

CHIMBERA *Molde especial para elaborar huevos chimbos.

CHIMBOMBÓ *Quimbombó.

CHIMÓ *Pasta hecha con jugo de tabaco, sal de urao y algunas sustancias aromáticas. Se llama chimó bravo o bruto al más fuerte, y chimó crudo, dulce o manso, al más suave.

CHIMOCERO *Persona dedicada a la fabricación del chimó.

CHINAGUA *Pollo cañero.

CHINCHULINES *Chinchurria, en Argentina y Uruguay.

CHINCHURRIA *Intestino delgado del ganado vacuno, cerdo u ovino, más exactamente de la porción conocida como yeyuno, situada entre el duodeno y el íleon. Dicha tripa se trenza como una crineja y se asa. Se come siempre caliente, porque, al enfriarse, la grasa fría la torna desagradable. Sin. Chinchulines.

CHINGUIRITO *Bebida sucrese preparada a base de ron viejo o de anisado, con bastante azúcar y aromatizada con canela, nuez moscada o clavos de especia. Es una suerte de mistela.

CHINO *Colador fino, generalmente metálico, con forma cónica o de embudo.

CHIPE *Almeja, en el estado Falcón.

CHIPECHIPE *Solanum asarifolium*. *Planta americana, herbácea, rastrera, silvestre. *Fruto de esta planta, baya anaranjada, comestible.

CHIPICHIPE *Donax denticulatus*. *Molusco marino bivalvo, pequeño, frecuente en las costas orientales del país. Se consume bajo forma de consomé, guisado con arroz, en tortillas y revoltillos. Sin. Chipichipi.

CHIPICHIPERO *Vendedor de chipichipes.

CHIPICHIPI *Chipichipe.

CHIPIRÓN *Calamar.

CHIPOLATA *Guiso típico italiano que consiste en un estofado de carne con abundante cebolla. *Ciertas salchichas pequeñas hechas con tripa de cordero.

CHIQUERO *Potrero pequeño que sirve para confinar el ganado. En Venezuela se usa generalmente para designar el alojamiento de los cerdos.

CHIQUICHIQUE *Leopoldinia piassaba*. *Palmera de tronco robusto que alcanza hasta 12 m de altura con hojas de más de 4 m de flores olorosas y largos apéndices. *Fruto de esta palmera, de color rojo oscuro y comestible. Sin. Chiquichiqui.

CHIQUICHQUI *Chiquichique.

CHIRARE *En los Llanos, cesta pequeña de mimbre o varilla, en forma de cono truncado, usada como nasa para capturar pececillos en pantanos o aguazales.

CHIREL *Capsicum frutescens*. *Solanácea. Planta del género *Capsicum* de frutos picantes usados como condimento. Generalmente se le llama ají chirel. Sin. Ají papayito. *Fruto de cacao pequeño situado en la parte inferior del tallo del árbol.

CHIRGUA *Chirigua.

CHIRIGUA *Vasija de barro esférica u oblonga, de boca corta y estrecha, y de base ancha, a veces vidriada o esmaltada, para cargar agua. Sin. Chirgua.

CHIRIGUATA *Hibiscus sabdariffa*. *Planta herbácea, anual, de hasta 2 m de altura. Sus cálices se emplean para producir dulces y mermeladas. Se usa asimismo para elaborar bebidas ácidas en forma de infusiones, y como colorante natural rojo para los alimentos.

CHIRIMOYA *Annona cherimola*. *Árbol de origen americano, perteneciente a las Anonáceas, de hasta 8 m de alto. Posee flores hermafroditas de color verdoso y crece preferiblemente en zonas templadas. *Fruto de este árbol, liso oviforme o en forma de corazón, de color exterior verde con

placas marcadas e interior blanco carnosos, con semilla negras. Se consume principalmente como fruto fresco, pero se utiliza también para la preparación de postres y helados.

CHIRITA *En Falcón, masa de maíz bien molida.

CHIRIVÍA *Pastinaca sativa*. *Planta apiácea. Planta de flores amarillas y raíz comestible.

CHIRIVIVÍ *Plato sucrense, propio para la merienda, hecho con harina de maíz tostado y endulzada.

CHIRLE *En los Andes, caldo desabrido y de poca consistencia por falta de sal, condimentos y de otros ingredientes, como por ejemplo la carne.

CHIRRINCHE *Aguardiente de caña obtenido de la fermentación del papelón.

CHIVACÚ *Chivaci.

CHIVATO *Dulce de consistencia pastosa y color amarillento hecho con harina de auyama, leche de coco, papelón y jengibre. *Chivo que tiene más de seis meses y menos de un año de edad.

CHIVO *Macho cabrío en el ciclo total de su vida. *Cría de la cabra desde el destete hasta que llega a la edad reproductiva. *En Venezuela, designación genérica de los elementos del ganado caprino.

CHIVO CON FRIJOLE *Plato típico de los estados Nueva Esparta y Sucre, que consiste en un sancocho de frijol con chivo asado, con los mismos ingredientes, verduras y legumbres, de los sancochos.

CHOCA *Comida picante típica de la zona de Paria, originaria de la India, preparada con diferentes clases de verdura y mucho curry, servida con o sin carne.

CHOCHO *Lupinus ramosissimus*. *Planta anual, de cerca de 50 cm de altura. Sus frutos son unas legumbres aplanadas con semillas en forma de discos, que se consumen hervidas en agua con sal.

CHOCLO *Jojoto.

CHOCOLATE *Pasta hecha con almendras de cacao tostadas y molidas, azúcar y canela. *Bebida que se hace de esta pasta poniéndola en agua o leche caliente, que se agita con un molinillo, haciéndolo girar con las palmas de las manos.

CHOCOLATE DE COBERTURA *Dícese del que se prepara disolviendo la pasta de chocolate al baño de María con un poco de mantequilla, de gran uso en pastelería.

CHOCOLATE NEGRO *Chocolate que no lleva leche.

CHOCOLATERA *Recipiente de barro cocido o de metal, cobre o plata, donde se desleía en agua caliente la pasta de cacao endulzada y condimentada con canela y otras especias.

CHOCOTERO *Voz usada en Táchira para denominar las variedades de cambur o banano, conocido en Lara como guineo, en el centro como pineo, y en otros lugares del país como topocho, tres filos, cambur blanco o locho.

CHOCOZUELA *Corte de carne de res, extraída de la parte superior de la rodilla.

CHOLA *Monacanthus occidentalis*. *Pez marino de cuerpo comprimido, cuya primera dorsal tiene una sola espina dentellada. *Tortilla alimenticia a base de guáyiga, preparada en el Caribe.

CHOP SUEY *Guiso popular chino a base de carnes de pollo y puerco, verduras y vermicelli, con salsa de soya y jengibre.

CHORIZO *Embutido crudo, fresco, elaborado a base de carne de vacuno y/o de cerdo picado y adobado con pimentón y otras especias. Su consistencia es firme, y su sabor algo picante. Ofrece un aspecto de color rojo con trozos de manteca grasa de color blanco. Se embute en tripa natural.

CHORIZO CANARIO *Embutido corto, en tripa sintética, de una mezcla de carne de vacuno y/o de cerdo, que luego es horneado y madurado

en cuartos de maduración. Su color es rojo con inclusiones de grasa.

CHORIZOS RIOCARIBEROS *Especialidad de Río Caribe, estado Sucre. Embutido de carne de cerdo con cebolla, ajo, ají, sal y pimienta, embutidos en intestinos de cerdo, que se secan al sol durante varios días.

CHORIZO TIPO ESPAÑOL *Embutido de carne de cerdo en tripa natural, de unos 30 mm de diámetro, en el que la carne y la grasa molida se mezclan con aditivos y especias. Se hornean y secan en ambiente climatizado durante un mes.

CHOROTE *Vasija de barro cocido, de boca ancha y con un asa, usada para preparar al fuego algunas bebidas, especialmente el chocolate. *Infusión de cacao en extremo delgada. *Recipiente de barro en donde se cuece el cacao ya tostado y molido. *Bebida hecha a base de cacao. *Chocolate preparado sólo con agua.

CHORREAR *Caer un líquido formando chorro. *Salir el líquido lentamente y goteando.

CHORRIAO *Torta pequeña de casabe cubierta de almidón azucarado, dura y gruesa, que se prepara principalmente en Cumaná y Upata.

CHORRONCHO *Chorrosco.

CHORROSCO *Hypostomus* sp. *Pez fluvial de pequeñas dimensiones, de color pardo y cuerpo recubierto por placas óseas a manera de armadura. Tiene boca en forma de ventosa en la parte inferior para alimentarse de algas y detritos orgánicos adhiriéndose a distintas superficies. Es comestible. Sin. Chorrncho, Chupapiedras, Corroncho.

CHOUCHOU *Chayota en África tropical.

CHOUROUTE *Producto obtenido por la fermentación láctica de la col, o repollo, en medio ligeramente salino (1,5 a 2%), en la que intervienen diversas cepas homo y heterofermentativas. El producto fermentado tiene un pH de 5, contiene aproximadamente un 1,2% de ácido láctico y un 0,2% de ácido acético y aporta unos 20 mg de ácido ascórbico por cada 100 g. Sin. Chucrut.

CHOWDER DE ALMEJAS *Guiso estadounidense de almejas, tocino y papas.

CHUCHERÍAS *Golosinas o dulcitos varios.

CHUCHO *Myliobatis freminvillei*. *Pez marino comestible de sabor exquisito, conocido como chucho blanco. Su cuerpo se asemeja al de la raya y posee una cola en forma de látigo, más larga que el cuerpo, del cual deriva su nombre. **Arctobatus narinari*. Pez marino de hasta 2 m de longitud y coloración llamativa, con lunares vistosos en el cuerpo, por lo que se le llama chucho pintado. Cuenta con un aguijón cubierto de veneno en la base de la cola. *Pulpa blanca comestible del coco.

CHUCRUT *Choucroute.

CHUFA *Cyperus esculentus*. *Hierba de origen europeo, con rizomas provistos de tubérculos redondeados, comestibles. Con ellos se prepara una bebida refrescante de color lechoso que algunos llaman horchata.

CHULA *Catalina.

CHULETA *Costilla con carne de animal vacuno, lanar, porcino, etc.

CHUNAURE *En Falcón, mazorca tierna de maíz. Sin. Tura.

CHUNGUTE *Plato típico de la zona rural andina, hecho a base de arvejas tostadas y molidas, mezcladas con agua, aliños machacados y sofritos en manteca, y sal. Sin. Baile.

CHUÑO *Fécula de papa. *Papa desecada producto de la acción conjugada del secado solar y de las heladas nocturnas en la cordillera de los Andes. Es característico de la dieta de los andinos de Ecuador, Perú y Bolivia, principalmente.

CHUPABEBÉ *Golosina de distintas formas y sabores, sostenida por un palito.

CHUPACHUPA *En Zulia, golosina con distintas formas y sabores sostenida por un palito.

CHUPAPIEDRAS *Chorrosco.

CHUPAPLATOS *Dedo índice.

CHUPAR *Extraer con los labios el jugo de una cosa. sin. Succionar.

CHUPARE *Pez marino similar a la raya y al chucho, de carne comestible, que habita en las costas orientales.

CHUPE *Plato popular en Perú, y también en otros países como Chile, que consiste en una sopa espesa compuesta de camarones, langostinos y pescado, con el agregado de leche, queso de cabra rallado, arroz, ají picante, huevos duros, papas, ajos, cebolla, sal, pimienta, salsa de tomate y manteca de cerdo. *Plato de origen peruano que llegó probablemente a Venezuela con los soldados que hicieron la campaña libertadora del Sur, y que fue transformado en la cocina venezolana al unir carne de gallina con pescado y mariscos y emplear granos de maíz tierno y queso de leche de vaca en vez del de cabra. *En rigor, del chupe (del quechua "chupi", sopa) hay muchas variedades en Perú: el de camarones, el de almejas, el de choros (mejillones), el de habas verdes, el de tripas, el blanco de cordero, el alocrado, etc.

CHURÍ *Auyama.

CHURRASCO *Trozo de carne de primera calidad, de 2 a 3 cm de espesor, asada a la parrilla. En Venezuela, se hace también el churrasco de mero, pez marino de carne muy apreciada.

CHURROS *Roscas de harina de trigo, huevos, sal y manteca, fritas en abundante aceite y luego espolvoreadas con azúcar. Se comen generalmente con chocolate o con café con leche.

CHUTNEY *Salsa o encurtido, de origen hindú, muy sazónada, con consistencia de mermelada, que contiene alguna fruta (generalmente mango) o vegetal, además de pasa, ajo, escalonia, cebolla, pimientos, mostaza, azúcar o papelón, vinagre, etc.

CICLAMATOS *Edulcorantes artificiales, derivados del ácido ciclámico. Los más utilizados son las sales sódicas y cálcicas.

CICLO HIDROLÓGICO *Ciclo constante del agua entre la evaporación y la precipitación y posterior evaporación. El 97% del agua de la tierra se encuentra en los océanos. Cada día se evaporan 875,3 km³ de agua, de los mares, y 160,5 km³ se pierden en la superficie de la tierra por evaporación y transpiración. Alrededor de 775,3 km³ caen al mar en forma de precipitación, y 100 km³ son llevados por el aire procedente del mar a tierra, la cual recibe cerca de 260,5 km³ en forma de precipitación (igual a los 100 km³ transportados desde el mar, más los 160,5 km³ perdidos desde la superficie de la tierra). El ciclo se cierra con la vuelta al mar de 100 km³ a través de los ríos.

CIDRA *Citrus medica*. *Árbol de hasta 4 m de altura, perteneciente a las Rutáceas, de ramificación escasa e irregular, con ramas espinosas. Fue el primer cítrico conocido en Europa. *Fruto del árbol del mismo nombre, grande, elipsoidal u ovoide, de 6 a 22 cm de largo, con el ápice bien desarrollado. Cáscara gruesa, rugosa, amarilla en la madurez; pulpa verdosa, dura, acídula o dulce. Se usa especialmente en la preparación de dulces y conservas. sin. Cabello de ángel.

CIDRACAYOTE *Cabello de ángel.

CIGALA *Nephrops norvegicus*. *Crustáceo de mar perteneciente a la familia Nephropodidae. Tiene un color rosa pálido y está formado por la cabeza (donde se encuentran las branquias y otros órganos) y el tronco (cola o abdomen terminada en dos tenazas), que es la parte comestible por excelencia. Mide entre 15 y 50 cm. Es el crustáceo más buscado en las costas del Cantábrico y el Atlántico. Vive en los fondos arenosos. Su carne es muy fina y reputada gastronómicamente. Pincelada con un matiz salobre, no requiere de grandes aderezos, se come hervida, cocida a la plancha o salteada.

CILANTRO *Coriandrum sativum*. *Hierba apiícea usada como condimento desde tiempos remotos en China, India, Oriente Medio y Egipto. Se extendió por toda Europa con la conquista romana. Se introdujo en el Nuevo Mundo en 1670. El cilantro tiene un sabor dulce y aromático, parecido al de la cáscara de la naranja. Ese sabor se realza cuando se tuesta ligeramente. Se utiliza

abundantemente en los currys y los garam masalas de Mongolia. En Europa se mezcla con los rellenos y la carne para salchichas, así como con el pescado y el cerdo o el cordero asados. En América y Europa es habitual en los adobos, y también se usa con frecuencia en los postres, los bollos y el pan. En Venezuela se emplea como aderezo en los hervidos de res y de gallina y en otras sopas, mojos, ajiceros, etc. *Culantro.

CIMARRÓN *En Táchira, cilandro.

CINAMOMO *Canela.

CINARO *Jumangue.

CINC *Zinc.

CINCHAR *Poner hielo picado y sal alrededor de un preparado.

CINCHO *Estructura de madera o fibras empleada como molde o prensa para fabricar queso, que permite la salida del suero de la leche cortada que allí se vacía.

CINCO ESPECIAS CHINAS *En el sistema chino hay cinco sabores (amargo, dulce, agrio, salado y picante) y cinco especias (pimienta de Sichuan, hinojo, clavo, casia y anís estrellado). Esta mezcla de especias se muele muy finamente y se usa en los adobos para el pollo, la carne y el pescado.

CINTAS *Pasta de harina de trigo, de forma alargada y angosta.

CINZANO *Vermut italiano, de 17°, rojo o blanco, seco o dulce.

CIPA *Sipa.

CIPE *Borra en los Llanos. *Cáscara del grano de arroz o de maíz.

CIQUILLERO *Criado al servicio del hornero que, en la época colonial, recogía en las casas el pan a hornear y lo devolvía una vez cocido.

CIRUELA *Fruto del ciruelo (*Prunus domestica*; *P. spinosa*), drupa de piel fina y lisa, carne más o menos jugosa y dulce, y un hueso leñoso y duro que encierra una almendra amarga. Destaca la ciruela damascena, de forma oval, color morado y muy gustosa.

CIRUELA DE FRAILE *Bunchosia pyramidalis*. *Arbusto de tierra caliente, de flores amarillas. *Fruto de esta planta, de color amarillo o rojo; comestible y de sabor dulce.

CIRUELA DE HUESITO *Spondias purpurea*. *Árbol alto, perteneciente a la familia de las Anacardiáceas, muy ramificado, de tronco con corteza gruesa y rugosa, rico en gomas. Es una especie originaria de Centroamérica. *Su fruto, del mismo nombre, es una drupa elipsoidal, de 3 a 5 cm de largo, lisa y brillante, de color rojo vino o amarilla. La pulpa es carnosa, amarilla, de 5 a 7 mm de grosor y dulciacidulada. Sin. Jocote.

CIRUELA DEL GOBERNADOR *Flacourtia indica*; *F. jangomas*. *Variedad de ciruela. Sin. Cerezo del gobernador.

CIRUELA JAPONESA *Prunus salicina*; *P. triflora*. *Variedad de ciruela.

CIRUELAS PASAS *Fruto secado de forma natural de la ciruela, de color negro brillante, empleado para acompañar platos de carne. Es una importante fuente de energía gracias a su contenido de glúcidos, fibras, vitaminas y minerales. Tienen un efecto beneficioso en el tránsito intestinal.

CISTEÍNA *Aminóácido azulfurado. Cuando la metionina está disponible en cantidades suficientes en la dieta, este aminoácido no es esencial.

CÍTRICO *Concerniente al limón. *Ácido del limón o de otros frutos ácidos.

CÍTRICOS *Del género *Citrus* y de la familia de las Rutáceas, árboles y arbustos entre los cuales figuran el limón, la lima, la naranja, el pomelo, etc., muy cultivados en los países cálidos. El fruto es una baya con una pared externa coriácea y una pulpa formada por grandes células procedentes de

la capa interna del pericarpio. Entre los cítricos, encontramos: la bergamota, la cidra, el citrangequat, la lemandarina, la lima, la limequat, el limón, la mandarina, la mandarina satsuma, el marumi, el nagami, la naranja, el pomelo, la satsuma, el tangelo, el tangor, la toronja, etc.

CITRONELA *Cymbopogon citratus*. *Hierba saborizante de las Gramíneas o Poáceas muy usada en el sureste asiático que tiene un intenso aroma y sabor a limón. Se cultiva por su aceite y también para usarla fresca o seca, entera o en polvo, en platos de pescado, salsas, sopas e infusiones. *Bebida que se prepara con las hojas de esta planta. *La semilla, al ser masticada, limpia los dientes. Sin. Citronera, Limonaria, Malojillo.

CITRONERA *Citronela.

CIVET *Denominación gastronómica francesa aplicada a los estofados de liebre o conejo, y de caza en general. La carne se macera en vino tinto. La característica principal del civet es el ligado final de la salsa, para el que se utiliza la sangre del mismo animal.

CLARA DE HUEVO *Ovoalbúmina, materia blanca y líquida, que rodea la yema del huevo.

CLAREAR *Transparentarse.

CLARETE *Vino tinto algo claro.

CLARIFICACIÓN *Acción de capturar la turbidez y los sólidos suspendidos por sedimentación. Algunos productos químicos pueden acelerar este proceso por coagulación.

CLARIFICAR *Operación que consiste en eliminar las impurezas que pueden haber afectado a gelatinas, jugos, caldos, etc., durante la cocción, espumando o filtrando dichos ingredientes. *Filtrar un jarabe, gelatina, etc.

CLAVO DE OLOR *Syzygium aromaticum; Eugenia aromatica*. *Árbol generalmente bajo, de 3 a 6 m de altura en cultivo, con escasa ramificación. Los clavos comercializados son los botones florales aún no abiertos que contienen eugenol, un aceite aromático. Los clavos se recogen a

mano, se secan y se empaican. Se consumen como especia, particularmente en repostería, y para dar sabor a las carnes.

CLOROFILA *Pigmento verde que se encuentra en plantas superiores y algas y que absorbe la energía de la luz para usarla en la fotosíntesis. *Colorante natural.

CLOSTRIDIUM *Bacteria esporulante y, por tanto, susceptible de resistir el calentamiento. La más temible es el *Clostridium botulinum* debido a la toxina que produce. Los clostridia son los responsables de varios tipos de accidentes alimentarios, aparte del botulismo. Su presencia en los ensilados destinados a las vacas lecheras hacen que su leche no sea apta para la elaboración de quesos cocidos de pasta dura.

COAGULACIÓN *Formación, en un líquido, de una masa sólida llamada coágulo. *Solidificación de ciertos líquidos, como la sangre y la leche. *Proceso mediante el cual un sólido muy dividido que se encuentra en suspensión, o en dispersión coloidal, pasa a estar formado por partículas de un tamaño tal que puedan sedimentarse en forma más o menos rápida.

COAGULAR *Cuajar, solidificar algún líquido como la leche o la sangre.

COBAYO *Acure.

COCA *Erythroxylon Coca*. *Eritroxilácea *De las hojas de esta planta se obtiene una bebida estimulante, también usada como infusión digestiva.

COCADA *Bebida hecha con coco, agua y azúcar. *Dulce en forma de pequeño rectángulo hecho con coco rallado y papelón.

COCCIÓN *Sometimiento de ciertos productos a la acción del fuego para que adquieran alguna propiedad. *Acción y efecto de cocer o cocerse y tiempo en que se realiza.

COCER *Cocinar. *Preparar los alimentos por medio del fuego y algún líquido.

COCHINIETO *Jurel.

COCHINILLA *Colorante alimentario rojo, utilizado en forma de sal amónica o aluminio-cálcico, extraído de la hembra del insecto *Coccus cacti*. Su componente básico es el ácido carmínico.

COCHINILLO *Lechón, cerdo de leche. *Asado de lechón.

COCHINO *Sus scropha*. *Mamífero doméstico de cabeza grande, orejas cortas, hocico redondo, cuerpo rosado grueso, patas cortas y coloración generalmente blanquecina o negra. Su carne es muy estimada. Sin. Cerdo, Chanco, Marrano, Puerco.

COCHINO SALPRESO *A los cortes de cerdo se les elimina la grasa, luego se introducen en salmuera, se sacan, se frotran con sal seca y se dejan secar al sol. Producto elaborado de forma artesanal y consumido casi exclusivamente en la zona rural. Su aspecto es poco atractivo, y se presenta como un producto seco y rígido. Se consume desalado, cocido, en guisos o con frijoles.

COCIDO *En Zulia, plátano maduro y cocido. *Guiso típico de la cocina popular ibérica preparado en una gran olla, en la que se cuecen y sazonan juntos garbanzos, carne, tocino, chorizo, morcilla y verduras, especialmente papa y repollo.

COCIMIENTO *Cocción. *Líquido cocido en hierbas y otras sustancias medicinales.

COCINA *Sitio de la casa donde se guisa la comida. *Arte o manera especial de guisar de cada país o de cada cocinero. *Artefacto de guisar, con una o más hornillas eléctricas, de gas, de carbón, etc. *En Táchira, las cocinas son lugares modestos de venta de comida en las inmediaciones de los mercados públicos.

COCINA CHINA *Cocina de gran carácter y muy antigua (con más de 4.000 años de antigüedad). Es impropio generalizar sobre cocina china, pues es definida por especialidades regionales, como la cocina cantonesa (hecha al vapor, rehogada en aceite), la cocina del Norte o de Pekín (que se concentra en fritura con abundante aceite), y la de Shangai (más feculenta y con más alto contenido de grasa que las demás). El acompaña-

miento más utilizado es el arroz, hecho al vapor, al horno o frito, y en ocasiones el pan.

COCINAS EN VENEZUELA *En Caracas, y en general en Venezuela, se cocinaba regularmente con leña o carbón vegetal para alimentar el fuego de los fogones de tres topias hasta bien avanzada la tercera década del siglo xx. En 1937, el gobierno de Eleazar López Contreras, preocupado por la destrucción de los bosques vecinos de las grandes ciudades, dictó un decreto para impedir la explotación irracional de la leña y del carbón vegetal, estableciendo derechos de importación sobre estufas y cocinas que usaron el carbón como combustible, y suprimiendo los derechos de importación sobre el kerosene. No obstante, ya habían ingresado al país algunas cocinas económicas de hierro hacia 1840. En 1884 había en Caracas algunas cocinas de hierro, con fogones económicos de hierro colado y con sus puertecitas y tapaderas de hierro en la boca del cocinero que funcionaban con carbón vegetal. Luego, en la segunda década del siglo xx, hacia 1917, comenzaron a llegar las cocinas a kerosene; en la de 1920, las de gasolina, y en la década de 1930, las eléctricas y de gas.

COCINAR *Guisar, aderezar las viandas.

COCINERO/RA *Persona que tiene por oficio guisar y aderezar las viandas.

COCKTAIL *Mezcla de bebidas alcohólicas, aromáticas y de frutas. *Reunión social no bailable en la que se sirven bebidas alcohólicas y pasapalos. Sin. Coctel.

COCO *Cocos nucifera*. *Fruto del cocotero. La pulpa se consume cruda o seca, como copra. De la copra se extrae un aceite usado en cosméticos y en la elaboración de margarina. La leche de coco, obtenida prensando la pulpa macerada en agua, es muy empleada en la cocina de varios países asiáticos, de Oceanía, y en el Caribe, donde se usa como elemento espesante. En otros países el coco se usa seco y rallado para repostería. El agua de coco, líquido contenido en el fruto, se recomienda como diurético y para combatir dolencias de los riñones. *Una de las oleaginosas más importantes del mundo, especialmente por su valor como artí-

culo de exportación en forma de copra. *La pulpa del coco es muy importante en Venezuela para la preparación de dulces, entre los que se encuentran el majarete, el tequiche, el chivato, el turrón, la conserva y el arroz con coco.

COCO DE MONO *Muco.

COCONA *Solanum topiro*. *Solanácea. Arbusto de hasta 2 m de alto, de tallo suculento. *Fruto de este arbusto, baya oviforme, de color amarillo-anaranjado a rojizo; rara vez se consume crudo debido a su sabor ácido y astringente. Se emplea principalmente en la elaboración de refrescos, jaleas y mermeladas. Sin. Lulo grande, Topiro.

COCO-PLUM *Icaco.

COCO RALLADO DESECADO *Producto obtenido del coco (*Cocos nucifera*), una vez descascarado, pelado, molido, secado y tamizado.

COCORRÓN *Almidoncito.

COCOS *Golosina hecha a base de una pasta formada de coco rallado, azúcar y claras de huevo. Agrupada en porciones, esta pasta es llevada al horno a temperatura mediana. En Oriente se le añaden gotas de colorante vegetal antes de hornear la mezcla.

COCOTERO *Cocos nucifera*. *Palmera de hasta 25 m de altura y cuya vida activa puede durar los 100 años, de tallo algo cimbreado, terminando en un penacho de hojas pinado-compuestas. Cultivo tropical, cuyo lugar de origen es incierto y de distribución geográfica amplia que abarca todas las áreas húmedas de los trópicos. De gran utilidad para el hombre: su fruto (coco), es utilizado como alimento humano y animal y para la elaboración de jabones y margarina; su madera, para la construcción; sus hojas, como techumbre y para la elaboración de cestas; el brote apical es comestible; su flor se aprovecha para extraer un jugo, del que se obtiene azúcar o es fermentado para producir una bebida alcohólica o vinagre.

COCOTTE *Cazuela de barro barnizado o de porcelana.

COCTEL *Cocktail. *En España, cóctel.

COCTEL DE CAMARONES *Plato frío de camarones, servido en copa, con salsa mayonesa o rosada.

COCTELERA *Recipiente en que se mezclan, agitándolos, los ingredientes de un coctel.

COCUY *Agave cocui*. *Agavácea pequeña de hojas anchas cortas, aserradas y carnosas, con flores amarillas formando un racimo. Se encuentra esparcida en las serranías de las zonas xerofíticas y subxerofíticas de toda la región norte del país. *Bebida alcohólica extraída del rizoma del ágave, asado, exprimido, fermentado y destilado, típica del estado Lara. En México, es el mezcal.

CODEX ALIMENTARIUS *Colección de normas alimentarias elaboradas por el Programa FAO/ OMS, aceptadas internacionalmente y presentadas de un modo uniforme. Su propósito es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Incluye normas sobre alimentos, materias primas para su elaboración, disposiciones relativas a su higiene, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, así como disposiciones de carácter recomendariorio en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas.

CODORNIZ *Coturnix coturnix*. *Pequeña gallinácea de 10 a 18 cm de largo, con el plumaje de color pardo y rayas oscuras con un trazo blanco encima de los ojos. Su carne y sus huevos son muy apreciados, especialmente los de la codorniz japonesa (*C. coturnix japonica*), formada a partir de la codorniz europea y la codorniz americana.

COFFEE-BREAK *En una oficina, pausa que hacen los empleados para tomar café. Se pronuncia "Cofi breik".

COGINOA *Seriola dumeril*. *Pez marino de carne comestible. Sin. Cojinúa.

COGNAC *Aguardiente destilado dos veces del vino blanco producido en Charente y añejado en

toneles de roble. Producido desde 1600, se denominaba inicialmente "eau de vin". Se empezó a llamar cognac desde finales del siglo XVIII. Tiene un porcentaje de alcohol no inferior a los 40°. Sin. Coñac.

COGOLLO *Brote o retoño de las plantas. *Parte interior y más compacta de algunas hortalizas.

COHOMBRO *Pepino.

COHUNE *Attalea cohune*; *Orbignya cohune*. *Palma aceitera.

COINTREAU *Licor francés, de 40°, seco, elaborado con cortezas de naranjas verdes y aromatizado con flores de azahar.

COJINÚA *Coginoia.

COJÓN DE GATO *Elaterium carthaginense*. *Hierba trepadora de las Cucurbitáceas. *Fruto de esta planta redondeada, con vellos, semejante a los testículos de un gato. Sin. Espantamuchacho, Pepinito.

COL DE BRUSELAS *Brassica oleracea*. *Planta brasicéa hortense, de fruto pequeño; es comestible sancochado. Sin. Repollito de Bruselas.

COLA *Bebida gaseosa, industrializada, de color rosado, con sabor artificial a fresa o a framuesa. *Miembro o apéndice que tienen muchos animales en la parte posterior, cubierta de pelo, cerdas o escamas.

COLA DE PESCADO *Gelatina elaborada con vejigas, pieles y despojos de pescados. En la cocina se utiliza para preparar gelatina y jaleas. Se vende en forma de láminas delgadas y transparentes. **Caryota urens*. Palma azucarera y de vino.

COLACIÓN *Refacción que se suele tomar por la noche en los días de ayuno. *Cualquier comida ligera.

COLADOR *Utensilio empleado para colar líquidos por manga, cedazo o paño fino.

COLÁGENO *Proteína que representa entre un tercio y la mitad del nitrógeno total contenido en el organismo. Es el constituyente mayoritario del tejido conjuntivo y de los prótidos que forman la matriz ósea.

COLAR *Pasar un líquido por una manga, cedazo o paño fino.

COLESTEROL *Sustancia cristalina, blanca y cerosa, insoluble en agua, de estructura compleja, existente sólo en los tejidos animales, y que comprende grupos de alcohol. El cuerpo de un adulto contiene más de 140 g de colesterol, que se sitúa al nivel de las membranas de todas las células del organismo, sobre todo en las células nerviosas. Es la estructura de base a partir de la cual el cuerpo fabrica otras sustancias como las hormonas sexuales, la vitamina D y las sales biliares, entre otras. Una parte del colesterol se encuentra en solución en la sangre. El organismo fabrica colesterol, pero también lo recibe en la alimentación. El excedente puede ser eliminado o depositado en las arterias.

COLIFLOR *Brassica oleracea* var. *botrytis*. *Hortaliza herbácea anual, brasicéa y de flor comestible.

COLINA *Sustancia que se comporta como algunas vitaminas. Es componente de muchos suplementos del complejo B.

COLINABO *Brassica caulorapa*. *Hortaliza o berza cuyas hojas no forman repollo.

COLITA *Cola, bebida gaseosa de color rosado.

COLMAR *Llenar una cavidad hasta que el contenido rebase los bordes.

COLOMBICULTURA *Cría, mejoramiento y explotación de las palomas, sobre todo de pichones, cuya carne es de excelente calidad, especialmente la de las razas Rey Blanco (White King) de origen estadounidense, y Carneaux, de origen francés. Los pichones se sacrifican entre 45 y 60 días de edad, antes de que vuelen.

COLORANTE *Sustancia utilizada para realzar la preparación y el colorido de un plato. Hay colo-

rantes naturales como el azafrán, el caramelo, el carmín, los carotenoides, la clorofila, el onoto, etc., y artificiales, como el amarillo, el azul brillante FCF, el azul potente V, el naranja GGN, el rojo cítrico, la tartrazina, etc.

COLOREAR *Acción de dar color a salsas, cremas, líquidos, etc. con ayuda de colorantes. *Dar color a alimentos empleando como colorante el caramelo líquido.

COLZA *Brassica campestris; Brassica napus*. *Planta brasicácea de la cual existen diferentes variedades que se cultivan en algunas regiones de Europa para aprovechar el aceite de su semilla. En la extracción del aceite se obtiene como subproducto la pasta de colza.

COMBINADO *Plato mixto.

COMBUSTIBLE *Fuente de energía. *Que puede arder. *Que arde fácilmente.

COMBUSTIÓN *Acción y efecto de arder o quemar. *Todo proceso químico que produce luz y calor.

COMEDERA *Acción de comer ejercida muy frecuentemente.

COMEDERO *Que se puede comer. *Lugar donde se come.

COMEDOR *Pieza de la casa donde se come. *Conjunto de muebles de esa habitación. *Establecimiento público o privado para servir comidas.

COMENSAL *Persona que suele comer en un hotel o casa de huéspedes, y que paga periódicamente. *Persona que vive a la mesa y a expensas de otro en cuya casa habita como familia o dependiente. *Cada una de las personas que comen en una misma mesa.

COMENSALISMO *Asociación estrecha entre organismos de especies diferentes, de tal forma que una sola recibe el beneficio, mientras que la otra no es perjudicada.

COMER *Masticar y desmenuzar el alimento en la boca y pasarlo al estómago. *Tomar alimento. *Tomar la comida de la noche.

COMESTIBLE *Que se puede comer.

COMESTIBLES *Todo género de víveres o mantenimientos.

COMIBLE *Que se puede comer.

COMIDA *Alimento, sustancia que nutre. *Alimento que se toma en la noche. *Reunión social después de las siete de la noche, que tiene por objeto comer en compañía. *En Lara, porción de chimó que se puede consumir en una sola vez. *Pulpa de las frutas. *Alimento principal que se toma cada día.

COMIDA CHATARRA *Término que abarca alimentos de alto contenido calórico, pero con graves carencias de otros nutrientes. Incluye dulces muy azucarados y bebidas, comidas rápidas ricas en grasas, energía (calorías) y sal.

COMIENTE *Que come.

COMILITÓN *Persona dada a la gula.

COMILITONA *Comida, cena o merienda en la que hay mucha abundancia y diversidad de manjares. Sin. Comilona.

COMILÓN/ONA *Que come mucho o desordenadamente.

COMILONA *Comilitona.

COMINO *Cominum cyminum*. *Especia, probablemente originaria de los países mediterráneos. Cultivada desde hace mucho tiempo en las zonas cálidas de Europa, China e India. Es un miembro peculiar de la familia de las Umbelíferas o Apiáceas aromáticas, ya que la planta, más baja y extendida, tiene menos flores y una semilla más grande que las otras. Fue muy popular en Inglaterra hasta el siglo xvii, cuando fue sustituida por la alcaravea. Su aroma fuerte y picante es la base de currys y garam masalas.

COMINO NEGRO *Cominum nigrum*. *Variedad silvestre de comino que crece en los valles de Cachemira y en Irán. Su sabor delicado, básico en la cocina mongol, es comparado al de las trufas negras.

COMMIS *Ayudante de camarero o de jefe de rango.

COMMODITIES *Bienes, alimentarios o no, que son objeto de un importante comercio internacional.

COMOJÓN *En Lara, fruto de las Cactáceas del género *Opuntia* que son abundantes en Venezuela, tales como la *Opuntia caracasana*, o sea, la tuna cabrera. Algunos comojones son comestibles después de haberlos despojado de los pelos punzantes que generalmente poseen en el pericarpio.

COMPETITIVIDAD *Mecanismo técnico-económico de competencia entre productores, que en el caso de los rubros agrícolas busca la selección de aquéllos que presenten mayores ventajas en lo que se refiere a rendimiento por superficie, costos relativos de producción, que no requieran medidas proteccionistas o de subsidios, precios competitivos con los del exterior, y que generen excedentes o volúmenes especiales para la exportación con calidad y en cantidad permanentes.

COMPLEJO B *Conjunto de vitaminas hidrosolubles que se encuentran en granos, forrajes y algunos subproductos animales. Las vitaminas del complejo B intervienen en el metabolismo de los carbohidratos, grasas y proteínas. Las principales vitaminas de este complejo son tiamina (B₁), riboflavina (B₂), piridoxina (B₆), niacina, ácido pantoténico, biotina y ácido fólico.

COMPLEJO DE ACOPIO Y MERCADO MAYORISTA *Lugar donde se integran bajo una sola organización y administración, todas las actividades del mercadeo mayorista agropecuario, con las de otras empresas que realizan actividades complementarias y conexas al mismo, como son los tratamientos básicos (selección, limpieza, empaque), almacenamiento, expendios de insumos. *Centro financiero, comercial y de servicios relacionado con la venta al mayor.

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS *Mezclas de alimentos formuladas con el fin de satisfacer las deficiencias de una dieta insuficiente, es decir, de cubrir las necesidades nutricionales no satisfechas por la dieta; resultan de mezclar varios ingredientes que se complementan entre sí y con los alimentos de la dieta básica, por ejemplo, los cereales con las leguminosas. Para mejorar la dieta de los grupos sociales vulnerables, de escaso poder adquisitivo, parece altamente recomendable el uso de combinaciones de alimentos que resulten de fácil preparación, de bajo costo y que no se alejen demasiado de los hábitos alimentarios preexistentes.

COMPOTA *Comida salada o dulce para bebés hecha con diversos alimentos, de consistencia homogénea y semisólida, envasada industrialmente en pequeños frascos de vidrio. *Producto preparado con un ingrediente de fruta apropiado. Este ingrediente puede ser fruta entera o en trozos, acompañado o no de jugo de fruta natural o concentrado, mezclado con un edulcorante carbohidrato, con o sin agua, y elaborado para adquirir una consistencia adecuada.

COMPUESTO *Manejo de condimentos formado de ramitas de perejil, culantro, yerbabuena y ajoporro, etc.

COMTÉ *Queso francés de leche de vaca, de pasta grasa y ojos grandes.

CONCASSE *Picado de tomates, perejil, etc.

CONCENTRADO DE TOMATE *Producto preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates rojos sanos y maduros (*Lycopersicon esculentum*). Ese líquido es filtrado para eliminar pieles, semillas y otras sustancias secundarias o duras. La concentración, a la cual se le puede adicionar sal y otros aderezos, deberá ser de un 8%, o más, de sólidos naturales solubles de tomate.

CONCHA *Corteza o cáscara de las frutas, del tronco de los árboles, de los granos y semillas, de la arepa, del pan, de los huevos, etc. y, por extensión, la piel áspera de algunos animales.

CONCHAGE *Amasado de la pasta de cacao, efectuado a unos 70 °C, durante un tiempo prolongado, que tiene por objeto la transformación física del cacao mediante la reducción de las partículas y la formación de un estado coloidal. Al mismo tiempo, participa en la formación del aroma por diversas transformaciones bioquímicas de los constituyentes de la semilla.

CONDIMENTAR *Aderezar, sazonar los manjares.

CONDIMENTO *Lo que sirve para sazonar la comida, añadiendo aroma, gusto y sabor, tales como especias, hierbas aromáticas, aderezos, etc.

CONDUMIO *Cualquier guiso que se come con pan.

CONEJO *Sylvilagus brasiliensis*. *Mamífero parecido externamente a un roedor, de entre 30 y 40 cm de largo, pelaje dorsal de coloración parda oscura y gris, tonos rojizos a los lados y vientre blanco. Posee extremidades anteriores más cortas que las posteriores y cola atrofiada. Vive en lugares boscosos, húmedos y páramos, alimentándose con hierbas y otros vegetales. **S. floridanus*. Existe en sabanas y matorrales en Venezuela. **Oryctolagus Cuniculus*. Mamífero perteneciente a la familia Leporidae, de color gris pardo. Mide unos 40 cm y llega a pesar unos 3 kg. Tiene las orejas y las patas traseras más cortas que las liebres. Vive gregario en campos abiertos. Siempre se mueve con el rabo levantado. Excava madrigueras profundas y ramificadas. Tiene de 5 a 6 partos al año, con 5 a 10 pequeños. Es el agriotipo del conejo casero. Su carne es muy apreciada. Es el conejo europeo, domesticado en Centro y Suramérica.

CONEJO GUISADO CUMANÉS *La carne del conejo se remoja en agua fría la noche anterior a la preparación. Al otro día, la carne esponjada se corta en pedazos y se cocina con cebolla, tomates, ajo, hojas de orégano y manteca. Unos diez minutos antes de bajar el caldero del fogón se le añade un par de tazas de vino dulce. Se acompaña con arroz blanco y algunas veces los cocen juntos de una vez.

CONFIT *Piezas de pato y de otras carnes cocinadas a fuego suave en su grasa.

CONFITAR *Método utilizado para la conservación y la presentación de las frutas, que consiste en cubririrlas con un baño de azúcar o cocerlas en almíbar.

CONFITE *Pasta hecha de azúcar con forma de bolitas.

CONFITERÍA *Lugar donde se hacen los confites. *Establecimiento donde se venden confites.

CONFITURA *Mermelada. *Fruta o cosa confitada.

CONGELACIÓN *Lesión en los tejidos cutáneos provocada por el frío extremo. *Método de conservación, para la carne y otros productos animales y vegetales, mediante la aplicación de frío extremo, el cual transforma en hielo el agua contenida en ellos. La congelación lenta, la más empleada, se efectúa a temperaturas que oscilan entre -12 y -20 °C. En la congelación rápida se aplican temperaturas entre -40 y -50 °C. La carne congelada se conserva en buenas condiciones por períodos de 6 a 10 meses, y aún mayores.

CONGELADOR *Freezer, parte del refrigerador donde se produce la congelación de los alimentos.

CONGELAR *Helar un líquido o un sólido.

CONGRIO *Pez de cuerpo casi cilíndrico, carne comestible y muy estimada, parecido a la anguila.

CONOPIO *Renalmia occidentalis* *Planta herbácea, aromática, de origen americano, de unos 2 m de altura. Sus frutos son comestibles en el estado Amazonas, donde abunda. Con su raíz se hace una harina; el corazón del tallo de las hojas se usa en el ají encurtido, y su fruto hervido le da al caldo un sabor como de carne.

CONSERVA *Postre generalmente endulzado con papelón y hecho con ingredientes muy variados, especialmente fruta, con los que se hace una masa espesa que adquiere consistencia sólida y se

sirve en pequeñas porciones. Toma el nombre del ingrediente principal, como por ejemplo conserva de coco, conserva de guayaba, conserva de ajonjolí. *Fruta hervida en agua con almíbar y miel.
*Hortalizas conservadas en vinagre.

CONSERVA ALIMENTICIA *Alimento de origen vegetal o animal envasado en recipiente de cierre hermético y esterilizado por el calor para su conservación.

CONSERVA DE AJONJOLÍ *Golosina hecha a partir de una mezcla de ajonjolí y un melado grueso de papelón blanco.

CONSERVA DE BURRO *Conserva hecha con cáscaras de toronja, endulzadas generalmente con papelón.

CONSERVA DE CHOCOLATE *Golosina a partir de la cocción de leche, azúcar, miel de abejas, mantequilla y chocolate rallado.

CONSERVA DE CIDRA *Golosina típica de Guatire, estado Miranda, hecha con azúcar y cidra rallada.

CONSERVA DE COCO *Golosina hecha a base de un almíbar al que se le agrega vainilla y canela y que, al empezar a espesar, se le añade coco y yemas de huevo.

CONSERVA DE COCO ATURRONADA *Golosina hecha a partir de un melado de papelón blanco, al cual se le agrega coco rallado.

CONSERVA DE COCO BLANCA *Golosina hecha a base de un almíbar de medio punto en el cual se pone a cocinar el coco rallado.

CONSERVA DE COCO CON PAPELÓN *Golosina hecha a base de coco rallado, un melado de papelón blanco y corteza de limón.

CONSERVA DE COCO QUEMADO *Golosina hecha a partir de un melado grueso de papelón al cual se le añade coco rallado.

CONSERVA DE COCO ROSADA Y DE OTROS COLORES *Golosina hecha de la misma mane-

ra que la conserva de coco blanca, con la adición de una gotas de rojo vegetal (si se desean rosadas) o de otro color, que se efectúa al momento de retirarlas del fuego.

CONSERVA DE MANÍ *Golosina hecha a partir de una mezcla de maní tostado y pelado y un melado grueso de papelón blanco.

CONSERVA DE MANÍ CRISTAL *Igual a la anterior, pero al melado se le da un punto de caramelo.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MÉTODOS DE *Los métodos de conservación de alimentos se agrupan en cinco clases: 1) Preservación por altas temperaturas, que consiste en la utilización del calor para destruir microorganismos o inactivar enzimas. Los principales procedimientos empleados por este método son el escaldado, la pasteurización y la esterilización. 2) Preservación por bajas temperaturas, basada en dos procedimientos principales, la refrigeración y la congelación. La refrigeración sirve para frenar la proliferación microbiana en los alimentos y retrasa la maduración de productos vegetales. En la congelación una gran cantidad del agua de los alimentos se convierte en hielo, y de este modo no está disponible para los microorganismos. Cuando los productos se congelan inmediatamente después de la cosecha, su valor nutritivo puede ser superior al que tienen cuando llegan al mercado. 3) Preservación de alimentos por disminución de la Actividad del Agua (Aw), principio en el que se basan los métodos de secado, evaporación, empleo de aditivos depresores de la Aw (azúcares, sales). 4) Fermentación, proceso que crea condiciones en el producto que impiden el crecimiento de microorganismos indeseables y favorece el crecimiento de otros deseables. De esta forma se pueden conservar muchos alimentos sin una pérdida importante de nutrientes. Se utiliza en la producción de bebidas alcohólicas y productos lácteos. 5) Irradiación, que inhibe el crecimiento microbiano y el deterioro debido a los insectos.

CONSERVANTE *Aditivo químico utilizado para aumentar la estabilidad química o microbiológica de un alimento.