

GLOSARIO

Las acelgas:

El origen de la acelga está vinculado a las tierras bañadas por el Mar Mediterráneo, sur de Europa y Norte de África. El pueblo árabe daría el primer paso para cultivar esta hortaliza y aprovechar sus amplias propiedades medicinales y terapéuticas.

Las alcachofas:

La palabra karsciuf, procede del árabe y ello hace suponer que la alcachofa fue introducida en España durante el siglo IX. La especie original procede probablemente del este de África, extendiéndose su cultivo por el Mediterráneo oriental y por los demás países de Europa con un clima templado.

Las habas:

El haba es una hortaliza muy antigua y característica de Granada. Propia del Oriente Medio, se cultiva desde hace milenios en los países mediterráneos. Su cultivo se ha extendido a zonas de clima cálido de todo el mundo.

La remolacha:

La remolacha es una hortaliza cuyo origen se sitúa en la zona costera del norte de África. En un principio, la raíz de la planta se utilizaba como remedio para combatir los dolores de muelas y de cabeza, mientras que sólo se consumían las hojas de la remolacha.

El hinojo:

El hinojo es una planta robusta y silvestre utilizada en las zonas ribereñas del Mar Mediterráneo desde época egipcia, ya que es originario de estas latitudes. Es conocido desde antiguo su uso medicinal.

El requesón de leche de cabra:

La falta de mantequilla era suplida por el queso fresco que se usaba mucho en al Andalus. El requesón es un tipo de leche cuajada, exprimida con una cincha de esparto para extraer el suero, prensado con las manos y condimentado. Se consumía en ensaladas, acompañando a verduras o a encurtidos.

El pan moruno:

En la Edad media Andalusí era popular un pan redondeado parecido al pan de pita actual, aunque también coexistieron muchas otras variantes de panes. Los moriscos eran muy aficionados a una especie de tortas con aceite, queso o incluso ajo que cocinaban en losas calientes y que podían haber llevado rellenos como carne picada.

La cúrcuma y el cilantro:

El consumo de especias y condimentos exóticos respondía tanto a un afán de lujo y refinamiento, como al empeño de romper la monotonía de sabores habituales o enmascarar la escasa calidad de algunos alimentos. También tiene efecto para preservar o conservar otros perecederos.