

GASTRONOMÍA de la A a la Z

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

• aditivos • alimentos • ciencia • cocineros • conserva • elaboraciones • equipos • historia
• máquina • negocio • organización • patologías • servicio • sostenibilidad • técnicas • útiles ...

8.000
ENTRADAS
y **10.000** ref.
cruzadas



SOLAPA DE PRIMERA DE CUBIERTA:

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza estudia arquitectura en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid; lengua árabe en el IEEI y IHAC (Madrid), Universidad de Túnez y Universidad de Argel; master de Alta Dirección Pública; Cert. Profesionalidad nivel II de Cocinero y 1º de Dirección de Cocina en la Escuela Camino de Santiago (La Rioja). Miembro del equipo de investigación del SPYOT de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Cofundador del estudio de Arquitectura y Diseño, Línea3. Miembro de Arquitectos sin Fronteras. Dirige equipos de planimetría en excavaciones arqueológicas de la Comunidad Castilla-La Mancha. Redacción y dirección técnica del proyecto de ejecución de rehabilitación del Palacio de los Duques de Osuna (El Capricho, Madrid). Profesor de diseño y construcción. Coordinador y redactor de programas formativos de la Comunidad de Madrid en las familias profesionales de Construcción y O. P., e Industrias Manufactureras. Jefe del Departamento de Mantenimiento en el SRE de la Comunidad de Madrid. Por su interés personal viaja por muchos países desde Extremo Oriente a América, ratoneando en algunos de ellos por los fogones, como en Yemen, Siria, Túnez, Libia, Argelia, Argentina, Chile, Perú, Bolivia, México e Italia, indagando e investigando en técnicas, productos y tradiciones gastronómicas locales. Ha trabajado como camarero de barra, servicio de mesas y cocinero. Actualmente cultiva una huerta-granja para autoconsumo intentando aplicar prácticas sostenibles.

Diseño cubierta: Mavi Moreno Mejía
(Aguascalientes, México).

A mi hijo, Edgar

El Universo no es nada sin la vida, y cuanto vive se alimenta

Dime lo que comes y te diré lo que eres

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

AGRADECIMIENTOS

A mi profesor y maestro de cocina: Juan José Gutiérrez del Campo, por sus enseñanzas y ayuda en este trabajo, así como por su entrega profesional.

A Blanca Fernández de Valderrama, bióloga y profesora de enología, por su ayuda en este trabajo.

A mis profesores en las escuelas de cocina: Carmele Marquínez Echaide, Koldo Veriztaín Jáuregui, Javier Molina Val, Vega Garijo González, Jorge López-Davalillo Arce, Ramiro Palacios Cuesta, Francisco Ferreras Vicente, Miriam Cantabrana San Martín, Carlos Pascual Calvo. Esther Uyarra Piquero, Olga Pérez Reinares; así como a todos mis compañeros de estudios.

A mis compañeros y jefes de cocina: Juan Asenjo, José Miguel Sagredo, Uziel Sedano Alonso, Ángel Rubio, Rafael Rodríguez López, Milagros Pedraza, Iñaki López, Ángeles Alonso.

A Enrique Sallarés por su apoyo personal y su excepcional trabajo de la postproducción y edición digital.

Al maestro cocinero e investigador culinario Josep Garcia i Fortuny, por su desinteresado apoyo y ayuda en este trabajo.

A mi profesor, Rafael Jerez Mir, por su apoyo y ayuda a mi crecimiento como persona.

A los maestros cocineros: Aquilino y Segundo Gómez, Franca Mattasoni, Silvio Celegon, Hugo Piriz, Jianmin Zhao, Mustapha Benahmed, Vilma Waya, Ángel Palacios y aquellos anónimos cuyos fogones me han abierto, así como a la profesora de la Universidad de Jujuy, Magda Choque Vilca, por su ayuda y su defensa de los productos autóctonos y en particular de la papa andina.

A todas aquellas personas de las que he abusado haciéndoles continuas consultas durante los siete años de elaboración de este trabajo, a aquellas con las que he compartido grandes y pequeñas recetas, o buenas sobremesas, y a las amigas y amigos que han soportado pacientemente mis ensayos culinarios: Alberto Elena, Ana Elena, Ana González Bastida, Andrea Aparicio, Ángel Sebastián, Anna Sperduti, Apolinario Mangoang, Aurora Todoran, Barbara Weihrauch. Benilde Díaz, Borja Aguirreche, Bruno Sarta, Buabdallah Sergui, Carlos Domínguez, Carmen Barahona, Carmen Foj, Carole Fargues, Cecilia Jiménez, Celia Martínez, Chus Urbiola, Claire Spencer, cooperativistas de Manos Jujeñas, Dario Valverdi, David Pelegrín, Ester Barahona, Eva Dornacova, Familia Castelli, Familia De la Puerta-Llorente, Familia Del Coto-Maeso, Familia Fernández-Dieguez, Familia Fernández-Ruiz, Familia Gómez-Sal, Familia López-Palacios. Familia Martínez-Sebastián, Familia Metola-Gómez, Familia Molinari, Familia Moreno-Mejía, Familia Pérez de Arenaza de Argentina, Familia Plata-Jiménez, Fethiye Özver, Filomena Barros, Francoise Laurent, Gonzalo Ubani, Hussein Kharitah, Isabel Álvarez, Isabel Bravo, Isabel Bustillos, Javier García de Ángela, Javier Nacarino, Javier Ordóñez, Jorge Busignani, Jose María Chüh, José María García, José Saenz de Tejada, Juan Millaruelo, Juan Spalla, Julian Sauquillo, Julio Panero, Kamy, Kwon Hyeonggi, Lale Külunk, Leila Hoche, Lola y Mercedes Saenz de Cenzano, Lounes Laribi, Lucrezia Torricelli, Luis García, Manuel D'Vica, Manuel Formoso, Marcelo Lacerna, Marcelo Núñez, María de la Parra. Mariela Salaverón, Mariquilla Martínez de Pisón, Maríe Tumaliuan, Marina y Mauro Sanfilippo, May Torrejón, Merche Espiño, Mónica Morabito, Montserrat Montero, Muhammad Laid, Mustapha Guiz, Naima Rekab, Naima Tazir, Naser Belaaz, Nereida Fonseca, Nilda Vignale, nonna Lidia, Noriko Ikeda, Pablo Chang, Pablo Gómez, Paloma Garvia, Pascale Audonet, pastor José, Patricia Ciruela, Patrick Coquillon, Pau Colom, Paul Catrinescu, Pedro Molina, Piedad Salazar, Pilar Faro, Pilar Ortega, Rachid Oueslati, Rafael Gallego, René Fajardo, Ricardo Mamaní, Roberto Di Meglio, Rosa Sodero, Sandro Gossi, Santiago Heredia, Sara Ampuero, Sebas Sorondo, Simonetta Mattiello, Susana Armas, Teo Cervero, Vicente Cogolludo, Vitori Rioja, Wangeli Chaaraoui, Yamila, Yasin Bentahar, Yuvraj Elena y tantas personas con las que he compartido buenos momentos culinarios.

Por último, quiero recordar a mi abuelo materno, Benito Pérez de Arenaza y Pérez de Tejada, panadero riojano y jujeño adoptivo, y a mi bisabuela paterna, Blanca Catalán de Ocón y Gayolá, aragonesa y primera botánica española, a los que no pude conocer, pero de los que me siento agradecido heredero de su buen hacer.

Prólogo

Uno de los grandes aciertos de Francia, y algo que le dio personalidad y protagonismo durante decenas de años, fue, sin duda, su diccionario Larousse. Ese diccionario, junto a la guía Michelin, permitió que, durante más de 100 años, no existiera prácticamente en el mundo más gastronomía que la francesa.

En los últimos 50 años, gracias, en gran medida, a la “cocina de la libertad” y al esfuerzo que han realizado los países iberoamericanos, la gastronomía ha dejado de ser solo el placer de unos cuantos privilegiados, ha dejado de ser solo los restaurantes o los platos de alta cocina, para convertirse en una actividad fundamental que incide de manera directa en aspectos tan importantes como la salud, la solidaridad y la sostenibilidad.

Hoy en día, la gastronomía es considerada una actividad multidisciplinar que se extiende desde toda la cadena alimentaria (la producción, la industria, la distribución y la hostelería) hasta alcanzar diferentes disciplinas como pueden ser la nutrición, las ciencias medioambientales, las nuevas tecnologías, la educación, el derecho y la deontología, el arte o el patrimonio cultural.

En este punto, se hace necesario contar con un glosario de términos que permita facilitar la comunicación y la comprensión de los conceptos utilizados tanto en el lenguaje ordinario como a un nivel más técnico, sirviendo de apoyo para todas aquellas personas que ejerzan su profesión en el campo de la gastronomía.

Dicho glosario debe ser definido con un cierto rigor académico, actualizándose con el paso del tiempo para reflejar una evolución que, sin duda, va a seguir produciéndose en los próximos años.

Dado que España ha sido impulsora de los grandes cambios que han acontecido en el mundo gastronómico desde la cocina de la libertad, tiene sentido que este diccionario tenga su origen en el lenguaje español. Pero también debe estar abierto a recoger las expresiones, las diferenciaciones y los términos que se utilizan en los diferentes países de Iberoamérica.

Es uno de los motivos por los que este diccionario debía presentarse, desde un principio, en formato digital, para que pueda ir corrigiéndose y completándose con todos aquellos conceptos y aportaciones de los países iberoamericanos.

Por ello, la Academia Iberoamericana de Gastronomía decidió colaborar y contribuir a que el diccionario de Carlos Ruiz del Castillo tenga la máxima difusión, la máxima calidad y valoración.

Este diccionario es fruto del trabajo de más de 7 años, por parte de una persona que tiene una experiencia extraordinaria en muchos ámbitos de actividad y, muy especialmente, en el gastronómico.

La obra contiene más de 7.000 términos, que incluyen definiciones, pero también descripciones y explicaciones que tratan de facilitar la comprensión de los conceptos desde el punto de vista gastronómico, científico y culinario.

Como ocurre con los grandes diccionarios y enciclopedias, este trabajo va a facilitar mucho la labor no solo de periodistas y de escritores sino, también, de los profesionales de la toda la cadena alimentaria, desde los productores o industriales hasta los distribuidores, comerciantes y profesionales de la hostelería, chefs, personal de sala o especialistas en vino y bebidas. Y, naturalmente, de los críticos y gourmets que, a menudo, echamos en falta definiciones exactas y fiables de las palabras que utilizamos en nuestro día a día.

Quiero felicitar al autor, Carlos Ruiz del Castillo, y a todo el equipo que ha hecho posible que salga adelante esta edición digital, que podrán ver, apreciar y valorar en las próximas páginas.

Rafael Ansón

Presidente de la Academia Iberoamericana de GASTRONOMÍA (AIBG)
Presidente de la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía
Fundador y presidente de honor de la Real Academia de Gastronomía de España
Fundador y presidente de honor de la Academia Internacional de Gastronomía

Introducción

A pesar de la importancia que sin duda tiene el estudio de la alimentación y la gastronomía actualmente, lo cierto es que este interés no es tan antiguo como podríamos pensar. Durante siglos, los historiadores dedicaron sus investigaciones a acontecimientos marciales, palatinos o comerciales -todos, sin duda de gran importancia-, pero se olvidaron de que el ser humano fisiológicamente tiene necesidad de comer y beber para su sustento.

Hasta los años veinte y treinta del siglo pasado, no se llevaron a cabo en Europa los primeros intentos serios de aproximación a los sistemas alimentarios del pasado. Los pioneros fueron los poloneses en 1950, que introdujeron la idea de que la alimentación es uno de los componentes básicos de la cultura material de cada pueblo.

En 1961, un conjunto de expertos franceses liderado por el célebre Fernand Braudel de la escuela de los *Annales*, consideró que la nueva línea de investigación gastronómica requería la colaboración constante de historiadores, arqueólogos, médicos, antropólogos, biólogos y cocineros profesionales. Este nuevo concepto de enfocar la investigación, desde la perspectiva interdisciplinaria, no debemos considerarla en absoluto baladí, máxime si ya se apuntaba que el cocinero no podía quedar fuera de estas investigaciones.

A finales de 1976 el *Grupo Gourmets* organizó en Madrid una *Mesa Redonda sobre Gastronomía* en la que intervinieron Rafael Ansón, Juan Marí Arzak, Paul Bocuse, Raymond Oliver y otros periodistas y cocineros interesados en la modernización de la cocina española. Este sería el germen de la transformación de esta cocina y en especial de la creación de la nueva cocina vasca sobre tres principios: recuperación de la tradición perdida; cocina de mercado y temporada, y creación de nuevas elaboraciones con la incorporación de ingredientes novedosos como las algas.

A nivel europeo, entre 1979 y 1983, en Italia y Francia se organizaron congresos donde participaron los mejores especialistas del momento. En España se publicaron trabajos relevantes a partir de 1985, los cuales se ocuparon principalmente de los sistemas alimenticios vigentes en el Al-Ándalus, a la par otros investigadores hicieron lo propio en los reinos cristianos. El suelo hispánico como encrucijada histórica de culturas, tal como el historiador Eloy Terrón ya apuntó con mucho acierto, ha dado para estudios muy diversos, y en la actualidad continúa esta línea historiográfica, a la que se incorpora un interés creciente en dar a conocer los hábitos gastronómicos de los íberos, como consecuencia de las investigaciones en el campo de la arqueología.

En 1985, en Barcelona se celebró un ciclo de conferencias con el título: "*L'alimentació medieval. Producció, circulació i consum de queviures a la corona catalano-aragonesa*" (La alimentación medieval. Producción, circulación y consumo de víveres en la corona catalano-aragonesa), en las cuales tuve el placer de poder colaborar.

A principios del presente siglo la gastronomía española dio un salto cualitativo, liderando la vanguardia mundial, especialmente de la mano de Ferrán Adrià. Actualmente, podemos constatar la ingente cantidad de recetarios publicados de toda índole. No obstante, los estudios pormenorizados en lengua castellana de conceptos elementales de cocina, pastelería y repostería, nomenclatura de alimentos y procesos culinarios son muy escasos. El que escribe estas líneas combinó la práctica de la docencia con el arte de los fogones algunos años, y pudo constatar la dificultad de explicar a sus alumnos y alumnas la utilización de ingredientes, despiece de pescados y carnes, tiempos de cocción, cambios físicos y químicos en el proceso de cocina, etc. En estas circunstancias, debía improvisar un léxico básico para intentar explicar e inculcar al pupilo los conceptos más elementales.

Por todo ello y refiriéndonos a la obra que el lector tiene en sus manos, el autor de *Gastronomía de la A a la Z*, Carlos Ruiz del Castillo, arquitecto y cocinero, ha tendido caminos, carreteras y puentes en la intrincada red de conceptos culinarios. Su lectura ofrecerá al lector una amplia variedad de conocimientos gastronómicos: desde obras de cocina en la antigüedad, condimentos, pescados poco conocidos, cocineros afamados del pasado; hasta

explicaciones científicas del porqué de las técnicas que se utilizan a diario, con aportaciones al nuevo léxico vinculado a los cambios recientes en la gastronomía.

Una de las cualidades más destacables de esta obra es la habilidad y sapiencia del creador de rodearse de especialistas de diversas materias, todas ellas relacionadas con el motivo de estudio, sin olvidar a un número no menor de colegas cocineros.

No satisfecho con ello, también ha visitado diversos países de las dos riberas del Mediterráneo y territorios de habla hispana del continente americano. Seguro que libreta en mano y sabiendo *escuchar* -verbo del que muchas veces olvidamos su existencia-, ha ido anotando minuciosamente todo el conocimiento que se le ofrecía.

El autor llama a esta actividad *ratonear*, americanismo chileno que significa indagar, echar un vistazo por curiosidad o diversión. Hace unos años, decía un crítico gastronómico que la curiosidad es la que nos hace mover para adquirir nuevos conocimientos. Es intrínseca a la condición humana.

Especial mención la dedicación en ofrecernos descripciones precisas de términos culinarios populares que a priori no requieren mucha literatura, sin embargo, ofrece a los lectores acepciones que probablemente le sean desconocidas. Pongamos el caso de la palabra “palillo”, que en español de España significa mondadientes, pero si cruzamos el Atlántico hasta Perú, denomina el rizoma de una planta de la cual se extrae un colorante anaranjado con fines culinarios. O “algarroba”, nombre que identifica en España, América del Sur y África el fruto de tres árboles completamente distintos entre sí. Son solo dos ejemplos ilustrativos del largo puente cultural reconstruido por el autor entre la península ibérica y los países americanos de habla hispana, mediante más de 7.000 entradas y 5.000 referencias cruzadas.

En 1920, el Maestro cocinero tarraconense Ramon Rabasó Figuerola, publicó el libro *El Práctico. 2400 recetas*. El objetivo del autor era poner al alcance del profesional de habla castellana el compendio de los conocimientos culinarios de la alta cocina francesa e internacional de la época. La tercera edición de 1941 recopila 5.250 recetas hasta alcanzar, en las sucesivas ediciones, las 6.500 actuales. Esta obra centenaria ha sido y es un referente de más de uno de los cocineros actuales de vanguardia.

Deseamos que el trabajo que presentamos también sea una “OBRA VIVA” y que la presente “*editio princeps*” no sea más que el punto de partida de una singladura culinaria apasionante que, con la colaboración y aportación de todos los interesados en el tema, será un referente imprescindible en Gastronomía. Considero que *El Práctico* y *Gastronomía de la A a la Z*, son dos obras esenciales y complementarias. El primero, recopilación de un pasado gastronómico que no debemos olvidar; el segundo, el presente y a la vez una proyección de futuro.

Con el augurio de que esta obra tendrá una vida muy larga y el deseo de que en una segunda edición se incorporen definiciones de las otras lenguas que cohabitan en suelo hispánico, lo que supondrá un reconocimiento a todas ellas, a la vez que un acto de cohesión gastronómica.

Por estas razones, me permito recomendar encarecidamente a todos aquellos profesionales de la restauración y la hostelería, así como las escuelas de cocina, que presten mucha atención a esta publicación. Les puedo asegurar que no quedarán defraudados.

Barcelona, mayo del 2023

Josep Garcia i Fortuny

Cocinero, jefe de cocina, jubilado

Investigador de la Gastronomía Hispánica

Expresidente de l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona “*Casal del Cuiner*”

Excopresidente de la Federació de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE)

Motivación del autor

Para la iniciación y aprendizaje en el arte de la gastronomía parece imprescindible llegar a comprender determinados conceptos que se prestan a confusión, además de observar y entender las prácticas culinarias, cuya razón de ser conviene conocer para su correcta utilización. Tanto los alumnos de restauración, como los apasionados *foodies* o incluso cocineros, no son ajenos a esta necesidad.

Cuando estudiaba en la escuela de hostelería, tanto mis compañeros como yo, teníamos dificultades para entender ciertos términos o la esencia de ciertas sustancias, pero mucho más para entender el porqué de muchas de las técnicas utilizadas en la cocina.

Por un lado existe la dificultad de encontrar explicaciones claras sobre muchos temas, como las características de algunas sustancias o microorganismos (lípidos, azúcares, levaduras, etc.), y mucho más entender el funcionamiento de algunas técnicas culinarias o el porqué de los probados consejos de las abuelas, como cocer las legumbres sin sal o trocear la lechuga con la mano, y los procesos físicos, químicos o bioquímicos en que se basan (reacción de Maillard, ósmosis, fermentación, oxidación, emulsión, etc.). A estas dificultades se añade el hecho de que existen ciertas confusiones terminológicas bastante comunes, incluso en textos impresos, como afirmar que las marmitas son más altas que anchas, que la *tabbouleh* se hace con cuscús o que *babaganush* y *mutabal* son la misma elaboración; pero algunos más graves; por ejemplo, es muy común referirse de forma errónea a la *caloría* o incluso clasificar el erizo de mar como molusco.

En la red pueden encontrarse compilaciones exhaustivas y diversas fuentes de gran utilidad. Pero, más allá de que en un momento dado no se tenga éxito al buscar algún término, lo que es cierto que ocurre pocas veces, en ocasiones es difícil discernir y reconocer los errores que esas fuentes a veces contienen, máxime cuando en muchos casos unas páginas no son sino copia de otras.

Fue precisamente esta situación y el empuje de algunos compañeros, lo que me alentó a acometer este glosario, poniendo toda la ilusión en ello. Se trata de un trabajo, que debería acometerse con equipos bien dotados de medios, y que, en mi caso, ha tenido que reducirse a un prolongado trabajo personal, con el alimento y la contribución desinteresada de profesores, amigos y compañeros.

Intentar explicar de forma clara y sencilla algunos de estos conceptos, sin limitarse a una definición aséptica, es uno de los principales objetivos de este trabajo y la razón de la extensión de algunos artículos. Resulta mucho más fácil aplicar las diferentes técnicas culinarias cuando se entienden los procesos físicos, químicos o bioquímicos que están tras ellas.

Cuando se trata de hacer un trabajo de referencia como un glosario temático, el primer reto consiste en delimitar el o los ámbitos o áreas del sector a que se refiere, además de los propios contenidos de estos ámbitos, ya que la inclusión de la totalidad de los ítems posibles resulta en la práctica, y en la mayoría de los sectores, una tarea imposible. En esta labor es importante intentar aplicar criterios homogéneos y reconocibles, lo más objetivos posible. El problema es que en ámbitos tan amplios en los que los contornos están muy poco definidos y el valor de las apreciaciones subjetivas cobra gran importancia, esta tarea resulta difícil, por lo que el trabajo debe intentar ser lo más riguroso y sistemático posible.

No pretendo sino hacer una pequeña contribución al estudio del lenguaje relacionado con la gastronomía y la alimentación, intentando cubrir algunas lagunas detectadas. Con ese fin, he redefinido cada uno de los términos incluidos, en función de los distintos matices que aporta cada una de las fuentes con las que he trabajado, intentando situarlos, además, en su contexto socioeconómico, y explicando el porqué de las diferentes

técnicas culinarias, lo que sin duda contribuye a su correcta aplicación y adaptación a cada necesidad. Para ello he procurado sintetizar todas las fuentes, tanto de diferentes textos, como mi propia experiencia personal y la consulta a compañeros de estudio y trabajo, jefes de cocina y profesores, incorporando términos populares, así como aquellos prestados de otras lenguas o propios de la jerga de los fogones. El resultado es este trabajo, que creo que puede ser útil tanto a aficionados, estudiantes y profesionales interesados en profundizar en sus conocimientos, o simplemente hacer consultas rápidas, como a cualquier persona que da de comer a su familia o amigos. En él he procurado ser lo más riguroso, sistemático y objetivo posible, al recorrer y escudriñar cada rincón de la cocina y la gastronomía de forma sistemática, intentando que estas líneas tengan alma: esto es, que no sean inmunes al aroma del aceite, del pescado..., al calor de los fogones o la tensión del servicio; en definitiva, que huelan a cocina. Para ello he pasado olfateando cual ratón en las despensas e incluso debajo de los timbres, aunque lo he hecho, sin duda, cometiendo fallos y dejando lagunas, por los que no puedo sino disculparme de antemano y agradecer cualquier corrección en las direcciones:

gastronomiadelaalaz@gmail.com

carlos@gastronomiaaz.com

La Rioja, junio de 2023

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

Metodología y guía de uso

Lo primero ha sido definir los ámbitos de actuación disciplinar, geográfico, cultural, histórico, etc. Se trata de una recopilación de términos relacionados con la gastronomía, la restauración y la nutrición en cuanto a las técnicas, organización, espacios, utensilios, máquinas y equipos destinados a la elaboración, conservación y la obtención y producción de los alimentos y productos auxiliares, como los propios productos y elaboraciones; y también de los términos relacionados con la calidad, seguridad alimentaria, salud, sostenibilidad y accesibilidad, y de las patologías y riesgos derivados de las praxis incorrectas, incluyendo algunos relacionados con las características organolépticas de los alimentos. Por alguno de estos campos –la accesibilidad, por ejemplo-, paso de puntillas dada la dificultad de definir sus contornos, pero son guindas que no podían faltar, al menos como testimonio reivindicativo de una demanda social.

También incluyo algunos nombres propios que han tenido un protagonismo en la gastronomía actual o en la historia de la gastronomía, como cocineros, panaderos, científicos o escritores, y algunos textos que han supuesto algún hito en el devenir de la gastronomía, tanto española como iberoamericana, si bien este ha sido uno de los ámbitos más complicados, ya que me hubiera gustado incluir a muchos más, que mercedamente deberían estar presentes.

En general, me he centrado principalmente en la gastronomía española, aunque presto una atención especial al ámbito iberoamericano y cómo no a la gastronomía mediterránea; pero también incluyo una referencia a otras con gran presencia en la actualidad en nuestro ámbito cultural, como algunas cocinas orientales.

No he querido dejar de hacer un pequeño esbozo de algunas técnicas de pesca o agricultura, en la medida en que, además se servir para su obtención, repercuten en las características de los alimentos. También recojo un número limitado de DO de vino, ya que sería imposible hablar de las más de setenta que hay solo en España, o unas pocas variedades de aceitunas de las cerca de trescientas que existen; y qué decir de los miles de elaboraciones culinarias, de las que incluyo apenas las más significativas, con nombre propio, con sus ingredientes y características principales. De ahí que pida disculpas por aquellos platos regionales que no han entrado en este glosario y que merecerían estar. Obviamente, estos ámbitos son demasiado extensos e imposibles de abarcar, y determinar sus límites es tarea complicada y que requiere una valoración pormenorizada en cada caso. En todo caso, agradeceré del lector cualquier indicación en este sentido, para añadir en futuras ediciones.

Por último, he intentado considerar y analizar ciertos datos que contribuyen a entender la trascendencia cultural, social o económica de algunos productos o elaboraciones, y como ya he dicho anteriormente, he prestado una atención especial a algunos aspectos técnicos o científicos que ayudan a comprender el porqué de ciertas prácticas tradicionales o nuevas.

Una de las más difíciles decisiones ha sido dotar o no a todos los artículos de una estructura fija. En principio parece un requerimiento razonable para una obra de referencia. Sin embargo, dado lo heterogéneo de los ítems tratados y el hecho de que algunos de ellos (como pueden ser los frutos) sean muy similares, aportar los mismos datos puede no tener demasiado sentido. Por ejemplo, qué sentido tiene extenderse en las presentaciones comerciales o usos de la manzana, lo que consumiría innecesariamente un espacio sin aportar datos relevantes, que sí pueden ser oportunos en el caso de un fruto exótico. En este sentido he optado por la practicidad, con la intención de aportar datos útiles. Por eso, en unos casos presto más atención a la descripción formal de los distintos géneros y en otros me ha parecido relevante hablar de aspectos culturales o históricos. Así, al hablar de la patata, que juega un papel

fundamental en la gastronomía actual y merecería un mayor espacio para dedicar la debida atención a productos muy diferentes que van desde el chuño del Altiplano andino a su contrapunto en las sofisticadas patatas soufflé, cómo no iba a hacer referencia a su importancia económica en la historia, al contribuir a que la Revolución Industrial fuera posible, por crear, junto con el maíz, unos excedentes agrícolas sin precedentes, que permitieron la transferencia de mano de obra del sector agrícola al industrial. Lo mismo ocurre con la extensión de las entradas; soy consciente de que algunas son sensiblemente más largas, pero ello no determina la importancia de los ítems, sino que se debe, sobre todo, a la consideración de que algunos artículos precisaban una determinada extensión para poder contener el fruto de una investigación compleja y en algunos casos difícil de conseguir, y que por tanto representa una mayor utilidad, frente a otros que por su cotidianeidad la mayoría de sus datos están en el imaginario colectivo o son demasiado obvios, y como no al paso por el filtro del interés personal.

Por otro lado, existen ítems relacionados entre sí que he agrupado como un artículo único, siempre con los debidos redireccionamientos desde cada uno de ellos; tal es el caso de distintas especies de calamar o gamba, o distintos tipos de azúcar o de café. En cambio, en otros como el pimiento/chile/ají y sus variedades, o la salsa, el pan, y todos sus tipos, se establece una entrada madre que ofrece la posibilidad de ir a cada variedad o tipo, cuyas entradas son independientes. La decisión de qué ítems se agrupaban y cuáles no, ha sido estudiada caso por caso, con el criterio de la utilidad; sobre todo en el caso de nombres comerciales que se prestan a confusión o de aquellos que, por su número y sus características parecidas, resulta más práctico tenerlos uno junto a otro para las oportunas comparaciones y reconocimientos. En otros casos, en cambio, en los que los ítems tienen una marcada personalidad suficientemente diferenciada o reclaman un espacio propio, se les ha dotado de artículos independientes, que generalmente están relacionados por referencias cruzadas. Más allá de que los criterios utilizados pudieran ser discutibles, y precisamente por ello, he establecido el mayor número de redireccionamientos posible que faciliten la fácil localización del término buscado.

Todas estas cuestiones son las que me han llevado a la conclusión de no establecer un esquema fijo en los artículos, sino unas líneas generales que se adaptan al contenido de cada uno en pro de lo que he considerado más útil. No obstante, el primer dato que siempre se ofrece es el relativo a la sinonimia, intentando incluir, dentro de lo posible, nombres populares y localismos. Estas denominaciones alternativas en muchos casos están dotadas de entradas propias que redirigen al artículo principal, para facilitar su localización, incluso en el caso de grafías incorrectas (siempre advertidas) o de otras lenguas. Cuando ha sido posible, he incluido grafías no latinas. Cuando se trata de especies botánicas o zoológicas, a las distintas denominaciones sigue el nombre científico, como pasaporte universal identificativo de cada especie o género taxonómico. En este caso he asumido la imprecisión de que, aunque este nombre científico se refiera a la especie, es decir a la planta en sí misma, se le atribuya a ciertas partes de ella, como los frutos o las hojas, por simplificar y evitar reiteraciones léxicas que resultan obvias. Y lo mismo ocurre con los términos hongo y su cuerpo fructífero que es la seta (ambos explicados). En muchos casos incluyo también la familia, que incluso tiene entrada propia en aquellas más relevantes, en la medida que ayuda a comprender ciertas características comunes de distintas especies. En unos pocos casos, en los que no existe una denominación popular suficientemente implantada, encabeza el artículo principal el propio nombre científico.

En las denominaciones científicas he prescindido del autor de la clasificación (Linneo, Thunberg, etc.), por considerar que no es relevante para este glosario. Sin embargo, he mantenido la nomenclatura que hace referencia a características o denominación de las especies: "sp." detrás del género significa que no se puede indicar la especie; "spp." detrás del género significa que se refiere a varias especies; "subsp.", subespecie; "var.", variedad; "f.", forma, y por último "x", entre el género y la especie, que se trata de un

híbrido. Además, en algún caso he creído conveniente incluir sinonimia científica para contribuir a evitar confusiones, lo que se indica con "sin.". En este mismo sentido, debo señalar que, salvo cuando se trata del nombre científico, la palabra variedad a veces está utilizada en las diferentes entradas sin el sentido clasificación taxonómica, refiriéndose tan solo a variedades zonales, de cultivares, etc., que no tienen entidad como variedad botánica o zoológica.

En cuanto a la alfabetización, está basada en las normas internacionales del ISBD. Los pocos términos que empiezan por una cifra, se incluyen al principio de la letra A. En general se considera el nombre principal; por ello *agua de azahar*, está alfabetizada por *azahar* y sin embargo *agua de Valencia*, lo está como nombre completo, que en realidad es, como ocurre con *pico de gallo*, *perrito caliente* o *pepino de mar*, mientras que *pimiento del piquillo* está alfabetizado por *piquillo*. De todos modos, como en otros casos ya expuestos, siempre que he pensado que podía haber confusión, he incluido ambas alfabetizaciones, para facilitar la localización.

He eludido la utilización de cursiva para aquellas palabras que se consideran barbarismos o neologismos, debido a que en el lenguaje de los fogones es muy habitual utilizar algunas de estas palabras, en especial galicismos, por lo que en este diccionario se emplea un gran número de ellas. La cursiva se reserva para palabras sobre las que se quiere centrar la atención, además de las denominaciones científicas, títulos de obras o citas textuales, que además y como no podía ser de otra manera, van acompañadas de las correspondientes referencias bibliográficas. Estas referencias se utilizan también cuando se considera necesario reconocer la autoría de los datos vertidos u opiniones, pero no cuando se trata de datos universalmente aceptados, fácilmente comprobables o que responden a la observación y análisis de este autor.

En la transcripción de los nombres a caracteres latinos he procurado utilizar aquellos que son más reconocibles con la fonética castellana, especialmente en el árabe, idioma en el que existe en España una larga tradición de arabistas. He respetado, sin embargo, aquellas grafías latinas que la propia empresa productora propone; así por ejemplo se escribe como *boukha* lo que en castellano sonaría *buja* (بوخة). No obstante, también aquí, he procurado hacer entradas independientes para aquellas palabras que puedan presentar problemas de localización. Lo mismo ocurre con las siglas y abreviaturas, como puede ser el caso de D. O. P. y DOP, ya que, a pesar de ser esta última la forma correcta, a veces se utilizan los puntos, por lo que he decidido incluir ambas, al tener alfabetizaciones muy distantes.

En cuanto a las elaboraciones, y siguiendo la intención apuntada en la *motivación del autor* de no aportar recetas, he incluido aquellas que tienen nombre propio específico, y no aquellas que simplemente hacen referencia (en castellano) a los ingredientes que las integran; por ello no se incluye *alcachofas con jamón* o *patatas con carne* y sin embargo se sí incluye *patatas a lo pobre*, *patatas a la riojana* o *caldereta*. En las elaboraciones incluidas se enumeran los ingredientes (excepción hecha de la sal y a veces el aceite, que en general omito por evitar reiteraciones) y en todo caso algún punto relevante de la elaboración o aspectos culturales de interés.

He prestado una especial atención a la introducción de referencias cruzadas (más de 6000), con el fin, una vez más, de aportar utilidad. Estas referencias en ocasiones pretenden desambiguar o matizar ciertos términos que suelen prestarse a confusión, a veces aportan informaciones complementarias sobre los mismos o contribuyen a señalar coincidencias culturales, y en otros casos indican la existencia de artículos que tienen que ver con el que se está consultando por otras razones o incluso que son su contrapunto.

Como en otras obras, cuando a continuación de una entrada, solo consta un nombre sin otra explicación, se trata de un sinónimo y este es un redireccionamiento al artículo principal, donde se encuentra la correspondiente descripción. Por evitar reiteraciones

obvias, no he puesto *ver* o *véase*, salvo en los casos en los que puede haber dudas de que exista ese artículo principal o que el redireccionamiento sea a una subentrada del artículo. Sin embargo, en la edición digital siempre existe un *véase*, que sirve de soporte para el alojamiento del hipervínculo. En los siguientes ejemplos se ven distintas formas de redireccionamiento:

Casava: Mandioca - **Cabeza de fraile:** Platera - **Chivo:** Ver bajo Caprino - **Ceceño, Pan:** Ácimo, Pan - **Ciseler:** Cincelar - **Ciclamato sódico:** Ver bajo Edulcorante - **Colocasia:** Ocumo (1)

Por último, no quiero cerrar estas líneas sin pedir disculpas a esos habitantes de ríos y mares, llamados peces, por referirme a ellos, casi siempre, como pescados; ya lo siento, pero estas líneas responden a la visión de un cocinero amante del pescado.

La Rioja, junio de 2023

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

Nota a la Edición Digital

Con objeto de mejorar la experiencia del usuario-lector de GASTRONOMÍA de la A a la Z y proporcionarle la mayor utilidad y comodidad, hemos dotado a esta edición de hipervínculos de ida y vuelta para las más de 6500 referencias cruzadas y las fotografías que se han incluido. Ello representa un total aproximado de 10.000 hipervínculos que permiten ir a una determinada entrada o foto, o incluso a un enlace exterior, al hacer clic sobre el vocablo o el icono correspondiente.

Dependiendo de los equipos y sistemas operativos unos pocos de estos redireccionamientos pueden no funcionar correctamente; esto no tiene ninguna consecuencia sobre el contenido, limitando tan solo la comodidad del automatismo e invitando al lector a buscar manualmente el vocablo, como en cualquier otro diccionario. Por otro lado, estamos trabajando para lograr que esta utilidad extra de la que hemos dotado al e-book, funcione plenamente en todos los equipos.

GASTRONOMÍA de la A a la Z

A

2-DCB:

Alquil ciclobutanona.

3R:

Regla que tiene por objeto reducir la llegada de residuos al medio ambiente. Se trata de las iniciales de Reducir, Reutilizar, Reciclar. Estas palabras significan respectivamente: consumir menos; prolongar la vida útil de los productos dándoles nuevos usos, para finalmente, someterlos a un proceso industrial en el que los materiales que ya no son reutilizables, se convierten en materias primas. Artículos relacionados: Sostenible. Kilómetro 0. Kilométrico.

4 especias:

1. Quatre-épices. Condimento típico de la cocina francesa y utilizado en otras cocinas a base de 4 especias: pimienta, clavo, nuez moscada y jengibre.
2. Pimienta de Jamaica (Ver bajo: Pimienta, 6).

5 especias:

1. Cinco especias de la cocina china: Condimento de la cocina china basado en el equilibrio del ying y el yang y consiste en una mezcla de especias, que, aunque tiene varias versiones, normalmente se basa en las siguientes especias: canela china, clavo, jengibre, pimienta de Sichuan, hinojo, anís.
2. Panch phoron (*cinco especias*). Condimento de la cocina bengalí y bangladesí que se compone de alholva, comino, hinojo, mostaza y ajenuz.

5S:

Herramienta de gestión de calidad, creada por Toyota en los años 60 del siglo pasado. Se trata de las iniciales de: Seiri (整理), Seiton (整頓), Seiso (清掃), Seiketsu (清掃) y Shitsuke (躰), cuyo significado es: Clasificación, asegurando todo lo necesario y eliminando lo no necesario del área de trabajo; Orden, organizando el espacio de trabajo de forma racional y eficiente; Limpieza, eliminando suciedad y facilitando el control visual; Estandarización, señalizando de

forma universal para facilitar el orden y que el desorden sea fácilmente reconocible por todos; Disciplina y hábitos, para la mejora permanente. Se trata de una herramienta especialmente útil en la industria alimentaria, consiguiendo un trabajo más eficiente, disminuyendo los tiempos perdidos y reduciendo la posibilidad de accidentes y contaminaciones. Artículos relacionados: Calidad. EFQM. ISO. SCTE. Michelin. Seguridad. Señalización. Accesibilidad. Triángulo de trabajo bajo: Triángulo. Ergonomía. FIFO. FEFO.

7 especias:

Baharat.

A banda:

Plato de arroz con pescados y mariscos, típico del litoral levantino; se sirve en primer lugar el arroz cocido en el caldo del pescado y opcionalmente los pescados y mariscos que le han dado sabor. Suele acompañarse de all i oli.

A l'ast:

Al espeto. Ver bajo: Espeto.

Abacaxi:

Piña.

Abadejada:

Comida, normalmente entre amigos o conocidos, o en fiestas populares, consistente en un guiso de bacalao.

Abadejo:

1. *Pollachius pollachius*. Abad. Pescado de agua salada, procedente en su mayor parte del Atlántico Norte; pescado blanco, poco graso, similar al bacalao a cuya familia (gadiformes) pertenece.
2. Abadejo de Alaska. *Gadus chalcogrammus*. Pescado blanco de agua salada, que suele capturarse en el mar de Bering. Tiene un crecimiento rápido y puede llegar a cerca de un metro. Su sabor es más suave que el abadejo común, al igual que tiene aún menos grasa. Se utiliza en la industria alimentaria para elaboración de surimi (véase) y para preparados congelados rebozados; también en cadenas de comida rápida.

Abaisse:

Porción de masa que se estira con un rodillo para hacerla más fina.

Abalone:

Abulón.

Abarrotes:

Término marítimo, que viene de *barrotes*, travesaños que se ponían en los barcos para poder llenarlos (*abarrotarlos*) de todo tipo de productos, especialmente alimenticios para cruzar mares y océanos, tanto como alimento de la tripulación durante la travesía, como para abastecer a los puertos de destino de productos de ultramar (*ultramarinos*). Además, en las labores de la estiba y con el mismo origen etimológico (*barrotes*), se llamaba *abarrotes* a los sacos o bultos diversos, llenos de productos más o menos flexibles, que permitían el ajuste, para aprovechar el espacio y rellenar los huecos que quedaban entre los barriles y grandes bultos, y que, al mismo tiempo, servían para impedir el desplazamiento de la carga. Por ello, estos productos se conocían como *abarrotes* y dieron nombre a los establecimientos donde se vendían y las personas que los vendían (*abarroteros*).

1. Artículos para el abasto de las casas o establecimientos, especialmente los de alimentación.

2. En México, Colombia, Ecuador, Perú y otros países de Centroamérica, tienda en la que se venden comestibles, bebidas y otros productos para el hogar.

Artículos relacionados: Abasto (3). Bodega. Grosería. Kiosco. Pulpería. Ultramarinos.

Abasto:

1. Provisión de artículos alimenticios.

2. Mercado de abasto. Ver bajo: Mercado (3)

3. Bodega. En Venezuela y otros países de Iberoamérica, tienda de venta productos para el hogar, especialmente alimentos. Artículos relacionados: Abarrotes. Bodega. Grosería. Kiosco. Pulpería. Ultramarinos.

Abate:

Espalmadera.

Abatí:

1. Maíz, en guaraní.

2. Chicha.

Abatidor de temperatura:

Equipo de cocina, capaz de bajar la temperatura de los alimentos en muy poco tiempo, para reducir la exposición a temperaturas templadas y consiguientemente el riesgo de desarrollo de microorganismos patógenos.

Abatir:

Bajar rápidamente la temperatura de un género o elaboración, con objeto de impedir la proliferación de microorganismos patógenos, cortar la cocción o endurecer su estructura. Puede realizarse, según los casos, mediante un abatidor de temperaturas, inmersión en agua con hielo, nitrógeno líquido u otro procedimiento.

Abedul:

Betula pendula sin. *B. verrucosa* sin. *B. alba*. Planta arbórea de gran porte, cuyas hojas se utilizan en infusión por sus propiedades diuréticas. De su corteza se extrae una pomada para el tratamiento de la piel con propiedades antiinflamatorias y antisépticas.

Ablandador:

1. Ablandador de masas. Utensilio compuesto por varias cuchillas curvas y paralelas, unidas a un mango, que se utiliza para facilitar la preparación de diferentes masas; especialmente si intervienen grasas sólidas como la mantequilla.

2. Ablandador de carne. Tenderizador.

Ablandar:

1. Cocer muy lentamente frutas hasta que queden blandas, sin que adquieran color dorado.

2. Añadir un líquido a una masa para que, tras amasarlo con ella, la vuelva más tierna y suave.

Abocado:

Embocado.

Abocarte:

Boquerón, en Cantabria.

Abomaso:

Cuajar.

Aborrajado:

Elaboración típica de Colombia, a base de láminas de plátano macho muy maduro (la piel debe estar negra), rellenas de queso blanco y normalmente bocadillo (véase bajo: Bocadillo, 2) de guayaba, todo rebozado en harina y huevo, y frito, a lo que se suele añadir sal y azúcar.

Abrebotellas:

Utensilio para quitar las chapas a las botellas.

Abrefácil:

Conjunto de sistemas de apertura de latas, botes, briks y otros envases industriales, que facilitan la apertura con las manos, sin necesidad de ningún instrumento especial.

Abrelatas:

Utensilio para abrir latas. Los hay de muy diversas formas y sistemas de accionamiento, manuales o eléctricos.

Abreostras:

Utensilio que se utiliza para abrir ostras, del que existen muchos modelos. Puede consistir en un pequeño cuchillo, de hoja muy corta y ancha, a la par que robusta, y acabada en punta, para introducirla entre las dos valvas del molusco y hacer palanca. Puede ser una tabla que suele tener una concavidad en la que colocar la ostra u otro mecanismo para sujetarla, y una palanca con una punta para introducirla entre las dos valvas.

Abridor:

1. Abrebotellas.
2. Abrelatas (más raramente).

Abrillantar:

Lustrar. Dar brillo a una preparación con grasa, huevo, almíbar, jalea, gelatina, etc.

Abrótano:

Artemisia abrotanum, sin. *A. herbacea*. Planta herbácea de la familia de las asteráceas (véase), como la manzanilla, la estevia o el estragón. Tiene un aroma y amargor parecido al ajeno con matices que recuerdan al limón. Se utiliza en infusión como tónico digestivo; también se utiliza en algunos lugares para aromatizar carnes de caza y pescados azules. Se debe limitar su uso, ya que contiene componentes con una cierta toxicidad.

Absenta:

Ajeno. Bebida anisada, de origen suizo, pero que alcanzó su popularidad en Francia, elaborada con ajeno, hinojo, anís y otras hierbas. Tiene un fondo amargo procedente sobre todo del ajeno y posee una muy alta graduación alcohólica, que puede ir desde 45 % o 50 %, hasta de 80 % vol. o más. Ha sido una bebida muy controvertida por sus efectos sobre el cerebro conociéndose como *diablo verde*. Comenzó siendo una pócima medicinal hasta llegar a alcanzar gran popularidad durante todo el siglo XIX estando ligada a grandes artistas como Van Gogh, Hemingway, Picasso o Pessoa, hasta que fue prohibida en Francia en 1915, como también lo fue en otros países; en España, en cambio, nunca ha estado prohibida y algunos países han levantado sus prohibiciones poniendo límite al contenido en ciertos compuestos como la tujona.

Abulón:

Abalone. Oreja de mar. *Haliotis* spp. Reciben este nombre distintas especies de moluscos gasterópodos del género *Haliotis*. Su única concha tiene una forma ovalada terrosa por el exterior, pero con variados colores nacarados en el interior. Su tamaño varía con las especies, pudiendo ser desde unos 3 cm a veinte o más. En la Macaronesia (Azores, Canarias, islas Salvajes, Madeira y Cabo Verde) se encuentra la *Haliotis tuberculata coccinea*, de unos 10 cm, también conocida como almeja canaria, cuyo cultivo se está experimentando en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. La carne del abulón, firme y sabrosa, es muy apreciada en los mercados de Extremo Oriente, así como en Chile, México y actualmente en EE. UU., alcanzando un alto valor económico. Se comercializan frescos, congelados, enlatados o secos. Se suelen someter a cocciones

prolongadas a baja temperatura. Artículos relacionados: Loco.

Acai:

Azai.

Acajú:

Anacardo.

Acanalador:

Utensilio que consiste en una media caña con un mango que se utiliza para realizar canales en un producto.

Acanalar:

Realizar canales o estrías en un producto para decorarlo.

Acaramelar:

Bañar un género o un molde con caramelo.

Accesibilidad:

En restauración, es la condición que tienen los espacios, maquinas, utensilios y productos relacionados con el sector, por la que pueden ser universalmente accesibles, y por tanto utilizados por todas las personas, sean particulares, profesionales o clientes, independientemente de sus capacidades físicas, cognitivas o técnicas. Estas condiciones de accesibilidad, van desde el diseño de los espacios arquitectónicos y elementos a utilizar, como herrajes y accionadores de las distintas instalaciones, utilización de tecnologías digitales para facilitar la comunicación con el equipamiento, hasta el marcaje en braille de los productos envasados. Muchas de las condiciones de accesibilidad son útiles no solo para que puedan ser utilizados todos los espacios y elementos por todas las personas que pudieran tener algún tipo de discapacidad, sino que vienen a facilitar el trabajo todas las personas, que puedan tener una discapacidad transitoria, o que aun no teniendo estas discapacidades, puedan tener por el ejercicio de su actividad las manos ocupadas, o que no deban tocar con ellas ciertos elementos para garantizar las condiciones de seguridad alimentaria; además, el diseño con criterios de accesibilidad universal siempre aumenta las condiciones de seguridad laboral o simplemente doméstica de cualquier persona. Artículos relacionados: Braille. Señalización. Seguridad. Cocinar a ciegas. Ergonomía. 5S.

Acebuche:

Olivo silvestre.

Acedera:

Vinagrera. *Rumex acetosa*. Planta herbácea, muy rica en vitamina C y con propiedades aperitivas y diuréticas. Tiene una cierta acidez. Sus hojas se utilizan crudas o cocidas, como condimento en ensaladas y otras elaboraciones como potajes y sopas.

Acederilla:

Papa oca. (ver bajo: Oca)

Acedía:

Dicologlossa cuneata. Pescado blanco de agua salada, pleuronectiforme parecido al lenguado (véase) (*Solea solea*). Su cuerpo es plano, ovalado y alargado, con un tamaño algo superior a un palmo. A diferencia del lenguado tiene las aletas dorsal y anal, separadas de la caudal y el cuerpo más estrecho. Tiene los ojos en el lado derecho, que es más oscuro de un color castaño y es el que queda en la parte superior cuando se entierra en los fondos arenosos; mientras que el lado ciego es blanquecino. Es muy consumido en Andalucía, normalmente frito.

Aceitar:

Impregnar un género o un molde, plancha o sartén de una capa fina de aceite, para dar sabor, jugosidad, brillo o impedir que se adhiera el género a la superficie o facilitar el desmoldado.

Aceite:

Lípido que permanece en estado líquido a temperatura ambiente (20 °C). Los lípidos que a esa temperatura están en estado sólido se denominan grasas. Sin embargo, en cocina bajo la denominación de grasas se incluyen los aceites. El aceite alimentario se suele obtener de semillas, como el de girasol, soja, maíz, colza, ricino, avellana, nuez, cáñamo, lino, pepita de uva, etc., o incluso frutos como la aceituna, el aguacate, el coco o la palma. También se obtiene de animales como el espermaceti de los cetáceos o el aceite de hígado de bacalao, o de insectos. Algunos de estos aceites se describen bajo la entrada del género del que se obtienen. Artículos relacionados: Lípido. Colesterol. Grasa. Aceite de oliva (bajo: Oliva). Aceite de palma (bajo: Palma). Aceite de Coco (bajo: Coco).

Aceite cansado:

Aceite agotado. Aceite que ha sido sometido a temperaturas de fritura durante más tiempo del adecuado. Esto genera un exceso de componentes polares dañinos para la salud. Existen aparatos medidores de compuestos polares y otros cromáticos a base de reactivos; de manera visual suele detectarse por la aparición de espuma. Artículos relacionados: Polares, Componentes. Aceite quemado.

Aceite quemado:

Aceite cocido. Aceite que ha sido sometido a temperatura más alta de la adecuada, por haberse superado el punto de humeo. Esto genera un exceso de componentes polares dañinos para la salud. Dependiendo del origen del aceite y de su tratamiento y grado de refinado, el punto de humeo puede ser más alto o más bajo. Uno de los aceites que mejor soporta

el calentamiento es el de oliva. Artículos relacionados: Polares, Componentes. Aceite cansado.

Aceitera:

Recipiente de metal, vidrio, plástico, etc. para contener y dispensar el aceite. Hay de muchos tipos y suelen constar de un pitorro por el que sale el aceite. Uno de los problemas de estos recipientes es que suelen permitir que escurran gotas desde el pitorro por el exterior. Algunos diseños evitan este problema permitiendo que las gotas vuelvan al interior del recipiente, escurriendo desde el pitorro hasta un pequeño embudo que las canaliza hacia el interior nuevamente.

Aceitoso:

1. Dícese de una elaboración que resulta con demasiado aceite.
2. Sustancia que resulta untuosa o crasa al tacto
3. Ahilado. Referido a un vino, que deja una lágrima densa.

Aceituna:

Oliva. *Olea europaea*. Fruto del olivo, árbol procedente del Oriente Próximo. El vocablo viene del árabe *as-seitun* (الزيتون). Los frutos son ovoides y en algún caso esféricos desde menos de 1 cm a más de tres; de color verde cuando están inmaduras, y marrón o rojo, según variedades, hasta ponerse negras o casi, cuando van madurando. Cerca del 90 % de los frutos se emplean en la producción de aceite de oliva (ver bajo: Oliva). También se utiliza el fruto como aceituna de mesa, bien maduro o inmaduro, que sirve de aperitivo o para algunas elaboraciones. Las aceitunas tienen oleuropeína, un glucósido que, sin ser dañino para el organismo, produce un sabor muy amargo. Para quitar o reducir, según los casos, ese amargor, se someten a un proceso de *endulzado*, *curado* o *cocido* con sustancias alcalinas. El endulzado más sencillo y tradicional se produce por un lavado durante días con agua o agua con sal, en muchos casos tras rajarlas o machacarlas; proceso que no suele quitar todo el amargor, dejando parte en el fruto, lo que le proporciona unas características organolépticas especiales. En Aragón existe un procedimiento tradicional de curado (utilizado con la variedad de aceitunas *empeltre*), que consiste en someter a las aceitunas negras a los fríos invernales con algo de sal para facilitar la pérdida de líquido, lo que da como resultado un tipo de aceituna arrugada que se conserva bañada en aceite. Aparte de estos procedimientos, el más utilizado es el de *cocido* con un producto alcalinizante, es decir someter los frutos a la acción de una solución alcalina, normalmente de sosa cáustica al 15 %, un tiempo entre 8-24 h; aunque industrialmente se utilizan concentraciones más

altas para acortar los tiempos y aumentar la productividad. El tiempo depende de la variedad de aceituna y el grado de maduración; si la recolección es muy temprana como en las típicas aceitunas de Campo Real, el tratamiento es más intenso. El sistema del tratamiento en medio alcalino se utiliza desde tiempos remotos (los romanos ya lo hacían) utilizando cenizas como agente alcalinizante. Después de eliminar el amargor o reducir su intensidad con los distintos métodos, suelen conservarse en salmuera, vinagre con algún tipo de aliño o *guiso*, a base de diferentes ingredientes como limón, ajo, especias y hierbas aromáticas. Algunas de las variedades utilizadas en España son gordal sevillana, manzanilla sevillana, blanqueta, cornicabra, hojiblanca, arbequina, cornezuelo, empeltre, picual, etc.

Acelga:

Bleda. *Beta vulgaris* var. *cicla*. Planta de la familia de las amarantáceas, como las espinacas, la remolacha o la quinua, de la que se comen sus hojas enteras, tanto la parte verde, como las pencas. Se consume de muchas formas: cocidas, rehogadas o incluso en ensalada las hojas más tiernas.

Acemite:

Azemite. Asemita. Acenite. Vocablo que viene del árabe *as-samid* (السميد) que significa *la sémola*, aunque en algunos lugares lo traduce como *flor de harina*.

1. Mezcla de afrecho (ver bajo: Salvado) y un poco de harina de trigo, que se utilizaba antiguamente para hacer pan.
 2. Pan hecho con la mezcla anteriormente descrita.
 3. Acemita o acema tocuana. Pan dulce esponjoso en forma de rosca ovalada, que se elabora en el occidente venezolano y debe su nombre a la localidad larense de El Tocuyo. Se elabora con una masa de harina, levadura, leche, huevos, mantequilla, papelón (véase), canela, nuez moscada y queso criollo rallado.
 4. Diversos panes dulces que se hacen en algunos países centroamericanos y caribeños, en incluso en Norteamérica (México)
- Artículos relacionados: Semita.

Acerarse:

Encallarse.

Acesulfamo potásico:

Ver bajo Edulcorante.

Acética, Fermentación:

La fermentación acética es proceso aeróbico, por el que gracias a bacterias de la familia *acetobacteraceae*, se convierte el alcohol etílico en ácido acético. En realidad, es un proceso de oxidación y se diferencia de la ácido-láctica y la alcohólica precisamente en que se realiza con la

contribución del oxígeno. El principal producto de esta transformación es el vinagre, que se utiliza, tanto para dar sabor y aroma a los alimentos, como para contribuir a conservarlos, evitando la proliferación de bacterias como la *salmonella* o el *Clostridium botulinum*, ya que estas bacterias precisan de un pH alto para desarrollarse.

Acético, Ácido:

E-260. Es un ácido orgánico (carboxílico) soluble en agua que se encuentra presente en el vinagre. En la industria alimentaria se utiliza como acidulante y conservante en mahonesas, salsas y conservas de productos vegetales o cárnicos. También se emplea en la elaboración por *cocción en frío* de algunos géneros, como los boquerones en vinagre.

Acetre:

Sítula. Pequeño caldero que se utiliza para sacar agua de los pozos, aljibes o recipientes profundos como tinajas. Artículos relacionados: Caldero. Vasija. Tinaja.

Achía:

Brotes tiernos de bambú.

Achicharrar:

Freír, asar, tostar o cocer un género en exceso.

Achicoria:

Radiquio (*Radicchio*). *Cichorium intybus*. Planta herbácea perenne de la familia de las asteráceas, como la escarola y la endivia. Sus hojas y raíces son amargas. Las hojas, crudas o cocidas, se consumen en ensalada, y su raíz, secada y tostada, se utiliza como sucedáneo del café. Hay distintas variedades con colores que van desde el verde al rojo, como es el caso del radicchio o de la conocida como lechuga de hoja de roble. Son muy ricas en minerales esenciales como el fósforo, magnesio, calcio, potasio y sodio, así como en ácido fólico y flavonoides.

Achiote:

Onoto. Bija. Axiote. Achote. Annatto. Rocou. Urucú. *Bixa Orellana*. Arbusto de las regiones tropicales y subtropicales americanas con unos frutos cuyas semillas proporcionan un intenso color rojo, y se utilizan como colorante y condimento, aportando sabor picante y a frutos secos. Rico en flavonoides, con propiedades para el buen funcionamiento del sistema genito-urinario. Es muy utilizado en la gastronomía mexicana y uno de los componentes esenciales del recado rojo (véase bajo: Chilmole). También se utiliza en la gastronomía andina.

Achura:

Asadura.

Acidez:

1. Condición de ser ácido.

2. Acidez estomacal. Exceso de producción de ácido clorhídrico en el estómago que a veces sube por el esófago, produciendo una sensación de quemazón. Las grasas aumentan considerablemente la producción de ácido. Por otro lado, una disfunción en el hiato (hernia de hiato) favorece el ascenso de los ácidos. Cuando esta ascensión se produce de forma continua, puede crear una transformación en las células esofágicas (esófago de Barrett).

Acidificar:

Acidular. Añadir una sustancia ácida (ácido cítrico, zumo de frutas, vino, etc.) a un género o elaboración con objeto de bajar su pH.

Acidificación:

Proceso que se produce por la acción de añadir una sustancia ácida a un género o elaboración, o por acción metabólica de las propias bacterias internas, añadidas o sembradas, como ocurre en la fermentación ácido-láctica (véase) y en especial en la elaboración de derivados de la leche, como el queso o el yogur.

Ácido:

1. Sustancia ácida (ver: bajo pH).
2. Sabor ácido (ver: bajo Sabor).

Ácido algínico:

E-400. Polisacárido que se obtiene principalmente de algas pardas marinas pertenecientes a las laminarias como *Laminaria hyperborea* y *Laminaria digitata*, pero también de otras *phaeophyceae* como *Macrocystis pyryfera*, o *Ascophyllum nodosum*. Se utiliza como espesante y gelificante natural, y también como espumante. Es ampliamente utilizado en la industria alimentaria en la elaboración de vinos espumosos y cervezas, también en mahonesas, salsas, conservas, papillas, etc. Tanto él como sus derivados son muy utilizados en la cocina molecular. De él se obtienen diversos alginatos: E-401 a 405. Artículos relacionados: Alginato de sodio. Esferificación.

Ácido graso:

Compuesto químico orgánico con biomoléculas formadas por átomos de carbono (C), hidrógeno (H) y oxígeno (O), que forma parte de los lípidos saponizables. Ver: Lípido.

Acido-láctica:

La fermentación ácido-láctica es un proceso metabólico anaeróbico, en el que los azúcares (lactosa) se convierten en ácido láctico y dióxido de carbono, gracias a la acción de bacterias y hongos que se alimentan de dichos azúcares. Algunas de las bacterias son *Leuconostoc mesenteroides*, *Pediococcus cerevisiae*, *Streptococo lactis*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococo thermophilus* o *Bifidobacterium bifidus*, estas últimas responsables de la

formación de los yogures y los yogures bio. Se trata de un método de conservación que impide el deterioro y putrefacción de los alimentos, a la vez que, en la mayor parte de los casos mejora sus propiedades nutricionales y los hace más digeribles, a la vez que enriquece el abanico organoléptico con nuevos sabores y aromas. Se trata de una técnica ancestral que sigue utilizándose hoy en día de forma cotidiana abarcando todo tipo de alimentos. Aparte de los lácteos, experimentan fermentaciones lácticas embutidos como el chorizo o salchichón, el chucrut, el maqdsu sirio y el kimchi coreano, encurtidos como los pepinillos o los jalapeños mexicanos, las aceitunas en salmuera, la salsa de soja, el miso, el sumbala mandinga y hasta pescados muy típicos en Extremo Oriente. Artículos relacionados: Acidificación, pH, Malo-láctica. Conservación.

Ácido tartárico:

E-334. Es un acidulante que suele obtenerse de forma natural por fermentación de algunas frutas, en particular del vino o de los residuos de la vinificación. A menudo se confunde con el cremor tártaro o bitartrato de potasio (E-336), que es un acidulante sintético que proviene de él, sustituyendo uno de sus hidrógenos por un potasio. El ácido tartárico suele formar parte de los impulsores químicos comerciales en combinación con bicarbonato de sodio; también se utiliza en refrescos, zumos, vinos, golosinas, etc. Del ácido tartárico también se obtienen otros aditivos: tartrato de sodio (E-335), tartrato de sodio-potasio (E-337), tartrato de calcio (E-354), tartrato de estearilo (E-483) y tartrato de colina (E-1001v). Artículos relacionados: Cremor tártaro.

Acidular:

Acidificar.

Ácimo, Pan:

Ver: Pan ácimo.

Acitrón:

Tallo de un tipo de cactus mexicano descortezado y confitado. Este cactus, la biznaga (*Echinocactus platyacanthus*), que se utiliza como adorno de la rosca de reyes o en la preparación del plato nacional mexicano, los chiles en nogada, se encuentra en peligro de extinción, por lo que debe sustituirse por algún tipo de fruta confitada o escarchada. Artículos relacionados: Biznaga. Chiles en nogada.

ACK:

Acesulfamo potásico. Ver bajo Edulcorante.

Ackee:

Aki.

Acobijar:

Aporcar.

Acocil:

Chacal. Langosta de río. *Cambarellus*. Género de crustáceos que se encuentran en los ríos mexicanos, parecidos al camarón.

Acocote:

Mate. Júcaro. Calabaza del peregrino. *Lagenaria siceraria*. Planta trepadora de la familia de las cucurbitáceas. Se puede comer, pero se utiliza sobre todo como recipiente donde tomar el aguamiel y el pulque. .

Acodar:

Cubrir de tierra una parte de un tallo, con objeto que enraíce, y posteriormente separarla de la planta madre y obtener una nueva planta. Suele hacerse enterrando parte del tallo, pero también puede hacerse cubriendo el tallo de tierra u otra sustancia capaz de almacenar la humedad, y cubriéndolo posteriormente con algún envoltorio que la sujete.

Acogollar:

Aporcar.

Acompañamiento:

Guarnición.

Acondicionamiento:

Conjunto de acciones que se aplican a un género, preelaboración o elaboración, destinadas a asegurar las condiciones de seguridad alimentaria, así como preservar sus características organolépticas, durante su transporte, distribución o almacenamiento, antes de su consumo o en espera de una posterior elaboración o acabado. Los alimentos deben envasarse en los recipientes alimentarios adecuados, dependiendo del destino que vayan a tener: táperes, barquetas, cubetas, contenedores o bandejas gastronorm, blísteres, bolsas de vacío, papel film o de aluminio, etc.

Açorda de bacalao:

Açorda alentejana. Elaboración típica de Portugal consistente en una especie de puré a base de pan duro, cilantro y bacalao, donde se suelen escalfar unos huevos.

Acortezarse:

Se dice de una masa o crema cuya superficie se reseca formando una costra, por estar en contacto con el aire.

Acre:

Áspero, amargo, picante.

Acrilamida:

Sustancia química que se forma en los alimentos, sometidos a altas temperaturas (más de 120 °C), a partir de azúcares reductores (especialmente glucosa y fructosa) y aminoácidos (especialmente la aspargina), mediante la reacción de Maillard (véase). Ciertas dosis de acrilamida son potencialmente

cancerígenas. La acrilamida se produce en procesos de fritura y cocción, especialmente en alimentos como el pan (sobre todo el pan de molde por la adición de azúcares), las patatas o el café. El color es un indicador de la presencia de acrilamida. Cuanto más oscuro el color, es probable que exista una mayor presencia de esta sustancia. Las altas temperaturas, el tiempo prolongado y la baja humedad contribuyen a su incremento. En general la fritura es la mayor generadora de acrilamida. En cocina se puede reducir la exposición a la acrilamida prefiriendo los colores dorados a los tostados, hidratando las patatas, antes de la fritura y en general priorizando los procesos de horneado a los de fritura.

Acuicultura:

Acuicultura.

1. Cría de especies de peces, crustáceos moluscos y otros animales acuáticos, así como cultivo de algas y otras especies vegetales acuáticas.

2. Conjunto de técnicas y conocimientos relativos a la cría y cultivo de especies acuáticas.

Artículos relacionados: Piscicultura.

Acuyo:

Hoja santa.

Adámame:

Soja.

Adelgazar:

Reducir el espesor de una masa con ayuda de un rodillo.

Aderezar:

Condimentar un preparado con diversos ingredientes como aceite, vinagre, sal o especias.

Aditivo:

Sustancia añadida a los alimentos con objeto de conservarlos, colorearlos, modificar su textura, aromatizarlos, potenciar su sabor, etc. En la Unión Europea se establece una nomenclatura para su identificación: colorantes (E-1xx); conservantes (E-2xx); antioxidantes (E-3xx); reguladores pH (E-3xx y E-5xx); espesantes, estabilizantes y emulsionantes (E-4xx); saborizantes (E-6xx); edulcorantes y varios (E-9xx); otros productos sin clasificar (E-1xxx). El segundo dígito hace referencia al subgrupo a que pertenece, por ejemplo, en los colorantes se refiere al color.

Adobar:

Técnica de conservación consistente en introducir un género (generalmente carne o pescado) en un preparado (adobo) con objeto de aumentar su duración a la vez que darle sabor, aromatizarlo o ablandarlo. Se trata de una

técnica ancestral, que de uno u otro modo han desarrollado pueblos antiguos.

Adobo:

1. Preparación que suele hacerse con aceite, vino, vinagre, pimentón, ajo, sal, especias y hierbas aromáticas. Se puede considerar adobo a la maceración, la marinada, el escabeche, etc. Artículos relacionados: Marinar. Macerar. Escabeche.

2. Adobo peruano es un plato picante típico de la ciudad de Arequipa (Perú). Se trata de carne de cerdo adobada con vinagre, chicha, rocoto (véanse), ajo, cilantro y otras especias, que se suele cocer en la propia olla de barro en la que se ha dejado adobar. Es un plato muy popular que incluso se come para desayunar, especialmente los domingos.

3. Bienmesabe.

4. Adobo filipino es un plato a base de carne de cerdo o pollo, normalmente, pero también pescados, mariscos u hortalizas, que se dejan adobar en una salsa de vinagre de arroz, salsa de soja, ajo, pimienta negra y laurel, tras lo cual se saltean en aceite y se cuecen en la propia salsa del adobo.

Adornar:

Conjunto de acciones destinadas a mejorar la apariencia y presentación de los géneros y elaboraciones, para potenciar el disfrute de todos los sentidos. Estas acciones pueden consistir en recortar, dar forma, tallar, pintar, organizar, combinar, tornearse, etc. los distintos géneros alimenticios y elaboraciones o añadir otros elementos auxiliares de ayuda. Artículos relacionados: Hermosear. Tornearse. Emplatar.

Adraganto:

Tragacanto.

1. *Astracantha gummifer* sin. *Astragalus gummifer*. Arbusto perennifolio de pequeño porte, perteneciente a la familia de las leguminosas y originario de Anatolia y Oriente Próximo, del que se obtiene una goma que fluye de manera natural por su tronco.

2. Goma de dragón. Goma tragacanto. E-413. Polisacárido natural, con aspecto de goma blanquecina, que se obtiene de las secreciones resinosas del arbusto del mismo nombre. Se ha venido utilizando en repostería, en especial en la de Oriente Próximo, donde todavía es un aditivo corriente, por sus propiedades espesantes y estabilizantes. Artículos relacionados: Goma arábiga.

Adrià, Ferrán:

Ferrán Adrià Acosta (L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona, 1962-) es un cocinero español que revolucionó la cocina entre los últimos años del siglo pasado y los primeros de este, desde su restaurante *El Bulli*. Con varias estrellas Michelin

y ocupando el puesto de mejor cocinero del mundo, otorgado por prestigiosas publicaciones, durante varios años consecutivos, ha destacado por su continua investigación e innovación en la gastronomía, en continua combinación con ciencia y tecnología. Artículos relacionados: Molecular, Gastronomía.

Adrià, Albert:

Albert Adrià Acosta (L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona, 1969-) es un cocinero y repostero español, hermano de Ferrán Adrià (véase), con quien trabajó en *El Bulli*, además de abrir diversos locales, entre ellos un gastrobar, y publicar distintos libros de cocina y repostería. Su principal formación fue en este último campo, habiendo tenido como maestros a Paco Torreblanca y Antoni Escribà (véanse).

Adulterar:

Quitar o añadir sustancias, de forma fraudulenta, a un alimento para variar su composición, o falsear su volumen o peso.

Aduriz, Andoni Luis:

Andoni Luis Aduriz (San Sebastián, 1971-). Joven cocinero que en 1998 dirigió su propio restaurante, el Mugaritz, que llegó a ser considerado el tercer mejor restaurante del mundo.

Advocaat:

Combinado elaborado con alguna bebida alcohólica de alta graduación, azúcar, huevo, leche en polvo o nata, vainilla, etc.

AECOSAN:

Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición, es un organismo autónomo creado en 2014, como fusión entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) y el Instituto Nacional de Consumo.

Aerógrafo:

Pequeño pulverizador, a modo de pequeña pistola de pintar, que se utiliza para decorar elaboraciones.

Afagia:

Trastorno digestivo que se caracteriza por la incapacidad para deglutir por causas orgánicas o psicológicas.

Afeitar:

Araser. Rasurar. Quitar con un cuchillo la parte reseca de un artículo o algunas partes de la carne, como ternillas, tendones o grasa. Se emplea para distintos géneros, como un bizcocho o una carne. Artículos relacionados: Hermosear.

Afilador/-a:

1. Persona que tiene por oficio afilar cuchillos, tijeras y otros instrumentos de corte.
2. Instrumento para afilar. Hay de muy variados tipos. En primer lugar, podríamos distinguir entre

eléctricos y manuales. Ambos pueden ser de inclinación determinada por el propio instrumento (automáticos), que no requieren destreza, o de inclinación controlada por el usuario, que exigen una cierta destreza. Los materiales son muy variados, desde aceros especiales, piedras naturales o artificiales a aceros diamantados. Destacan las piedras japonesas, que suelen tener grano muy fino y requieren paciencia y destreza, pero cuyos resultados son incomparables. Los hay más abrasivos, de grano más grueso, que se utilizan para hacer el filo, propiamente dicho o vaciar. Los que tienen una numeración más alta son más finos y son los que valen en realidad para afilar. La chaira (véase), no es un verdadero instrumento de afilado ya que su función es enderezar el filo o afinarlo; su función es la de mantener el filo.

Afilar:

Hacer que el filo resultante del vaciado, en un cuchillo u otro instrumento de corte, sea eficaz para cortar adecuadamente, lo que se consigue mediante el desgaste ligero de las dos caras del filo, o en el caso de una cara plana, de la opuesta. La operación se realiza por roce con un material abrasivo, como una piedra de afilar o un afilador manual o eléctrico. Una chaira no es propiamente un instrumento de afilar, ya que su función se limita a asentar el filo. Artículos relacionados: Afinar. Vaciar. Chaira.

Afinadora:

Laminadora.

Afinar:

1. Trabajar una masa con fuerza para conseguir que sea más suave. Se suelen hacer pliegues sucesivos sobre sí misma para pasarle después el rodillo con presión, o una afinadora. Artículos relacionados: Bregado. Laminar.

2. Asentar. Alinear. Enderezar el filo de un cuchillo, tijera, etc. para recuperar el corte. Esta operación suele hacerse con una chaira. Artículos relacionados: Afilar. Vaciar. Chaira.

Aflojar:

Dícese de una masa que se ablanda por exceso de trabajo en el amasado.

Afogarse:

Agarrarse.

Afrecho:

Ver bajo: Salvado.

Afrutado:

Se dice del vino que evoca el aroma de las frutas maduras (melocotón, frambuesa...). Los expertos prefieren hablar de vinos frutales.

After eight:

Pequeña chocolatina cuadrada consistente en una lámina de chocolate negro que recubre un relleno de una crema dulce de menta, ligeramente picante. Fue creada en los años 60 por la empresa británica Rowntree, para ser consumido después de la cena: *after eight* (después de las ocho). Posteriormente la empresa fue absorbida por Nestlé, que es el actual fabricante del producto.

Agalla:

1. Branquias de los peces.
2. Protuberancia rugosa que sale en algunas hortalizas como consecuencia de ataques de insectos u hongos.

Ágape:

1. Comida fraternal en comunión, de carácter religioso que celebraban las primeras comunidades cristianas, con objeto de fortalecer sus lazos y el amor de Dios; hay múltiples citas bíblicas que ayudan a entenderlo (Jn 3,16; Mt 5,44). El término tiene por origen el la palabra griega agápēy (ἀγάπη), que era utilizada por filósofos como Platón para referirse al amor incondicional en el que el amante solo tiene en cuenta el bien amado, en general la verdad o la humanidad.

2. Celebración que puede consistir en un banquete formal o un simple cóctel o vino español, que se hace para agasajar a alguien, conmemorar algún acontecimiento, clausura o bienvenida a los participantes en algún evento, etc.

Artículos relacionados: Cóctel. Banquete. Vino español (bajo Vino, 2)

Agar agar:

E-406. Kanten. Polisacárido que forma una sustancia gelatinosa, obtenido de la pared celular de algunas algas, como las de los géneros *Gelidium* y *Gracilaria*; aunque el producto obtenido de ambos géneros presenta algunas diferencias. Se trata de un aditivo muy utilizado en alimentación como espesante, tanto industrialmente, como en cocina, dado que no aporta sabor ni color. Es muy rico en hierro. Algunos lo consideran como gelatina vegetal, pero en realidad son sustancias que actúan de forma muy diferente; tiene un poder gelificante muy superior y a diferencia de las gelatinas, para que actúe, es necesario calentarlo por encima de los 90 °C, aunque para utilizarlo como espesante no debe hervir. Con respecto a otros gelificantes tiene la ventaja de que puede llegar a los 75 °C sin fundirse. También se utiliza como alternativa vegana a la gelatina. Artículos relacionados: Algas. Gelatina. *Gelidium*. *Gracilaria*. Carragenano

Agarrador:

Elemento de silicona u otro material

térmicamente aislante que se utiliza para poder asir marmitas, rondones, etc. y otros recipientes o utensilios, sin quemarse.

Agarrarse:

Pegarse. Afogarse. Se dice de un preparado que se pega a la marmita, cazuela, sartén, etc, por acción del calor y falta de jugo o humedad, de manera que se altera su sabor y olor.

Agasajo:

1. Merienda.
2. Comida que se ofrece para halagar a alguien.

Agave:

Maguey. Pita. Cabuya. Mezcal. Planta de hojas carnosas, que se encuentra principalmente en México y el sur de Estados Unidos, de la que se obtiene el aguamiel, que sometida a fermentación se convierte en pulque, del que se destilan diversas bebidas, como el mezcal, el tequila, la raicilla y otras. Hay varias especies entre las que destacan el *Agave salmiana*, el *A. atrovirens* y el *A. tequiliana*, del que se obtiene el tequila. Artículos relacionados: Aguamiel. Pulque. Mezcal. Tequila. Bacanora. Raicilla. Comiteco. Sotol. Tepache.

Agitar:

Acción de remover una mezcla (salsa, crema, bebida, etc.) con un batidor u otro utensilio, para evitar que se forme costra en la superficie o recuperar su homogeneidad.

Agracejo:

Bérbero.

Agraz:

1. Mosto agrio obtenido de la uva sin madurar.
2. Verjus. Vertjus. Verjuice. Berjús. Salsa medieval elaborada con dicho mosto (a veces otras frutas ácidas) y a menudo aromatizada con flores (rosas...) o hierbas aromáticas. Ya era conocido en la antigüedad clásica como medicamento y es citado como condimento o salsa en varios textos gastronómicos medievales, como el *Llibre de Sent Soví*, *Le Viandier*, o el de Mestre Robert (véanse), también en otras disciplinas como en textos de medicina andalusíes, de Arnau de Vilanova o de Maimónides. Actualmente se comercializa por distintas bodegas en España y otras zonas vinícolas en el mundo; es muy utilizado en Australia, donde pueden encontrarse muchas variedades. Tiene un sabor agrio y se usa en marinados, vinagretas o como simple condimento de diferentes géneros, en lugar de vinagre o zumo de limón. El nombre *verjus* es un galicismo que viene de *jus vert* (zumo verde).

Agrazada:

Bebida refrescante elaborada con agraz, agua y azúcar.

Agricultura:

1. Cultivo de las plantas destinadas a la obtención de productos agrícolas para su venta.
2. Conjunto de técnicas y conocimientos relativos al cultivo de las plantas y labranza de la tierra.

Agridulce, Salsa:

Reciben este nombre muchas salsas, normalmente relacionadas con la gastronomía china, pero sobre todo con los restaurantes chinos en occidente. En las cocinas orientales es común mezclar sabores picantes, agrios y dulces, a base de mezclar guindillas, vinagre de arroz y miel o azúcar, y así hay multitud de salsas tradicionales, como la *nuoc cham* vietnamita (véase), la salsa cantonesa del cerdo agridulce o la shanghainesa. Los cocineros en Extremo Oriente o en los restaurantes reputados que existen en occidente elaboran sus propias salsas de calidad, que tienen ingredientes muy variados, entre los que suele estar el jengibre, clavo, sake, vinagre de arroz, salsa de soja, de ostras, algo de azúcar que ayude a la caramelización, etc. Pero normalmente las salsas agridulces comerciales más conocidas en occidente suelen tener una baja calidad organoléptica y nutricional; suelen elaborarse a base de almidón, azúcar, vinagre, ketchup o colorante y glutamato.

Agricultor/-a:

Persona que tiene o arrienda tierras y las cultiva por cuenta propia, que puede vivir o no en el medio rural.

Agrio:

1. Que produce una sensación de acidez sobre el gusto u olfato. Artículos relacionados: Sabor.
2. Condición de un alimento en mal estado que adquiere una cierta acidez, debido a una fermentación no deseada.
3. Agrio ecuatoriano es una salsa que se utiliza especialmente para acompañar asados de cerdo. Consiste en una especie de vinagreta con cebolla, ají, tomate, cilantro, perejil; todo picado, y zumo de cítricos o vinagre.

Agrónoma/-o:

Especialista en el cultivo de la tierra.

Agua:

El agua es una sustancia incolora, inodora e insípida, cuya fórmula química es H₂O. Es un elemento indispensable para la vida; el cuerpo humano está compuesto por agua en un 50 %-70 %. El agua pura tiene un pH neutro (7), pero en la práctica tiene distintas sustancias disueltas; así el agua para consumo humano tiene un pH entre neutro y ligeramente alcalino (6.5-9). Las aguas pueden ser duras o blandas. Las primeras tienen una alta concentración de iones de sales (principalmente magnesio y

calcio) y las aguas blandas tienen una baja concentración, (el agua más blanda es el agua destilada); si son demasiado blandas no son aptas para el consumo humano. Las aguas demasiado duras dan diferentes problemas que van desde la cocción de los alimentos; el lavado, ya que les cuesta hacer espuma con el jabón, y además, producen daños en las conducciones y los electrodomésticos.

- Agua potable es el agua apta para el consumo humano. Es un agua sometida a múltiples controles, tanto en el lugar de captación, como estaciones de tratamiento y red de distribución, para asegurar que cumple los parámetros admisibles de pH, amonio, cloro, microorganismos y parásitos patógenos, arsénico, cadmio y otros metales pesados. En los países desarrollados el agua del grifo es agua potable, pero en muchos lugares esta agua no llega a la mayoría de los hogares, o incluso llegando no se trata de agua potable. Las condiciones que marca la OMS para considerar el acceso a agua potable, es que esta esté a una distancia máxima de 1 km y en una cantidad mínima de 20 litros diarios por habitante. En el mundo hay 800 millones de personas que carecen de los servicios básicos del agua y dos mil millones para los que es necesario mejorar la accesibilidad y seguridad de estos servicios.

Las aguas embotelladas en España pueden tener tres denominaciones:

- AMN. Agua mineral natural. Procedente de aguas potables del subsuelo, que tienen una composición constante.

- AM. Agua de manantial. Procedente de aguas potables del subsuelo, cuya composición química puede sufrir ciertas variaciones.

- APP. Agua potable preparada. Agua de distintas procedencias que es potabilizada por los distintos sistemas que admite la normativa. Artículos relacionados: Sifón. Soda. Vichy. Carbonatada, Agua.

Agua de cebada:

Refresco típico de algunos países de Iberoamérica como México o Perú; En España fue muy típica en Madrid y hoy en día se consume en Alicante y Murcia. Se elabora cociendo cebada malteada o simplemente tostada, a la que se añade azúcar, sirviéndose muy fría; a veces se hace partiendo de machica (véase). Artículos relacionados: Malta. Machica. Horchata.

Agua de Azahar:

Ver bajo Azahar (2).

Agua de Jamaica:

Bebida que se hace en México con una infusión de flor de Jamaica (véase) (*Hibiscus sabdariffa*).

Agua de mar:

Se comercializa en algunos lugares para cocer el marisco.

Agua de rosas:

Ver bajo Rosa (3).

Agua de Valencia:

Cóctel elaborado con zumo de naranja, cava, vodka y ginebra.

Agua oxigenada:

Peróxido de hidrógeno.

Agua tónica:

Tónica, Agua.

Aguacate:

Palta. Avocado. *Persea americana*. Planta arbórea originaria de la región de México, siendo este país su principal productor mundial, aunque hoy en día se cultiva en zonas tropicales e incluso templadas de todo el mundo. Tiene un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, vitamina E y otras, lo que hace que se haya convertido en un producto de moda muy demandado. Se utiliza en ensaladas, relleno en su propia cáscara, como guarnición, en sopas, etc. Es la base del guacamole (véase) y se utiliza en muchas elaboraciones de países iberoamericanos, como la arepa (véase) *reina pepiada* de Venezuela o la causa (véase) de Perú.

Aguachile:

Platillo de la costa occidental de México, consistente en una especie de ceviche de camarones, chiles, cebolla, pepino, pimienta y jugo de limón (lima en España). También se hace con otros mariscos y especialmente con callo de hacha (véase). Artículos relacionados: Ceviche. Poke.

Aguachirle:

Referido a una bebida, como café, zumos, vino o caldo, que es insípido o está aguado; también se puede emplear para la miel.

Aguadito:

Sopa peruana, contundente y más bien espesa, hecha con un ingrediente principal (gallina, pavo, pescado, moluscos...) diversas hortalizas, arroz y bastante cilantro que le da el característico color verde.

Aguamiel:

1. Mosto que se obtiene del corazón del agave y que fermentado da lugar al pulque y destilado al mezcal o al tequila. Es necesario esperar ocho años a la maduración de la planta para poder extraer el mucílago. Debe consumirse en seguida o someterlo a un proceso de conservación, pues fermenta en poco tiempo. Artículos relacionados: Agave. Pulque. Tequila. Mezcal. Tepache.

2. Hidromiel. Bebida fermentada de unos 12 % de grado alcohólico, que se obtiene al someter a fermentación una mezcla de agua y miel. Se piensa que es la primera bebida alcohólica que preparó el ser humano.

Aguar:

1. Añadir agua a un líquido u otra elaboración.
2. Añadir a una elaboración excesiva cantidad de agua.

Aguardiente:

1. Bebida con alto grado alcohólico obtenida por destilación de fermentados de uva u otros vegetales ricos en sacarosa, como manzanas, higos, remolacha, cereales o caña de azúcar.

2. Aguardiente de hierbas. Ver bajo: Hierbas, Licor de.

Artículos relacionados: Espirituosa. Orujo (2). Licor. Hierbas, Licor de. Alcohol. Alambique. Alquitara.

Aguaturma:

Tupinambo. Patata. Alcachofa de Jerusalén. *Helianthus tuberosus*. Planta herbácea americana de la familia de las asteráceas, como la alcachofa, que produce unos tubérculos comestibles. Se consumen los tubérculos y se utilizan en la industria para la obtención de fructosa. Se le atribuyen propiedades prebióticas (véase), y antidiabéticas, por lo que algunos lo consideran un superalimento (véase).

Aguja:

1. Burbujas de bebidas alcohólicas producidas por una segunda fermentación en botella o por la introducción artificial de gas carbónico.
2. Burbujas de cualquier bebida
3. Pieza de carne de ternera situada entre el lomo alto y el cuello, entre las dos espaldillas. Carne de primera B, tierna y jugosa, para guisar o sacar filetes.
4. Chuletas delanteras del cerdo. Con más grasa que las posteriores y por tanto más jugosas.
5. Piezas de carne delgadas situadas a ambos lados del esternón en los patos grasos u ocas.
6. *Belone belone*. Pescado muy alargado de carne de excelente sabor, pero con muchos huesos pequeños.
7. Aguja pala. Pez espada.
8. Elaboración de pastelería, típica de Madrid, consistente en un hojaldre alargado, con relleno de algún preparado dulce o salado, comúnmente carne picada de vacuno (*aguja de ternera*).
9. Aguja de mechar. Utensilio que se utiliza para introducir mechas de tocino, trufa u otro género en piezas de carne y otros productos.
10. Aguja por la que se pasa un bramante o similar para coser determinadas piezas en cocina, como un pollo cuando se ha rellenado.

Ahogada, Torta:

Antojito mexicano, típico de Guadalajara, consistente en una torta (bocadillo), hecha con birote (véase) relleno de carnitas, y sumergido en una salsa picante bastante líquida, hecha con jitomate, cebolla, chile, ajo, comino y vinagre. Artículos relacionados: Bifana. Brascada. Cassecroût. Campero (2). Chivito. Chola, Sándwich de. Club, Sándwich. Croque-monsieur/madame. Francesinha. Guajolota. Katsu sando. Lomito (1). Mixto. Pambazos. Pepito (1, 3). Perrito caliente. Sarnita. Semita (2). Serranito. Sincronizada. Sloppy joe. Arepa. Bocadillo. Bocata. Emparedado. Miga, Sándwich de. Montado. Pulga. Taco. Torta (2).

Ahuautli:

Caviar mexicano. Huevas de un insecto comestible mexicano llamado Axayácatl (véase).

Ahuecarse:

Problema que ocurre a algunos embutidos sometidos a curación, como los chorizos, consistente en que no ligan los trozos de carne y quedan huecos entre ellos que hacen que se oxiden y estropeen. Suele pasar en lugares con nieblas, por lo que en esos lugares tradicionalmente se ahúman. Artículos relacionados: Ligar. Ahumar.

Ahumador:

1. Horno ahumador. Equipamiento para ahumar distintos géneros. Suele ser una especie de armario vertical, en cuya parte inferior se prenden astillas de madera (de maderas no resinosas), en una combustión sin fuego, de forma que el humo asciende para ahumar los géneros colgados o colocados más arriba. Artículos relacionados: Ahumar.
2. Utensilio portátil que se utiliza en apicultura para tranquilizar a las abejas mientras se manipulan los panales.

Ahumar:

Exposición de un género a la acción del humo de maderas o hierbas, con objeto de conservarlo, aromatizarlo o darle textura. Actualmente existen hornos ahumadores que se alimentan con serrín de maderas no resinosas, que no deben utilizarse. Artículos relacionados: Ahumador.

AIBG:

Academia Iberoamericana de Gastronomía. Es la entidad que agrupa las distintas academias nacionales de gastronomía. Fue fundada en 2009 con la misión de investigar, divulgar y proteger las cocinas y actividades gastronómicas propias de las distintas regiones y pueblos iberoamericanos, así como cuidar de la pureza de sus tradiciones, apoyar su modernización e impulsar actuaciones integrales en materia de cooperación internacional y solidaridad.

Airac (Airag):

Kumis.

Airán:

Ayrán.

Aireador:

Utensilio que se coloca en la boca de una botella de vino, para que al servirlo se oxigene. Artículos relacionados: Decantador. Escanciador.

Ajada:

1. Aliño consistente en un sofrito de ajos y pimentón, al que se añade frecuentemente vinagre, cebollas y a veces pan para convertirlo en una salsa.

2. Aliño con ajo machacado en mortero y aceite, al que también se suele añadir vinagre y a veces perejil.

Ajado:

Marchito.

Ajedrea:

Satureja. Sajolida. *Satujera* spp. Se refiere a diversas plantas herbáceas aromáticas del género *Santujera*, pertenecientes a la familia de las labiadas (actuales lamiáceas), a la que pertenecen otras hierbas aromáticas como la salvia, las mentas, el poleo, el orégano, etc. Se encuentra en toda la Península, desde Aragón y Cataluña a Andalucía, excepto el norte y la mitad occidental. Tiene diferentes variedades según las zonas, cambiando morfológicamente, sobre todo en la anchura de las hojas. Tiene un sabor intenso, ligeramente picante y se utiliza para aliñar aceitunas o condimentar legumbres, especialmente la especie *Santujera hortensis*; de hecho, en Cataluña se conoce como *herba de les olives*. También se utiliza para elaborar infusiones digestivas.

Ajenabe:

Mostaza negra (ver bajo Mostaza).

Ajenjo:

1. Planta. Ver bajo Artemisa.
2. Absenta.

Ajenuz:

Negrilla. Arañuela. Kalonji. Comino negro. *Nigela sativa*. Planta euroasiática, que se cultiva especialmente en la India. Sus semillas son pequeñas y negras, de sabor picante y, donde se utilizan, a menudo sustituyen a la pimienta en platos de verduras, legumbres o aves. En Oriente Próximo se añade a algunos panes como al *jubs fatirah* (خبز فطيرة) (*pan torta*).

Ajete:

Ajos tiernos. *Allium sativum*. Son ajos inmaduros o sin desarrollar completamente el bulbo. La forma más tradicional de consumirlos es en revuelto, pero pueden consumirse al horno,

crudos o de muy diversas formas. Artículos relacionados: Ajo.

Ají:

Pimiento en varios países de Sudamérica. Aunque depende de los lugares, el término suele estar reservado a los pimientos picantes. También da nombre a distintos platos de la cocina tradicional de distintos países, como el ají de gallina peruano o el ají de choclo boliviano. Artículos relacionados: Capsicina. Scoville, Escala. Pimiento.

Ají de fideos:

Elaboración típica de la gastronomía boliviana hecha con fideos gruesos y un guiso de carne molida o en trozos pequeños, habas, arvejas, papas, tomate, cebolla, ají orégano y comino. Artículos relacionados: Fideuá.

Ají de gallina:

Elaboración peruana a base de gallina, cebolla, ajo, leche, pan duro, nueces, ají amarillo y especias (comino, pimienta y azafrán). Suele servirse acompañada de arroz blanco.

Ajiaceite:

All i oli.

Ajiaco:

1. Potaje de la cocina de varios países sudamericanos, que varía según las regiones, a base de tubérculos como papas, ollucos, camote, yuca, etc., y a veces se le añaden legumbres, queso, pollo o aguacate. Es un cocido muy parecido al sancocho (véase) y en algunos lugares se le llama indistintamente. Artículos relacionados: Cocido.

2. Salsa de ajies amarillos de consistencia pastosa, que se hace en Perú, a la que a veces se añade patata.

Ajilimójili:

Ajilimoje. Pebre o salsa para añadir a algún guiso o vianda.

Ajillo, (Al):

Preparación que consiste en freír o rehogar un alimento (gambas, champiñones, conejo, pollo, etc.) en aceite, con bastantes ajos y a veces también guindilla.

Ajinomoto:

1. Marca comercial japonesa de condimentos, muy extendida en Iberoamérica, que produce un tercio del glutamato monosódico del mundo.

2. Glutamato monosódico (véase), por lexicalización de la marca.

Ajipuerro:

Puerro silvestre.

Ajo:

1. *Allium sativum*. Planta herbácea de la familia de las aliáceas, originaria de Asia. La planta

forma un tallo bulboso, que recibe el nombre de cabeza y se divide en gajos. Es muy utilizada como condimento o ingrediente en elaboraciones de múltiples cocinas; es especial es un ingrediente básico de la cocina española, donde incluso no solo es un ingrediente fundamental en diversas elaboraciones, sino que sirve para denominarlas: ajoarriero, ajoblanco, sopa de ajo, all i oli, gambas al ajillo, etc. Aunque existen muchas variedades, en el mercado español tradicionalmente se han comercializado principalmente dos tipos de ajo: el morado y el blanco, de mayor tamaño y sabor más fuerte, así como de mejor conservación; ambos con IGP No obstante últimamente se encuentran en el mercado ajos procedentes de Sudamérica y sobre todo de China, el mayor productor mundial. Estos últimos a veces se confunden con el ajo morado, pero son bien distintos. Su sabor es más fuerte y picante, y a la vista se diferencian fácilmente, ya que mientras el ajo morado tiene la piel exterior de la cabeza de color blanco, siendo morada solo la piel que recubre los dientes, el ajo chino muestra en su exterior estrías violetas, siendo en cambio en su interior la piel blanca, además de ser más achatado y de dientes menos curvados. Además de seco o semisecho, el ajo también se comercializa en conserva o deshidratado, ya sea en polvo o granulado, o incluso en forma de brotes o con distintos tratamientos. Se le atribuyen múltiples beneficios, tanto como fungicida y desinfectante, como regulador del sistema cardiovascular. La principal responsable de estos beneficios es la alicina, un compuesto que se forma al romper la estructura celular de los dientes, mediante el picado o el machacado, entre un aminoácido llamado aliina y la enzima alinasa. Este compuesto sulfuroso permanece activo incluso si se somete a temperaturas moderadas y es el responsable del típico aroma a ajo, ya que pasa a la sangre y se exhala en la respiración, por lo que persiste en el que ingiere el ajo, aunque haya pasado la digestión. Artículos relacionados: Ajete. Ajo negro.

2. Ajo de cigüeña. A. de viña. A. perruno. A. silvestre. *Allium sphaerocephalon* y *A. vineale*. Planta mediterránea del género de los ajos, muy parecida a ellos, que se encuentran en terrenos baldíos, bordes de caminos y algunas tierras de labor como las viñas. Se suelen consumir como los ajetes.

Ajo cabañil:

Fórmula típica murciana. Mezcla de ajos machacados en el mortero con un poco de vinagre, que se añade a carne, patatas, etc. y se rehoga el conjunto.

Ajo mataero:

Ajopringue. Elaboración albaceteña a base de hígado de cerdo, tocino, panceta, pan duro, ajo, pimentón, pimienta, canela y piñones. Se trata de un plato de aprovechamiento. Todos los ingredientes (menos los piñones) se machacan, resultando una textura pastosa y suele comerse con tostadas. Artículos relacionados: Morteruelo.

Ajo negro:

Reciben este nombre los ajos comunes sometidos a un proceso de cocción a una temperatura de entre 45 °C y 70 °C durante un periodo de entre 15 y 45 días, en unas condiciones de humedad estable. Aunque a veces se dice que se trata de una fermentación, en realidad se trata de una cocción en la que interviene la reacción de Maillard (véase). El resultado son ajos de color negro, que pierden su bravura, cuyo sabor, aroma y textura se han dulcificado hasta el punto de tener un sabor dulzón que puede recordar al regaliz o al chocolate, y una textura entre gelatinosa y cremosa. En general mantiene las propiedades nutricionales de los ajos potenciando incluso alguna de ellas, como los antioxidantes (polifenoles). Esta elaboración proviene de Extremo Oriente, donde es muy valorada por su *umami* (véase), especialmente en las cocinas coreana y japonesa. Actualmente es utilizado en Occidente en la alta cocina. El ajo negro fue introducido en Europa en 2007 por Ferrán Adrià al utilizarlo en su oferta de El Bulli. En 2014 Laurent Girard comenzó a fabricarlo en Francia.

Ajo, Sopa de:

Ver bajo: Sopa.

Ajoaceite:

All i olí.

Ajoarriero:

1. Ajoarriero manchego. Ajo manchego. Atascaburras. Ajomortero. Elaboración que da como resultado un puré espeso de bacalao, patatas cocidas, ajo y aceite, como alimentos básicos, pero que puede llevar yema de huevo cruda, pan, perejil, etc., y suele servirse adornado con picatostes, huevo duro, nueces, incluso migas de bacalao o patatas reservadas de la cocción... Tradicionalmente se hace en un mortero de barro con una forma troncocónica invertida y mano de madera de unos 40 cm. (*Todo el bacalao a su alcance* Op. cit.) Es típico de la provincia de Cuenca. Tiene una cierta similitud con la brandada catalana o el bacalao *mantecato* veneciano, aunque estos no suelen llevar patata. Este delicioso preparado manchego apenas se conoce, quedando relegado por el "bacalao al ajoarriero" o simplemente "ajoarriero", la versión navarra, que es totalmente diferente. Se incluye esta

elaboración en la ruta de *El Quijote* (Op. cita), aunque la única referencia que hemos encontrado al respecto en el libro, es una referencia al bacalao: *no había en toda la venta sino unas raciones de un pescado que en Castilla llaman abadejo y en Andalucía bacalao, y en otras partes curadillo, y en otras, truchuela* (Parte I, Cap. II-2), lo que más parece una referencia al pescado que se toma los viernes, por la abstinencia cristiana.

2. Ajoarriero maragato. Ajada. Refrito. Salsa hecha con aceite en el que se fríen unos ajos machacados, añadiendo al final pimentón y en ocasiones un chorrito de vinagre. Tradicionalmente la usaban los arrieros maragatos para hacer el bacalao. Hoy se utiliza para múltiples elaboraciones, en especial pescados.

3. Ajoarriero navarro. Guiso con bacalao, pimientos, tomate, cebolla, ajo y a veces algún otro ingrediente como pimiento choricero o patatas.

Ajoblanco:

1. Salsa o condimento que se hace con ajos crudos machacados, miga de pan, sal, aceite, vinagre, agua y almendras.

2. Sopa fría que se hace con este condimento. Variedad de gazpacho, típico de Málaga, que se suele acompañar con uvas. Artículos relacionados: Mazamorra.

Ajogañán:

Guiso, típico de Huelva, consistente en patatas con una ajada, que suelen acompañarse con sardinas.

Ajoharina:

Guiso de bacalao con patatas y una salsa a base de tomate, pimiento, ajo, azafrán, pimienta, cominos y harina espolvoreada que le da el nombre. Típico de la serranía de Jaén.

Ajohuevo:

1. Especie de buñuelo que se hace en Cornago (La Rioja) en cuaresma, con harina, huevo, ajo y perejil.

2. Pelota.

Ajolí:

Sésamo.

Ajonjolí:

Sésamo.

Ajoporro:

Puerro.

Ajopringue:

Ajo mataero.

Ajotomate:

Plato elaborado a base de tomates frescos y ajo aderezado con sal, el cual se deja macerar durante al menos cuatro horas.

Ajowán:

Trachyspermum ammi. Planta muy aromática del sur de la India, utilizada principalmente para aromatizar pan, repostería o legumbres. Por su parecido aroma, puede sustituirse por el tomillo.

Ajvar:

Pasta típica de los Balcanes a base de pimientos rojos (dulces o picantes), ajo, pimienta y a veces algo de berenjena. Se utiliza como condimento o untada en pan. Probablemente es una elaboración de origen norteafricano, parecida a la harissa (véase); *ajvar* es una palabra que viene del árabe y significa *rojo*.

Aki:

Ackee. *Blighia sapida*. Árbol nativo de regiones tropicales africanas e introducido en América. Tiene unos frutos deliciosos de unos 150 g con forma de pera, que deben ser consumidos muy maduros, completamente abiertos, ya que de otro modo son tóxicos.

Akvavit:

Aquavit.

Al dente:

Dente, Al.

Al espeto:

Ver bajo: Espeto.

Ala:

Extremidad superior de las aves, muy apreciada en gastronomía. Se utilizan fritas o a la parrilla, con una textura muy crujiente, o para caldos.

Alacena:

Mueble para guardar alimentos, normalmente con una rejilla que permita la ventilación. Puede consistir en un simple hueco tallado en un muro, con una portezuela con rejilla.

Alacha:

Lacha.

Alacrán:

Reciben este nombre diversos artrópodos arácnidos, pertenecientes al orden de los escorpiones y al género *Alacran*. Tienen cinco pares de patas de los que uno acaba en unas pinzas, y están caracterizados por tener una cola que termina en un aguijón venenoso. Son tradicionalmente utilizados como alimento en muchos países desde Extremo Oriente, al norte de África o México. Suelen comerse fritos; tienen una textura crujiente y un sabor que recuerda a la carne de vacuno. No se les suele quitar el aguijón, ya que el veneno se inactiva con las altas temperaturas.

Aladro:

Arado.

Alajú:

El vocablo proviene del andalusí *al-hasú*, que significa *el relleno*.

1. Pasta elaborada con almendras, nueces, avellanas o piñones, pan tostado, miel y especias.
2. Dulce hecho con esta pasta, en forma de torta muy aplanada y con una oblea arriba y otra abajo. Típico de Cuenca.

Artículos relacionados: Alfajor.

Alambique:

Aparato de destilación simple, tradicionalmente de cobre, para destilar o alambicar, utilizado principalmente en la preparación de destilados alcohólicos. Consta de una caldera con líquidos, que a menudo contienen sólidos, y se someten a ebullición para la evaporación de los componentes más volátiles; el vapor resultante pasa por un tubo (a veces en forma de serpentín) que sale de la parte superior, para su condensación al contacto con la pared fría del citado tubo, recogiendo el líquido resultante en otro recipiente. En la antigüedad, Dioscórides y otros científicos, utilizaron sistemas de destilación rudimentarios como recoger los condensados en una tapadera que posteriormente se dejaba escurrir, pero el primer alambique moderno se atribuye a María la Judía (véase). El término viene del árabe *al-ambiq* (الأنبيق). Artículos relacionados: Alquitara. Agurdiente. Alcohol.

Alambre:

1. Platillo tradicional mexicano elaborado con trozos de carne, chiles y cebolla, ensartados en un espeto (alambre), a modo de brochetas, que se cuecen a la parrilla. Sirve para rellenar tacos y a veces se sirve en un plato con queso fundido por encima.
2. Utensilio para comprobar el punto del jarabe durante la cocción del turrón.
3. Lira.

Alaria:

Alaria spp. Género de algas comestibles, distribuidas por las aguas más septentrionales de los océanos Atlántico y Pacífico, de las que la más usual es la *Alaria esculenta*, un alga de gran tamaño muy común en las costas de Escocia e Irlanda, donde se está comenzando a cultivar. Artículos relacionados: Algas.

Alas Pumariño, María de las Nieves de las Nieves.

Alazor:

Cártamo.

Albal:

1. Marca comercial de papel de aluminio. (véase).

2. Papel de aluminio (véase), por lexicalización de la marca.

Albacora:

1. Breva.
2. Nombre que recibe el Bonito de Norte (*Thunnus alalunga*), que como su nombre científico indica, tiene la aleta central más larga, o el Atún claro (*Thunnus albacares*), según los lugares.
3. Pez espada, en Chile.

Albahaca:

Basílico. Alhábega. *Ocimum basilicum*. Planta aromática de la familia de las labiadas (actualmente lamiáceas), como las mentas. Hay múltiples variedades, aunque comercialmente se distinguen dos: la de hoja pequeña (o *de los mosquitos*) y la de hoja grande (o *italiana*). La primera tiene un aroma y sabor algo más intenso. Se consumen deshidratadas o frescas, tanto en crudo, siendo un componente esencial del pesto o de la ensalada caprese, como cocidas, en salsas, pizzas, sopas y potajes. Como otras plantas tienen un componente tóxico.

Albahaca limón:

Kemangi. Albahaca tailandesa. *Ocimum x citriodorum* sin. *Ocimum x africanum*. Planta herbácea hibridada entre *Ocimum basilicum* y *O. americanum*. Es una planta ampliamente utilizada en las cocinas asiáticas, tanto en Oriente Próximo, como en la India y las cocinas del sudeste asiático. Sus hojas son muy aromáticas y se utilizan para ilustrar ensaladas o arroces.

Albardar:

1. Lardear. Cubrir un género con láminas de tocino para evitar que se seque al cocinarlo o mejorar su sabor.
2. En el norte de España, rebozar un género en harina y huevo.

Albaricoque:

Albérchigo. Damasco. Chabacano. *Prunus armeniaca*. Fruto del albaricoquero, árbol perteneciente a la familia de las rosáceas. originario de Asia Central y hoy ampliamente cultivado en todo el mundo. Son parecidos a los melocotones, pero de menor tamaño y con la piel algo menos aterciopelada. Los huesos se desprenden con facilidad, a diferencia de los del melocotón, además, su semilla es menos tóxica por contener menor cantidad de cianuro. Hay múltiples variedades con distintos tamaños. Se utiliza principalmente como fruta de mesa, pero también en mermeladas, confituras o deshidratados para conservar (orejones de albaricoque), también se utilizan las semillas para hacer licores, como es el caso del *amaretto*. El término albaricoque viene del árabe al-barquq