

Agronomía Mesoamericana  
Universidad de Costa Rica  
pccmca@cariari.ucr.ac.cr  
ISSN (Versión impresa): 1021-7444  
COSTA RICA

2004

GLOSARIO

*Agronomía Mesoamericana*, , año/vol. 15, número 003  
Universidad de Costa Rica  
Alajuela, Costa Rica

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal

---

Universidad Autónoma del Estado de México

<http://redalyc.uaemex.mx>



## GLOSARIO

### TÉRMINOS ASOCIADOS A LA PREPARACIÓN DE FRIJOLES

**Escoger frijoles:** Modismo costarricense. Acción de separar basura, granos en mal estado, y cualquier otra materia no deseada, de los frijoles crudos, antes de cocinarlos.

**Poner frijoles:** Modismo costarricense. Acción de cocinar los frijoles por primera vez. Consiste en someter a cocción los frijoles con agua y condimentos naturales (culantro, ajo, hoja de laurel, chile dulce, tomillo y orégano) hasta que alcancen la suavidad requerida. Se agrega la sal al final de la cocción.

**Remojar frijoles ("Poner a remojar"):** Acción de colocar los frijoles en agua fría y dejarlos en reposo, a temperatura ambiente, por un espacio de tiempo antes de cocinarlos.

**Arreglar frijoles:** Modismo costarricense. Acción de condimentar los frijoles en una segunda cocción corta (después de haberlos cocinado por primera vez), con condimentos naturales como culantro, chile dulce, cebolla, ajo, pimienta, comino y "salsa Lizano".

### TÉRMINOS PARA DENOMINAR PREPARACIONES CON FRIJOLES

**Frijoles frescos:** Modismo costarricense para referirse a los frijoles recién cocinados.

**Frijoles arreglados:** Modismo costarricense para referirse al producto de la acción de "arreglar frijoles".

**Caldo de frijol:** Líquido producto de la cocción de los frijoles en agua. Se consume como caldo o se utiliza para preparar la sopa de frijol o sopa negra.

**Sopa negra:** Platillo de consumo popular en Costa Rica. Es una sopa de frijoles negros, hecha con el "caldo" de los frijoles, a la cual se agrega comúnmente un huevo cocido (duro), cebolla frita y culantro. En algunos casos se le agrega también zanahoria y/o repollo picado y frijoles licuados. Una de las preparaciones típicas de la cultura alimentaria costarricense.

## GLOSSARY

### TERMS RELATED TO BEAN HANDLING

**Selecting the beans:** a Costa Rican idiom. Action of separating small pieces of earth, rocks and leaves (basuras), bad grains and any other undesirable matter from beans while still uncooked.

**Cooking the beans:** a Costa Rican idiom. Action of cooking the beans for the first time. Boiling them in water and with natural seasonings (cilantro, ajo, sweet peppers, thyme and oregano leaves) until they reach the required softness. Salt is added once they are cooked.

**Soaking the beans:** a Costa Rican idiom. Action of putting the beans in water and soak them, at room temperature for several hours before cooking them.

**Seasoning the beans:** a Costa Rican idiom. Action of seasoning the beans during a short second cooking time (after they have been cooked for the first time), with natural seasonings such as coriander, sweet peppers, onion, garlic, pepper, cumin and "salsa Lizano".

### TERMS RELATED TO BEAN PREPARATIONS

**Fresh beans:** a Costa Rican idiom referring to recently cooked beans.

**Seasoned beans:** a Costa Rican idiom referring to the product obtained when beans are seasoned.

**Bean broth:** Broth that results from cooking the beans in water. Consumed as a broth or used to prepare bean soup, also called black soup.

**Black soup:** a dish popularly consumed in Costa Rica. It is a black bean soup, made with the bean broth, typically adding hard boiled eggs, refried onions and cilantro. In some cases minced carrots and/or cabbage, and blended beans are also added. One of the preparations of the Costa Rican alimentary culture.

**Crushed beans:** a Costa Rican idiom referring to cooked beans that are smashed with a fork or a

**Frijoles majados:** Modismo costarricense para referirse a los frijoles ya cocidos que, en el momento en que están siendo "arreglados", son presionados con un tenedor o con una cuchara contra el fondo del sartén o cazuela, pero sin ser reducidos a puré.

**Frijoles molidos:** Frijoles ya cocidos, sometidos a la acción de una máquina de moler, que puede ser una licuadora, un triturador o un procesador de alimentos. Normalmente, después de molidos, se frien con condimentos y se cocinan nuevamente por un tiempo corto o hasta lograr la textura deseada.

**Gallo pinto:** Platillo de consumo popular en Costa Rica, el cual consiste en la mezcla de arroz y frijoles negros (cocinados por separado), condimentados con cebolla, ajo, chile dulce y culantro. Una de las preparaciones típicas de la cultura alimentaria costarricense.

**Rice and beans:** Preparación propia de la cultura alimentaria afrocaribeña, la cual consiste en una mezcla de frijoles rojos y arroz cocinados en leche de coco, con una condimentación especial.

**Casado:** Forma de combinación de alimentos preparados, de consumo popular en Costa Rica, en la que se utiliza arroz, frijoles, picadillo, ensalada de repollo y tomate, algún tipo de carne roja o blanca, o huevo de gallina, y plátano maduro. No corresponde a una sola preparación, sino que a diferentes preparaciones que se sirven juntas (pero no revueltas) para el almuerzo o la cena. Típica de la cultura alimentaria costarricense.

### TÉRMINOS PARA OTRAS PREPARACIONES

**Guiso:** En Costa Rica, preparación a base de vegetales cortados en trozos cúbicos de aproximadamente 1 pulgada de lado, con adición de condimentos naturales. Generalmente no se le agrega carne, y la preparación final contiene una base importante del líquido utilizado para la cocción de los vegetales. Como fuente de líquido puede utilizarse agua, leche o sustancia de carne de res o de pollo.

**Picadillo:** En Costa Rica, platillo de consumo popular, el cual consiste en la mezcla de uno o dos vegetales, cortados en pequeños trozos, con carne

spoon while adding the seasonings in the pan, without turning them into a puree.

**Grounded beans:** beans already cooked, blended either in a grinding machine, a blender or a food processor. Traditionally, once they are blended they are fried with seasons and cooked again for a short time until the desired texture is achieved. Also called mashed or puree beans.

**Gallo pinto:** a dish popularly consumed in Costa Rica, consisting in mixed rice and black beans (which are previously cooked separately), seasoned with onion, garlic, sweet peppers, and cilantro. One of the typical preparations of the Costa Rican alimentary culture.

**Rice and beans:** an original preparation from the Afro-Caribbean culture, which consists of a mix of red beans and rice cooked in coconut milk and rice, with special seasonings.

**Casado:** a way to combine several foods in one meal of popular consumption in Costa Rica. The meal includes: rice, beans, minced vegetables (cooked), cabbage and tomatoe salad, some type of white or red meat, or egg and ripe fried plantain. It is not a single preparation, but several dishes served in together (but not mixed) for lunch or dinner. Typical of the Costa Rican alimentary culture.

### TERMS RELATED TO OTHER PREPARATIONS

**Stewed dish:** in Costa Rica, recipes based on minced vegetables (cubes of approximately 1 inch by each side), adding natural seasonings. In general, meat is not added, and the final preparation contains an important amount of liquid that came out of the vegetables and was also added in small amounts to cook them. Water, milk, chicken or beef broth may be used as a source of liquid.

**Picadillo (minced vegetables with meat):** this a dish of popular consumption in Costa Rica, consisting in a mix of one or two vegetables, minced in small pieces, with previously cooked and minced meat, chicken or beef broth and natural seasonings such as onion, garlic, celery, sweet peppers and cilantro.

previamente cocinada y picada, sustancia de la carne y condimentos naturales como cebolla, ajo, chile dulce y culantro. Una de las preparaciones típicas de la cultura alimentaria costarricense. Contiene menos líquido que un guiso.

### ALIMENTOS CON DENOMINACIONES PARTICULARES EN COSTA RICA

**Ayote sazón (pumpkin):** Fruto maduro de distintas variedades de cucúrbitas, específicamente de la Cucúrbita moschata, la Cucúrbita pepo o la Cucúrbita máxima.

**Vainicas (snapbeans, green string beans):** En Costa Rica, fruto tierno de la planta de *Phaseolus vulgaris*, compuesto por la vaina verde y las semillas tiernas de frijol. Es comestible en su totalidad.

**Plátano maduro (plantain):** Fruto maduro de la planta de Musa AAB.

**Consomé:** Producto procesado. Polvo concentrado, producto de la deshidratación del caldo de carne o mariscos, con sal y especias. Es utilizado como saborizante de las comidas y viene en distintos sabores (res, pollo, camarón).

**Cubitos:** Producto procesado similar al consomé, pero en presentación sólida y en forma cúbica. Utilizado como saborizante de las comidas.

**Olores naturales:** En Costa Rica, frase utilizada para referirse a las plantas aromáticas y las especias empleadas en la condimentación de las comidas. Las plantas aromáticas y las especias más utilizadas en la cocina costarricense son: culantro, cebolla, chile dulce, apio, ajo, tomillo, orégano, comino, pimienta.

**Salsa Lizano:** Salsa comercial producida en Costa Rica, hecha a base de vegetales variados, vinagre, especias y aditivos.

### DENOMINACIONES PARTICULARES PARA LUGARES DE VENTA DE ALIMENTOS

**Pulpería:** En Costa Rica, sitio de expendio de alimentos y otros artículos de uso común en los hogares.

### FOODS WITH PARTICULAR NAMES IN COSTA RICA

**Pumpkin:** The ripe fruit of several varieties of cucurbits, specifically of the Cucúrbita moschata, the Cucúrbita pepo or the Cucúrbita máxima.

**Green string beans:** In Costa Rica, tender unripe fruit of the *Phaseolus vulgaris* plant, made up by the green sheath and the tender grains of beans. It is eaten as a whole.

**Ripe plantain:** Ripe fruit from the Musa AAB plant.

**Consommé:** Processed product. Concentrated powder from dehydrated meat broth, salt and spices. It is used as food seasoning and comes in different flavors (beef, chicken, shrimp).

**Cube bouillon:** Processed product. Similar to consommé, but it is solid and comes in form of small cubes.

**Natural seasonings (natural odours):** word used in Costa Rica referring to aromatic plants and spices used to season food. The most commonly used aromatic plants and spices in Costa Rican cuisine are: cilantro, onion, sweet peppers, celery, garlic, thyme, oregano leaves, cumin and black pepper.

**Salsa Lizano:** A salsa produced in Costa Rica, made with several vegetables, vinegar, condiments and additives.

### PARTICULAR NAMES GIVEN TO CERTAIN PLACES WHERE FOOD IS SOLD

**Pulpería (small neighborhood grocery store):** In Costa Rica, a place where food and other groceries are sold. Very small, with a reduced staff and a limited variety of products

**Soda (food stand):** In Costa Rica, a place where prepared foods and drinks are made and sold, very small dimensions, located in communities or schools, with a reduced staff and with a limited variety of products.

De muy pequeña dimensión, atendido por muy pocas personas, y con una oferta limitada de productos.

**Soda:** En Costa Rica, sitio de preparación y venta de alimentos preparados y de bebidas, de muy pequeña dimensión, ubicado en una comunidad o escuela, atendido por muy pocas personas, y con una oferta limitada de productos.

### OTROS TÉRMINOS

**Operación:** En Costa Rica, término empleado para referirse a una intervención quirúrgica o a una cirugía.

**Tarro:** En Costa Rica, el término se utiliza entre otras cosas, para referirse a un recipiente metálico, de forma cilíndrica, con tapa, utilizado para almacenar alimentos u otros productos.

**Olla mágica:** olla de presión.

### OTHER TERMS

**Surgery (operation):** In Costa Rica, term used to refer to a surgery.

**Can:** In Costa Rica, term used to refer to a cylindrical metallic recipient with a lid, used to store food or other products.

**Magic cooker:** pressure cooker.