

AR GEGIN

(cuisine)

Kegin ur maner breizhat

(La cuisine d'un manoir breton)



Ar c'heginoù a oa en diavaez eus al lojeiz bras a-wechoù pe neuze er penn pellañ, evel amañ, a-benn diwall anezhañ diouzh an taniou-gwall. Ur bern mevelien a labourer er c'heginoù ha tomm-kenañ e oa enno. E kegin ar Roc'h-Ugu e oa teir oaled o vont en-dro hag ur forn da boazhañ bara ivez.

Koufroù, kanastelloù, skabelloù, bankoù ha taolioù a yae d'ober arrebeuri ar c'heginoù er Grennamzer.

Evit fardañ ur pred e c'halled ober gant meur a zoare poazhañ : en ur chaodouron a-ispilh ouzh un drezenn evit mitoniñ ar "soubennoù" (boued lakaet da virviñ evel ar geusteurenn c'had pe ar c'hig-soubenn, gant legumajoù pe get) ; ouzh ar ber a veze troet evit rostañ ar c'hig ; pe neuze er pod trebez a veze lakaet war-eeun war ar regez hag a daped krog ennañ war-bouez ur vazh hir. Gant pep hini eus an tri oaled a zo e kegin ar Roc'h-Ugu e klot an tri doare poazhañ-se. En unan anezho, zo doubl, ez eus ur c'hustod evit derc'hel sec'h ar pourvezioù, an hollen da skouer.

Gant ar furchadegoù henoniel a zo bet graet e kastelloù zo e ouzer petra a zebre an dud er Grennamzer : kig-moc'h, kig-deñved, kig-gouez dreist-holl, hag ivez pesked dour dous (ar stêrioù pe ar muzoù), boued mor (pesked, kresteneged ha kregin), ha legumaj evit fardañ kefalennoù.

Ar forn vara

(Le four à pain)



Er gegin ez eus chomet ur forn vara ma c'halled lakaat tourtennoù ha pastezioù da boazhañ asambles gant ar forniad ivez.

Bara a veze debret kalz er Grennamzer. An dudjantil ne zebrent nemet bara gwinizh (bara gwenn), tra ma veze debret bara segal (bara gris), galetéz ha yod kerc'h ivez gant ar beizanted.

War ar maez e veze graet bara gant an ed e ti an dud. E kêr e veze fardet ha gwerzhet bara gant baraerien pe bouloñjerien.

Melloù felpennoù bara tev, aet sec'h un tammig, hag a veze graet "trañchouerioù" anezho, a servije da asiedoù pe da bladoù evit ar c'hig ouzh taol an dudjentil. An trañchouerioù-se, soubet, a veze debret gant ar gouvidi pe taolet d'ar chas a-wechoù.

A-is ar forn vara, un dar-distrouilh a roe an tu da skarzhañ an dourioù lous, o klokaat evel-se aozadur ar gegin.

E porzh ar c'hastell ez eus ur puñs a servije da gaout dour a oa ezhomm war ar pemdez.

Un aozadur klet ha speredek

(un aménagement confortable et astucieux)



Ul lec'h a bouez eus al lojeiz e oa ar gegin. Alies e oa en adraoñ, er c'hav a-wechoù ha tost d'ar sal. Kegin ar Roc'h-Ugu a zo e darempred gant ar sal vras dre bevar dorikell : an aozadur ijinus-se a oa diouzh an ezhommoù hag a blije kalz d'an dud betek fin ar XVI^{vet} kantved. An digoroù-se a c'halled serrañ gant stalafioù koad bihan da ziwall ar sal draoñ diouzh trouz ha maged ar gegin. Aes eo dimp ijinañ ar bec'h a veze lakaet er gegin d'an devezhioù ma oa banvezioù, rak ober chervad ha digemer mat a oa boutin da vuhez holl dudjentil ar Grennamzer. Dibar e oa tiez-anez an aotrouien dre ma veze fardet ha serret

ar boued en ur pezh disheñvel (na oa ket anezhañ e tiez ar beizanted) diouzh ar sal voutin, graet evit an degemer hag ar bevañ.

Ar sal vihan en tour, gant ul leur uheloc'h eget hini ar gegin, a zo e darempred gant ar sal draoñ dre ur pempvet dorikell. Eno e oa korn ar boutailher sur a-walc'h, pe ar stal-voued pe neuze an adkegin.