

**BABA** \*Humor que fluye de la boca, en forma de espuma o de hebras más o menos viscosas. \**Caiman crocodylus*. Reptil de longitud entre 1,20 y 2,50 m, de la familia de los Aligatóridos que vive en los ríos, caños y lagunas de tierra caliente. Su carne, blanca y gustosa, es comestible. La cola de baba se emplea como sucedáneo de la carne de chigüire.

**BABÁ** \*Pastel polaco, hecho generalmente con harina, huevos, leche, mantequilla, azúcar y pasas, y que se riega con un almíbar perfumado al ron.

**BABACO** *Carica pentagona*. \*Caricácea. Fruta que crece en las regiones de clima fresco de los países tropicales. Tiene forma de papaya o lechosa alargada de cinco lados. Los frutos rara vez contienen semilla. Es de agradable sabor y aroma.

**BABASÚ** *Orbignya martiana*; *O. oleifera*. \*Palmera aceitera que crece en sitios bajos o pantanosos, de 15 a 25 m de altura. Produce racimos con 200 a 600 frutos oblongos, con ápice agudo y cáscara ferrugínea, llamados cocos de babasú. Su mesocarpo seco y fibroso se emplea como alimento, y su endospermo es rico en aceite, semejante al del coco. El aceite refinado se emplea para la elaboración de margarina, en confitería, en pastelería y para la elaboración de jabón. Sin. Palma babasú.

**BABERO** \*Pedazo de tela u otro material apropiado que para limpieza se pone a los niños colgado del cuello y sobre el pecho.

**BACALAO** *Gadus morhua*. \*Pez gádido, del grupo de peces teleosteos, todos marinos, excepto uno. Tiene la cabeza grande, el cuerpo fuerte y las aletas ventrales junto a la cabeza. Es de color verde oliva o pardo rojo con manchas doradas. Puede llegar a 1,80 m de largo y 95 kg de peso. El aceite de su hígado es una fuente importante de vitaminas A y D.

**BACALAO CON VERDURA** \*Plato típico de Semana Santa en la península de Paria. Se prepara con pescado seco, generalmente bacalao, se le añade el aliño y la verdura (ocumo, ocumo chino, yuca y auyama).

**BACALAO-PEJE NEGRO** *Rachycentron canadum*. \*Pez marino de hasta 2 m de largo y 60 kg de peso. Gris negruzco hacia el dorso y más claro en el vientre, lomo de color cacao. Franja negruzca longitudinal en los lados. Habita cerca de las costas, especialmente de la región nor-oriental. Carne de excelente calidad para el consumo en fresco.

**BACANAL** \*Fiesta en honor al dios Baco o Dionisos, sinónimo de comilona y borrachera.

**BACHACO** *Atta* sp. \*Hormiga grande y voraz de color rojizo, y a veces negro, de la que se conocen muchas especies. Los indígenas los comen, secos y curados al humo.

**BACUPARI** *Rheedia brasiliensis*. \*Fruta tropical, ovoide, de 3 a 4 cm de largo, con la cáscara amarilla y dura y la pulpa suave y muy blanca, que se usa para preparar jaleas.

**BACURÍ** *Platonia insignis*. \*Gutífera o clusiácea. Árbol de América del Sur, muy común en estado silvestre en la región de Amazonas, que mide hasta 25 m de altura. \*Fruto de esta planta, bayas ovoides o globosas, de color verde oscuro a amarillo y pulpa blanca, de sabor ácido, comestible directamente o en jaleas, dulces y refrescos. Sin. Pacurí.

**BADEA** *Passiflora quadrangularis*. \*Planta trepadora vigorosa con flores vistosas, de origen americano. Sin. Parcha granadina. \*Fruto de esta planta, elipsoidal u ovoide, con la base y el ápice hundidos, de 12 a 14 cm de largo, de color verde claro brillante. El fruto maduro se usa en refrescos, y verde se come como verdura en algunas partes. Sin. Parcha, Parcha granadina, Tumbo.

**BADIL**. \*Pala pequeña empleada para remover las brasas en el fuego, sobre todo en el interior de los hornos.

**BAGA** \*Sustantivo con el cual se denomina el fruto de las leguminosas en algunas zonas del centro del país.

**BAGAZO** \*Residuo de algunas plantas después de extraerles el zumo. \*Residuo fibroso de la caña

de azúcar, una vez que a ésta se le ha extraído el jugo para la elaboración del azúcar.

**BAGAZO DE CERVECERÍA** \*Residuo de la cebada que se obtiene cuando se le extrae el mosto para la elaboración de cerveza.

**BAGRE** \*Nombre colectivo para denominar a peces de las familias Pimelodidae y Hypophthalmidae, con piel sin escamas, gran número de dientes diminutos, tres pares de barbillas mentonianas que actúan como órganos táctiles y cuyas espinas de la aleta dorsal y pectoral están desarrolladas. Habita en aguas someras sobre fondos fangosos. Hay especies de agua dulce y de mar.

**BAGRE AMARILLO** *Pseudopimelodus* sp. \*Pez marino de 1 m de longitud y 50 kg de peso. De color amarillo en el dorso y blancuzco hacia la parte ventral, habita en aguas estuarinas salobres, aunque puede penetrar en aguas dulces. Es una especie comestible con carne de buena calidad, que se comercializa habitualmente en mercados locales del delta del Orinoco.

**BAGRE CACUMO** *Bagre bagre*. \*Pez marino pequeño de color gris azulado en el dorso, blancuzco en las partes inferiores del cuerpo y grisáceo en las inferiores. Abundante en la región nororiental. Su carne es muy apreciada y se comercializa en los mercados locales costaneros.

**BAGRE CAJARO** *Phractocephalus hemiliopterus*. \*Pez fluvial de 1,30 m de longitud y más de 18 kg de peso, de color marrón, con manchas oscuras en el dorso, tonalidades amarillas en los flancos, vientre blanco y aletas de color anaranjado intenso.

**BAGRE CUINCHE** *Cathorops spixii*, *Arius spixii*. \*Pez marino pequeño, de color gris uniforme, más claro ventralmente y de aletas más grisáceas. Se captura principalmente al arrastre. Por su pequeño tamaño no se comercializa para el consumo humano, pero sí para la fabricación de harina de pescado.

**BAGRE DORADO** *Brachyplatystoma rousseauxi*. \*Pez fluvial de más de 1 m y 17 kg, presenta color grisáceo con tonalidades doradas en el dorso y vientre blanquecino.

**BAGRE GUACAMAYO** *Pimelodus ornatus*. \*Pez de agua dulce con un variado colorido en su cuerpo; tiene el vientre y la parte inferior de los costados de color blanco, y en el resto del cuerpo y de las aletas alternan los tonos negro, anaranjado y amarillo. Pesa unos 4 kg y su carne es muy apreciada. Se encuentra en las cuencas del Orinoco y del Amazonas.

**BAGRE GUATERO** *Selenaspis herzbergi*; *Arius herzbergi*. \*Pez marino pequeño, de color gris acerado hacia la parte dorsal, blancuzco en el vientre y otras partes negruzcas. Es una especie abundante en las aguas litorales de Margarita, comestible, aunque poco apreciada y de comercialización limitada en los mercados locales costaneros.

**BAGRE LAU-LAU** *Brachyplatystoma vaillanti*; *B. filamentosum*. \*Pez fluvial de más de 2 m de largo, cuya carne es comestible.

**BAGRE PAISANO** *Hypophthalmus edentatus*. \*Pez fluvial de 60 cm y 1,3 kg, de color grisáceo en el dorso y blanquecino en el vientre. Su carne es de excelente calidad.

**BAGRE PIEDRERO** *Arius proops*. \*Pez marino de hasta 1 m de longitud y casi 9 kg de peso. Es de color gris uniforme claro o gris azulado hacia la parte dorsal y blancuzco en la ventral. Abundante en la desembocadura del Caño Manamo y en la región nororiental de Venezuela, es considerado un bagre de carne de menor calidad, por lo que apenas se comercializa.

**BAGRE PINTADO** \*Especie de pez de agua dulce que se caracteriza por las manchas que tiene en la piel.

**BAGRE RAYADO** *Pseudoplatystoma fasciatum*; *P. tigrinum*. \*Pez fluvial de más de 1 m y más de 10 kg, de color pardo grisáceo en el dorso y blanco en el vientre y con rayas oscuras verticales en el dorso y a los lados del cuerpo. Habita en la

cuenca del Orinoco y algunos ríos llaneros. Su carne es de gran consumo en el país, tanto fresca como salada.

**BAILE** \*Chungute.

**BAJATIVO** \*Trago de licor, dulce o amargo, para ayudar a la digestión. Sin. Digestivo.

**BALANCE DE ENERGÍA** \*Equilibrio entre la energía que entra al organismo, proveniente de los alimentos, y la que consume en realizar sus funciones básicas y mantener su actividad.

**BALANCE DE NUTRIENTES** \*Define el estado nutricional de un nutriente específico en un sujeto, y puede establecerse en valor absoluto a partir de la diferencia entre lo ingerido y lo excretado fecalmente, por la orina, por la piel, por el sistema respiratorio, etc. (o sea, la suma de varios tipos de excreción o en valor relativo, el cálculo de los coeficientes de digestibilidad y de retención como porcentaje de la cantidad ingerida). Si el balance es negativo, es decir, si lo ingerido es inferior a lo excretado, el organismo está en catabolismo, y si es positivo, si lo ingerido es superior a lo excretado, el organismo está en anabolismo.

**BALLENA** *Physeter catodon*. \*Mamífero marino de carne y aceite muy estimados. Sin. Cachalote.

**BÁLSAMO** \*Sustancia aromática que fluye de diversos árboles.

**BALÚ** *Erythrina edulis*. \*Árbol americano con tallo espinoso. Su fruto es una legumbre con semillas grandes con forma de caraota, que se comen sancochadas o fritas y tienen sabor agradable. Se consume mucho en algunas zonas colombianas, donde el árbol se usa como sombra del café. Sin. Bucare, Frijol mompás.

**BAMBARRA** *Voandzeia subterranea*. \*Leguminosa comestible originaria de África Central, cuyos frutos de semillas comestibles crecen bajo tierra, como el maní; fue introducida en Brasil por los esclavos negros en el siglo XVI. \*Fruto de esta planta, vaina elipsoidal de 1,5 a 2 cm de largo, con una sola semilla, redonda, dura, de color blanco,

rojo o negro, que se come cruda, cocinada o tostada, con un elevado contenido en proteína.

**BANANO** *Musa sapientum*. \*Musáceo. El término se aplica por lo común a los cultivares cuya fruta se come fresca, como el Gros Michel, el Valery, el Golden Beauty, el Bocles Altafort, el Musone y el Cavendish, mientras que el de plátano se aplica a los cultivares que se comen generalmente cocinados y asados. Simmonds incluye a los bananos entre los cultivares con genoma acuminata diploide (AA), como el titiaro, y los triploides (AAA), como el Gros Michel, el Cavendish, etc., variedades preferidas para la exportación. Los frutos de la banana son, en corte transversal, más o menos circulares y de pulpa suave; los de los plátanos, angulosos y de pulpa dura. La parte comestible, que resulta del engrosamiento de las paredes del ovario, es una masa de parénquima cargada de azúcar y almidón. El fruto maduro contiene del 12 al 16% de azúcares, cerca del 6% de almidón, y es bajo en proteínas, no superior al 2%, pero rico en vitaminas y minerales. Sin. Cambur.

**BANDAS** \*Tiras de pasta aplanadas con el rollo, listas para ser moldeadas o recortadas.

**BANDEJA** \*Pieza de metal, vidrio, madera, etc., con fondo plano, empleada para llevar vinos, tazas, etc., o para servir dulces u otros manjares sólidos.

**BANDERILLAS** \*Pasapalos ensartados en palillos.

**BANQUETE** \*Comida a la que concurren muchas personas para agasajar a alguien o para celebrar un suceso. \*Comida espléndida. Sin. Festín.

**BANTAM** \*Nombre genérico para designar a las razas de gallinas enanas por selección. Su nombre deriva de la isla polinesia de Bantam.

**BAÑAR** \*Cubrir totalmente un plato con el ingrediente indicado. \*Cubrir un alimento, en un momento determinado de su preparación, con algún líquido (salsa, caldo, vino, agua, etc.).

**BAÑO DE MARÍA** \*Procedimiento para cocinar o mantener caliente un alimento sin ponerlo

directamente al fuego. Consiste en poner la olla donde se cocina dentro de un envase más amplio con agua y éste al fuego o en el horno.

**BÁQUIRA CINCHADA** \*Pinque.

**BÁQUIRO** \*Mamífero, cerdo montaraz o salvaje perteneciente al orden Artiodáctilo. En la parte posterior del cuerpo, cerca del anca, tiene una glándula que segrega una sustancia aceitosa y almizclada. Es muy apreciado por su carne. Se conocen dos especies: el báquiro cachete blanco o labiado (*Tayassu pecari*), de 1 m de largo y unos 50 cm de alto, con la quijada y los labios blancos y el resto del cuerpo gris pardo, y el báquiro cinchado o de collar (*T. tajacu*), de 90 cm de largo y unos 50 cm de alto. Su pelaje es de color blanco y negro, y presenta una banda blanquecina alrededor del cuello. Sin. Marrano de monte.

**BAR** \*Establecimiento donde se expenden bebidas alcohólicas.

**BARBACOA** \*Parrilla rústica hecha con palos debajo de los cuales se coloca carbón o leña y que se utiliza especialmente para asar carne. \*Horno pequeño hecho bajo tierra. \*Desván o lugar alto en una casa que se utiliza para guardar granos o frutos. \*Caja de madera empleada para sembrar plantas pequeñas y hortalizas. \**Axonopus compressus*. Pasto tropical que forma una especie de alfombra. Sin. Cuchipén, Sabana dulce.

**BARBASCO** \*Nombre común a varias plantas leguminosas, tales como el barbasco blanco (*Tephrosia cinerea*) y el barbasco de raíz (*T. toxicaria*) que, trituradas y lanzadas al agua, paralizan o envenenan a los peces, haciéndoles subir a la superficie del agua, lo que facilita la pesca pero causa daños graves al ambiente.

**BAREMO** \*Datos que definen la temperatura y duración de un tratamiento de esterilización en función de la naturaleza del producto y de las características del empaque.

**BARMAN** \*Cantinerero de categoría, especializado en la preparación de bebidas alcohólicas mezcladas.

**BARQUILLA** \*Canuto cónico de pasta de harina sin levadura, con azúcar y canela, en el que se sirven helados. Sin. Barquillo.

**BARQUILLO** \*Barquilla.

**BARQUITA** \*Pequeño molde de forma ovalada, realizado con pasta quebrada o pasta de hojaldre, dentro del cual se coloca un relleno. Se utiliza para la presentación de entremeses y también en repostería.

**BARRACUDA** *Syraena barracuda*. \*Pez marino de hasta 2 m de largo y 35 kg de peso, de color gris acerado oscuro o verdoso en el dorso y los laterales y plateado en la parte ventral. Es una especie común en aguas costaneras, de carne comestible y buena calidad. Tiene importancia pesquera.

**BARRICA** \*Especie de tonel mediano.

**BARRIGA** \*Nombre popular de la región abdominal o ventral de los animales.

**BARRIGA DE VIEJA** \*Postre hecho con casabe o harina de yuca, papelón, especias y, a veces, queso. \*Pan dulce tostado, de forma triangular, hecho con harina de yuca, papelón y anís, y envuelto en una hoja de plátano para conservarlo suave y fresco. Es plato típico de La Asunción, en la isla de Margarita. \*Catalina.

**BARRIL** \*Contenedor de líquidos para su almacenamiento y transporte. \*Envase con una capacidad de 164 litros.

**BÁSICA** \*Mazorca tierna de maíz.

**BASTIMENTERA** \*Porsiacaso, alforja que se utiliza para llevar provisiones para un viaje.

**BASTIMENTO** \*Conjunto de víveres para un período de tiempo determinado. \*Provisiones que se llevan en un viaje o al lugar de trabajo. \*Alimento que se sirve, generalmente en los Andes, como acompañante en las comidas y se utiliza como pan, especialmente papa, plátano y yuca.

**BATATA** *Ipomoea batatas*. \*Hierba rastrera que presenta raíces tuberosas en sus tallos, flores de

color púrpura o blanco, y tubérculos alimenticios de agradable sabor. Probablemente originaria de América Central, se cultiva en regiones tropicales y subtropicales. Se distinguen dos variedades: una blanca y otra morada. \*Nombre de la raíz tuberosa de la batata, comestible, de sabor dulce y color amarillo o rosado. Sin. Boniato, Camote, Chaco.

**BATEA** \*Recipiente de cáscara de tapara o madera dulce usado para amasar. \*Cajón rústico de madera de forma alargada que se utiliza para dar de comer y beber al ganado. \*Recipiente de madera de forma rectangular que se emplea en el Oriente del país para amasar.

**BATERÍA DE COCINA** \*Conjunto de útiles y recipientes empleados en la cocina.

**BATIDO** \*Acción y efecto de batir. \*Bebida refrescante que se prepara con pulpa de fruta triturada, agua, hielo y azúcar. \*Bebida que se prepara con huevos, leche y azúcar o papelón. \*En Zulia, alfondoque grande y cónico. \*En Mérida, alfondoque. \*En los Andes, golosina que consiste en una pasta, similar a la del turrón, elaborada con melaza de caña de azúcar que se bate, sin dejar que cristalice, y se adereza con anís, albahaca, jengibre, cáscara de limón rallada, coco, queso o leche en polvo. Cuajada la pasta, se envuelve en hojas de plátano. \*Golosina de papelón, anís y queso. \*Golosina hecha con melaza de caña batida sin dejar que llegue a cristalizar el azúcar.

**BATIDOR** \*En los Andes, encargado de batir y espesar la melaza de la caña de azúcar. \*Utensilio que consiste en un haz de varillas metálicas unidas a un mango empleado para batir manualmente huevos, claras, salsas, etc.

**BATIDORA** \*Batidor eléctrico. Aparato electrodoméstico usado para batir huevos, salsas, pulpas de frutas, etc.

**BATIR** \*Remover vigorosamente ciertos tipos de alimentos, especialmente huevos, salsas, pulpas de frutas, etc.

**BATIR A PUNTO DE NIEVE** \*Batir las claras de huevo y hacerlas subir y espesar hasta que tengan el aspecto de la nieve.

**BAUMÉ, GRADO** \*Medida de la densidad de las soluciones utilizada tanto para los jarabes y salmueras como para las disoluciones de sustancias químicas. Se usa también para medir la densidad de los mostos y los vinos dulces. Un grado Baumé equivale aproximadamente a 1,8 grados Brix.

**BAVAROIS** \*Postre a base de crema inglesa y nata o claras montadas y gelatina.

**BAYA** \*Fruto carnoso y jugoso de algunas plantas que no se abre espontáneamente y que suele contener muchas semillas en su interior, con un pericarpio formado por una piel (epicarpo), un mesocarpo succulento y un endocarpo no leñoso rodeando las semillas. Entre ellas tenemos el tomate, la guanábana, la guayaba, la uva, etc.

**BAYRUM** *Pimenta acris; P. racemosa*. Mirtácea. \*Árbol de las Antillas, perteneciente a las Mirtáceas. De sus hojas se obtiene un aceite esencial, rico en eugenol. Los frutos son negros y esféricos, usados como especia. Sin. Guadén, Malaqueta.

**BAYUELO** \*Maíz enano de los páramos. No necesita ser pilado, pues se come con su concha.

**BAZOFIA** \*Mezcla de residuos y desechos de cocina con la que antiguamente se hacía caridad a los pobres.

**BEARNAISE** \*Salsa a base de escalonia, estragón, vino blanco, huevos, perejil y mantequilla, utilizada para acompañar carnes asadas y pescados. Si se le añade puré de tomate se obtiene la salsa Charon.

**BEAUFORT** \*Queso alpino de vaca, de pasta untuosa, suave y perfumada.

**BEAUJOLAIS** \*Vino rojo de Borgoña, Francia, de 11 a 12°, cuya salida anual es un acontecimiento parisino.

**BEBEDERO** \*Aparato eléctrico provisto de un recipiente y una llave que utilizan las personas para tomar agua. \*Recipiente que sirve para dar de beber a los animales. \*Lugar donde va o se lleva al ganado a tomar agua.

**BEBEDIZO** \*Infusión de yerbabuena, tilo, manzanilla, etc., con fines medicinales.

**BEBEDOR** \*Que bebe. \*Dícese del que bebe en exceso licores y vinos.

**BEBELÓN** \*Que bebe mucho.

**BEBENTINA** \*Ingestión abundante y prolongada de bebidas alcohólicas por una o más personas. Sin. Bebezón.

**BEBER** \*Pasar de la boca al estómago algún líquido. \*Tomar vino o algún otro licor frecuentemente.

**BEBEZÓN** \*Bebentina.

**BEBIDA** \*Cualquier líquido que se bebe. Generalmente las bebidas se clasifican en bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

**BEBIDAS ALCOHÓLICAS** \*Bebida embriagante hecha con alcohol de cereales (chicha, cerveza, arak, sake, ginebra, whisky, etc.), de papa (vodka, etc.), de uva (vinos, etc.), de manzana (sidra, etc.), de caña de azúcar (ron, etc.) y otros.

**BEBIDAS INTELIGENTES** \*Bebidas diseñadas recientemente con propósitos dietéticos, de bajo índice glicémico (Smart Drinks) y otros avanzados productos que combinan propiedades farmacéuticas y nutricionales, que incluyen suplementos básicos y de protección antioxidante, control de peso, condición mental, salud cardiovascular, cuidado personal y nutrición para deportistas.

**BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS** \*Bebidas no embriagantes que comprenden las bebidas suaves (agua, agua mineral, bebidas de cola, bebidas gaseosas, jugos de frutas, jugos de hortalizas, horchata, etc.), las bebidas estimulantes (de cacao y chocolate, café, coca, té, mate, guaraná, etc.) y otras bebidas, como la leche (de vaca, de soya, etc.).

**BEBIDO/DA** \*Que ha bebido en exceso y está casi ebrio.

**BEBITIVA** \*Acción de beber. \*Conjunto de bebidas, especialmente alcohólicas, para ser consumidas en una ocasión determinada.

**BECERRO/RRA** \*Cría de la vaca hasta que cumple un año de edad o un poco más.

**BECHAMEL** \*Salsa blanca, cuya invención se atribuye al francés Louis de Béchamel, hecha con mantequilla fresca, harina y leche tibia, y condimentada con sal, pimienta y nuez moscada. Sin. Salsa blanca.

**BEEFALO** \*Nombre que se le da al cruzamiento entre el bisonte americano y las razas Hereford y Charolais.

**BEJARANA** \*Torta caraqueña muy elaborada, hecha con pan de horno y melado. Sin. Torta Bejarana.

**BEL PAESE** \*Queso italiano, de la Lombardía, hecho con leche de vaca, de pasta blanca y sabor salado.

**BELEMBE** *Xanthosoma brasiliense*. \*Especie suramericana, de la familia de las Aráceas, cultivada por sus hojas comestibles. Sus hojas trilobuladas, suaves, de bajo contenido en oxalato de calcio, se cocinan con otros alimentos en un potaje llamado calalú, o se comen en ensalada. Contiene un 3% de proteínas y cantidades apreciables de calcio, fósforo y ácido ascórbico. Los cormos, o tallos subterráneos, son pequeños, de pulpa amarilla y comestibles.

**BELIER** \*Raza de conejos caracterizada por las orejas grandes, anchas y colgantes. Hay tres variedades: francesa, inglesa y americana.

**BELLOTA** *Quercus ilex*; *Q. petraea*; *Q. robur*. \*Fruto de la encina, el roble y otros árboles congéneres. Su nuez es comestible.

**BELTSVILLE** \*Raza de pavos blancos, de tarsos cortos, lograda en los Estados Unidos. Se caracteriza por su gran postura, generalmente entre 80 y 100 huevos anuales. \*Razas de cerdos a partir de Londrace con Poland, y de Yorkshire, Duroc y Hampshire.

**BELUGA** \*Tipo de caviar. Hay el Beluga gris, de huevas gruesas y aromáticas, y el Beluga negro, de inferior calidad.

**BENEDICTINE** \*Licor espirituoso francés de 45°, creado por el monje benedictino Bernardo Vinceli, en 1510. Durante la Revolución Francesa, se perdió la tradición de su elaboración hasta que fue resucitado en 1863. En su composición entran 27 elementos distintos, entre plantas silvestres autóctonas, especies orientales y alcohol.

**BENEFICIAR** \*Matar para consumo humano reses, cerdos, pollos, etc. \*Someter el fruto cosechado del café al proceso requerido para obtener el grano limpio. \*Sacrificar y destazar los animales de abasto. \*Preparar la carne para conservarla y obtener el mayor provecho de ella.

**BENTOS** \*Aplicase a los organismos que viven sobre o en el sedimento del fondo del mar, los ríos o los lagos. \*Aplicase a la zona más profunda de un mar, río o lago.

**BENZOPIRENO** \*Hidrocarburo resultante de un calentamiento intenso, como el asado a la parrilla o la torrefacción, aunque también puede formarse por vías naturales. Se detecta principalmente en los productos asados a la parrilla y en los humos industriales. Es considerado cancerígeno.

**BEODO** \*Borracho, embriagado.

**BERBA** *Rheedia edulis*. \*Gutífera o clusiácea. Fruta tropical.

**BERBERECHO** *Cardium aculeatum*; *C. echinatum*; *C. edule*. \*Molusco bivalvo que se come crudo, guisado o en conserva. \*Nombre común utilizado para identificar algunas especies de moluscos de la familia Cardiidae.

**BERENGUE** \*Postre típico de Barlovento, a base de leche de coco, cambur titiario y malojillo.

**BERENJENA** *Solanum melongena*. \*Planta solanácea. Su fruto, de piel de color morado y pulpa blanca, es muy apetecida como alimento.

**BERGAMOTA** *Citrus aurantium* subsp. *bergamia*. \*Especie de lima o naranja ácida, de cuya corteza se obtiene un aceite empleado en confitería. La corteza y la pulpa cortadas en trozos sirven para la elaboración de mermeladas. En el sur de Europa se elabora un perfume con las flores conocido como Aceite de Nerolí. Sin. Naranja cajera.

**BERI-BERI** \*Enfermedad debida a la carencia de tiamina (vitamina B<sub>1</sub>), que se caracteriza por debilidad muscular, pérdida de apetito y degeneración nerviosa. Los alcohólicos son particularmente vulnerables, ya que la tiamina se requiere para el metabolismo de alcohol; además, el alcohol disminuye la absorción de tiamina.

**BERKSHIRE** \*Raza de cerdo de origen inglés muy antigua, de color negro, uniformado a partir de 1862.

**BERNEGAL** \*Tinaja grande que se utiliza especialmente para conservar agua potable o filtrada. \*Tinaja de boca ancha que se coloca en los tinajeros debajo de la piedra de destilar para que reciba el agua filtrada.

**BERRÍA** \*Bebida indígena especialmente de los achaguas, hecha del cocimiento del casabe mohoso, colado y luego fermentado en totuma.

**BERRO** *Nasturtium officinale*. \*Hierba acuática o subacuática, dulce, de la familia de las Comuestas o Asteráceas. Esta planta crucífera o brasicácea es crasa y perenne, sus flores son pequeñas y blancas, y sus hojas picantes, dispuestas en racimos, son comestibles, generalmente en ensalada. Se puede cultivar en lugares cálidos, pero siempre en agua o sitios pantanosos. En los torrentes de las zonas templadas se consigue en estado silvestre. \*Licor fuerte y amargo preparado con aguardiente y vino macerado.

**BERRO DE INDIAS** \*Capuchina.

**BERRO DE PARÁ** *Spilanthes acmella*. \*Hortaliza. Sin. Yambo.

**BERZA** \*Repollo.

**BESITO DE COCO** \*Golosina elaborada con harina de trigo, coco rallado, papelón, huevos, mantequilla y polvo de hornear.

**BESO** \*En los Andes, ponqué hecho de harina de trigo, papelón y coco rallado.

**BETINA** \*Estirpe de pavos precoces de tamaño mediano, obtenida en Francia mediante selección de animales de plumaje negro.

**BHA** (Butil-Hidroxi-Anisol). \*Compuesto químico que tiene propiedades antioxidantes, reacciona sinérgicamente con otros antioxidantes y se utiliza como aditivo alimentario.

**BHT** (Butil-Hidroxi-Tolueno). \*Compuesto que con frecuencia se emplea como aditivo alimentario para retardar el enranciamiento de las grasas.

**BIAO** \*Bijao.

**BICARBONATO** \*Polvo blanco, de bicarbonato de sodio, empleado en la cocina en el agua de cocer legumbres y para repostería. \*En tecnología alimentaria, se utiliza como levadura química en pastelería, ya que durante la cocción se descompone liberando anhídrido carbónico.

**BICUYE** \*Floración del maguey del cocuy, usado como ingrediente para la elaboración de ajiceros y encurtidos.

**BIENMESABE** \*Manjar frío hecho de rebanadas de bizcochuelo bañados con un almíbar a base de azúcar, huevos y leche de coco. Algunos le agregan vino dulce o brandy y canela. \*Jalea preparada con yema de huevo, leche de coco o almendra y azúcar. \*En España, es postre hecho a base de almíbar, almendra y yemas de huevo.

**BIERWURST** \*Variedad de salchicha.

**BIFÉ** \*Mueble que se utiliza para guardar objetos del servicio de mesa y en ocasiones para servir comidas. \*Mesa con diversos platos y postres que se sirven en las fiestas para que cada cual tome lo que quiera. \*Fiesta o celebración en la que se sirve un bufé. Sin. Bufé, Bufet, Buffet.

**BIGNAI** *Antidesma bunius*. \*Euforbiácea. Árbol alto y ramificado de corteza rojiza. \*Frutos de este árbol, esféricos, en racimo, con pulpa verduzca y muy ácida, que se agrega a las jaleas de otras frutas por su gran riqueza en pectina.

**BIHAO** \*Bijao.

**BIJA** \*Onoto.

**BIJAO** *Heliconia bihai*. \*Hierba perenne de la familia de las Musáceas que abunda en zonas húmedas; sus hojas, de hasta 2 m de largo, se utilizan hervidas para envolver alimentos y cocinarlos (hallacas, bollitos envueltos, bollitos de coco, etc.). También se emplean para empacar el casabe. Sin. Biao, Bihao.

**BIJO** \*Onoto.

**BILIMBI** \*Vinagrillo.

**BILIS** \*Fluido segregado por el hígado de los vertebrados, que en muchos de ellos se almacena en la vesícula biliar y es excretado vía el conducto biliar sobre el alimento que se encuentra en el duodeno. Las sales biliares (bicarbonato sódico, glicocolato y taurocolato) reducen la acidez del contenido intestinal, activando la enzima lipasa pancreática, causando la emulsión de los ácidos grasos. Sin. Hiel.

**BIO** \*Especie de yogur, producto de la leche coagulada por fermentación láctica, obtenido por la acción de las dos bacterias tradicionales (*Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*) y el agregado de una cepa de *bifidobacterium*. El producto final es una leche fermentada con un sabor suave.

**BIODEGRADABLE** \*Sustancia susceptible de ser degradada por vía bioquímica, especialmente por los microorganismos. Este concepto ha adquirido una gran importancia, debido a la sensibilización existente sobre los problemas ecológicos.

**BIODISPONIBILIDAD** \*Fracción de un nutriente que puede ser absorbido por la mucosa intestinal y, a continuación, ser utilizado metabólicamente para cubrir las necesidades nutritivas.

**BIOINGENIERÍA** \*Uso de los procesos bioquímicos a escala industrial, especialmente en la producción de alimentos humanos o para el reciclaje de aguas residuales.

**BIOMASA** \*Toda la materia orgánica que existe en la naturaleza. \*Número de individuos por unidad de superficie que habitan en un área determinada. \*Peso total de los organismos constituyentes de un nivel trófico dado, población, o habitantes de un área definida. \*Producción microbiana bruta obtenida por fermentación a partir de levaduras, bacterias, mohos o algas.

**BIOSFERA** \*Parte de la tierra y de su atmósfera en que viven los organismos.

**BIOTA** \*Flora y fauna de un área determinada.

**BIOTECNOLOGÍA** \*Utilización de organismos vivos en procesos de producción industrial.

**BIOTINA** \*Complejo vitamínico B. Cofactor enzimático importante en la síntesis de la glucosa, ácidos grasos y ADN, así como también en el metabolismo de algunos aminoácidos. Las mejores fuentes alimenticias de esta vitamina son el hígado, la yema de huevo, la harina de soya, los cereales y la levadura. La clara de huevo cruda contiene un compuesto que inhibe la absorción de biotina.

**BIRIBA** *Rollinia pulchrinervia*. \*Fruta tropical anonácea, comestible y originaria de Guyana.

**BISCUIT** \*Pastel fino usado en pastelería. Puede estar relleno, glaseado, adornado o seco.

**BISQUE** \*Sopa espesa o crema a base de carne de algún molusco, langosta, cangrejo, camarón, etc., muy condimentada, a la cual se le agrega crema de leche.

**BISTÉ** \*Bistec.

**BISTÉ A CABALLO** \*Bistec a caballo.

**BISTEC** \*Trozo de carne de vacuno, generalmente de solomillo o lomo, asado a la parrilla o frito. Viene de la palabra inglesa "beef-steak"; en

español su equivalente es filete. En América Latina se le dice bistec o bisté, y en Argentina bife.

**BISTEC A CABALLO** \*Bistec de lomo con uno o dos huevos fritos encima.

**BITER**. Bitter.

**BITTER** \*Bebida o esencia amarga, de baja o nula gradación alcohólica, elaborada con hierbas, frutas, raíces, cáscaras de árboles, etc. Sin. Biter, Amargo.

**BIVALVOS** *Pelecypoda*. \*Clase de moluscos con unas 25.000 especies. Su cuerpo carece de cabeza, tiene simetría bilateral y forma ovalada, y está encerrado en una concha que tiene dos valvas. En general son bisexuados. La mayoría habita en el mar, desde la zona costera hasta los 3.000 m, aunque los hay también de agua dulce.

**BIZCOCHITO** \*Golosina de consistencia esponjosa, tamaño pequeño y forma de paralelepípedo que se prepara con almidón, huevos, azúcar, etc.

**BIZCOCHO** \*Alimento hecho con una masa de harina de trigo, manteca de cerdo, huevos y azúcar que se cuece al horno hasta que quede muy tostado. \*Galleta, pan sin levadura, cocido dos veces con el fin de que se conserve durante mucho tiempo, alimento obligado en los barcos que hacían antiguamente la travesía del Atlántico.

**BIZCOCHO BORRACHO** \*Pan abizcochado hecho con harina, huevos y azúcar. Después de tostado, se baña con una mezcla de almíbar de azúcar y vino dulce y se espolvorea con canela.

**BIZCOCHO DE BUTAQUE** \*Bizcocho caraqueño, doblado en el centro, que se rallaba para empanizar la carne a la milanesa, o que se comía en el desayuno mojado en café con leche o en guarapo de papalón.

**BIZCOCHO DE HUEVO LIMÓN** \*Dulce elaborado a partir de una pasta hecha con huevos, corteza rallada de limón, harina de trigo y azúcar.

**BIZCOCHO DE POLVO** \*En Lara, postre preparado con harina de maíz cariaco, huevos, papelón, anís y clavos de olor.

**BIZCOCHO DE RODILLA** \*Bizcocho en forma de hueso grande, muy duro. Era alimento de pobres.

**BIZCOCHO DULCE** \*Pan abizcochado de sabor dulce hecho con harina de trigo, yemas de huevo, levadura, azúcar, mantequilla, anís en grano o agua de azahar.

**BIZCOCHO SALADO** \*Pan abizcochado hecho con harina de trigo, levadura, sal, mantequilla y algunas veces anís.

**BIZCOCHUELO** \*Torta o bizcocho suave y esponjoso hecho de harina, huevos y azúcar que a veces se recubre de almíbar. Se ofrece en las Paraduras de Niño en Mérida.

**BLANCO** \*Vino de uva blanca, o tinta con pulpa no coloreada. Puede ser seco, dulce y espumoso natural.

**BLANCO DE BLANCOS** \*Champán hecho únicamente de Chardonnay Blanc.

**BLANCO GIGANTE** \*Raza de pavos de plumaje blanco, desarrollada primero en Holanda y posteriormente en Estados Unidos.

**BLANCO POBRE** *Pinirampus pinirampu*. \*Bagre de agua dulce, de 77 cm de longitud y 6 kg de peso; color blanco grisáceo, con el dorso y la cabeza más oscuros. Su carne es buena, aunque no muy bien cotizada en el mercado. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco y el Amazonas.

**BLANDO/DA** \*Tierno y suave al tacto o al paladar.

**BLANQUEADO** \*Tratamiento de los alimentos con agentes de blanqueado, como los sulfitos, para prevenir la aparición de una coloración oscura que desmejore su calidad comercial. Estos agentes no inhiben el pardeamiento enzimático, sino que retardan la aparición del color. \*En los cereales, consiste en la eliminación del tegumento

externo, marrón en el caso del trigo y rojo del arroz, para obtener un producto, harina o grano, desprovisto de partículas coloreadas. En los granos tiernos la operación se lleva a cabo por cernido de la harina entera, y en los granos duros mediante abrasión o descascarillado.

**BLANQUEAR** \*Introducir un alimento por uno o dos minutos en agua hirviendo para quitarle la piel. \*En el proceso de elaboración de la melcocha, estirla hasta que luzca de un color claro deseado, semejante al rubio. \*Operación culinaria que consiste en hervir un alimento, especialmente la carne, para extraerle ciertas sustancias, como la sangre, que le dan color. \*Clarificar el guarapo mediante algunas sustancias vegetales químicas. \*Dar un hervor para ablandar, eliminar color o quitarle sabor a un producto.

**BLANQUETA** \*Ragú de pescado o carne blanca, mezclado con crema o yema de huevo.

**BLANQUETTE** \*Salsa francesa para carnes a base de mantequilla, harina, huevo y jugo de limón.

**BLANQUILLO** \*Sustancia química que se utiliza para clarificar el guarapo.

**BLANQUITA** *Curimatus* sp. \*Pez.

**BLEDO** \*Hortaliza. *Amaranthus cruentus*; *A. tricolor*. Amarantácea. Planta de tallos erectos que en muchas partes se come cocida. Del fruto tostado se obtiene harina. Sin. Bleo.

**BLEO** \*Bledo.

**BLEU** \*Queso francés de leche de vaca, veteados de moho azul verdoso, cuya pasta es untuosa y de sabor fuerte y picante.

**BLINIS** \*Tortica hecha con harina de trigo o de centeno, esponjosa y relativamente gruesa, típica de Rusia. Excelente para acompañar al caviar, los huevos de salmón, los pescados ahumados, etc.

**BLOODY MARY** \*Coctel a base de vodka, jugo de tomate, jugo de limón, salsa worcestershire (salsa inglesa) y algunas gotas de tabasco.

**BOBEI** \*Seje.

**BOCACHICO** *Semaprochilodus kneri*. \*Pez de agua dulce, con el cuerpo plateado y reflejos gris-azulados en el dorso, que alcanza tallas de 30 a 40 cm y cuya carne es comestible. Se encuentra disperso en toda la cuenca del Orinoco, especialmente en los afluentes de aguas claras. \**Prochilodus reticulatus*. Pez de río de carne comestible, con escamas ásperas, una espina eréctil delante de la aleta dorsal, boca pequeña y pocos dientes. Se alimenta lamiendo las piedras. Sin. Boquichico.

**BOCADILLO** \*Pasta hecha de pulpa de frutas, especialmente de guayaba y azúcar, cortada en trozos rectangulares que se envuelven en hojas secas de cambur o de plátano. \*Banano pequeño conocido también como titiaro. \*Alimento que se toma entre el almuerzo y la cena. \*En España, todo tipo de alimento presentado entre dos trozos de pan.

**BOCADO** \*Porción de comida que se introduce en la boca de una sola vez. \*Un poco de comida.

**BOCANADA** \*Cantidad de bebida que se toma cada vez. Sin. Trago.

**BOCK** \*Jarro para tomar cerveza. \*Cerveza alemana, parecida a la Lager, pero más fuerte.

**BOCÓN** \*Palambra.

**BODEGA** \*Tienda donde se venden al detal víveres, bebidas alcohólicas, artículos de ferretería, y de uso doméstico.

**BODEGÓN** \*Tienda grande o supermercado donde se expenden víveres y licores. \*Bar.

**BODEGUERO/RA** \*Dueño o empleado de una bodega.

**BODRIO** \*Relleno de morcilla compuesto de sangre de cerdo y cebolla. \*Sopa para pobres. \*Comida mal preparada y de mal sabor.

**BOFE** \*Parte de la asadura, compuesta por el pulmón del animal.

**BOFLO** \*Galleticas redondas, horneadas, elaboradas con harina, sirope, papelón, clavo, canela y especias, servidas como postre en la península de Paria.

**BOGAVANTE** \*Crustáceo marino parecido a la langosta, pero con las pinzas mucho mayores. Presenta un color azulado o pardo. Su carne es muy apreciada.

**BOJO** \*En los Andes, variedad de maíz que tiene el centro blando.

**BOL** \*Recipiente en forma de tazón.

**BOLA** \*En la región oriental, pasta hecha con plátanos verdes cocidos y pilados.

**BOLA COLE** \*En Oriente, masa de plátanos verdes y maduros sancochados.

**BOLA DE NIEVE** \*Cepillado de hielo con esencias naturales o artificiales.

**BOLADO** \*Azucarillo.

**BOLAO** \*Bolón.

**BOLAS DE PLÁTANO** \*En Oriente, preparación elaborada con plátano verde asado y amasado con ajonjolí, con o sin dulce, de forma redonda, y envuelta en hojas de cambur. Se secan al sol y se agregan a sopas y otros platos. \*Masa de plátanos verdes sancochados, que se suele agregar a la sopa de pescado.

**BOLETO** *Boletus aereus*; *B. edulis*; *B. scaber*; *B. versipellis*. \*Hongos comestibles del género *Boletus*.

**BOLITAS DE CACAO** \*Semillas de la almendra del cacao, escurridas, secas, tostadas y trituradas, con el agregado de especias (nuez moscada, canela, clavo y vainilla) y papelón triturado. Se presenta en forma de bolitas. Para preparar la bebida de cacao, se colocan las bolitas en agua o leche, con una pizca de sal y azúcar al gusto y se hierve.

**BOLLITOS DE CAMBUR** \*Alimento preparado con cambur verde criollo o topocho, polvo de clavos de olor o anís, papelón, coco, queso blanco rallado y sal. La masa resultante se envuelve en hojas de cambur y se cocina en agua hirviente. Es un plato característico de la región central del país.

**BOLLITOS DE COCO** \*Alimento preparado con maíz, cocido o precocido, y coco rallado.

**BOLLITOS DE MAÍZ TIERNO** \*Alimento preparado a base de maíz tierno que se cuece al vapor de agua.

**BOLLITOS ENVUELTOS** \*Alimento preparado con maíz (cocido o precocido) y guiso de res, cerdo o pescado que se envuelve en hojas de bijao o de plátano para cocinarlo en vapor de agua.

**BOLLITOS PELONES** \*Alimento preparado con maíz, cocido o precocido, y guiso de res, cerdo o pescado, cocido al vapor de agua. Se cubren con una salsa al momento de servirlo. Corresponden a una versión en pequeño de los bollos pelones.

**BOLLITOS PELONES SANFELIPEÑOS** \*Alimento hecho con masa de maíz y un guiso preparado con carne de cerdo molida y aliñada, al que se da forma esférica. Se cocina en una salsa elaborada con carne y jugo de tomate.

**BOLLO** \*Alimento hecho con masa de maíz semejante a la hallaca, pero con el guiso mezclado con la masa. \*Masa hecha de maíz tierno y sal, envuelta en la hoja de la propia mazorca o en alguna similar. \*Masa hecha de maíz pilado y cocido mezclada o rellena con chicharrón o granos guisados, o guiso en que se cuece envuelta en hojas de maíz o de cambur.

**BOLLO DE AGUA** \*Hallaquita.

**BOLLO DE CAMBUR** \*Bollo hecho con cambur o plátano, coco, papelón y/o queso.

**BOLLO DE CORAZÓN** \*En los Andes, el que se hace relleno con guiso preparado con frijol cocido y molido, cebolla, comino, tomate y manteca teñida con onoto. Sin. Bollo de mico.

**BOLLO DE HALLACA** \*Bollo hecho con los ingredientes que han sobrado de la preparación de las hallacas y que se han mezclado con la masa. Luego se cuece envuelto en hojas de cambur. Sin. Loquito.

**BOLLO DE HALLAQUITA** \*Bollo pequeño hecho con masa de maíz, envuelto en hojas de mazorca de maíz y cocinado en agua.

**BOLLO DE MAÍZ** \*Hallaquita.

**BOLLO DE MAZORCA** \*Hallaquita.

**BOLLO DE MICO** \*Bollo de corazón.

**BOLLO DE POBRE** \*Hallaquita.

**BOLLO DE RIPIO** \*En Oriente, bollo elaborado con masa de maíz a la que se le agrega chicharrón triturado.

**BOLLOS PELONES** \*Bolas de masa de harina de maíz, rellenas con guiso de carne y aliños que se hierven y se sirven con una salsa a base de tomates.

**BOLO** *Diplectrum radiale*; *D. formosum*; *D. bivittatum*. \*Pez marino de hasta 20 cm de largo y unos 110 g de peso. Tiene color pardo verdoso en la parte dorsal y blanco en la ventral. Su carne es de excelente calidad, pero de escasa importancia comercial por su pequeña talla. Sin. Guatacare.

**BOLO ALIMENTARIO** \*Ingesta alimentaria después de ser transformada en una papilla líquida gracias a las diferentes operaciones físicas y químicas ocurridas al comienzo de la digestión (masticación y acción estomacal).

**BOLOMBOLOS** \*Caramelos en forma esférica.

**BOLÓN** \*Café colado, fuerte y sin azúcar. Sin. Bolao, Cerrero.

**BOLONESA** \*Salsa típica de Bologna, Italia, a base de carne molida, tomate y albahaca.

**BOMBÓN** \*Confite esférico de chocolate con licor, crema o una nuez en su interior.

**BOMBONERA** \*Envase para bombones.

**BONIATO** \*Batata.

**BONITO** *Sarda sarda*. \*Pez marino de entre 60 y 90 cm y un peso entre 5 y 7 kg. Presenta un color azul oscuro en el dorso y los laterales, que pasa a blanco plateado en la región ventral. Es abundante en las aguas meséticas de las costas del país, especialmente en las costas nororientales. Se utiliza mucho en la industria del pescado enlatado, aunque se consume también en fresco. \**Katsuwonus pelamis*. Pez marino de cerca de 80 cm de largo y un peso de 7 a 10 kg. De color azul oscuro en la parte dorsal y blanco plateado en la ventral, posee varios rayos oscuros longitudinales en la parte baja del cuerpo. Es una especie pelágica oceánica generalmente capturada aguas afuera de las costas del país, a lo largo del arco de las pequeñas Antillas de Barlovento. Después del atún aleta amarilla, es la especie de mayor importancia comercial en Venezuela. Es muy estimada por la industria pesquera.

**BOQUERÓN** \*Pequeño pez de los Cupleidos, de cuerpo comprimido y alargado, que se consume frito, en vinagre o conserva como pasapalo.

**BOQUICHICO** \*Bocachico.

**BOQUILLA** \*Cono de hojalata con aberturas para escribir, dibujar, trazar redondos, arabescos y flores en la superficie de las tortas.

**BOQUILLAS** \*Nombre que se da en el Zulia a los canapés y a otros alimentos menudos para acompañar las bebidas en las fiestas y reuniones.

**BORONA** \*Porción muy pequeña de un cuerpo sólido. \*Migaja, sobra.

**BORONILLA** \*Preparación zuliana a base de huevos, parecida al perico, pero de consistencia más densa y aliñada casi exclusivamente con sal y la parte verde del cebollín.

**BORRA** \*Residuo del café después de hervido y colado. Sin. Sipo.

**BORRACHERA** \*Estado de ebriedad. Sin. Juma.

**BORRACHO/CHA** \*Ebrio, a.

**BORRAJA** *Borago officinalis*. \*Planta boraginácea comestible, empleada por sus propiedades saborizantes y medicinales, entre otras.

**BORRAJA INDIA** \*Cantang.

**BORUGA** \*Queso de consistencia blanda y sin sal elaborado con leche de vaca. \*En los Llanos, alimento hecho con leche de vaca, cuajada y ligeramente fermentada. Algunos lo endulzan con miel y papelón. \*Requesón que, una vez coagulada la leche y sin separar el suero, se bate con azúcar para tomarlo como refresco.

**BORTSCH** \*Sopa a base de carne, remolacha, col y crema agria, típica de Polonia y de algunas regiones de Rusia.

**BOTA** \*Odre o recipiente de cuero, rematado en un cuello con brocal, para echar vino y beber.

**BOTANA** \*Pasapalo.

**BOTE** \*Depósito de madera donde se cuaja la leche para fabricar el queso en la elaboración de tipo artesanal.

**BOTELLA** \*Envase de vidrio de cuello largo y angosto que sirve para contener líquidos. Sin. Frasco.

**BOTIJA** \*Vaso de barro redondo y de cuello corto y angosto.

**BOTIJUELA** \*Unidad de medida equivalente a ocho botellas de manteca de cochino o de aceite de coco.

**BOTIQUÍN** \*Establecimiento de poca categoría donde se expenden bebidas alcohólicas y se suele jugar a billar, naipes, dados o dominó.

**BOTIQUINERO/RA** \*Propietario o dependiente que atiende el botiquín.

**BOTONCILLO** \*Cariaquito.

**BOTULÍNICA** \*Toxina extremadamente peligrosa producida por el *Clostridium botulinum*, bacilo anaerobio cuyas esporas resisten los tratamientos térmicos inferiores al de esterilización.

**BOTULISMO** \*Envenenamiento con alimentos causado por la bacteria *Clostridium botulinum*. Esta enfermedad comienza por trastornos digestivos, alcanza rápidamente al sistema nervioso central y provoca la muerte por parálisis del aparato respiratorio.

**BOTUTO** *Strombus gigas*. \*Caracol grande, propio del mar Caribe, muy solicitado por su exquisita carne. Abunda en la costa sur de la isla de Margarita. Se prepara sancochado para comer con limón, en ensaladas, guisos y consomé. Reputado como afrodisíaco.

**BOTUTO, ENSALADA DE** \*Plato típico de Nueva Esparta, que contiene botutos frescos sancochados, tomate, cebolla, aceite, vinagre, sal y pimienta.

**BOUCHÉE** \*Volován pequeño o individual relleno y tapado. El "bouchée a la reina" está relleno de salsa bechamel, gallina, champiñones y trufa.

**BOUILLABAISSE** \*Sopa provenzal francesa, particularmente de Marsella, a base de diversos crustáceos y pescados y otros ingredientes como aceite de oliva, ajoporro, cebolla, bouquet garni, etc.

**BOUQUET** \*Uno de los rasgos que caracteriza la calidad de un vino y que se desarrolla durante la crianza en botella. Está determinado por los éteres y esencias volátiles que, al desprenderse, dan el aroma característico de cada marca o cosecha.

**BOUQUET GARNI** \*Atado o saquito de hierbas aromáticas compuesto generalmente de tomillo, perejil y laurel, para aderezar las preparaciones culinarias. Se retira antes de servir.

**BOURBÓN** \*Whisky estadounidense de 40 a 50°, destilado a partir de maíz, centeno y cebada malteada.

**BOUSOL** \*Plato de la península de Paria con bacalao condimentado con ají picante, servido con casabe tostado, mantequilla y ají.

**BÓVIDOS** \*Familia de cuadrúpedos que incluye a los bovinos, carneros y cabras. Se caracteriza por tener un par de dedos en cada extremidad y un gran estómago dotado de cuatro cavidades.

**BOVINOS** \*Subfamilia de bóvidos que comprende varios géneros: *Syncerus* (búfalo africano), *Bos* (cebú y toro europeo), *Bison* (bisontes americano y europeo), *Bibos* (Bonting, Gaur y Gajal) y *Phoepagus* (Yak).

**BRAFORD** \*Bovino obtenido mediante el cruce de Brahman y Hereford.

**BRAHMAN** \*Raza formada por cruzamientos de cebúes originarios de India y Brasil, con diversas razas europeas de ganado productor de carne.

**BRANDADA** \*Puré a base de bacalao seco salado, aceite de oliva y leche, típico del sur de Francia.

**BRANDY** \*Aguardiente de vino (Cognac, Armagnac). Asociado al nombre de una fruta designa el alcohol extraído de ella: Abricot-brandy, Cherry-brandy, etc.

**BRANGUS** \*Raza de bovino, sin cuernos y totalmente negro, lograda en el sur de Estados Unidos a partir de la raza Angus y del Cebú estadounidense.

**BRASA** \*Leña o carbón encendido.

**BRASEAR** \*Cocer una carne a fuego lento con su propio jugo o salsa en un recipiente tapado, generalmente una cacerola metálica.

**BRASERO** \*Fogón, generalmente de metal y portátil, que se utiliza para asar ciertos alimentos, especialmente carne. \*Lugar en que se pone la lumbre en las cocinas.

**BRAZO DE GITANO** \*Bizcocho grande y delgado, arrollado en forma de cilindro después de

haberlo untado de crema, nata, chocolate o dulce de frutas.

**BRAZO GITANO** \*Brazo de gitano.

**BREBAJE** \*Bebida desagradable al paladar.

**BRÉCOL** \*Brócoli.

**BREGAR** \*Amasar pan usando un rodillo.

**BREGENWURST** \*Variedad de salchicha.

**BREGUEDÉ** \*Pan de trigo de forma cuadrangular, base plana y superficie convexa, verticalmente cortado en los extremos. Sin. Bruguedé.

**BREMA** *Brama brama*; *B. raji*. \*Pez comestible.

**BREVA** *Cereus hexagonus*. \*Cardón columnar de hasta 15 m de alto, de frutos ovoides, color morado púrpureo o rojo, sin espinas y pulpa blanca, comestibles. En Venezuela existe una especie de *Cereus*, pero existen muchos otros cardones, de géneros como *Pilosocereus*, *Subpilocereus*, etc., a cuyos frutos se les dice breva. \*Fruto comestible de estas plantas. \*Primer fruto de la higuera breval. \*En los Llanos es conocido como Reina de la noche. Sin. Pitajón, Yaurero.

**BREVA DE CHUCHO** \*Pitahaya.

**BRIDAR** \*Recoger y atar las alas y muslos de un ave con una aguja especial.

**BRIE** \*Queso francés elaborado con leche de vaca, de pasta blanda, suave y grasa.

**BRINDAR** \*Beber a la salud de otros.

**BRINDIS** \*Acción de manifestar al tomar vino o licor el bien que se desea a alguien.

**BRIOCHE** \*Pasta ligera con levadura, salada o dulce, que se amasa levantándola y golpeándola contra una mesa para introducirle aire. \*Panecillo dulce, confeccionado con harina, levadura, huevos y azúcar, de distintas formas y tamaños.

**BRISÉ** \*Pasta quebrada para preparar tortas.

**BRIX, GRADO DE** \*Medida de la densidad y concentración de azúcar en los almíbares, basada en los trabajos de Von Balling (1843). El grado Brix corresponde a la cantidad de azúcar en g disuelta en 100 g de almíbar. Es idéntico al grado Balling.

**BROCHET**. Brocheta.

**BROCHETA** \*Carne, especialmente lomito, mariscos o vegetales, que se coloca en un hierro delgado cortada en trozos pequeños y se asa a la parrilla. Sin. Brochet, Brochette, Broqueta, Pincho.

**BROCHETTE** \*Palabra francesa que designa una varilla o aguja de metal en la que se ensartan trozos de carne, pescado, mariscos, vegetales, etc., para asar o emparrillar. También se conoce con el mismo nombre al asado resultante (brochette de carne, brochette de mariscos, etc.). Su equivalente en español es brocheta, broqueta o pincho.

**BRÓCOLI** *Brassica oleracea* var. *italica*. \*Cru-cífera o brasicácea. Especie de coliflor, más robusta y de floración pequeña, cultivada en zonas templadas. Sin. Brécol, Bróculi. \*Nombre de las flores comestibles del brócoli.

**BRÓCULI** \*Brócoli.

**BROMATOLOGÍA** \*Tratado de los alimentos.

**BROMATOLÓGICO, ANÁLISIS** \*Serie de análisis químicos que permiten establecer los porcentajes de humedad, proteína, grasa (extracto etéreo), fibra bruta, ceniza, humedad y extracto no nitrogenado de un alimento.

**BROMELIA** \*Preparado de una enzima que degrada las proteínas. Puede aislarse de la piña (*Ananas comosus*). Los médicos la emplean para aliviar la inflamación y acelerar la cicatrización de las heridas.

**BROMELINA** \*Mezcla de enzimas proteolíticas contenidas en las hojas y sobre todo en el fruto de la piña (*Ananas comosus*).

**BROQUETA** \*Brocheta.

**BROTE** \*Yema o pimpollo de una planta.

**BROZA** \*Especies capturadas en la pesca, sin gran interés alimentario o comercial, que se devuelven al mar como desperdicio.

**BRUGUEDÉ** \*Breguedé.

**BRUSCA** *Cassia occidentalis*. \*Leguminosa con el porte de un arbustillo de 40 a 60 cm de alto y de flores amarillas. Es propia de tierra caliente. Sus semillas tostadas y molidas proporcionan una infusión que se usa como sustituto del café.

**BRUT** \*Champán seco, con no más de 5-15 g/lit de azúcar.

**BUCARE** \*Balú.

**BUCHE** *Melocactus curvispinus*; *M. caesius*; *Cactus caesius*. \*Cactácea. Planta globosa de flores rosadas que crece en sitios muy secos. El fruto de esta planta es comestible y de color rojo. Sin. Melón de sabana, Pichigüey. \*Se dice del maíz poco pilado.

**BUCHU** *Barosma crenulata*; *B. serratifolia*. \*Hierba saborizante de las Rutáceas.

**BUCHUCO** \*Saco para guardar los pescados.

**BUCHURO** \*En Cumaná, cierto camarón pequeño de río.

**BUCK** \*Coctel de ginebra, jugo de limón y ginger ale, de moda en la época de la ley seca estadounidense.

**BUCO** \*Acequia, canal por donde corre el agua.

**BUDALE** \*Budare.

**BUDARE** \*Plancha circular de hierro o barro cocido usada para cocinar sobre el brasero o la hornilla. Se utiliza generalmente para cocinar la arepa, la cachapa o el casabe, o para tostar los granos de café y cacao. Se engrasa o aceita antes de colocar la masa. Sin. Aripo, Budale, Bureve.

**BUDÍN** \*Del inglés "pudding", designa a un plato, generalmente dulce, en cuya composición suelen entrar bizcocho, leche y frutas. También puede ser confeccionado con otros ingredientes, como arroz, yuca, pescado, etc., formando siempre una pasta compacta, cocida en un molde. Sin. Pudín.

**BUDUGUÉ** \*Postre falconiano de harina de maíz con papelón.

**BUEN PAN** \*Árbol de pan en el estado Miranda.

**BUEY** \*Macho vacuno castrado, de carne roja, fuerte, con grasa blanco-amarillenta.

**BÚFALO** \*Rumiante bóvido de gran alzada, con los cuernos en media luna y engrosados en la testa. De este bovino se conocen generalmente dos especies: el búfalo africano (*Syncerus caffer*), del centro y sur de África, de difícil domesticación, y el búfalo asiático (*Bubalus bubalis*), doméstico, criado por su carne y su leche y para utilizarlo como animal de tiro. El búfalo prefiere las zonas pantanosas y muy húmedas.

**BUFÉ** \*Bufet.

**BUFET** \*Manera de servir una comida, menos formal que el tradicional **banquete**, en la que las distintas viandas, generalmente frías, se encuentran a disposición de los comensales dispuestas sobre una gran mesa o mostrador. Sin. Bifé, Bufé, Buffet.

**BUFFET** \*Bufet.

**BUFITO** \*Dulce de leche elaborado con leche de búfala en el municipio San Fernando, estado Apure.

**BUL** \*Del inglés "bowl", cuenco. \*Refresco que combina cerveza, gaseosa o agua y azúcar, y unas rodajas de limón.

**BULBO** \*Tallo modificado subterráneo, en forma de disco, con una yema terminal rodeada de hojas carnosas cargadas de sustancias de reserva (por ejemplo, la cebolla). El bulbo es un órgano de propagación perenne y vegetativa que dura

sólo un año. El siguiente bulbo crece en la parte superior del viejo.

**BULGUR** \*Granos de trigo enteros o partidos a los que se ha sometido a un fuerte calentamiento y se emplean como sustituto del arroz.

**BULIMIA** \*Consumo exagerado de alimentos debido a trastornos psíquicos. Se caracteriza por un ciclo de ingestión exagerada de alimentos, seguido de vómito provocado, sentimientos de depresión, culpa y reinicio de la dieta.

**BULLAVÉ** \*Derivado de una preparación francesa (Bouillabaisse), nacionalizada en tierra de Sucre, particularmente en la península de Paria, en cuya elaboración se utilizan varias clases de pescado (especialmente carnosos y blancos), que se hierven acompañados de laurel, tomillo e hinojo, y se acompaña con papas hervidas.

**BULLIR** \*Acción de hervir el agua u otro líquido.

**BULTO** \*Medida utilizada en Sabana de Uchire y otras poblaciones del estado Anzoátegui para comercializar casabe. Un bulto de casabe es igual a 50 tortas.

**BUÑUELO** \*Fritura en la que un determinado manjar (frutas, pescado, etc.) queda envuelto en una pasta de freír, y que se dora rápidamente en aceite o manteca muy caliente. \*Bola pequeña de masa de yuca o apio molido con azúcar, huevo y queso. Se fríe y se sirve con melado.

**BUÑUELO DE APIO** \*Bola de puré de apio mezclado con leche y mantequilla, frita, en manteca caliente. Se sirve acompañada de melado o papelón.

**BUÑUELOS DE VIENTO** \*Famosos en la repostería española de influencia árabe, no llevan ningún relleno, y se hacen únicamente con harina, leche, huevo, azúcar, jugo de limón y después se fríen en aceite de oliva.

**BUÑUELOS DE YUCA** \*Postre elaborado con harina de yuca amasada con anís y mantequilla. Con la masa se hacen pequeñas bolas que se fríen

en aceite o manteca de cochino. Para servir las se vierte encima de ellas un melado de papelón. Es costumbre servirlo en Navidad.

**BURECHE** \*Bebida fermentada de yuca que preparan los indígenas guayaneses poniendo, por cierto tiempo, el casabe en agua caliente.

**BUREVE** \*Budare.

**BURRUNCHÚN** \*Hervido con muchos ingredientes.

**BURUNDANGA** \*Conjunto de ingredientes que entran en la preparación del sancocho.

**BURUSA** \*Migaja, porción pequeña de una cosa, especialmente de alimentos. Sin. Buruza.

**BURUSEAR** \*Comer con desgano e impaciencia.

**BURUZA** \*Buruza.

**BUSACA** \*Talego, bolsa larga y estrecha.

**BUTIFARRA** \*Embutido de carne de cerdo aderezado con distintos condimentos, típico de la región española de Cataluña.

**BUZA** \*Bebida alcohólica egipcia obtenida por destilación de dátiles fermentados.