

CAREBEAR *Acción de usar el carebe en la cocción de alimentos, etc.; se emplea en Lara.

CAREBERO *Plato de madera que usaban los esclavos para comer.

CARENCIA *Se produce cuando uno o varios de los nutrientes esenciales está en déficit total o relativo por un período sostenido. Cuando la dieta de un individuo o una población es pobre en un determinado nutriente (o en varios nutrientes), pero es adecuada en calorías y proteínas, se trata de una carencia específica. Esta situación podría solucionarse a bajo costo, y el primer paso es sensibilizar a las autoridades de salud para que reconozcan y valoren la gravedad del problema proponiendo y ejecutando acciones concretas. Cuando lo que faltan son calorías y proteínas, es decir, faltan más alimentos para la población, nos encontramos frente a las carencias proteico-energéticas, cuya solución es mucho más costosa y es uno de los problemas más graves que tienen que afrontar los países en desarrollo. Las carencias proteico-energéticas suelen ir acompañadas por carencia de vitaminas y minerales específicos.

CARENCIA CLÍNICA *Un organismo presenta un estado carencial cuando su déficit alimentario es suficientemente importante para producir anomalías bioquímicas, así como trastornos funcionales y anatómicos, despigmentación, parálisis, problemas cardíacos, etc. La carencia se detecta mediante examen clínico, contrariamente a lo que ocurre con la deficiencia, que no es perceptible más que mediante análisis bioquímicos. La corrección del déficit alimentario se manifiesta a los pocos días si la alimentación es suficiente en cantidad y calidad para establecer el nivel normal de nutrientes en el organismo.

CARENCIA ESPECÍFICA *Estado patológico resultante de la falta relativa de un determinado nutriente, generalmente una vitamina o un mineral, como por ejemplo la xeroftalmia (carencia de vitamina A), el escorbuto (de vitamina C), la anemia (de hierro), etc.

CARE'PERRO *Picúa.

CAREY *Caretta caretta*. *Quelonio con el cual se prepara un guiso, algunas veces directamente en su carapacho. Su órgano sexual, conocido como pipe de carey, se macera con ron o brandy, canela y clavo de especia, y es reputado como afrodisíaco. *Jurel.

CARI *Kari.

CARIAQUITO *Lantana* spp. *Verbenácea. El nombre es genérico de varias especies del género *Lantana*, entre las cuales están, cariaquito blanco (*Lantana alba*), utilizado para la fabricación de escobas; el cariaquito colorado (*Lantana camara*) usado en medicina popular, cuyo fruto es comestible y de sabor agridulce.

CARIAQUITO DE SABANA *Achechive.

CARIAQUITO NEGRO *Achechive.

CARIBA *Carebe.

CARIBE *Serrasalmus notatus*. *Pez fluvial de hasta 50 cm de largo y más de 1,5 kg de peso. De color rojo en el abdomen, la parte inferior de las aletas y la cabeza; tiene hábitos carnívoros y gran voracidad y ataca en cardúmenes compactos a peces y animales. Se encuentra ampliamente distribuido en la cuenca del Orinoco. Algunos ribereños lo comen. Sin. Guacarito.

CARIBE COLORADO *Serrasalmus notatus*; *Taddyella notata*. *Pez de agua dulce, con una gran mancha negra sobre la parte anterior de los costados y coloración muy roja en la parte anterior ventral del cuerpo y de la cabeza, así como en la aleta anal. Los costados son plateados, y el dorso oscuro. Especie abundante en el lecho de los ríos y en las lagunas de rebalse y en los préstamos. Su carne es sabrosa y sirve de alimento a poblaciones ribereñas. Disperso en las cuencas del Orinoco, del Amazonas y de las Guayanas.

CARIBE DORADO *Serrasalmus aureus*; *Pristobricon aureus*. *Pez de agua dulce, de cuerpo con color plateado y la parte inferior de la cabeza de color amarillo oro. Especie de importancia comercial en el delta del Orinoco, donde abunda.

CARIÓPSIDE *Cariopsis.

CARIOPSIS *Clase de fruto seco con una sola semilla que no se abre espontáneamente, típico de las gramíneas, como el trigo, y semejante a un achenio pero con capas delgadas que conforman el fruto y que están firmemente adheridas a la semilla. Sin. Cariópside.

CARIPATÚA *Hicotea.

CARIPUSA *Dolichos lablab*. *En Yaracuy, leguminosa de semillas blancas, comestibles. Sin. Gallinazo (Táchira); Caraota chivata, Pasposa (Lara); Quiaguagua (Paraguaná); Zamuro (Andes).

CARITE *Scomberomorus* sp. *Nombre genérico de varias especies de peces marinos de hasta 70 cm de largo, de color azul marino en el dorso y blanco en el vientre, cuerpo grueso o comprimido lateralmente y hocico puntiagudo. Tres variedades son de carne muy apreciada: el carite lucio, el carite pintado y el carite rey o chinigua.

CARITE CHINIGUA *Carite rey.

CARITE LUCIO *Scomberomorus cavalla*. *Pez marino de entre 70 y 80 cm. A los ejemplares más grandes se les llama sierra. Es de color azul intenso en el dorso y blanco plateado en el vientre. Frecuente en la región nororiental y en las costas de Guayana. Tiene mucha importancia pesquera y económica en el país por la alta estima en que se tiene su carne, tan apreciada como la del pargo o el mero. Figura en el folklore nororiental en la diversión "El carite", originaria de la isla de Coche. Sin. Sierra.

CARITE PINTADO *Scomberomorus maculatus*; *S. brasiliensis*. *Pez marino de cuerpo alargado y hocico largo; tiene el lomo gris oscuro azulado o azul verdoso y el vientre blanco plateado. Especie común en las costas continentales de Venezuela, sobre todo en la región nororiental y las costas de Guayana. Su carne es comestible y de buena calidad. Especie con importancia pesquera y comercial.

CARITE REY *Scomberomorus regalis*. *Pez marino de unos 70 cm de largo, típico de las aguas

oceánicas. Azul oscuro en el dorso y blanco plateado en la parte ventral. Especie abundante en Venezuela. Su carne es comestible, aunque de calidad inferior a la del carite lucio. Sin. Carite chinigua.

CARLOTA *Torta hecha con huevos, leche y azúcar. *Preparación, caliente, fría o congelada, que consiste en cocer, o moldear en frío una crema, un mousse, un puré, etc., en un molde encajisado de pan de miga, que inclusive la cubra.

CARNAÚBA *Copernicia cerifera*. *Palmera de hasta 12 m de alto de copa redondeada. Sus hojas exhalan una cera amarillenta que tiene diversidad de usos. Su fruto es comestible y se utiliza como planta ornamental. Sin. Palma de cera.

CARNE *Producto correspondiente a la parte comestible de la canal de los animales. Hay que distinguir entre la fracción noble de la carne, que corresponde a la fibra muscular y formada por proteínas de gran calidad nutritiva, y el tejido extracelular o tejido conjuntivo, formado por colágeno y elastina, de poca calidad nutritiva. El cociente: (Proteínas intracelulares/Proteínas extracelulares) determina directamente la calidad proteica de la carne. *Término que se utiliza, por lo general, para denominar el músculo comestible de los animales, en especial mamíferos y aves. También puede incluir el corazón, el hígado y otras vísceras. La proteína de la carne tiene un alto poder biológico. Además, la carne es buena fuente de hierro y cinc, aunque contiene poco calcio. En la carne se encuentran la mayoría de las vitaminas B, pero muy pocas vitaminas liposolubles. *Nombre que se le da popularmente a la carne fresca de res.

CARNES, CORTES DE *En Venezuela los cortes reciben los diferentes nombres de acuerdo a la dureza de la carne. Encontramos así carnes duras: falda, costillas, pecho, lagarto anterior, pescuezo o cogote, lagarto posterior; carnes menos tiernas: paleta o codillo, papelón, solomo abierto; carnes tiernas: solomo de cuerito, lomito, ganso, muchacho cuadrado, muchacho redondo, punta de trasero, pulpa negra, chocozuela, pollo de res.

CARNE DESMECHADA *Carne mechada.

CARNE ESMECHADA *Carne mechada.

CARNE GORDA *Carne con alto contenido de grasa. Los depósitos grasos se localizan subcutáneamente, alrededor de los riñones y del corazón, de algunos músculos y entre las fibras musculares.

CARNE MAGRA *Carne con bajo contenido de grasa.

CARNE MECHADA *La que una vez cocida, se deshilacha antes de ser guisada o frita. Sin. Carne desmechada, Carne esmechada.

CARNE MOLIDA *Carne cruda, generalmente de res, pasada por una máquina especial para triturar o picar.

CARNERO *Ovis aries*. *Mamífero rumiante ungulado, artiodáctilo, de cuernos arrollados en espiral, lana espesa, pezuña hendida; apetecido por su lana y su carne. Sin. Ovino.

CARNITINA *Aminoácido no esencial.

CARNÍVORO *Que come carne. *Organismo que se alimenta activamente de otros animales.

CAROSO *Hueso de fruto.

CAROTENO *Provitamina A, responsable, en gran medida o en su totalidad, del color de algunos vegetales como la zanahoria. También responsable en parte del color de los vegetales verdes, en los que el color verde de la clorofila se añade al color naranja del caroteno. Otras plantas, tales como los tomates, contienen caroteno mezclado con antocianinas, las cuales no tienen actividad de vitamina A. La β -caroteno es la más potente de las provitaminas A. *Aditivo alimentario de gran poder colorante.

CAROTENOIDES *Pigmentos liposolubles sintetizados por los vegetales o los microorganismos, de color rojo o amarillo-naranja persistente. Los carotenoides, en conjunto, dan color a numerosos productos alimentarios, como zanahoria, tomate, aceite rojo de palma, mantequilla, yema de huevo, maíz amarillo, sémola de trigo duro, pollo, etc.

*Provitaminas A, que para ser utilizadas por el organismo en forma de vitamina A tienen que convertirse en retinoides. Son antioxidantes, es decir, protegen a las células contra daños provocados por la oxigenación, función independiente de su conversión a vitamina A. Si bien existen más de 600 carotenoides en la naturaleza, sólo alrededor de 50 tienen actividad de provitamina A.

CARPA *Cyprinus carpio*. *Pez de agua dulce, con el cuerpo esbelto y ligeramente comprimido en los flancos. La boca está provista de cuatro barbillones y la aleta dorsal es larga. Los colores del dorso van del pardo al verde, con reflejos dorados, y el vientre es amarillento. Puede alcanzar 1 m de longitud. Originaria del norte de Europa y de Asia, ha sido introducida en muchos países. Se encuentra en lagos y ríos de curso lento.

CARPA CRIOLLA *Lebiasina uruyensis*. *Pez de agua dulce de color gris sobre el dorso y blanco en el vientre. Su carne es comestible, pero no tiene gran importancia comercial. Se encuentra disperso en la cuenca del Orinoco.

CARPAÍNA *Alcaloide cristalino obtenido de la hoja, la fruta y las semillas de la papaya o lechosa.

CARPINCHO *Chigüire.

CARPÓFAGO *Dícese del animal que se alimenta principalmente de frutos.

CARROÑA *Carne corrompida.

CARTA BLANCA *Ron sin color.

CÁRTAMO *Carthamus tinctorius*. *Planta oleaginosa de las Compuestas o Asteráceas, empleada como colorante natural.

CARTÍLAGO *Tejido esquelético flexible de los vertebrados, que está formado por células englobadas en una matriz que contiene colágeno. Se encuentra en las zonas terminales de los huesos, en el pabellón de la oreja, en los discos intervertebrales, y forma la mayor parte del esqueleto embrionario.

CARTÓN *Medida específica para el expendio de huevos de gallina que incluye dos docenas y media.

CARUTO *Genipa americana*. *Árbol silvestre, grande y de copa amplia * Fruto de éste árbol: baya lisa, ovoidea, aguda en los extremos, y de cáscara parda. Contiene una pulpa jugosa, de sabor agrídulce, comestible.

CAS *Psidium friedrichsthalianum*. *Árbol mirtáceo. *Fruto redondo y muy ácido, empleado para elaborar una bebida refrescante, dulces y jaleas.

CASABE *Pan en forma de torta redonda, grande, plana y delgada, elaborado con la yuca amarga rallada, una vez extraído el yare. Se cuece en budare. Es un plato originalmente indígena que aún forma parte de la dieta popular. Son famosos el casabe Villa, de Caripito, estado Monagas; el de La Negra, que se vende a las orillas de la carretera Calabozo-San Fernando de Apure, a las alturas del estero de Camaguán; el de Cúpira, estado Miranda, y el que se vende en la carretera que va de Cumaná a Puerto La Cruz. Sin. Cazabe.

CASABE CON DULCE *En Cumaná, dos rebanadas de casabe untadas con melaza de papelón y anís, en forma de sandwich.

CASADILLA *En Zulia, golosina preparada con harina, coco y papelón.

CASAR *Par de utensilios como plato llano y plato hondo, taza y plato, etc. *Pareja de animales, generalmente aves de corral.

CASCANUECES *Utensilio, a modo de tenaza, para partir nueces, avellanas, etc.

CÁSCARA *Corteza o cubierta de huevos, frutas y otras cosas.

CASCARÓN *Fibras del tallo del cambur para envolver las cuajadas o amarrar hallacas. *Cáscara de huevo.

CASCARRONA *Pez de agua dulce, generalmente de los ríos andinos, pequeño, no más largo

de 4 a 5 cm, cuya carne es de sabor muy delicado. Se reputa como afrodisíaco.

CASCOS DE GUAYABA *Dulce que se prepara con la pulpa de la guayaba cortada en forma semi-esférica y cocinada en almíbar.

CASEÍNA *Proteína principal de la leche, usada como aditivo en la industria alimentaria y en otras industrias. *Sustancia blanca albuminoidea de la leche, principal componente del queso.

CASIA *Cinnamomum cassia*. *Laurácea. Especie parecida a la canela. No se le quita la parte exterior de la corteza, por lo que es más gruesa y basta que la canela. También es más picante, siendo más adecuada para los pilafs y los currys que para los platos dulces. Es una de las cinco especias chinas, y en Rusia y Alemania, una de las preferidas para perfumar el chocolate.

CASIGUA *Matelea maritima*. *Trepadora de la familia de las Asclepiadáceas. Propia de la región xerofítica. Se distingue fácilmente por sus tallos tuberosos, por sus frutos y folículos de 5 a 7 cm de longitud, ovalados y verrugosos y por sus semillas provistas de un penacho de pelos que le sirven para la diseminación. El fruto se emplea para hacer dulce (conserva en almíbar) y su raíz se come cocida. Se conoce como casigua en Falcón; en el centro, como pirichagua, y en Margarita como curichagua. Sin. Orozús, Zulú.

CASIMBA *Hoyo o pequeño pozo que suele hacerse a orillas de un río o en la playa para extraer agua potable. Sin. Cacimba, Cazimba. *Vasija de barro para llevar agua.

CASPIROLETA *En los Andes, bebida hecha con huevos batidos, azúcar, leche, brandy o ron, vainilla, canela y nuez moscada. Se sirve tibia y suele darse a los enfermos y convalecientes. Se emplea como tonificante o aperitivo de la cena. *En Oriente, claras de huevo batidas a punto de nieve, mezcladas con azúcar y aromatizadas con esencia de vainilla. Sin. Caspiruleta, Capiruleta. *Dulce elaborado a partir de la cocción de leche, azúcar, yemas batidas y vino dulce, vertido sobre rebanadas de bizcochuelo.

CASPIRULETA *Caspiroleta.

CASQUITE *Se dice de los alimentos descompuestos, especialmente del carato.

CASSARIPO *Salsa con especias y picante preparada a partir de yare cocido y concentrado. Sin. Tucupay.

CASSIA *Casia.

CASSIS *Licor francés, de 15°, elaborado con grosella.

CASTAÑA *Árbol de pan. *Fruto del castaño (*Castanea sativa*), nuez de figura de corazón, cubierta de una cáscara gruesa y correosa de color caoba. La planta es originaria del sur de Europa y se cultiva en zonas templadas. Se comen hervidas o asadas, molidas, en puré o enteras, y se utilizan en sopas, estofados, rellenos y postres. Los marrons glacés son castañas bañadas en almíbar.

CASTAÑA VERDE *Plato de la península de Paria, que consiste en sancochar la castaña verde tierna, cortada en trocitos, mezclada con aliños y condimentada con curry. Algunos le añaden la concha de la semilla picadita.

CASTAÑO *Pachira insignis*. *Bombacácea. Árbol nativo de la América tropical, crece hasta 20 m de altura, presenta un frondoso follaje y flores de color marrón por fuera y rojo por dentro. Las semillas cocidas son comestibles y de sabor muy parecido al de la castaña europea. Sin. Castañón.

CASTAÑÓN *Castaño.

CASTROLA *Olla muy deteriorada por el uso.

CASUPO *En Margarita, las hojas secas del cambur que se usan para envolver.

CATA *Acción de probar un vino, licor o alimento.

CATABOLISMO *Conjunto de reacciones enzimáticas por las cuales el organismo degrada los glúcidos, lípidos y prótidos ingeridos como nutrientes y obtiene los materiales, moléculas pe-

queñas y la energía necesaria para la biosíntesis o anabolismo.

CATACO *Trachurus lathami*. *Pez marino de tamaño inferior a 20 cm de largo, de coloración verdosa o verde azulada en el dorso, haciéndose gradualmente blanca en el vientre. Abunda en la costa nororiental del país.

CATACO OJÓN *Selar crumenophthalmus*. *Pez marino de color plateado o dorado con tintes verdosos o azulados hacia la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Se encuentra a lo largo de las costas continentales e insulares. Se consume principalmente en fresco.

CATADOR *Experto en calificación y clasificación de bebidas y manjares.

CATALANA *Priacanthus arenatus*. *Pez marino, de color rojo intenso hacia el dorso y los flancos, más claro y de reflejos plateados en el vientre. Abunda en la región nororiental, donde alcanza una cierta importancia comercial. Su carne es comestible y de excelente calidad. Sin. Catalucía, Catalufa.

CATALINA *Especie de galleta redonda y dulce de color marrón pardusco tostado, preparada con harina de trigo, papelón, anís, bicarbonato de sodio, mantequilla, clavo de olor, ron y canela. Sin. Barriga de vieja, Chula, Cortado, Cuca, Paledonia, Paledoña, Perseguida.

CATALUCÍA *Catalana.

CATALUFA *Catalana.

CATAR *Probar, gustar alguna cosa para examinar su sabor.

CATARA *Líquido venenoso que se extrae de la yuca. *Alimento elaborado con yare y ají picante. *Zumo de la yuca amarga, el yare, ligeramente cocido, al que se le agregan ajíes picantes para condimentarla. Esta salsa es la teuaka, de los mairures. *Preparación indígena elaborada con bachaco culón tostado, ají picante tostado y molido, y jugo de yuca. Es reputado como afrodisíaco en Amazonas.

CATAURA *Cesta rectangular con tapa, generalmente pequeña, hecha de mimbre, caña o junco trenzado y que se usa para recoger frutos o guardar alimentos.

CATAURE *Cesta rectangular, generalmente de cogollo, para transportar huevos y cuajada; con tapa y cincho de cuero.

CATCHUP *Ketchup.

CATEBÍA *Producto obtenido después de rallada la yuca amarga y extraída la catara; una vez cernida, se convierte en la harina con la que se prepara el casabe. *Producto de la yuca amarga rallada, exprimida y despojada del jugo venenoso, tal como queda en el sebucán.

CATIGÜIRE *Manirote.

CATSUP *Ketchup.

CATUCHE *En Oriente, guanábana, fruto del guanábano.

CATUTA *Plato trujillano que lleva arepa vieja de maíz, desmenuzada y mezclada con huevo batido, leche, jamón, queso rallado, mantequilla y aceite. Se emplea para el desayuno o la cena. Sin. Camuca.

CATUTO *Pan cilíndrico, hecho de trigo machacado y cocido.

CAUJARO *Cantauro.

CAUJIL *Merey.

CAUPÍ *Frijolito.

CAUTARO *Cantauro.

CAVA *Sala subterránea, húmeda, aireada, y con una temperatura de entre 10 y 12°, en la que se conservan los vinos de calidad. *Vino blanco espumoso natural creado por el método champenoise.

CAVIAR *Huevas de esturión moderadamente saladas y prensadas. Las hembras del esturión, vivas aún, se abren para extraerles las huevas, que

se lavan sobre un tamiz especial y se salan. Los mayores productores son Rusia e Irán, ya que los esturiones abundan en el mar Caspio y en el mar Negro. El caviar se vende generalmente en latas, con tonos en distintos colores para identificar su clase: las de tapa azul son de Beluga (el más apreciado: huevas grandes, frágiles y suaves, de color gris claro a oscuro); de color verde el Ossetra (huevos marrón gris oscuro o pardo hasta el amarillo dorado, de pequeño tamaño y sabor a nuez); de color amarillo el Sevruga (huevos pequeños de color gris oscuro). El caviar no admite mezcla y se consume puro, acompañado de vodka, champaña o cava, o sobre un panecillo tostado.

CAYAPA *Convite.

CAYENA *Ají; especia derivada de la baya del arbusto *Capsicum frutescens*.

CAYUGA *Raza de patos de origen estadounidense, de plumaje negro con reflejos de color verde metálico.

CAZA *Cacería. *Búsqueda, persecución, captura y muerte de animales silvestres. *Animales que son objeto de ella.

CAZABE *Casabe.

CAZADORA, A LA *Aderezo de guisos de carne, a base de hongos, escalonias, tomillo, laurel y vino blanco.

CAZAR *Buscar o seguir a los animales para atraparlos o matarlos.

CAZIMBA *Casimba.

CAZO *Vasija semiesférica y con un mango largo.

CAZÓN *Mustelus canis*. *Pez abundante en el golfo de Cariaco. Al común (*Mustelus canis*) lo llaman cazón blanco, y a los demás les dan los nombres siguientes: macuiro, tollo, gata, marugüey y cuchinamo. **Carcharhinus* sp. Tiburón de pequeño tamaño.

CAZÓN AMARILLO *Carcharhinus milberti*.
*Pez marino comestible.

CAZÓN CHINO *Rhizoprionodon porosus*.
*Pez muy parecido al tiburón, del cual se diferencia principalmente por la forma de la cabeza, muy plana. Se encuentra en los mares templados de casi todo el planeta, en las zonas sublitorales. Su carne es muy apreciada: blanca, suave y rica en proteínas y no muy grasa. No suele sobrepasar los 1.5 m de largo. Es el más consumido.

CAZÓN MACUIRA *Carcharinus limbatus*.
*El de mayor calidad y el más escaso; con su carne se prepara en la isla de Margarita la empalizada de cazón.

CAZUELA *Recipiente de cocina, preferentemente de barro cocido, ancho y poco profundo.
*Guiso preparado en dicho recipiente.

CEBA *Alimentación orientada al aumento de peso mediante la acumulación de grasa en los animales.

CEBADA *Hordeum vulgare*. *Esta gramínea, rara vez cultivada en el país, está recomendada, además de como alimento, como refrescante.

CEBADA MALTERA *Grano de cebada sometido a germinación artificial y ulterior deshidratación y tostado. Se utiliza en la fabricación industrial de la cerveza y en la de una bebida no alcohólica conocida popularmente en Venezuela como "malta".

CEBICHE *Típico plato peruano a base de pescado, que se pone a macerar en jugo de limón y naranja y ají.

CEBOLLA *Allium cepa*. *Liliácea. Planta hortense de hojas envainadoras, bulbo globoso y comestible, con raíces en la parte inferior. *Bulbo de esta planta. Sin. Cebolla redonda.

CEBOLLA DE FUERA *Nombre que da el zuliano a la cebolla redonda. El nombre proviene del hecho de que esta cebolla antiguamente no se cultivaba en la región y era traída de fuera.

CEBOLLA EN RAMA *En Zulia y Trujillo, cebollín.

CEBOLLA PUERRO *Ajoporro.

CEBOLLA REDONDA *En Zulia y Trujillo, cebolla.

CEBOLLETA *Allium fistulosum*. *Liliácea. Cultivo saborizante con bulbo pequeño y parte de las hojas comestibles.

CEBOLLÍN *Allium schoenoprasum*. *Liliácea. Planta hortense de hojas delgadas y largas y bulbo pequeño, que se emplea como saborizante. En Venezuela se utilizan dos variedades con el mismo nombre. El más grueso (*A. fistulosum*), parecido en aspecto y sabor al ajo porro, pero mucho más delgado, y el más fino (*A. schoenoprasum*), que es el de más uso en Venezuela. Sin. Cebolla en rama, Cebollino.

CEBOLLINO *Cebollín.

CEBÚ *Bos taurus indicus*. *Mamífero rumiante doméstico de la clase de los ungulados, orden artiodáctilos, de origen asiático. Domesticado hace miles de años como animal de carga y de transporte, ha cobrado gran importancia como productor de carne en los países cálidos por su gran tolerancia al calor. Tiene una joroba de grasa en la cruz, orejas caídas y pequeños cuernos. Sin. Zebú.

CECINA *En los Llanos, corte de una res que comprende la parte carnosa y con grasa que cubre las costillas. *Carne cortada en capas delgadas que se deseca por la acción de la sal común, del aire o del sol, lo que provoca la absorción y pérdida del agua hasta en un 50%. Sin. Charqui, Tasajo.

CEDAZO *Instrumento compuesto de un aro, generalmente de madera o metal, y una rejilla de tela metálica u otro material, empleado para cribar o cernir harinas. Sin. Cernidor, Tamiz. *En Oriente, lufa.

CEDRÓN *Hierbaluisa.

CÉLERI *Apium graveolens* var. *dulce*. *Umbelífera. Sin. Apio España.

CELOBIOSA *Azúcar específico.

CELOMA *Cavidad principal de los animales.

CELSE CORIANO *Plato típico de Coro, preparado con cabeza de cerdo, sin piel y lavada para quitarle la sangre. El cráneo se sancocha junto con las patas y las orejas. Luego se le extrae la carne, se corta en pequeños trozos y se lava de nuevo hasta que suelte toda la grasa. Finalmente se le agrega esencia de vinagre mezclada con un poco de agua, ají al gusto, pimienta en grano y rodajas de cebolla. Aparte de alguno que otro ingrediente, el celse coriano se asemeja al sauce de la península de Paria.

CELSIUS, GRADOS *En la escala Celsius, la temperatura de congelación del agua es de 0 °C y la de ebullición de 100 °C; el símbolo °C significa grados centígrados.

CÉLULA *Unidad mínima de materia viva (protoplasma) rodeada por una fina membrana (membrana plasmática) y, en las plantas, rodeada, a su vez, por una pared celular formada normalmente por celulosa. Las células de los organismos multicelulares están especializadas para diversas funciones y varían enormemente en forma y estructura.

CELULOSA *Sustancia que forma la mayor parte de la membrana de las células vegetales, y el tejido que constituye los vasos liberianos de las plantas. Es un tipo de fibra dietética insoluble.

CENA *Acción de cenar. *Comida que se toma por la noche. *Comida que se hacía en Venezuela antes de las seis de la tarde hasta mediados del siglo XX.

CENIZA *Contenido mineral de un producto que queda después de su combustión completa.

CENTENO *Secale cereale*. *Planta anual gramínea, muy parecida al trigo. Cereal. *Simiente de esta planta que sirve de alimento y para la elaboración de varias bebidas.

CENTOLLA *Lithodes antarcticus*; *Paralithodes antarcticus*. *Crustáceo marino de gran

tamaño, cuyo cuerpo puede alcanzar 20 cm de diámetro. La superficie del caparazón está cubierta de espinas y pelos ganchudos. Vive en el Atlántico y en el Mediterráneo. Su carne es comestible y muy apreciada.

CENTRAL *Fábrica donde se procesa la caña de azúcar, para la obtención del azúcar.

CEPA *Tirilla extraída de la vaina foliar del cambur, la cual se usa para atar las hallacas. *La propia vaina seca.

CEPILLADO *Hielo triturado o raspado con un cepillo y endulzado con jarabe de frutas, que se toma como refresco. Antes se coronaba con un ponche que salía de un barrilito; ahora se hace con leche condensada. Sin. Cepillado, Esnobor, Granizado, Raspado.

CERAFOLIO *Anthriscus cerefolium*; *Scandix cerefolium*. *Planta umbelífera de hojas recorridas y aromáticas, cuyo aroma se asemeja al del anís. Sin. Perifollo.

CERCAR *Hacer incisiones en el hojaldre.

CERDO *Cochino.

CEREAL *Nombre genérico de las plantas productoras de semillas farináceas (harina), utilizadas en la alimentación humana y animal. Actualmente existen siete cereales principales: trigo, maíz, arroz, cebada, mijo, avena y centeno. Los cereales son las semillas más comunes que el hombre utiliza como alimento. Contienen poca agua, a diferencia de la leche y los huevos, lo que le permite perdurar de una estación a otra.

CEREZA *Denominación utilizada en Venezuela para designar a dos plantas distintas y sus frutos respectivos, ambos comestibles. Una es el semeruco (*Malpighia glabra*; *M. emarginata*; *M. puniceifolia*), que da la semeruca, fruta globosa, roja, de sabor agridulce. Se come cruda, en dulce o se usa para preparar un licor, macerándola en ron, con el agregado de jarabe. La otra planta es el cerezo agrio o grosella (*Phyllanthus acidus*), que da la cereza agria, intensamente ácida. Se come cruda o en dulce. **Prunus* sp. Árbol rosáceo, de hojas ase-

rradas, flores grandes y fruto en drupa, muy cultivado en Europa. Su fruto es la cereza, que puede ser ácida (*Prunus cerasus*) o dulce (*P. avium*), también conocida como guinda o cereza marrasquina.

CEREZA AMARGA *Grosella.

CEREZA DE MONTAÑA *Pendanga.

CEREZO AGRIO *Grosella.

CEREZO DEL GOBERNADOR *Ciruela del gobernador.

CERNER *Cernir.

CERNIDO *Separar por tamizado partículas de granulometría diferente como harinas, sémolas y salvado.

CERNIDOR *Cedazo.

CERNIR *Pasar por el tamiz o cedazo cualquier materia reducida a polvo para separar lo más menudo de lo más grueso. Sin. Cerner.

CERRAJA *Sonchus oleraceus*. *Planta herbácea anual, generalmente de 20 a 50 cm de alto. Sus hojas, tallos y raíces tiernos se consumían, pero ahora no se aprovechan. Al cortarse el tallo o las hojas, se produce una savia lechosa.

CERRERO *Infusión de chocolate, sin azúcar ni papelón, el cual se tomaba en las casas mantuanas en el siglo XIX en un envase de cocob o de totuma, llamado chorote, acompañado de pan dulce y melado con queso blanco molido. *Dícese de algunas bebidas cuando se toman sin dulce, especialmente del café. Sin. Bolao, Bolón.

CERVELATA *Variedad de salchicha.

CERVEZA *Bebida fermentada resultante de la acción de la levadura de cerveza, *Saccharomyces cerevisiae*, sobre una solución de maltosa proveniente de la hidrólisis de un almidón de cereal por la amilasa contenida en la malta. En la práctica, las operaciones que intervienen en la elaboración de la cerveza son las siguientes: a) Preparación de la malta. La cebada se pone a remojo para que

germine hasta el momento en que se desarrolla la actividad amilásica. Entonces el grano se seca, se tuesta ligeramente, proceso conocido como desecación de la malta, y se reserva hasta el momento de la fabricación de cerveza. b) Preparación de un engrudo de almidón. Se muele un cereal, maíz o arroz, y su harina se cuece con agua hasta que los granos de almidón exploten y se transformen en engrudo, operación denominada almidonado. c) Mezclado. Se mezcla la suspensión de maltosa, el lúpulo, que confiere a la cerveza un cierto grado de amargura y el cereal almidonado. Inicialmente la amilasa de la malta solubiliza el almidón y después lo hidroliza en maltosa. d) Fermentación. Después de filtrar y hervir la suspensión, se recoge un mosto rico en maltosa que contiene glúcidos y compuestos nitrogenados solubles. Una vez frío, el mosto se siembra con *S. cerevisiae* que, en medio anaerobio, metaboliza la maltosa y la transforma en alcohol y gas carbónico. Dependiendo de la legislación, la cerveza puede fabricarse con una cierta cantidad de almidón proveniente de otros cereales distintos a la cebada.

CESIVA *Acesiva.

CESTA *Tejido de mimbre o de otro material, de forma redonda y cóncava, que sirve para llevar o guardar cosas.

CESTA BÁSICA *Conjunto de alimentos clasificados oficialmente como productos de primera necesidad.

CESTA DE FRITURA *Utensilio que se adapta al interior de la freidora, para mantener alimentos sin retener el aceite mientras se fríen.

CHACINA *Came de cerdo adobada.

CHACINERÍA *Fabricación de productos alimenticios a base de carne de cerdo, ya sea sola o con mezclas diversas. Comprende la salchichería (elaboración de embutidos: salchicha, salchichón, mortadela, salami, etc.) y la salazonería (elaboración de salazones: jamón, tocino, etc.).

CHACO *Batata.

CHAGUACURE *Molusco que se sirve, en el estado Sucre, hervido con ajo, ají y cebolla.

CHAIRA *Cilindro de acero con que los carniceros y los cocineros afilan las cuchillas.

CHALOTA *Allium ascalonicum*. *Liliácea, muy usada como condimento y abundante en la ciudad de Güiría y sus alrededores (estado Sucre). Se trata de un bulbo pequeño parecido a la cebolla, con cubierta anaranjada rojiza, de sabor intermedio entre la cebolla y el ajo. Sin. Chalote, Echalota, Escalonia.

CHALOTE *Chalota.

CHALUPA *Torta de maíz pequeña y con algún condimento por encima.

CHAMIZA *Leña menuda.

CHAMOMILA *Manzanilla.

CHAMPÁN *Champaña.

CHAMPAÑA *Vino blanco, espumoso, originario de Francia, especialmente de la región de Champagne. Este vino realiza su segunda fermentación en la botella. Sin. Champán.

CHAMPEDAK *Artocarpus chameden*. *Morácea. Árbol de hasta 20 m de altura, originario de India e Indonesia. *Fruto de este árbol, sincarpio, grande, oblongo, cilíndrico, de pulpa dorada, dulce y aromática. Sin. Jaquero.

CHAMPIÑÓN *Galicismo que designa una amplia variedad de hongos comestibles, cultivados en todo el mundo, de pequeño tamaño y muy usados en gastronomía.

CHAMUSCAR *Quemar una cosa superficialmente.

CHANCHO *Cochino.

CHANFAINA *Guiso hecho con carne de cerdo y vísceras de cerdo o res picadas y condimentadas. *Hervido preparado con las vísceras de los animales (hígado, pulmón, páncreas, etc.) y vege-

tales picados en trocitos (auyama, yuca, jojotos, etc.). *Plato típico de Ocumare del Tuy, estado Miranda, preparado con vísceras, cebolla y tomates, guisados en un caldero con pedacitos de plátano, manteca o aceite y onoto. La chanfaina ocumareña se sirve con arroz blanco y tajadas de topocho maduro frito.

CHANTILLY *Crema a base de nata de leche cruda, azúcar glas y vainilla o canela, todo batido hasta quedar espumoso. *Gelatina hecha a base de leche aromatizada con vainilla, yemas batidas y gelatina del color que se quiera. Una vez hervida esta mezcla, se le agregan claras batidas a punto de suspiro, mezclados con azúcar. Finalmente se vacía en un molde y se pone a refrigerar. *Suerte de preparación, dulce o salada, hecha con crema batida, puesta de moda en la cocina del Castillo de Chantilly, donde oficiaba el gran cocinero francés Vatel.

CHAPARRO MANTECO *Nance.

CHAPÍN *Lactophrys triqueter*. *Pez marino también llamado sapo de mar.

CHAPTALIZACION *Operación que consiste en enriquecer un mosto de uva con azúcar con el objeto de intensificar la fermentación alcohólica y aumentar así la concentración de alcohol de un vino. Es una práctica muy discutida que fue ideada por el químico francés J.A. Chaptal (1756-1832).

CHARA *Fruto del charo, pequeño, semejante a la uva, con carne verde, maciza y harinosa. Se come cocido. Los indígenas del golfo de Cariaco suplían el pan con él. Sin. Guáimaro.

CHARAGUA *Tapara de boca grande utilizada generalmente para almacenar agua o alimentos destinados a los animales.

CHARBRAY *Variedad de vacuno formada en Texas, a partir de 1930, empleando las razas Brahman y Charolais.

CHARO *Tropis racemosa*. *Árbol frutal de las Moráceas, alto y corpulento que produce un fruto comestible llamado Chara. Sin. Ramón. Otras mo-

ráceas, que también reciben el nombre de Charo, producen igualmente frutos comestibles: *Chlorophora tinctoria* (Sin. Palo de mora) y *Helicostylis tomentosa* (Sin. Charo macho).

CHARO MACHO *Charo.

CHAROLAIS *Raza vacuna de origen francés especializada en la producción de carne. Sin. Charolesa.

CHAROLESA *Charolais.

CHARQUI *Cecina, tasajo.

CHARTREUSE *Licor francés de 43 a 55°, obtenido a partir de 130 hierbas, inventado por los monjes cartujos en 1607. Se presenta básicamente en dos colores: verde y amarillo.

CHAT MASALA *Mezcla para condimentar compuesta de pimienta negra, comino, ajoivan, asa fétida, mango en polvo, jengibre, cayena y sal.

CHATEAUBRIAND *Filete grueso, de lomito, asado a la parrilla y servido con guarnición.

CHAULEY *En Inglaterra, bebida compuesta de cerveza de sifón con limonada gaseosa.

CHAYA *Cnidocolus chayamansa*. *Euforbiácea. Hortaliza.

CHAYOTA *Sechium edule*. *Planta perenne, de las Cucurbitáceas, formada por numerosos tallos o bejucos muy ramificados, que llegan a medir hasta 10 m de longitud. *El fruto de esta planta es una baya piriforme u ovoide, de unos 10 cm de largo, dividida por surcos longitudinales o lisa. La pulpa, verdosa o blanca, seca o suave, está formada básicamente por parénquima rico en almidón y agua. Recibe el nombre de chayote en México, xunu en Brasil, y chouchou en África tropical. Sin. Chayote.

CHAYOTE *Chayota.

CHEDDAR *Queso inglés de leche de vaca, de forma cilíndrica y de pasta firme, pero suave.

CHEF *Maestro de cocina. *Cocinero mayor.

CHERECHERE *Haemulon steindachneri*. *Pez marino pequeño, de color gris plateado. Abundante en la región nororiental. Aunque su carne es de baja calidad se consume y se encuentra cada vez con mayor frecuencia en los mercados de las poblaciones costaneras. Sin. Negrete.

CHERNA *Epinephelus niveatus*. *Pez marino de cerca de 1 m de largo. Habita principalmente en aguas profundas y fondos rocosos. De color pardo oscuro o pardo rojizo, con una mancha negra sobre el péndulo caudal. Especie comestible, con carne de excelente calidad. De importancia comercial. Se captura principalmente con anzuelos y palangre.

CHESHIRE *Queso inglés de leche de vaca, de pasta firme no cocida, y de color anaranjado.

CHESTER WHITE *Raza estadounidense de cerdos, oriunda de Chester, Pennsylvania, formada con cerdos criollos y Yorkshire.

CHEVIOT *Raza ovina originaria de las colinas de Cheviot, entre Inglaterra y Escocia. Blanca, con algunas manchas negras, de tamaño pequeño y de gran rusticidad. Carece de cuernos.

CHIANINA *Raza bovina de origen italiano, especializada para la producción de carne y para el trabajo. Es de color blanco, con mucosas pigmentadas.

CHIBACÍ *Vaccinium floribundum*. *Arbusto de las montañas de las cordilleras de los Andes y de la Costa. *Fruto de este arbusto, azulado, comestible, corresponde a los arándanos de los Alpes y los Pirineos. Sin. Chivacú.

CHICA *Zyziphus cyclocardia*. *Árbol de hasta 10 m de alto, típico de los bosques xerofíticos de las regiones cálidas del norte de Venezuela. *Fruto de este árbol, drupa de color blanco cremoso, globoso o esférico, de un sabor dulce muy acentuado y agradable. Sin. Cana, Naranjillo, Nigüito, Yacure.

CHICHA *Bebida alcohólica preparada a base de maíz, arroz o cebada fermentada en agua azucarada. *Bebida refrescante, espesa, hecha con la

harina del maíz, del arroz, de la cebada o del trigo; también de la harina de la yuca o de la batata; se endulza con azúcar o papelón y, a veces, se le agregan algunas especias. *Bebida refrescante, espesa, sin fermentar, hecha a base de arroz o maíz cocido. *Bebida refrescante, espesa, hecha generalmente a base de maíz cocido.

CHICHA ANDINA *Bebida elaborada con maíz cocido o harina de maíz disuelta en guarapo de piña; se endulza con papelón y se le agrega clavo de olor. Se toma fermentada. *La que se hace de masa de maíz, salvado de trigo y miel de papelón, con la adición de clavos de olor y conchas de piña. Se toma fermentada.

CHICHA DE ARROZ *Bebida elaborada a base de arroz cocido, colado y endulzado, a la cual puede agregársele leche y esencia de vainilla o de almendra.

CHICHA DE OJO *En los Andes, bebida fermentada hecha con maíz crudo machacado al que se le agrega grasa para hervirlo; se le añade panela y clavo. El nombre se debe a que, al fermentar, se forman unas manchas de grasa.

CHICHA DE VIENTO *En los Andes, bebida que se hace de cebada o de trigo, se guarda en barriles cerrados que tienen un grifo y, al abrirla, sale la chicha con gran presión y ruido debido a la concentración de gases.

CHICHARRA *Chloroscombrus chrusurus*. *Pez marino de hasta 30 cm de largo y unos 130 g de peso, de color verde oscuro hacia la parte dorsal y blanco plateado hacia el vientre. Es comestible y se ofrece fresco o salado. Resulta comercializable por el gran volumen de capturas.

CHICHARRO *Jurel.

CHICHARRÓN *Piel y grasa de cerdo en trozos grandes, salada y frita hasta que adquiere una consistencia crujiente. Sin. Garra.

CHICHARRONADA *Comida elaborada con chicharrón. *Huevos revueltos con chicharrón.

CHICHARRONERA *Lugar donde se elabora y expende chicharrón de cochino.

CHICHERO *Persona que vende chicha.

CHICORIA *Achicoria.

CHICOZAPOTE *Níspero.

CHIFAS *Restaurante chino en algunas regiones de Venezuela, como Táchira.

CHIGO *Campsiandra comosa*. *Árbol americano, alto, de hasta 10 m, frecuente en la región del Orinoco y Apure. *Harina obtenida de las semillas de las legumbres de este árbol, de color marrón claro, olor agradable y sabor parecido al del chocolate. Se emplea para preparar pan y atoles.

CHIGUA *En Falcón, nasa.

CHIGUALGACÁN *Carica pubescens*; *C. can-damarcensis*. *Caricácea. Fruta tropical en forma de baya de la planta del mismo nombre.

CHIGÜECHIGÜE *Chigüichigüe.

CHIGÜICHIGÜE **Bromelia pinguin*. *Planta americana silvestre, espinosa. *Fruto de esta planta, baya ovoide, verrugosa, de color amarillo, de semillas rojas. Su pulpa es de sabor ácido y comestible. Sin. Chigüechigüe, Piñuela.

CHIGÜIRE *Hydrochaeris hydrochaeris*. *Mamífero roedor de gran tamaño, de más de 1 m de largo y hasta 60 kg de peso. Su color varía entre el amarillento y el rojizo o marrón y tiene el pelaje largo y áspero. La cabeza es ancha, con hocico romo, labio superior hendido, orejas pequeñas y cuello corto. Las patas posteriores, más largas que las anteriores, tienen los dedos unidos por membranas natatorias. Habita principalmente en los llanos inundables y se alimenta de hierbas. Su carne es muy apreciada, y se come generalmente seca y salada, sobre todo en Semana Santa, pues su consumo se permite, junto con la lapa y el morrocoy, en los días de abstinencia religiosa de consumo de carne. Sin. Capibara, Carpincho.

CHILE *Ají.