

Medio: Las Provincias

Título: *Ser «ácido» es ser agudo o incisivo: expresiones en torno a la acidez*

Autora: Paloma Chen

Fotografía: Fotolia y Todolí Citrus Fundació

Fecha: 2026-08-07



LAS PROVINCIAS



ÚLTIMA HORA | Aemet actualiza el tiempo para el eclipse del 12 de agosto: dónde lloverá en la Comunitat Valenciana

HISTORIAS CON DELANTAL

[Restaurantes](#) [Menús](#) [Chefs](#) [Recetas](#) [Bares y barras](#) [Zona líquida](#) [Comer y beber](#)

[Portada](#) > [Historias con delantal](#)

Ser «ácido» es ser agudo o incisivo: expresiones en torno a la acidez

La relacionamos con la inteligencia y es un antónimo de lo dulce, entendido como lo blando o falta de carácter.

Guardar Regala esta noticia Añádenos en Google





Paloma Chen >

07/08/2026 a las 01:42h.

+ Seguir

La primera acepción de «ácido» en el Diccionario de la Real Academia Española es «dicho de un sabor o de un olor: áspero y penetrante, como el del limón o el vinagre». Entre sus sinónimos encontramos «agrio» y «avinagrado», y entre sus antónimos, «dulce». La cuarta acepción lo define como «áspero, desabrido», antónimo de «amable», y la quinta se acerca bastante a la cuarta: «mordaz», antónimo de «benévolo». En Honduras, ser una persona ácida es ser una persona experta o que tiene muchos conocimientos sobre algo.

Según explica Harold McGee en su libro 'La comida y los alimentos', la concentración de protones en una solución química es tan biológicamente significativa que los humanos desarrollamos una sensación gustativa especializada para detectarla: la acidez. El término científico para la clase de compuestos químicos que liberan protones en una solución, los ácidos, deriva directamente de la palabra latina «acere», que significa literalmente «saber ácido».

«Mientras que la sal preserva, lo ácido rompe, es más corrosivo, fuerte, agresivo. Lo relacionamos con una mayor presencia. Además, 'ácido' y 'agudo' son palabras emparentadas etimológicamente. Por eso decimos que un comentario es agudo cuando también es ácido, pues podemos utilizar ambos términos», explica la escritora, filóloga y profesora de lengua en un instituto valenciano María Elena Blay a LAS PROVINCIAS.

Harold McGee indica en su obra que «ácido» y «acético» vienen de la raíz indoeuropea «ak-», que significa «afilado» o «agudo». De esta misma raíz derivan otras palabras inglesas y latinas como «edge» (borde), «acute» (agudo) y «acrid» (acre). Curiosamente, «oxígeno» también comparte esta raíz lingüística, ya que en el pasado se pensaba erróneamente que la presencia de este elemento era indispensable para la creación de un ácido. Por otro lado, conocemos como «vinagre» al resultado de la transformación de una bebida alcohólica en una punzante y ácida: deriva del francés «vin aigre» (vino agrio), donde «aigre» descende originalmente del latín «acer».

Para Blay, «una persona ácida es una persona incisiva, alguien que hace comentarios ácidos». Pone de ejemplo «los comentarios ácidos que encontramos en los periódicos», o Daria, la protagonista de la serie de animación de MTV del mismo nombre que triunfó entre finales de los 90 y principios de los 2000 por retratar a una adolescente cínica, inadaptada, y muy inteligente. «Los personajes como Daria, críticos y punzantes son los que consideramos ácidos», afirma.

«Es curioso que relacionemos lo agrio o ácido con la inteligencia (la agudez, el criterio, lo brillante, lo crítico), y sea un antónimo de lo dulce como aquello blando o incluso falto de carácter o de ingenio». Pero lo agrio y lo dulce también se pueden complementar. En las gastronomías asiáticas, el 'suantian' (el sabor agridulce) es una combinación clásica. Aunque Blay cita un poema de Friedrich Hölderlin («aquello de si tienes un corazón y un intelecto muestra solo uno de los dos. Si los muestras juntos te maldicen», como si forzosamente inteligencia y dulzura fueran incompatibles), quizá en las culturas asiáticas ambas nociones pueden dar una tercera mezcla más estimulante.

Literatura y acidez



Mario Obrero, Juan Carlos Mestre y María Eloy-García en la primera edición de Poecítrics.

En el 'Lüshi Chunqiu' ('Anales de Primavera y Otoño del Maestro Lü'), texto enciclopédico chino compilado en el siglo III a.C., se atribuye a Yi Yin (chef legendario que terminó siendo político) un discurso sobre el equilibrio en la combinación de sabores: en el arte de la mezcla armoniosa se debe hacer uso de lo dulce, lo ácido, lo amargo, lo picante y lo salado. Cuando el sabor es ácido, no debe ser corrosivo, igual que dulce pero no empalagoso.

En la Comunitat Valenciana tenemos nuestro propio espacio literario vinculado al sabor ácido: Poecítrics es un festival de poesía nacido en 2023, entre árboles de cítricos, como homenaje al legado de Vicent Todolí y Francisco Brines. Mientras Todolí ha creado la mayor colección privada de cítricos (Titolí Citrus Fundació, en la localidad de Palmera en La Safor), Brines transformó su jardín de Elca (Oliva) en un espacio de poesía.

Bajo la dirección de la poeta de Oliva Àngels Gregori, el festival une ambas miradas: canta la belleza de los cítricos y la fuerza de la poesía. «Cada año invitamos a cuatro poetas que nos gustan, y les pedimos que vinculen su lectura poética con los cítricos. No siempre es fácil que un poeta tenga poemas dedicados a los limones, pero se intenta que, en la medida de lo posible, lean

textos vinculados al espacio en el que se encuentran», explica Gregori.

Algunas veces, los poetas, a parte de leer su obra, leen versos de autores que les gustan en relación a esta temática, en que lo ácido no tiene tanto que ver con la sátira o la crítica social, sino con la belleza del entorno y la explosión de sabor. Eso sí, no todos los cítricos son ácidos. Entre las 500 variedades de la colección se encuentran algunos muy amargos y otros dulces. La acidez de los cítricos depende de su variedad, su grado de madurez, y los tipos de ácidos que contengan.

En el caso de los limones de mesa, los que más conocemos, es precisamente su acidez la que buscamos para animar nuestros platos. Así, Pablo Neruda entendía el limón y su jugo como una verdadera explosión de luz y sabor. En su 'Oda al limón' escribió: «el licor más profundo / de la naturaleza, / intransferible, vivo, / irreductible, / nació de la frescura / del limón, / de su casa fragante, / de su ácida, secreta simetría».

Para Miguel Hernández, en cambio, el limón amargo, no el ácido y fresco, es el símbolo del dolor y la pena: «Me tiraste un limón, y tan amargo, / con una mano cálida, y tan pura, / que no

Para Miguel Hernández, en cambio, el limón amargo, no el ácido y fresco, es el símbolo del dolor y la pena: «Me tiraste un limón, y tan amargo, / con una mano cálida, y tan pura, / que no menoscabó su arquitectura / y probé su amargura sin embargo».