo, Sada).
TREBEDE (4)	Aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para poner al fuego sartenes, peroles, etc.
TREBEDIA	Trébede o trébedes. (Oroz-Betelu)

TRENA	Nombre que dan a la horca o ristra de cebollas (Petilla de Aragón). Véase "carraza" y "chorta".
TRENZA	Pan elaborado trenzando tres trizas de masa. A mí el pan que más me ha gustado siempre son las trenzas: son todo corteza.
TRENZA (2)	Lllaman así en Cintruénigo a una especie de caramelo en forma de trenzado que es costumbre comer el día de la Virgen de la Paz, patrona del pueblo: "si la virgen de la Paz se volviera caramelo, me la comería yo el veinticuatro de enero". (Copla de Cintruénigo).
TRENZADERA	Borrachera, curda (Pamplona, Cuenca, Puente la Reina). El Julian llevaba anoche una media trenzadera. (En desuso).
TRIGO	Pelado. El pelón o pelota, variedad de trigo chamorro. // Royo. El rubión, variedad de trigo fanfarrón de grano dorado. (Zona de Eslava)
TRINCAR	Comer o beber (se trincó el chorizo y el vino)
TRINCAR (2)	Se usa en la acepción de comer: se trincó él solo medio cordero (Pamplona)
TRINCHANTE	Trincherero. Mueble de comedor (Ribera). Usase en Aragón.
TRINCHANTE (2)	Trincherero (mueble de comedor).
TRINCHERO	Plato pequeño que se pone a cada uno de los que están en la mesa; dicese así porque en él va ya cortada la vianda.
TRIPAQUI	Entrañas o menudos del carnero o de otro animal comestible (Burguete).
TRIPAUNDI	Barrigudo, tripudo. Por extensión comilón, glotón. (Montaña)
TRIPAZAI	Aficionado a la buena mesa, glotón, comilón. (Baztán).
TRIPAZALE	Glotón, comilón (Zona N.O)
TRIPPEAR	Comer. Se usa con matiz despectivo, referido, generalmente, a quien come con mucha frecuencia.

TRIPERA	Panceta o falda del cerdo (Arguedas)
TRIPERO	Tripón. Persona que habitualmente come mucho.
TRIPERO (2)	Que come mucho y con frecuencia, glotón.
TRIPETEA	Trebedes.
TRIPIAR	Comer en exceso (Idoate)
TRIPICALLERIA	Establecimiento donde se venden tripicallos, sangre y demás despojos de las reses del Matadero (Pamplona, Montaña). Tripería (El dicc, incluye tripicallero, pero no tripicallería). Por extensión, las tripas o bandullo (Pamplona).
TRIPITIAR	Comer con exceso.
TRIPOCHA	Chorizo de color amarillento, a base de manteca y huevo, al que también llaman relleno. (Montaña). Nombre que dan a la sangrecilla. Y también a los intestinos (Id.). Individuo tripón, barrigudo. (Cuenca).
TRIPOCHE	Morcilla hecha con sangre de carnero (Echarri Aranaz)
TRIPONCI	Comilón (Zona N.O)
TRIPOSO	Glotón, comilón (Pamplona, Cuenca, Tierra Estella).
TRIPOSO (2)	Glotón, comilón
TRIPOTA	Morcilla.
TRIPOTA (2)	Una clase de seta (Sangüesa). Tripota-suri: plato típico, compuesto de morcillas de sangre y menudillos de carnero. (Valle de Ariasgoiti). Mañé y Flaquer en su Oasis, viaje al País de los Fueros 1878 y Madrazo en su obra Navarra y Logroño 1886, citan este plato al hablar del banquete anual que celebraban los congozantes de los pastos del despoblado de Aizuriaga.
TRIPOTADA	Panzada, hartazgo, tripada (Ribera)

TRIPOTE	Plato preparado en base al estómago del cerdo.
TRIPOTE (2)	Morcilla, embutido de sangre. (lo da el DRAE como propio de Navarra).
TRIPOTICOS	Menudos de cordero (Estella)
TRIPOTON	Haber comido mucho
TRIPOTON (2)	Panzada hartazgo (Ribera tudelana)
TRIPOTUDOS	Llaman en Arguedas a los caracoles, con mucho cuerpo, que están ya escondidos para pasar el letargo del invierno, con todas sus reservas.
TRIPUZ	Glotón, que come mucho (Tabar)
TRITON	Nombre que dan a la planta leguminosa llamada tito y a la semilla de la misma. (Zona Media)
TROMPA	Borrachera (Pamplona). Estar trompa: estar borracho (Id.)
TROMPA (2)	Borrachera.
TROMPA (3)	Embriaguez, borrachera.
TRONCHO	Corazón: parte central no comestible de las frutas que, como la manzana o la pera, no tienen hueso.
TRONQUILLO	Tajo que emplean los carniceros para cortar sobre él la carne (Corella). Enfermedad que ataca a los melones (Corella).
TROPIEZO	Tropezón, trocito de jamón, carne u otra vianda que se mezcla con las sopas, o las legumbres (Zona de Eslava).
TROPIEZO (2)	Trozo de ciertos alimentos, (jamón, carne..) que se mezcla con otro base consistente, principalmente, en sopas, purés, legumbres o arroz.
TROPIEZOS	Los menudos de pollo y trozos de carne, jamón y chorizo que se mezclan a la paella para darle sabor (De uso general). El Dicc. Les da el nombre de tropezones.

TRUEDE	Trébedes (Eslava)
TRUEDE (2)	Trébede. Aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para poner al fuego sartenes, peroles, et. (Mélida, Corella, Caparroso, Murillo el fruto). En San Martín de Unx trébede. En Corella lo llaman también mocillo.
TRUJALAR	Elaborar aceite en un trujal: "les traigo aceite recién trujalau". (Mendigorría)
TTAKO	Especie de operación que se les hacía a los cerdos para extraerles unas ampollas de la boca; cuando se les ponía negras, los nimals morían. La enfermedad, ya erradicada en nuestros días, se denomina "fiebre aftosa o glosopeda". Yo les he hecho muchas veces el ttako a los cerdos.
TUBIA	Paloma doméstica (Meoz, Longuida). Voz que repetida, se emplea para llamar a las palomas. (Meoz, Zona de Eslava).
TUBIZU	Trozo o porción de carne con hueso, que se trincha por las articulaciones, en trozos grandes o pequeños, para evitar astillar el hueso (Pitillas) (Luis Álvarez Oneca).
TUEBEDE	Trébede (Eslava)
TUFO	Gas mortal producido en las cubas de vino (Etayo)
TUMBARSE	Tumbarse el vino: volverse, ponerse turbio. (Ribera, Zona Media).
TUMBARSE (2)	Dicho de algo fuerte, como el vino o un olor: turbar o quitar a alguien el sentido.
TUPI	Puchero (Burgui)
TUPIN	Caldera de hierro, sin patas, que se cuelga de la cadena del hogar o llar. Perola o puchero con patas, mango y tapa de hierro (Lumbier).
TUPIN (2)	Cacerola de porcelana. (San Martín de Unx). En la Montaña, olla, marmita, o cacerola de hierro colado, con tres o cuatro patas. Caldera de hierro, sin patas, que se cuelga del llar. La empleaban para cocer patatas y castañas (Valle de Erro). En Roncal para hacer chilindrón. En Améscoa para cocer el pienso de los cerdos, etc. //Puchero con tres patas y mango (Idoate)

TUPIN (3)	Lurtupina: puchero de barro.
TUPIN (4)	Puchero que tiene soldados mango y tres pies.
TUPIN (5)	Caldera de hierro sin patas que se cuelga del llar, utilizada para cocer el pienso destinado a los cerdos.
TUPIN (6)	Marmita, olla o cacerola sin pies. (Ayesa, Eslava, Lerga, Sada). Caldera de hierro, sin pies, que se cuelga de los llares. (Zona de Eslava).
TUPIN (7)	Ál. y Nav. Marmita con tres pies.
TUPINES	Ollas de hierro colado, con tres patas y asa.
TURRADA	Pan frito en aceite.
TURRADA	Tajada de pan frotada con ajo, sumergida en aceite virgen y tostado. (Añorbe, Puente la Reina, Corella). En Los Arcos la llaman pinzada. En otras localidades, tostada, untada.
TURRUÑAR	Tostar, asar o freir con exceso una cosa. (Ribera). También suelen decir tusturruñar.
TUSTURRUÑAR	Asar o freir en exceso una cosa. "Tanto se frió que lo tusturruñó". "No se puede comer este cordero de lo tusturruñado que está".
TUTU	Cilindro de madera, caño. "Le pusieron a la botella un tutu, y de ahí bebió".
TUTU (2)	Chuchu. Ver chucha.
TXAGARKO	Vease chagarko
TXAKUR	Soporte
TXALI	Plato de madera de base cuadrangular con dos agarraderos. Es utensilio que emplean los pastores para la fabricación del queso.
TXALTXIGORRI	Torrexno o chinchorta. Eusk.: gantz: grasa, gorri: rojo
TXALTXITA	Torta de txaltxigorri

TXANGARRO	Bajera de una casa donde se reúne una cuadrilla de mozos, en fiestas, para beber, comer, bailar o descansar. El txangarro tiene servicio de bar, con bebidas compradas con dinero que adelantan los mozos, y un cuarto con bancos y colchonetas para dormir o descansar. Las paredes suelen estar adornadas con posters, carteles, frases ocurrentes y colgantes típicos de fiestas. (Estella).
TXANGUR	Hueso que queda después de quitado el magro al pernil y que se utiliza para condimentar la sopa. "Hoy hemos comido txungur".
TXARPOTA	Starpot, serpol
TXERREKOMIE	Gorrín
TXERRI	Cerdo.
TXERRIBAZKA	Comida del cerdo. Por extensión, a una comida de revuelto y poco sabrosa. "¡¡Menuda txerribazka que has preparado!!". Eusk: txerri: cerdo, bazka: comida.
TXERRIE	Cerdo/a
TXERRITOKI	Pocilga. Sitio sucio. "Esto parece un txerritoki".
TXINGERRA	Tocino
TXINGORRA	Grasa que queda al deshacerse la manteca del txerri, se usa para hacer migas.
TXINTXILLUEK	Garbanzos
TXINTXURRA	Chinchurra. Pequeños trozos del cerdo que quedaban después de hacer líquida la grasa o manteca del cerdo (Etayo). En eusk. "txintxur": garganta.
TXIRGUILLES	Setas
TXITXA	Pollo,.
TXOSNE	Pan fabricado en las casas, de forma cónica y con un peso de cuatro libras (1488 kg.). (Oroz-Betelu).

TXOTO	Semental de cabra
TXUKINARI	Canto rodado, de ofita frecuentemente, que caldeado al fuego se introduce en el líquido para hervirlo.
TXULA	Loncha de jamón, tocino o carne.
TXURA	Véase ZORCE. Bandejas de Madera sobre las ue se moldea el queso.
TXURITABELTZ	Voz vasca que significa literalmente 'blanco y negro'. Guiso de embutido de cordero y sangrecilla del mismo animal aderezado, o no, con una salsa de tomate. (Diccionario gastronómico)

VOCABULARIO NAVARRO

LETRA U

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
UDAREA	Peral silvestre (V. de Bertizarana)
UNGUNERO	Uno de los utensilios empleados en las casas para la elaboración del pan. (Artajona). El ungunero, orgunero, fungunero, forgunero, era un gancho de hierro, de distintos tamaños, aplicado al extremo de un mango de madera. Los empleados en los hornos caseros son pequeños, y mayores los de las panaderías. Servía para sacar el fuego del horno antes de meter el pan.
UNTADA	Se decía el término de untada, cuando nacía un boche en una casa y se iba a ella, y en señal de alegría y celebración te daban una rebanada de pan "untada" en mostillo. También cuando los muetes eran recolectado para pisar paja en el pajar, como pago a ese "juego", recibían una untada de mostillo.
UNTADA (2)	Acción o efecto de untar o untarse; untadura.// Rebanada de pan untada con aceite, manteca, miel, chocolate, etc.
UNTADA (3)	Acción de untar, untadura, untamiento. (Usase también en Aragón y Álava). //Rebanada de pan con manteca, mostillo o dulce, que se da para merendar a los muchachos. //Merienda a base de mostillo, con que se obsequia una vez al año a los chicos que van a la escuela (Tudela). // Remojón de pan con chocolate, salsa, etc. (Pamplona). // Rebanada de pan tostado y sumergida luego en aceite virgen.
UNTADA (4)	Ál., Ar., Nav. Y Rioja. Rebanada de pan untada con tocino, manteca, miel, etc.
UNTADAS	Rebanada de pan cubierta de natillas. Se reparten tras la misa, en la romería de Miranda a la Virgen del Castillo.
UNTADELLA	Pan de leche (Cascante)
UNTADILLA	Bollo parecido al llamado "suizo", de contexto más basto y grande, espolvoreado con bastante azúcar, y que contiene en su interior un huevo duro.(Cascante)

UNTAMORROS (1)	Nombre que dan en muchos pueblos a las costillas de cordero fritas (zona Media, Ribera)
UNTAMORROS (2)	Costilla de cerdo adobada.
UNTAMORROS (3)	Entrecostilla de cerdo frita
UNTAMORROS (4)	Costillas de cerdo adobadas con pimentón y fritas o asadas.
UNTARRIAR	Untar una y otra vez (engordas de tanto untarriar)
UNTARRIAR (2)	Untarrear: untar de mala forma (Ribera, Pamplona, Cuenca, Tierra Estella).// UNTARRIARSE: mostarriarse, ensuciarse, pringarse con una materia untuosa o pringosa (Id.)
UNTEROSO	Untuoso, pringoso (Ribera tudelana)
UNTO	En el sentido de salsa, vg. De la salsa mahones (Ribera tudelana).
UNTO (2)	Salsa o caldo de un alimento sólido cocinado.
UNTO (3)	Materia pingüe a propósito para untar.
UNTXIA	Nombre vasco del conejo de campo; el lenguaje científico "oryctolagus cuniculus".
UÑA	Y uñica. Usase con el significado de porción muy pequeña, de miaja o miseria: "comeré una uña de queso, pa echar medio. Dame una uñica de pan". (Pamplona, Cuenca, Tierra Estella).
UÑA (2)	Porción negra de las habas. (Zona de Eslava). Porción muy pequeña de algo comestible: "-dame una uña de pan".
UÑA (3)	Parte de color negro en que se remata el extremo más ancho de cada uno de los granos de las habas.
UÑA (4)	Se designaba en nuestra tierra una excrecencia o protuberancia vegetal que emergía en la parte superior de los granos de las habas y de las habichuelas, así siempre al cocinar esta legumbre era desprendidas tales excrecencias y lo mismo ocurría cuando los granos se consumían crudos y tiernos espolvoreados tan solo con una pizca de sal (Tudela).

UÑICA	De uña// Porción muy pequeña de algo comestible: "dame una uña de pan". (Zona de Eslava)
URATZA	Lechuga; lichuba (Vid)
URBELTZ	Nombre popular de los hongos <i>Coprinus comatus</i> y <i>Coprinus atramentarius</i> ; especies de gran calidad comestible en estado joven, aunque muy delicadas y licuables; voz vasca que significa "agua negra".
URDEIE	El tocino.
URDERIEK	Peras
URDINCHA	Nombre popular del hongo " <i>Agaricus campester</i> ", comestible de gran calidad.
URDIÑA	Moho. Es voz vasca. Según Lacoizqueta, quiere decir azul y alude al color que da al pan, cuando le ataca.
URETAKO	Uretako dortoka: nombre vasco del galápago, en lenguaje científico " <i>emys orbicularis</i> ", única tortuga existente en Navarra; es acuática y gusta habitar en las balsas y corrientes lentas de la Ribera; es relativamente frecuente que aparezca en los retales de los cangrejeros.
UROLLOA	Nombre vasco de la polla de agua o gallineta.
URRA	Nombre vasco de la avellana (V. de Odieta). Véase "urriche".
URATZA (2)	Nombre vasco de la lechuga (Baztan). Véase "lichuba".
URREK	Avellanas.
URRETXA	O urritza. Nombre popular del hongo " <i>Russula cyanozantha</i> ": especie otoñal comestible.
URRIARAN	Arañón: fruto del endrino o ciruelo silvestre. (Ochagavía). En vascuence, "urriarán" equivale a "ciruela de octubre". Véase "pacharán" y "machacarana".
URRICHE	Nombre vasco del avellano (V. de Odieta). Véase "urra".

URRICHITAS	Nombre que dan a los pollos nacidos en octubre. (Salazar)
URRICIZA	Nombre vasco de la seta de otoño, amarilla y comestible, llamada "Cantharellus cibarius". (Zona N.O, V. de Odieta, Salazar). En vascuence urriziza significa seta de octubre.
URRIL-ZIZA	Nombre popular de los hongos "Cantharellus cibarius" y "Clitocybe geopatra"; voz vasca que significa "seta de octubre", de gran calidad gastronómica y culinaria
URRITZ PERRETXIKO	Nombre popular vasco del hongo "Lacarius volemus"; especie comestible, aunque de carne un poco dura.
URUXKIDE EGUNA	Nombre vasco que daban en los valles de Roncal y Salazar al día en que los vecinos se juntaban a comer cada dos familias juntas, en señal de confraternidad. En Burgui celebraban esta jornada el día de Santa Agueda (5 de Febrero). Para emparejar las familias se servían del siguiente procedimiento: echaban en un montón las grandes llaves de las casas, las revolvían y las cogían de dos en dos. Se reunían a comer las familias cuyas llaves habían salido juntas (Los agotes del pueblo, por no tener la consideración de vecinos, no entraban en el sorteo "para hacer las caridades").
USAPAL	Nombre vasco que dan a la tórtola común, "Streptopelia turtur". (Echalar y Valcarlos).
USON	Nombre que dan en Burgui al perretxiko (Tricholoma georgii). El revuelto de usones, en uno de los platos típicos de la romería.
USON (2)	Tricholoma Georgii, seta exclusivamente de primavera. En gran parte de Navarra la llaman perretxiko.
USON (3)	Hongo de primavera muy apreciado por todos. En gran parte de Navarra lo llaman "perrochico", aunque en eusk. Se designa con el término perretxiko. Existía y existe cierto puntillo o pundonor entre las familias del pueblo por estar provistos de estos hongos y llevar y exhibir buenas tortillas de usones en las romerías de la Virgen de la Peña y del Camino. (Tricholoma Georgii)

USTAYA	Rosco de pan de kilo y medio de peso, que llevaban en los entierros del duelo femenino. También se llevaban ustayas, a la ofrenda de la Misa Mayor del Día de los Difuntos, en vez de la olata (Lesaca).
USUAL	Bebida alcohólica que se obtiene del vino y otras sustancias por destilación.
USUAL (2)	Aguardiente usual, con el que antes se desayunaban los jornaleros. Lo mejor pal resfriau es un copazo de usual. (Ribera, Pamplona, Cuenca, Zona Media). Aguardiente de clase infima (Id.)
USUEK	Las palomas. USUA-USUE: Paloma, Cuadernos 38/206
UVA	Racimo de uvas// De botón de gato. Variedad de uva, con racimo muy grande, de color morado, y bastante desabrida. //Mazuela. Variedad de uva negra, basta y con poco azúcar (Zona de Eslava)
UVA (2)	Racimo de uvas (De uso general). El diccionario la incluye como provincialismo de Navarra, Rioja, Aragón y la Mancha. "¿Qué han comido de postre?- Una uva". En Cascante suelen decir: es más tonto que Zabundio, que cuando iba a vendimiar se llevaba uvas pa postre. En Pamplona, al personaje de esta historia, lo llaman Abundio.
UZTAI	Collar de madera (tira ancha de planta de castaño) que llevan las vacas, los caballos y las ovejas que pacen en el monte.

VOCABULARIO NAVARRO

LETRA V

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
VAINETA	Vaina: judía verde (Montaña). Son muy apreciadas las vainetas de Ochagavía, que suelen enristrarlas y colgarlas del techo de la cocina para que se ahumen y sequen.
VAINETAS	Alubias verdes. Una buena porción de ellas se cosían en ristras de dos varas, se escaldaban y se colocaban entre las arnayas para que se secasen. Se comían durante el largo invierno, que tenía más días que longaniza.
VAJILLA	Vasija (De uso general). El "Diccionario de la Real Academia" la incluye como regionalismo navarro.
VAJILLERÍA	Vasijería. Tienda donde se vende vajilla. Sección Especial de onjetos de vajilla en las tiendas heterogéneas (Ribera, Zona Media, Aoiz, Sangüesa).
VAJILLERO	Armario de dos cuerpos: el inferior, de más fondo y con puertas de madera generalmente; el superior, de menos fondo, apoyado en dos patas sobre el inferior y con puertas de cristal. (De uso casi general).
VAJILLERO (2)	Armario, en el comedor, para guardar la vajilla (Zona Eslava).
VALIENTE	Guindilla que pica mucho
VANA	Fruta con cáscara que no tiene parte mollar. (Ribera). "Casi todas las nueces me han salido vanas (vacías)"
VANA (2)	Dicho de un fruto con cáscara: cuya semilla o sustancia interior está seca o podrida.
VARA	Sistema empleado antiguamente por comerciantes, como el panadero, para llevar las cuentas de las deudas de sus clientes. Tal como recuerdan en Sorlada, "comprabas un pan y el panadero te hacía una osca en la vara, así luego se sabía lo que debías a la hora de pagar". Es dicho común la frase "tiene oscas en todas partes", queriendo expresar que una persona tiene numerosas deudas.

VARADA (1)	Cierta cantidad de longaniza, morcillas, etc, que se ponían a secar, después del mondongo en una "vara" o lata. Exp: "En este mondongo hemos sacáu dos varadas de longanizas y una de morcillas".
VARADA (2)	Conjunto de longanizas, salchichas, chorizos, birikas, etc. Colgados de un palo o vara. (Navascués, Romanzado). Por extensión, el conjunto de los embutidos que se han elaborado en una casa en la época de la matanza. (Id)
VARETO	Ciervo de dos años. Le llaman también horquillero (Montaña).
VARILLA	Llaman así a la parte del cuello del cerdo, bajo el maxilar inferior, en donde el matacutos le clava el gancho curvo antes de matarlo (San Martín de Unx)
VARILLA (2)	Llaman así a la parte del cuello del cerdo, bajo el maxilar inferior, en donde el matacutos le clava el gancho curvo antes de matarlo (San Martín de Unx)
VARILLAS	Mandibula inferior. Huesos largos que forman la quijada y se unen por debajo de la barba.// Parte del cuello situado bajo el maxilar inferior. Es la zona donde se le clava al cerdo un gancho antes de matarlo. (Lumbier)
VARRACO	Verraco, cerdo semental.
VARRACO (2)	Verraco (Salazar). Véase marraco.
VARRACO (3)	Verraco (Zona Eslava)
VARRACO (4)	Verraco.
VARRACO (5)	Puerco, cerdo, verraco.
VARREDERA	Cerda en celo.
VASADA	Cuanto contiene un vaso: "¡Vaya vasada de vino que se ha bebido!" (Zona Eslava)
VASADA (2)	Aumentativo del contenido de un vaso (una vasada de vino)
VASIJERO	Armario donde se guardan las vasijas (De uso general)

VELA	La pieza entera de un chorizo o salchichón. Por su semejanza con la vela de cera (Montaña)
VENAS	Tajo de carne correspondiente a los tendones y parte de los muslos de la pierna de una res vacuna (Pamplona, Cuenca). // Guiso hecho con la citada carne (Id)
VENDEMA	Vendimia (Ribera). Usase en Aragón. Aparece en el Fuero General. En 1403 el rey D. Carlos III dio a Collín de Plaisance, su conserje, "la vendema de nuestras viñas et mailluelos (majuelos) de Olite". Véase mendema.
VENDEMA (2)	Vendimia (Ribera). Usase en Aragón. Aparece en el Fuero General. En 1403 el rey D. Carlos III dio a Collín de Plaisance, su conserje, "la vendema de nuestras viñas et mailluelos (majuelos) de Olite". Véase mendema.
VENDIMA	Vendimia (Aóiz, Muzquiz)
VENTILAR	Consumir (en particular comer). "Ya te has ventilao el plato de alubias".
VENTILAR (2)	Terminar algo rápidamente. "Se ha ventilado el libro en dos horas.", "Se ha ventilado él solo la comida de todos".
VERDURAS	Ver Cuadernos Vol. 20,-pág. 198-199
VERGA	Vejiga del cerdo o de otro animal utilizadas para guardar la mateca o hincahas y atadas con una cuerda a un palo, para perseguir a los chicos pequeños. (Lumbier)
VERGA (2)	Grasa del cuto, próxima al ano, que se utilizaba para engrasar las botas.
VERJUS	No es como algunos escritores han querido ver, un vino espumoso anterior al Champagne, sino un jugo ácido que se extraía de las uvas agraces y que se empleaba para la preparación de bebidas refrescantes y de diversos condimentos, aliños o platos. Fue fórmula traída por Teobaldo I de Champaña a su palacio de Olite. De él se hacía un extracto ligeramente solidificado, que se conservaba durante todo el año.
VERNACARSE	Germinar el cereal cuando se halla hacinado o desgranado, a causa de humedad excesiva. (Gallipienzo)

VESPETRO	Ratafía hecha a base de semillas de hinojo y anís, limón, azúcar y nueces verdes, macedadas en aguardiente anisado. Se hace y consume en la Ribera de Navarra.
VESTIR	"Vestir el puesto". Se dice al hecho de rodear de ramas y arbustos los púlpitos o puestos para la caza de las palomas, con el fin de ocultarlo de la vista de las palomas.
VETA	Aplícase en plural a los hilos que tienen las vainas de las alubias verdes y que son separadas antes de ponerlas a cocer. (Zona de Sangüesa, Artazu, Lodosa, Pamplona)
VEZAR	Cebar, enviciar; emborrachar.
VEZAR (2)	Avezar, acostumbrar. U.t.c.prnl.
VICIO	Tener mucho vicio: se aplica a las personas que gustan de comer manjares finos y que desprecian los corrientes u ordinarios (De uso general)
VICIO (2)	Gusto especial o demasiado apetito de algo, que incita a usarlo frecuentemente y con exceso.
VIDADO	O vidáu: Conjunto de vides; viñedo. (Ribera). "Vidado garnacha" (viña de uva garnacha) aparece en el Libro de Cuentas (1800-1823) del vecino de Uterga don Joaquín de Lacarra.
VIDÁU	Tipo de vid que comprende algunas variedades como la mozuela y la uva blanca. Algunos llaman vidáu a todas las variedades, excepto la garnacha.
VIDAUR	Variedad de cepa, diferente de la garnacha. (Ribera)
VIDRIAL	Variedad de aceituna producida por el olivo vidrial
VIENTRE	Nombre que dan a los despojos de una res sacrificada para el consumo público. El Reglamento de Abastos de Estella (año 1887) dice así: "Art. 35: En cada vientre de res vacuna se comprenden las atas, la cabeza sin las astas, la sangre, el hígado, el bazo y todos los menudos que se hallan dentro de dicho vientre, exceptuándose el sebo y todo el entrecajo y tela con el sebo del libro y panza".
VIENTRE (2)	Conjunto de las vísceras contenidas en esta cavidad, especialmente después de extraídas.

VIERCOL	Setas de viércol. Variedad de setas comestibles. En Estella distinguen las setas de chopo, de viércol, de pino, de olivo, etc.
VINADA	Cuando se obtenía el mosto del vino pisando las uvas, una vez conseguido este, al hollejo y raspas le agregaban luego una cierta cantidad de agua, volvían a pisar y el resultante se dejaba fermentar. Y así se hacía varias veces. Resultaba un vino bajísimo de grado, al que llamaban vinada. Se cerraba bien para que no se avinagara y se guardaba para dárselo a los murcianos que venían a segar a mano; ya que por el calor bebían muchísimo y no se emborrachaban. De su poca fuerza es el dicho de "Calla, que eres más soso que la quinta vinada" (Noticia de Josemari el herrero, Yesa). Navidad de 1994. // Ver aguavino
VINAGRILLO	Antigua bebida refrescante que estaba al alcance de cualquiera porque era fácil de hacer y además barata. Consta de agua, vinagre al gusto y un poco de azúcar. "Cuando hace calor, un vinagrillo es lo mejor" (Arguedas)
VINAGRILLO (2)	Vinagre de poca fuerza
VINCULO	" Especie de pósito o granero municipal. "
VIÑA	Hacer viña: plantar viña (Tierra Estella)
VIÑA (2)	Plantar viña un campo. Convertir una finca dedicada al cultivo del cereal en viña. // Volver viña un campo, plantar viña. (Zona de Eslava)
VIÑA (3)	Terreno plantado de muchas vides.
VIÑERIO	Viñedo. El Diccionario de Navarra de Ochoa (1842), refiriéndose al lugar de Uli (Valle de Lónguida) dice: "Hay algo de viñerío".
VIRGENERO	Nombre que se le da en Arguedas al ermitaño de la virgen del Yugo.

VIRUTAS	O virutas de San José: pasta retorcida, en forma de viruta de carpintero, que se vende en las confiterías el día de San José (Pamplona). También rizos
VISCARGUI	O bizkargui. Espinazo de cerdo sacrificado (V. de Roncal). En Isaba y Uztárroz "bizcarrezu".
VISITA	Presente consistente en una gallina, bizcochos, manzanas, chocolates y otros alimentos, que los parientes más allegados regalaban a una mujer cuando daba a luz.
VITADO	Toda clase de uva que no es garnacha (Zona de Eslava). En un documento de 1748 del Archivo Parroquial de Eslava dice: "Primeramente una viña en el término que llaman Saizgun debitado Barues..."
VIUDAS	Alubias viudas: llaman a las alubias guisadas sin tocino (Corella)
VIUDO	Cualquier guiso al que le falta carne o aceite (patatas viudas)
VIZCAR	Espinazo del cerdo sacrificado. (Artajona). Del vasco bizcarra. Véase bizcar.
VIZCARGUI	O bizcargui. Espinazo del cerdo sacrificado. (V. de Roncal). En Isaba y Uztárroz, bizcarrezu.



VOCABULARIO LETRA X NAVARRO

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
XABILA	Molinete bicónico que sirve para torcer el hilo de lana
XIAME	Comida del cerdo, formada por el garganchon y las lechezuelas.
XOKOLATE UNTZIA	Chocolatera
XUKAPAR	Hueco en la pared, debajo de la campana del hogar (Urzainqui)
XULXOS	Hongos

A large, dark green letter 'Y' is positioned on the right side of the page, extending from the top to the bottom. The text is overlaid on the left side of the 'Y'.

VOCABULARIO NAVARRO

LETRA Y

VOCABULARIO

DEFINICIÓN

YESCA, ESTAR EN YESCA

Se dice del momento en que los botones o yemas de la viña están a punto de brotar.
"Estaba la viña en yesca y heló". Sada de Sangüesa.

VOCABULARIO NAVARRO

LETRA Z

VOCABULARIO	DEFINICIÓN
ZABULON	Se dice de la persona glotona, que no comparte la comida con los demás o que no muestra intención de dejar un determinado alimento a otras personas.
ZABURNI	Sirve para sostener los pucheros y consiste en un aro de hierro de diverso diámetro con tres patas.
ZACURRA	Capa de la vid, ya seca; para echar al fuego. (Etayo).
ZACUTO	Recipiente pequeño de tela que se usa para el almuerzo y merienda.
ZACUTO (2)	El saquete o bolsa, generalmente blancos, de lienzo, lona o cáñamo, en que los campesinos llevan el taco o comida al campo. (Ribera, Larraga).
ZACUTO (3)	Talego. Cfr. Roncal: zakuto
ZACUTO (4)	Nav. Bolso (bolsa de mano pequeña).
ZAFLADA	Rodaja o porción importante de un alimento. "Luego nos dieron unas zafladas de merluza con mahonesa"
ZAJA	Nombre que dan a la zurita (Columba ocuas), también choloma (Zona Media)
ZALANDRAJA	Asadura del cordero (Arzoz- Tierra Estella). Por extensión, los bocados que se reservan los que sacrifican una res propia. (Guirguillano, Tierra Estella)
ZALANDRIA	Malla muy clara para arar las raspas de la uva. (Valle de Yerri).
ZALDANE	Harina de yero, arvejuela, etc. (Artaza)
ZALIJA	Paño de encaje para depositar en él el pan bendito (Ochagavía).
ZAMA	Tabla donde llevan los panes al horno (Roncal)
ZAMBORREAR	Tambalearse, hacer eses al andar los borrachos. (Ribera)
ZAMBURDO	Ajo silvestre.

ZAMBURDO (2)	Cebollino. (Artajona)
ZAMPACAR	Desgranar la parva de habas o bisaltos, golpeándola con palos o con horcas de hierro. (Ochagavía). Véase "churrir", "chuir" y "achurrear".
ZAMPARINOSAS	"Zampatortas", "zampabollos", "comilón", "tragón".
ZAMPIARSE	Zamparse (Cuenca). // Atiborrarse de comer (San Martín de Unx)
ZANCARRON	Hueso del jamón (Etayo)
ZANCARRON (2)	Hueso del jamón (Carcar)
ZANCARRON (3)	Nombre que dan al tallo de las patatas y de las berzas (Roncal, Salazar)
ZANCARRON (4)	1. Pieza de carne de una res con su hueso, procedente de la parte alta y carnosa de la pata. 2. Hueso grande y alargado, especialmente de las extremidades, despojado de carne.
ZANCO	Barra de hierro aguzada que emplean para plantar viña (Tierra Estella)
ZANDIA	En Larraga y otros pueblos llaman así (con z y acento en la primera a) a la sandía.
ZAPATILLA	Hace alusión a su forma de suela. Especie de pasta con forma de suela de zapatilla, que vendían en la pastelería de Juan Viñas. Acompañada de un merengue, hacía las veces de pastel, pero asequible a la paga dominical de los críos.
ZAPATUTULO	Trozo grande de pan que se echa en la sopa. (Roncal)
ZAPIELAK	Ranas
ZAPOCHIPAS	Renacuajo. Forma híbrida: sapo + txipa
ZARANDA	Especie de criba grande, con fondo de alambre con agujeros de bastante tamaño, que se usa actualmente para echar los pimientos recién asados y donde se cogen para pellarlos.
ZARANDA (2)	Pasador. Se usa para escurrir.

ZARANDA (3)	Criba. Utensilio compuesto de cuatro tablas como de dos dedos de grueso y una tercia de ancho, unidos en forma de cuadrilongo y atravesadas por todos los lados de unas lias de esparto en figura de celosía. Sirve para separar los escobajos de la uva algo pisada, que ha de echarse en las tinajas para hacer vino.
ZARANDA (4)	Cedazo rectangular que, colocado en posición inclinada y apoyado sobre un soporte de madera, se emplea para separar la oliva de la hoja que la acompaña. (Eslava, Gallipienzo, Lerga, Sada)
ZARANDA (5)	1.-Criba. 2.-Cedazo rectangular con fondo de red de tomiza, que se emplea en los lagares para separar los escobajos de la casca.
ZARANDIAR	Sacudir un árbol o unas ramas para que caigan los frutos: nueces, manzanas, etc. (Idoate)
ZARPA	Tallo de espárragos enterrado en la tierra de donde salen los mismos.
ZARPA (2)	Raíz de espárrago y parte del tallo contigua a ésta.
ZARRA	Tajada de pan (Añorbe). En otras localidades cerra, cirra y zorra.
ZARRI	Zendoco o seso para sostener los pucheros en el hogar (Aroz-Tierra-Estella). Véase zendoco.
ZARTAIN	Sartén.
ZARTAIN DANTZA	O 'danza de la sartén': Consiste en lo siguiente: cuatro o más mozos se sientan en cuatro o más sillas colocadas en cuadro o círculo, mientras uno de ellos, de pie y empuñando una gran sartén, espera el momento en que, a un grito y al compás de la música, cambian todos de asiento. El de la sartén se lanza a ocupar una silla, y el que la pierde es condenado a besar el reverso de la sartén, lleno de pringue y de hollín, y pasa a hacer de sartenero. Se bailaba en Maya. (Baztán).
ZARTANA	Nombre vasco del tamboril de hierro que se usa para asar castañas. (Zona N. O.) Véase "tamboríl".
ZATO, ZATUA	Bota de vino (Regata del Bidasoa). Es voz vasca.

ZERBA	Acelga. Es voz vasca (Bertizarana).
ZEIE	Salvado
ZEKORRA	Ternera
ZEONDOCO	Seso: hierro curvo con asa para sostener los pucheros en el hogar (Otano, Guerendiain). Véase "guibilico", "guibleco", "cendoco", "ciendoco", "sieso" y "siés". También zondoco, ezeondoco.
ZETABE, ZETHABE	Tamíz más fino que el cedazo (Baztán).
ZEZENA	Toro
ZIA	Edam zia legez: es frase muy usual para indicar la acción de beber copiosamente.
ZIALDO	Las eses que da una persona tras beber copiosamente (Lesaca)
ZIENDOKO, AIZIENDOKO	Utensilio de hierro de forma semicircular para apoyar los pucheros en el hogar. Eusk. Eltze-ondoko: al lado del puchero.
ZIKIOA	Centeno
ZIKIOA (2)	Pan de centeno.
ZIKIRO-JATEA	Lit. comida de carnero. //Fiesta gastronómica que celebra el pueblo de Zugarramurdi el cuarto día de las fiestas patronales, en su legendaria Cueva Grande, y que consiste en grandes trozos de carnero asado al estilo de la Pampa argentina, aliñados con salsa "Salmuera" y con una guarnición de alubias blancas.
ZILDAI	Cadena de madera (con eslabones hechos de varilla de avellano). Servía para atar las vacas y carneros junto al pesebre.
ZIMITZ	Encella o molde de madera cilíndrica, que presenta en la base muchos orificios. En él se prensa a mano la leche cuajada en el recipiente llamado abatz.

ZIMITZA	Utensilio empleado para elaborar quesos. Es un molde cilíndrico, hecho tradicionalmente de madera de abedul y en la actualidad también de metal o plástico. (Errazu, Valle de Baztán).
ZINZALAZO	Golpe dado con la correa o cinturón (Monreal)
ZINZU	Estar zinzu: estar sereno, estar despejado, ecuánime, después de haber bebido o comido con exceso (Zona N.O.)
ZITA	Nombre vasco de la seta en sus diversas especies (V. de Bertizarana).
ZIZA	Voz vasca. Nombre popular de la seta con la que se designa a diferentes variedades según las zonas.
ZIZANTE	Picante (San Martín de Unx)
ZIZAR	Picar algunos líquidos (Lumbier)
ZIZAR (2)	Picar. Dícese de las bebidas o alimentos que producen picor en la lengua. "Este vino parece que ziza un poco". (San Martín de Unx)
ZIZARRA	La sidra que se hace con el primer fruto caído antes de madurar.
ZIZE	Seta de mayo.
ZIZELARRE	Seta de cardo.
ZIZOR	Picor producido en la boca por la acidez de líquidos, frutas, etc. (Lumbier)
ZOCO	Trozo de madera grueso que, sustentado por tres piés, se emplea en la carnicería para cortar y picar la carne sobre él; tajo.
ZOCO (2)	Tajo: trozo de madera grueso que, afirmado sobre tres piés, se emplea en las cocinas para partir y picar carne, y en las carnicerías para cortar los huesos y la carne (Ribera). // En algunas localidades tronquillo.
ZOCORRA	Corazón de manzana (Vera de Bidasoa)

ZOCORRO	Leña para el hogar formada de raíces y mochos de árboles; trozo de leña gruesa y nudosa; montón de leña (Olite)
ZOLDA	Mugre, suciedad de los vasos y vasijas (Baztán)
ZOLDRA	Mugre, suciedad de los vasos, botellas, vasijas, etc. (Salazar)
ZOMBO	Cada uno de los zoquetes de madera que colocan en las prensas de huso para prensar uvas (Añorbe). // Tajo: pedazo de madera grueso y cilíndrico, para partir sobre él, con el hacha, leña u otras cosas (Guirguillano, Tierra Estella).
ZOMPIAR	Golpear las alubias u otras legumbres para desgranarlas (Meoz, Lónguida).
ZONDOCO	Seso: hierro semicircular para sostener los pucheros en el fogón (Are)
ZONDOKOS	Soporte para ollas.
ZOPATOGIA	Pan delgado y alargado, hendido en su sentido longitudinal y muy tostado, que se emplea para hacer las sopas tostadas.
ZOQUE	Tajo para cortar la carne (Ribera)
ZOQUETE	Trozo de pan grande (De uso general)
ZOQUETE (2)	Pedazo de pan grueso e irregular (Zona de Eslava, Lumbier)
ZOQUETES	Piezas de madera que colocan, cruzadas unas sobre otras, encima de los retulis en las prensas de uva. (Obanos). Ver retulis.
ZOQUETE (4)	Pedazo de pan grueso e irregular.
ZORCE	O Txuras: bandejas sobre las que se moldea el queso.
ZORCE (2)	O zortze. Tabla sobre la que se pone el aro de hacer quesos, y contra la que se aprieta la masa. (Vidángoz). Véase "matón".

ZORRA	Borrachera. El conocido como "Día de la zorra", se celebra en Mendigorriá la víspera de la Inmaculada, que rememora el pasado vinícola del municipio, cuando la mayoría de los vecinos elaboraban sus propios vinos y los jóvenes del pueblo fueran haciendo una ronda por las casas probando los caldos, que los acompañaban con castañas asadas, que no impedían se cogieran unas buenas borracheras o "zorras". La "zorra" era la excusa que antaño inventaban algunos hombres para escaparse de casa y salir a las tabernas, pues decían a sus esposas que habían visto una zorra suelta por las calles del pueblo y su obligación era ir a cazarla. En la actualidad se acompaña al vino con migas y bocadillos de chistor.
ZORRA (2)	Tajada o trozo de pan (Lumbier)
ZORRA (3)	Tajada. Zorra de pan: tajada o pedazo de pan. (Tierra Estella). Borrachera (Sangüesa).
ZORRÓN	Del vasc. "zorro", saco, bolsa. Bolsa grande de pellejo, de que usan regularmente los pastores para llevar y guardar su comida y otras cosas; zurrón.
ZORRÓN (2)	Zurrón (bolsa de los pastores).
ZORZE	Bandeja redonda de madera de haya, con un reborde alrededor y una salida o canaleta, amén de un orificio para eliminar el suero, sobre la que se moldea el queso, dentro del aro. (Roncal)
ZORZE (2)	Plancha de madera con cerco y agujero, sobre el cual se exprime el queso (Roncal).// Tabla redonda sobre la que colocan el queso para trabajarlo (Vidángoz, Roncal)
ZUCO	Zumo
ZUECA	Esqueje de la raíz de la alcachofa que se introduce en Tierra para reproducir la planta (Tudela)
¡ZULO!	Voz hacia los cerdos para entrar en la pocilga. Del eusk. Zulo=agujero
ZUNDO	Banco de carnicero. Tronco de madera de cierta altura que se utilizaba para cortar la carne.

ZUNDO (2)	Tajo o tronco con patas para picar carne. También lo llaman "picador"- (Vidángoz). En otras localidades, "tajo", "zoco", "zoque", etc.
ZURICON	Palo para aplanar las brasas del horno de cocer el pan (Urrául Alto)
ZURITA	Variedad de paloma salvaje, de color gris azulado (Ayesa, Eslava, Lerga, Sada)
ZURITA (2)	Llaman "zurita" y "choloma" a la paloma que se adelanta del bando emigrante y dirige a las otras. Pero no es este el verdadero significado de la palabra. La zurita es una variedad de paloma salvaje, más pequeña que la torcaza y de vuelo más rápido.
ZURITA (3)	1.-Zuro. 2.-Tórtola.
ZURRACAPOTE	Refresco a base de vino tinto y limón helado. (Ribera, Zona Media)
ZURRACAPOTE (2)	Bebida a base de vino y otras bebidas alcohólicas, limón, canela y azúcar que suele hacerse con motivo de las fiestas patronales entre jóvenes en el local social que poseen, y que ofrecen a aigos y visitantes. (Zona de Eslava)
ZURRACAPOTE (3)	Bebida de vino y frutas.
ZURRACAPOTE (4)	Bebida hecha con vino clarete, limón exprimido y azúcar (también se le puede añadir trozos de fruta y licores al gusto). // Corral o almacén donde se reunían los jóvenes en fiestas para beber zurracapote. // Actualmente, es sinónimo de sociedad gastronómica.
ZURRACAPOTE (5)	Local donde se reúnen los mozos y las mozas en fiestas para beber, merendar u oír música.
ZURRACAPOTE (6)	Vino con melocotón y azúcar: éste era el primer zurracapote, ya que ahora se le añaden otros ingredientes más.
ZURRACAPOTE (7)	Bebida típica de las fiestas patronales elaborada a base de vino, azúcar y limón como principales ingredientes.

ZURRACAPOTE (8)	Local donde se reúnen los mozos y las mozas en fiestas para beber (zurracapote entre otras cosas), merendar, oír música o bailar. En este sentido es lo mismo que pipote o piper. En los programas de fiestas populares, uno de los primeros actos suele ser la "inauguración de los zurracapotes".
ZURRACAPOTE (9)	Ál., Alb., Nav. Y Rioja. Sangría (bebida refrescante)
ZURRAMPLA	Trozo pequeño de requesón que va mezclado con el suero.
ZURRAPA	Porquería en el vino
ZURRAPAS	Trozos de longaniza, tocino o lomo que se agregan a las migas (Cáseda)
ZURRIACAPOTE	Bebida refrescante compuesta de vino y limón helado. (Estella, Tierra Estella). En otras localidades se compone de vino con azúcar, zumo de naranja o limón, y bebidas alcohólicas (Carcar)
ZURRIACAPOTE (2)	Bodegón
ZURRUPIARSE	Comer o beber con mucha fruición sin dejar nada. Cuando, después de esa acción, se le pregunta al sujeto por la bebida o alimento, es muy fácil que responda: "Me lo he zurrupiau todo".
ZURRUPUTUN	Sopa de vigilia con bacalao (Aóiz)
ZURRUT	Trago. Toma el ricino de un zurrut y acabarás-
ZYTHOS	Especie de cerveza, bebida que, según Estrabón, bebían los vascones.

VICTOR MANUEL SAROBE

VOCABULARIO NAVARRO

“ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA”

Manuel Sarobe nació en Pamplona, el 17 de octubre de 1925, en el seno de una familia de ascendencia vasca originaria de Lesaka. No heredó la lengua vasca de su padre como hablante, pero sí en un grado de profunda comprensión que le permitió estudiar sin descanso el léxico, las «voces» como él prefería decir, de temas tan sugestivos como la gastronomía en general y la matanza en particular, o las expresiones artísticas más variadas de la religiosidad popular.

Casado con Salomé, tuvo tres hijos, una chica y dos varones, que sí lo aprendieron. Después de hacer el bachillerato, se dedicó primeramente a la sastrería, como su padre, y después fue agente comercial hasta su jubilación.

Fue presidente de la Sociedad gastronómica Napardi, así como miembro de la Academia Navarra y Vasca de Gastronomía. Por sus trabajos de gastronomía recibió premios como el Premio Gastereo, el Aceituna de Oro.

Sus obra más conocida es la monumental La cocina popular navarra (1995), un compendio de 1.310 recetas recopiladas durante más de cuarenta años, donde rescata del olvido platos casi desaparecidos.

Gran lector, erudito y bibliófilo, fue además un gran recopilador, fotógrafo y divulgador.

Falleció en Pamplona el 8 de diciembre de 2012.



Victor Manuel Sarobe