

## GLOSARIO

### El azafrán:

Es una planta nativa del Mediterráneo. En al-Ándalus el azafrán valía más que su peso en oro. Su desorbitado precio se debe a que su recolecta es minuciosa y artesanal, y se necesitan más de 150 flores para conseguir un gramo del producto. Su contribución a la comida es única por su exquisito sabor y color.

### La almendra:

Llega a las costas de la península gracias a los fenicios hace más de 2000 años. En al-Ándalus fue conocido con el nombre de *lawz* y constituyó una fuente de riqueza. Los almendros en flor se dan la mano con la nieve y anuncian la llegada de la primavera. La almendra se recoge entre julio y agosto, y uno de los puntos clave de su producción es el secado.

### La espinaca:

La espinaca se convirtió en una hortaliza popular en el Mediterráneo árabe y llegó a la península hacia el siglo XI. Es una de las variedades hortícolas introducidas con mayor implantación por la cultura islámica en al-Ándalus. Fue considerada como «la mejor de las hortalizas» por su alto valor nutritivo.

### El sorbete:

*Sherbet* es una bebida refrescante preparada a base de esencias de violeta, rosa, plátano, de arrayán o de melón, con hielo picado que se recogía en las zonas montañosas. Es una de las bebidas que se servían en los banquetes andalusíes.

### **El arrayán:**

Término procedente del árabe *al-ryan*, «el aromático», por el olor que los aceites esenciales de sus hojas desprenden al ser frotadas. Es la planta más característica de la Alhambra y Generalife. El arrayán morisco es una subespecie originaria del siglo I de la que se conservaban solamente dos ejemplares centenarios en la Alhambra y con cuidado y mimo, ahora se extiende a otros jardines.

### **La miel:**

Su producción en el Reino nazarí de Granada era muy abundante. Existen muchas referencias en textos de la época que resaltan sus excelencias nutricionales y digestivas. También era alabada por su fertilidad y abundancia en suelo andalusí.

### **Zalabiyya:**

De origen andalusí, es un dulce del que posiblemente deriven nuestra tradicional torrija, el churro o el pestiño. Era básicamente un bollo, que una vez asentado se freía en aceite y se rociaba con miel.

### **El arrope:**

Del árabe hispano *arrúbb*, es el producto obtenido mediante deshidratación parcial del mosto hasta llegar a la caramelización de sus azúcares, para obtener una consistencia de jarabe. Se le suelen añadir trozos de frutas o calabaza a la cocción. Es una forma tradicional de elaborar dulces sin azúcar.