



TRES CULTURAS  
الثقافات الثلاثة שלוש התרבויות  
FUNDACIÓN

# Tres Culturas contigo

## *El rincón del rawi*

*Espacio de divulgación  
de la Lengua Árabe y Hebrea*

### *EN LA COCINA*

No cabe duda de que la cocina es uno de los lugares favoritos dentro del hogar para muchas personas, por ser el “santuario” donde guardamos algunas de las delicias que más placeres nos proporcionan a diario: la comida y la bebida.

Antiguamente, cuando no había frigoríficos, las viandas se guardaban en una **alacena** (del ár. al-jazana, الخزانة): el armario u hornacina empotrada en la pared con una puerta, para preservar los alimentos del polvo y los insectos. Pero para conservar la comida el máximo tiempo posible sin refrigeración adecuada, era necesario acudir a otros recursos: la sal y las especias; que además, proporcionaban sabor. Como todo, los condimentos se compraban en el mercado: el **zoco** (*suq*, سوق). Dentro de los condimentos hay, como sabemos, hierbas y semillas. Las **semillas** (*buzur*, بزور) se compraban en la **abacería** (*al-buzuriyya*, البزورية), si bien el origen de esta palabra aparece como griego en muchos diccionarios. Pero Dios es más sabio (*wa-Allahu a'alam*, والله أعلم), como se dice en árabe, y no vamos a resolver esta cuestión aquí.

Entre las especias más comunes, tenemos el **comino** (*kammún*, كمون), la **pimienta negra** (*fulful aswad*, فلفل اسود), la **cúrcuma** (*kúrhum*, كركم) o el **azafrán** (*za'farán*, زعفران). Como es lógico, no hubo patatas,



TRES CULTURAS  
الثقافات الثلاثة שלוש התרבויות  
FUNDACIÓN

# Tres Culturas contigo

pimientos, pimentón ni tomates hasta después del descubrimiento de América, si bien la palabra **fulful** (فلفل) acabó designando también al pimiento y al pimentón, añadiéndose a “fulful” el adjetivo de color correspondiente: “pimiento/a rojo/a”, verde”, etc., y distinguiéndose así unos especímenes de otros.

La **patata** pasó al vocabulario árabe tal cual (**batata**, بطاطا). Y sí, se pronuncia con be, porque en árabe no existe ni el sonido ni la letra pe. El boniato, en español también llamado **batata**, se dice en árabe **batata halwa: patata dulce** (بطاطا حلوة), aunque luego existirán variantes locales, como en cualquier idioma.

En cuanto al **tomate**, podemos decir lo mismo. En árabe, **támtama** (طمطمة). Plural: **tamátim** (طماطم). En Oriente Próximo adoptaron el término italiano pomodoro, transformado en árabe en **banadora** (بنادورا).

Por otro lado, es muy curioso el cambio de significado de algunos nombres de frutas muy conocidas, como el **albaricoque**: en árabe clásico, la palabra **barquq** (برقوق), de la que procede, designa la **ciruela**, pero en Alándalus cambió su significado en algún momento. El albaricoque en árabe es **míshmish** (مشمش).

Y después de la compra, a cocinar. Una buena opción son los **garbanzos** (**húmmus** حمص) (se pronuncia con una fuerte aspiración de la hache), con los que se prepara un plato del mismo nombre que se ha hecho muy famoso en Occidente en los últimos años. Para ello, sólo necesitamos los “húmmus” -cocidos-, la **salsa tahina** (طحينة): una salsa de **sésamo** (**sámsam**, سمسم) molido, sal, ajo, limón y un poco de yogur o agua. Todo esto se tritura junto y ya está. Después se añade un poco de **aceite de oliva** (záit zaitún, زيت زيتون) y se espolvorea con comino o pimentón, al



TRES CULTURAS  
الثقافات الثلاثة שלוש התרבויות  
FUNDACIÓN

# Tres Culturas contigo

gusto. Sobre la **tahina**, hay que decir que la raíz de la palabra, que significa moler, ha dado en español **tahona**: panadería, en alusión al molino donde se trituraba la harina para el pan.

De postre, podemos recurrir a la **shubbakía** (شبكية), una especie de **pestiño** (“casualmente” con los mismos ingredientes que los habituales en muchas zonas de Andalucía), cuyo nombre significa, básicamente, celosía. Y es que su forma es la de una redecilla. Por cierto, es la misma raíz de la palabra que designa la decoración de paños de sebka característicos de la arquitectura almohade, presentes en la Giralda de Sevilla, por citar un ejemplo famoso.

[Ver artículo](#)



[Ver vídeo](#)



Esperamos que la comida os haya gustado. Os esperamos la semana que viene para el café y el té.

*Be-sahha, be-teavón, buen provecho.*