

CONSERVAR *Mantener. Cuidar de la permanencia de una cosa.

CONSERVITA DE LECHE *Golosina elaborada a partir de la cocción de leche, canela, azúcar y vainilla.

CONSERVITA DE MADURO *Dulce seco preparado con plátano maduro, papelón o azúcar y canela.

CONSUMÉ *Caldo de carne o de ave, enriquecido, concentrado y clarificado. Se suele acompañar con un chorrito de jerez, huevo, etc., según los gustos. Generalmente se sirve en tazón. *Caldo clarificado, o caldo sin clarificar, al cual se le ha eliminado la grasa.

CONSUMÉ DE CHIPICHIPE *Caldo preparado con la cocción de un pequeño molusco, el chipichipe.

CONSUMÉ DE GUACUCO *Sopa que lleva guacuco hervido en agua con ajo, ají dulce, sal y pimienta. Típico de las zonas costaneras del país, especialmente del estado Sucre.

CONSUMIDOR *Que consume.

CONSUMIDOR DE ALIMENTOS *Persona o familia que compra o recibe alimento con el fin de satisfacer sus necesidades de alimentación.

CONSUMIDORES *Toda población es consumidora de bienes y servicios, y entre esos bienes tenemos los alimentos. La población se estratifica en grupos según sus ingresos e indicadores socio-culturales, y de ello depende la satisfacción o no de sus requerimientos nutricionales y alimentarios. Las características de los consumidores varían según la edad, la actividad física, el sexo, su ingreso monetario y el estado fisiológico en que se encuentran.

CONSUMIR *Gastar comestibles u otros géneros. *Destruir, extinguir.

CONSUMO *En el campo de la alimentación, el término consumo se refiere a la ingestión de alimentos, en tanto que en el económico se infiere

que es la compra de alimentos. El tipo de alimentación y los diferentes hábitos alimentarios de los grupos de población son factores determinantes del estado nutricional de los individuos y/o colectividades. Por ello, el conocimiento que se obtenga del estudio de la dieta al inicio de un programa alimentario-nutricional y después, en forma continuada, no sólo contribuirá a la interpretación del estado nutricional de un grupo de población, sino que también ayudará a encontrar soluciones factibles dentro del microambiente familiar.

CONTAMINACIÓN *Presencia en el ambiente de una o más sustancias nocivas que pueden afectar a la vida y la salud.

CONTAMINANTE *Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en él como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento o como resultado de contaminación ambiental.

CONTORNO *Alimentos agregados que terminan o dan forma a un plato.

CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS *Actividad que considera la recolección y análisis de muestras para verificar la calidad de los alimentos disponibles, de acuerdo con las regulaciones sanitarias.

CONUCO *Terreno de pequeñas dimensiones, en seco, que se utiliza para varios cultivos menores, como por ejemplo, maíz, caraotas, yuca, plátano, cambur, etc. utilizando mayormente mano de obra familiar y una tecnología de bajos costos.

CONUQUERO *Campesino que cultiva un conuco.

CONVERSIÓN ALIMENTICIA *Cantidad de alimento utilizada para producir un kilo de biomasa. Por ejemplo, si en un estanque se producen 1.250 kg de pescado empleando 3.200 kg de alimento, la conversión alimenticia sería igual a $3.200/1.250 = 2,56$; es decir, para producir 1 kg de

pescado se utilizaron 2,56 kg de alimento. Es la transformación de los alimentos que recibe un animal en productos animales (carne, huevo, leche, etc.).

CONVITE *Reunión de un grupo de personas para realizar trabajo voluntario, que luego termina con un gran brindis de bebida y comida. Sin. Cayapa. *Acción de convidar.

COÑAC *Cognac.

COOLER *Bebida larga, de poco contenido alcohólico y mucha soda.

COPA *Vaso con pie para beber. *Líquido que cabe en una copa.

COPO *Grumo, coágulo o cereal (avena, maíz, trigo) aplastado que se utiliza en la elaboración de sopas o en preparaciones para el desayuno.

COPORO *Prochilodus mariae*. *Pez fluvial de hasta 60 cm de largo y cerca de 5 kg de peso, de coloración azul oscura en el dorso y blanquecina en el abdomen, con bandas oscuras verticales, más o menos visibles, de acuerdo a la luz. Abunda en los ríos, cañadas, áreas inundadas y lagos en todo el país. Su carne es comestible, pero muy espinosa, de gran demanda por las clases populares debido a su bajo precio.

COPRA *Coco seco. Nombre comercial de la pulpa desecada de la nuez de coco.

COPROFAGIA *Perversión del apetito que impulsa a ingerir excrementos o inmundicias.

COQUILLE SAINT-JACQUES *Molusco comestible, muy popular en la costa atlántica francesa y en Galicia, perteneciente a la familia Pectinidae. La concha del molusco se usa para presentar en la mesa los manjares preparados con su muy apreciada carne. Sin. Vieira.

COQUINA *Molusco acéfalo, de valvas ovals aplastadas y carne comestible, parecido a la almeja.

COQUINARIO/RIA *Del latín "coquinarius". Relativo a la cocina. *Cocinero del rey. Dignatario que en las cortes de los antiguos reyes cuidaba de lo que éstos habían de comer. *Relacionado probablemente con una coquina: concha, molusco bivalvo, cuya carne es comestible y que abunda en las costas de Cádiz, España.

COQUITO *Dulce en forma de bolita hecho con coco rallado bañado en caramelo.

CORACÁN *Eleusine coracana*; *E. indica*. *Poácea. Cereal.

CORAZÓN *Órgano impulsor de la sangre, musculoso y hueco, que forma parte de los despojos y que, en el caso de ciertos animales, se usa para preparar algunos platos. *Anón.

CORBULLÓN *Guiso o sopa típica de Cumaná y Carúpano, elaborada con pescado de pulpa (especialmente mero), papas, cebolla, tomate, pimentón, alcaparra, aceituna, bolitas de masa con ají, vino tinto y aceite de oliva. Es de influencia corsa o catalana. Sin. Carbullón.

CORDERO *Cría de la oveja y del carnero hasta que cumple un año de edad, de carne rosada y grasa blanca, consumida por lo general asada. Es llamado erróneamente ovejo.

CORDIAL *Líquido que se da a los enfermos para confortarlos. *Licor afrutado, obtenido a base de aguardiente y sustancias aromáticas.

CORDÓN *Adorno en forma de hilo con consistencia de puré aplicado a ciertos platos.

CORDON-BLUE *Gran cocinero especializado en cocina francesa.

CORÉGANO *Coreganus* sp. *Pez de agua dulce, de cuerpo alargado, ligeramente comprimido a los lados, cubierto de pequeñas escamas plateadas con reflejos dorados en la parte superior, y grises y amarillentos en el vientre. Puede llegar a medir unos 30 cm de largo. De origen centroeuropeo, vive preferentemente en los lagos alpinos y pirenaicos. Es objeto de cría intensiva en piscifactorías.

CORMO *Eje de las plantas superiores, constituido por la raíz y el vástago, diferenciado éste en tallo y hojas. *Bulbos sólidos.

CORNERED BEEF *Carne de buey bañada en salmuera y especias.

CORNISH *Raza de gallinas de origen inglés, fundadora de los actuales tipos de aves para la producción cárnica.

CORNUDA *Sphyrna zygaena*. *Pez amarillento de carne comestible.

COROBA *Jessenia polycarpa*; *Attalea macrolepis*; *A. macrocarpa*; *Attalea humboldtiana*. *Palmera que mide hasta 13 m de altura, de tronco grueso y hojas erguidas de hasta 10 m de largo. Abunda en el Alto Orinoco y Río Negro, y de ella se extraen aceites y fibras para tejer cestas y sombreros. Los cogollos o vástagos son comestibles. *Fruto de esta palmera, drupa ovoidea que crece en grandes racimos y del cual se elabora una harina. Sin. Yagua.

COROBORE *Algarrobo.

COROCORO *Eudocimus ruber*. *Ave zancuda cuyo plumaje es de un vistoso color rojo. **Orthopristis ruber*. Pez marino comestible de cuerpo alargado y comprimido y de coloración variada, de unos 30 cm de largo. En general, de color pardo grisáceo con puntos amarillentos. Su carne es de buena calidad y muy apreciada. **Haemulon plumieri*. Pez marino de unos 30 cm de largo y un peso de 600 g, de color amarillento blancuzco con franjas estrechas azules longitudinales. Especie abundante en la región nororiental, comestible y de excelente calidad.

CORONA *Presentación, en forma de pequeños conos truncados, de porciones de arroz, hortalizas, etc.

COROTEAR *Sacar la pulpa a una fruta y dejar la cáscara vacía.

COROTO *Término genérico, y a veces despectivo, para cualquier tipo de objeto como utensilios de cocina, útiles de trabajo, muebles, etc. *Mitad

de una fruta de cáscara dura como la de la totuma, o gruesa como la de la naranja, o de una semilla grande como la del coco, una vez vaciada de su pulpa o contenido.

COROZO *Nombre colectivo para numerosas palmas, principalmente de los géneros *Bactris* y *Acrocomia*. **Acrocomia sclerocarpa*; *A. aculeata*; *A. cassiopatha*. Palmera de 6 a 9 m de altura. Su fruto es comestible.

CORREOSO *Alimento, generalmente pan, de difícil masticación al secarse.

CORRIEDALE *Raza ovina originada en Nueva Zelanda, a partir de cruzamientos entre machos Romney y ovejas Merino. Es de color blanco y produce de carne y lana.

CORRONCHO *Hypostomus* sp. *Pez fluvial de pequeñas dimensiones. Posee un cuerpo de color pardo, recubierto por placas óseas a manera de armadura y boca en forma de ventosa en la parte inferior para alimentarse de algas y detritos orgánicos y adherirse a distintas superficies. Abunda en la región del delta del Orinoco. Sin. Chorroco.

CORRUNCHA *Epinephelus fulvus*. *Pez marino de hasta 40 cm de largo y unos 400 g de peso, de cuerpo pardo oscuro o rojo vivo con puntos azules hacia la aleta dorsal. Vive en aguas claras con arrecifes coralinos y es común en las áreas insulares oceánicas. Especie de buena calidad para el consumo humano.

CORTADO *Taza de café con algo de leche. *En Falcón, catalina.

CORTAPASTAS *Utensilio de pastelería, liso o estriado, para recortar las pastas en el momento de su elaboración.

CORTEZA *Parte exterior del árbol. *Parte exterior y dura de algunas frutas y cosas.

CORTEZA DE ANGOSTURA *Cuspa.

CORVINA *Cynoscion virescens*. *Pez de mar, fusiforme, de color gris oscuro en el dorso, plateado en los flancos y blanco plateado en la zona del

vientre. Posee dos aletas dorsales. Vive preferentemente sobre fondos rocosos o arenosos y puede llegar a alcanzar 2 m de longitud y 90 kg de peso. Habita en el Atlántico, el Mar Negro y el Mediterráneo. Pescado de carne muy sabrosa, blanca y sin espinas.

COSA DE PAN *Verduras cocidas, como plátano, yuca, etc. que sirven como sustituto del pan. *Comestibles, especialmente las frutas cultivadas en una huerta propia. Sin. Cosepán.

CÓSCORA *Bebida fermentada, especialmente el guarapo fuerte.

COSCORRÓN *Especie de pan dulce de la península de Paria, preparado con almidón de yuca, manteca de cochino, papelón o azúcar. Algunos lo llaman almidoncito.

COSECHA *Conjunto de frutos que se recogen de la tierra y la temporada en que se recogen.

COSEPÁN *Cosa de pan.

COSITA *Granjería de cualquier género y de bajo precio.

COSÓ *Sopa campesina compuesta por garbanzos, maíz, cuero de cerdo, culantro. *Hervido con muchos ingredientes, como caraotas.

COSTAL *Saco grande de lienzo, para transportar granos, semillas, etc.

COSTILLAS *Pieza de carne comprendida entre los huesos del mismo nombre.

COSTRA *Cubierta exterior endurecida. *Bizcocho que se daba antiguamente en las galeras.

COSTRADA *Timbal de pasta quebrada o de hojaldre.

COSTRONES *Trozos de pan sin corteza, fritos en aceite o mantequilla, que se utilizan para acompañar numerosos platos. En francés, croûtons.

COTOPERÍ *Talisia olivaeformis*; *Árbol frutal de hasta 18 m de alto, copa esferoidal y follaje

espeso. Su fruta amarilla, elipsoidal u ovoide, es comestible. Sin. Cotopriz.

COTOPRIZ *Cotoperí.

COTORRA *Amazona barbadensis*. *Ave muy solicitada y cada vez más escasa que se solía comer en salazón, frita o guisada con y sin arroz.

COTÚA *Phalacrocorax olivaceus*. *Ave marina muy apreciada por el sabor de su carne, semejante a la del pato, siempre y cuando se le boten ciertos órganos como los pulmones, que le dan un fuerte sabor a pescado. Se prepara guisada y en "pebre".

COTUFA *Grano de maíz tostado e inflado, espolvoreado con sal o azúcar. Sin. Crispeto, Palomita de maíz, Rosetas de maíz, Rositas de maíz.

COTURNICULTURA *Cría, mejoramiento y explotación de codornices.

COUMA *Couma utilis*. *Apocinácea. Árbol alto, de 20 a 30 m de altura, cuya resina se usa para la elaboración de chicle. Su fruto es una baya esférica comestible, amarilla, con mesocarpo blanco y dulce. Sin. Juansoco.

COYOL *Acrocomia vinifera*. *Palma de la que se obtiene vino.

COZOIBA *Madroño.

CRAPAUDINE, A LA *Preparación de aves, principalmente pichones, abiertas a lo largo, untadas de mantequilla y asadas a fuego lento.

CREMA *Sopa de consistencia espesa, cremosa, con los ingredientes triturados y homogeneizados. *Sopa hecha de un fondo blanco o de una bechamel, mezclada con harina de trigo, harina de arroz o maizena, terminada con la adición de crema fresca, y eventualmente de amarilla o yema de huevo, lo que le da una consistencia untuosa. El elemento básico lo aporta una legumbre, el arroz, un crustáceo o una carne. *Licor azucarado con consistencia de jarabe, obtenido por la maceración en aguardiente azucarado de las sustancias más diversas, como frutas (piña o ananás, banano, cassis, mandarina, fresa, frambuesa, etc.), plantas

(vainilla, menta, cacao, café, té, etc.) o flores (violeta, rosa). Se emplea generalmente como digestivo, servido en vasos pequeños, como aperitivo, con hielo y agua, o como ingrediente en cocteles o en repostería.

CREMA FRESCA *Materia grasa de la leche de vaca, blanca y de consistencia untuosa, con un contenido de al menos un 30% de grasa. Se emplea en repostería como ingrediente o para darle el toque final a una preparación; en confitería, para la elaboración de caramelos o para agregar a ciertas bebidas de café, cocteles, etc. La crema fresca espesa es crema de leche pasteurizada, con un mayor tiempo de conservación, resultante de la adición de fermentos lácticos que le dan gusto y consistencia. La crema agria se obtiene por fermentación bacteriana o simplemente por el agregado de jugo de limón a la crema fresca, y se usa en platos como blinis, borscht, goulasch, etc.

CREMAS PREPARADAS *Preparaciones azucaradas más o menos fluidas, de consistencia untuosa, denominadas "cremas" por su semejanza con la crema fresca. Se elaboran con leche, huevos y azúcar, y a veces se espesan con harina o se enriquecen con mantequilla. Son generalmente cocidas y se utilizan frías o tibias; pueden constituir un postre, o ser empleadas para rellenar, forrar, cubrir o acompañar un postre o un entremés caliente o frío, o servir de base para la preparación de muchos postres. Entre estas cremas se distinguen cuatro grupos: a) la crema chantilly y sus derivados como la Saint-Honoré, hechas con crema batida, azúcar y vainilla; b) la crema pastelera, a base de huevos, azúcar, leche y harina; c) la crema a la mantequilla, consistente en preparaciones emulsionadas a base de mantequilla, azúcar, huevos y de un perfume, y d) la crema de almendras, mezcla de azúcar, mantequilla, almendras en polvo y huevos, a veces aromatizada con ron.

CRÊPE *Tortilla fina y blanda, a base de leche, harina y huevos, preparada en sartén o plancha, que se come sola, espolvoreada con azúcar o acompañada de una amplia variedad de sustancias dulces o saladas.

CRIADILLA *Testículo de animal.

CRIBA *Instrumento para tamizar. Sin. **Harnero**.

CRIOLLO/LLA *Nacido en Venezuela y con las características venezolanas. *Dícese de las costumbres propias de Venezuela. *Se aplica a las gallinas, a los pollos y a los huevos criados en su ambiente natural y no por medios artificiales. *En general, aplicado a cada país americano, dícese de las costumbres y de las cosas que le son propias.

CRISPETO *Cotufa.

CRISTAL *Vidrio transparente que resulta de la mezcla y fusión de arena silíceo con potasa y minio.

CRISTALIZAR *Forma cristalina que adquieren ciertas sustancias.

CROISSANT *Galicismo que designa unos panecillos dulces confeccionados con pasta de hojaldre, con forma de media luna, creados en Viena en 1683, para celebrar la victoria austríaca sobre los turcos.

CROQUETA *Masa compuesta de distintos alimentos, ligada por una bechamel espesa, rebosada con huevos y pan rallado, y frita en abundante aceite caliente.

CROÛTON *Costrones.

CRUDITÉS *Galicismo que designa a las verduras y hortalizas aliñadas en crudo.

CRUDO *Aún no cocido. *Sin preparar.

CRUSTÁCEOS *Grupo de artrópodos que comprende unas 25.000 especies, generalmente acuáticos y con respiración por branquias. Tienen dos pares de antenas, ojos compuestos y tres pares de maxilares. El esqueleto de quitina está reforzado frecuentemente por depósitos de carbonato cálcico. Los crustáceos se dividen en varias clases, siendo las más importantes la Malacostraca y la Cirripedia. La clase Malacostraca incluye los cangrejos de río y de mar, langostas y camarones. Tiene el cuerpo dividido en dos sectores: el cefalotórax (cabeza y tórax) y el abdomen, y un exoesqueleto, con un caparazón que cubre el cefalo-

tórax. Posee ojos compuestos pedunculares, y dos pares de antenas. La clase Cirripedia incluye a los balanos y percebes, y presenta un exoesqueleto de placas solapadas, un cuerpo formado casi enteramente por el tórax, y seis pares de apéndices torácicos.

CRUZADO *Hervido de gallina que lleva, además, carne de res o de cerdo.

CUADRADO DE PEARSON *Método práctico para balancear raciones. *Método utilizado en las plantas pasteurizadoras para determinar las cantidades de leche y grasa, cuando se conocen los porcentajes de esta última, a fin de mezclarlas para producir crema o leche con el contenido de grasa deseado.

CUAJADA *Leche semisolidificada, es decir, cuajada por efecto de la coagulación de la caseína contenida en la leche. No es una leche fermentada, sino cuajada. Cada litro de leche contiene 30 g de caseína, y su coagulación puede producirse por acidificación de la leche (añadiendo vinagre o jugo de limón) o mediante fermentos contenidos en el cuarto estómago de los rumiantes jóvenes, llamado cuajo. *Requesón que se hace de los residuos de la leche en el suero después de hecho el queso, generalmente agregando algo de leche. *Masa blanca que resulta de la coagulación de la leche. Contiene grasa (la mayor parte de la que contiene la leche antes de la coagulación), bacterias, fosfato de calcio coloidal y suero. *Parte caseosa y grasa de la leche que se separa del suero por la acción del calor del cuajo o del ácido. *Queso blanco, fresco y blando que se hace con leche de vaca a la que se añade cuajo y luego se coloca en un molde, generalmente de hojas de plátano. *En los Andes, queso blanco blando, propio de los páramos, que se envuelve en hojas de frailejón. *En los Llanos, queso blanco que se hace con el requesón, sin prensarlo.

CUAJADO *Pastel hecho con huevos y carne de pescados, como morocoto y bocón. Plato típico del Amazonas venezolano. *Plato a base de carne de morrocoy, mapuey, plátano sancochado, pasas, aceitunas, huevos y aliños, cocido en brasas o en horno, propio de la región oriental, muy popular en Semana Santa. Se conoce también como cua-

jado de morrocoy. *Tortilla preparada con carne, pescado o mariscos, huevos batidos y condimentos, común en el Oriente venezolano. Famosos son los cuajados de cazón salpreso o el de pepitonas. *Preparación típica del Oriente del país, que consiste en poner a remojar en agua las huevas de lisa, que luego se muelen para formar una masa, a la cual se agrega arroz cocido, tomate, huevos batidos, harina y aliños (ajo, ají, cebolla y pimienta), que finalmente se fríe. *En Táchira, caldo con papas y leche.

CUAJAR *Elaborar queso añadiendo cuajo a la leche. *Cuarto estómago de los rumiantes, único con capacidad secretora. El cuajar es análogo en alguna medida al estómago de los monogástricos. *Dejar que un alimento se trabe y solidifique.

CUAJILOTE *Parmentiera aculeata; P. edulis*. *Árbol de hasta 10 m de alto, originario de Centroamérica. *Fruto de este árbol, de bayas carnosas, de color amarillo, indehiscentes, cilíndricas, de sabor no muy agradable, utilizado en la preparación de conservas o mermeladas. También es empleado para la alimentación animal y en medicina popular como diurético. Sin. Camburito.

CUAJO *Fermento. Efecto de cuajar que existe principalmente en la mucosa del estómago de los mamíferos en el período de lactancia y sirve para coagular la caseína de la leche. *Diastasa muy extendida en la naturaleza que coagula la leche. El cuajo lo producen diversas especies microbianas, las levaduras y algunas semillas. Su presentación comercial es en polvo, pastillas o solución, se prepara industrialmente tratando el estómago del rumiante con una mezcla de agua y antisépticos. El cuajo, al coagular la caseína de la leche, la convierte en paracaseína. La temperatura óptima para coagular la leche y obtener cuajada, usada en la elaboración de los quesos, es de 36 °C. *Sustancia con la que se cuaja un líquido. **Virola surinamensis*. Árbol de hasta 40 m de alto, cuyos frutos ovalados, de 2 cm de largo, contienen una semilla envuelta en un arilo laciniado rojo, rica en aceite y ácido mirístico. Tiene sabor aromático y es, con propiedad, una nuez moscada venezolana. Sin. Camaticaro, Renina.

CUARTO *Cada una de las partes en que se considera dividido el cuerpo de los cuadrúpedos y aves. *Pierna trasera de ciertos animales, especialmente del ganado vacuno o caballar. *Cualquiera de las partes en las que se divide una res, como, por ejemplo, una pierna o el costillar.

CUASIA *Quassia amara*. *Hierba saborizante, crece en América tropical y en las Antillas. Árbol maderable que se utiliza también como insecticida, como tónico y para el tratamiento de la dispepsia y la malaria. Sin. Cuasia de Surinam.

CUASIA DE SURINAM *Cuasia.

CUBA LIBRE *Coctel hecho con ron blanco, jugo de limón, coca cola o pepsí cola, y trozos de hielo.

CUBARRO *Bactris cubaro*. *Pequeña palmera espinosa que crece a la orilla de los ríos y caños llaneros. *Especie de uva silvestre, que se presenta en racimos, de sabor muy ácido y color morado, y que proviene de la palmera del mismo nombre.

CUBEBA *Piper cubeba*. *Arbusto trepador, con tallos flexibles, de la familia de las Piperáceas. *Fruto de esta planta, conformado por baya subglobosa de color negruzco, aromático y amargo, empleado como especia.

CUBIERTO *Rebozado. *Golosina hecha de una tajada de pan dulce bañada de melado de azúcar, que luego cristaliza.

CUBIERTOS *Conjunto de piezas que se utiliza para llevar los alimentos a la boca o prepararlos para ello, y que consiste básicamente en cuchara, cuchillo y tenedor.

CUBILETE *Vaso de metal empleado como molde.

CUBREMANTEL *Mantel de adorno que se pone sobre el que se usa habitualmente.

CUBREPLATOS *Cobertura de red metálica, de cristal o plástico que cubre los manjares colocados en un plato o fuente.

CUBRIR *Tapar completamente la preparación con el ingrediente indicado.

CUCA *Catalina. *Recipiente pequeño para guardar sal o chimó.

CUCA PARGUETA *En Margarita, galleta dulce, delgada y de forma circular, semejante a la catalina o cuca, hecha de harina de trigo ligeramente endulzada y sazonada con una pizca de jengibre. Sin. Cuca parguete. Cuque parguete.

CUCA PARGUETE *Cuca pargueta.

CUCAL *Vasija rústica hecha con una calabaza de forma alargada.

CUCHARA *En los Llanos, utensilio semejante a una cucharilla que se hace con la cubierta externa del fruto del totumo y que tiene varios usos domésticos. Sin. Cucharona. *Utensilio con palito cóncavo y manga para servir o tomar líquidos o alimentos blandos.

CUCHARADA *Lo que cabe en una cuchara.

CUCHARADITA *Lo que cabe en una cucharita.

CUCHARITA *Cuchara pequeña.

CUCHARÓN *Cuchara grande de palo. *Recipiente de cobre que sustituyó a la paila de cobre y que servía como molde. *Cazo para servirse sopa. Sin. Ramillón, Remillón.

CUCHARONA *En los Andes, vasija hecha con el fruto del totumo que se utiliza para preparar y servir alimentos.

CUCHILLA *Gymnotus* sp. *Pez fluvial de forma similar a la del temblador, pero de menor tamaño y con capacidad de emisión de descargas eléctricas menos intensas. Frecuente en el Orinoco y sus afluentes. *Instrumento de hoja muy ancha de hierro acerado con su mango.

CUCHILLO *Instrumento de hierro y de un solo corte, con mango.

CUCHIPÉN *Barbacoa.

CUCHUCO *En el estado Táchira, sopa de maíz, trigo o cebada, desgranado y partido, acompañado de carne y aliños.

CUCUBA *Pan hecho con harina de plátano verde secado al sol, a la que se añaden huevos y melaza.

CUCURITO *Maximiliana regia*. *Palmera de hasta 18 m de alto, cuyas hojas son utilizadas en la fabricación de diversos cestos, esteras y sombreros y en la construcción de techos y paredes. Crece en el Alto Orinoco y otras tierras guayanasas. *Fruto comestible de esa palmera, al igual que la almendra y el palmito de la planta.

CUCURUCHO *Meladura de caña de azúcar cuajada en forma cónica. *Papel arrollado en forma de cono.

CUENCO *Recipiente redondo de boca ancha que se solía emplear para preparar infusiones. *Vasija de barro o cerámica, ancha y honda, sin borde o labio.

CUENTA *Término para aludir a la factura de consumo en los restaurantes. *Unidades de medida para ciertos productos como pan, ajo, chimó, casabe, etc.

CUIBA *Oca.

CUJÍ *Haemulon aurolineatum*. *Pez marino de pequeña talla; de color blancuzco con reflejos plateados y recorrido por una franja amarilla. Carne de buena calidad para el consumo en fresco, pero de escasa importancia comercial por su reducida talla media.

CULANTRO **Eryngium foetidum*. *Umbelífera o Apiácea. Planta herbácea originaria de América, de hojas alternas, coniáceas, arrosadas y denticuladas en los bordes. Presenta inflorescencia pequeña rodeada de hojuelas aserradas. Se usa como condimento en algunas regiones venezolanas, como el Oriente y los Llanos. La raíz es medicinal. Sin. Cilantro, Culantro cimarrón, Culantro de monte.

CULANTRO CIMARRÓN *Culantro.

CULANTRO DE MONTE *Culantro.

CULINARIO/RIA *Relativo a la cocina. Viene del latín "culinarius", "culina", cocina.

CULTIVAR *Practicar las labores agrícolas necesarias para fertilizar la tierra y hacer que las plantas fructifiquen.

CULTIVO LÁCTICO *Proceso realizado con ciertas bacterias como *Streptococcus thermophilus* y *S. cremoris*, que se agregan a la leche para producir quesos, ya que producen ácido acético. A este ácido se deben el aroma y el sabor característicos del queso.

CULTIVO ORGÁNICO *Cultivo agrícola sin el uso de fertilizantes o pesticidas, es decir sin productos químicos, también llamado labranza biológica.

CUMÁN *Bebida embriagante de los indígenas caribes.

CUMARINA *Sustancia aromática, de color blanco, que se encuentra en algunos vegetales a los que da un olor característico. Se emplea como aromatizante de la vainilla y en la industria de los cosméticos y de los perfumes.

CÚMEL *Kummel.

CUNA *Mycteroperca* spp. *Nombre común a varias especies de peces marinos con características genéricas similares a los meros, de talla mediana o grande y coloración parda con gran variedad de acuerdo con la edad, ambiente y otros factores. **Mycteroperca bonaci*. Pez marino de hasta 1 m de largo y 65 kg de peso. Pardo oscuro con manchas pardo-rojizas o anaranjadas en la cabeza, muy abundante en la región nororiental del país. Carne comestible, como pescado fresco y de excelente calidad. Especie de gran importancia comercial. Hay de otras clases como la cuna blanca o cuna rabo rajao (*M. cidi*), la cuna chulinga o cuna amarilla (*M. interstitialis*), la cuna garopa (*M. phenax*) o la cuna negra (*M. rubra*), de gran importancia comercial, con carne de exce-

lente calidad y muy estimada para el consumo en fresco.

CUNAGUARO *Brachyplatystoma jurvense*. *Pez de agua dulce, clasificado como bagre, que presenta fajas negras oblicuas sobre el dorso, los costados y las aletas adiposa y caudal. Su carne es buena para el consumo. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco y el Amazonas.

CUNARO DE CHARCO *Pristipomoides macrophthalmus*. *Pez de agua dulce, de carne comestible.

CUNDEAMOR *Momordica charantia*. *Cucurbitácea. Planta trepadora, medicinal, de flores amarillas acampanadas. *Fruto del mismo nombre, comestible de color amarillo y semillas rojas. *Variedad de cacao.

CUNICULTURA *Cría, mejoramiento y explotación de los conejos.

CUPANA *Paullinia cupana*. *Sapindácea. Planta sarmentosa del Alto Orinoco. *Bebida amarga y tónica hecha con las semillas de la cupana, que preparan los indígenas del Alto Orinoco. Sin. Guaraná, Paulinia.

CUPANECA *Astronotus ocellatus*. *Pez fluvial de hasta 30 cm de largo y 0,8 kg de peso, de coloración verde oliva muy vistosa con un ocelo negro rodeado por un círculo anaranjado o amarillo en la aleta caudal. Está ampliamente distribuido por el Orinoco, especialmente en la región del Delta.

CUQUE PARGUETE *Cuca pargueta.

CURA *Aguacate en los Andes.

CURAR *Someter a una carne o pescado a la acción del aire o humo para conservarlo.

CURAÇAO *Licor curazoleño, de 35°, a base de cortezas de naranjas amargas.

CURBILLÓN *Sopa propia de Paria con pescado o carne, coco rallado, leche de coco y aliño. Se le añade ocumo.

CURBINA *Cynoscion acoupa*; *S. virescens*. *Pez marino de hasta 3,5 kg de peso, plateado, con reflejos azulados y blanco en el vientre. Abundante en la plataforma de Guayana, golfo de Paria y golfo de Venezuela. Carne de buena calidad, consumida preferiblemente en fresco. Se comercializa con el nombre de merluza. Sin. Curvina.

CURBINATA *Plagioscion squamosissimus*. *Pez de río y de las lagunas, esteros y préstamos del llano. Prefiere aguas someras, de cuerpo ovalado y coloración variada y vistosa. Su carne es comestible y muy apreciada. Sin. Curvinata.

CURBINATA DE MAR *Macrodon ancylodon*. *Pez marino comestible, de unos 30 cm de largo, gris plateado en el dorso y blanco en el vientre. Abundante en el delta del Orinoco. De importancia comercial. Sin. Curvinata de mar.

CÚRCUMA *Curcuma domestica*; *C. longa*. *Planta de hasta 1 m de alto originaria de la región indomalaya, de uso muy antiguo como planta medicinal y especia. Contiene en los rizomas la sustancia curcumina, que forma cristales anaranjados y se usa para darle color al arroz y otros alimentos.

CURCUMINA *Colorante natural, derivado de la cúrcuma.

CURDA *Embriaguez.

CURDO/DA *Dícese del que se encuentra bajo los efectos del alcohol o de las drogas.

CURI *Acure.

CURÍA *Bebida fermentada que preparan los indígenas del Alto Orinoco empleando los tubérculos de la batata.

CURIBIJUL *Curujujul.

CURICHAGUA *Matelea maritima*. *Enredadera abundante en épocas de lluvia. *El fruto de esta planta se consume tierno. Hay que pelarlo para sacarle la leche (látex), que es un poco cáustica. Su sabor recuerda al de la lechosa tierna. También se prepara en dulce.

CURITO *Hoplosternum littorale*. *Pez pequeño de agua dulce, de color oscuro, escamoso y de aspecto baboso. Su carne tiene un sabor parecido al de la langosta de mar y es muy apreciada entre los pobladores ribereños, que consideran que tiene propiedades afrodisíacas. Vive en las lagunas de rebalse y en los préstamos. Al secarse éstos, se entierra en el barro, donde sobrevive debido a un tipo de respiración muy especializado. Su dispersión va desde Trinidad hasta el río de la Plata, a través de las cuencas del Orinoco y del Amazonas. **Cavia aperea*. Roedor de color leonado, frecuente en los Llanos, donde se le caza para comerle.

CURRUCHETE *En los Andes, golosina hecha de papelón y queso, cocidos al fuego en una olla. Sin. Curruchete.

CURRUNCHETE *Curruchete.

CURRUNGO *En los Andes, sopa de maíz, carne y arvejas. *En Táchira, sopa de maíz semipartido que se cocina y cuaja con un poco de harina de maíz.

CURRY *Murraya koenigii*. *Rutácea. Árbol que crece en las estribaciones del Himalaya y en muchos jardines del sur de Asia. Sus hojas condimentan los platos de verduras y se usan enteras, a menudo sin separarlas del tallo, para facilitar su extracción del plato. *Polvo de composición variable en el que entran cilantro, canela, jengibre, pimienta de cayena, pimienta, clavo, nuez moscada y cúrcuma, que es su principal excipiente. Se utiliza como condimento y sazónador de carnes, pescados, aves, etc.

CURSIENTO/TA *Persona que sufre de diarrea.

CURTIR *En la península de Paria, adobar, sazonar.

CURUBA *Passiflora mollissima*; *P. mixta*. *Enredadera de bejucos largos, originaria del norte de Suramérica, cultivada en tierras frías. *Fruto de esta planta, de forma alargada, cubierto de un suave terciopelo vegetal. Es de color amarillo al madurar. Su pulpa da un jugo ácido sutilmente perfumado. Sin. Tacso.

CURUJUL *Bromelia plumieri*; *B. karatas*. *Planta de la familia de las Bromeliáceas, de hojas lineares que miden hasta 1,8 m de largo, espinosas y agrupadas en una roseta de 2 a 3 m de diámetro, frecuente en selvas veraneras de zonas cálidas. *Fruto de esta planta, oviforme, velluda, de color amarillento nacarado y de sabor dulce ácido. Se cultiva también como planta ornamental. Sin. Carata, Jurujuru.

CURVINA *Curbina.

CURVINATA *Curbinata.

CURVINATA DE MAR *Curbinata de mar.

CUSCÚS *Cuzcuz.

CUSPA *Cusparia febrifuga*. *Árbol alto, de hasta 20 m, originario de la cuenca del Orinoco. La corteza de este árbol, de color amarillo y sabor amargo, es ingrediente importante del amargo de Angostura, pues contiene varios alcaloides (Cusparina, Galipina) y una sustancia amarga llamada Angosturina. Sin. Corteza de Angostura, Cupare, Quina del Caroní. **Cabassus uncinatus*. Armadillo o cachicamo similar al cuspón, pero más pequeño y sin la escama protectora en la frente. Habita en la zona boscosa tropical y subtropical.

CUSPARE *Cuspa.

CUSPARIA *Cusparia* spp. *Arbusto rutáceo, con hojas reunidas hacia el extremo de las ramas. Una de sus especies es la *angostura*, que entra en la composición del amargo de Angostura.

CUSPÓN *Priodontes giganteus*; *P. maximus*. *Armadillo de 1 m de longitud, sin incluir la cola de 50 cm y 60 kg de peso. Es de color marrón y presenta en la frente una gruesa escama protectora. Habita en bosques húmedos tropicales. Se encuentra en peligro de extinción.

CUY *Acure.

CUYACO *Puyaco.

CUZCUZ. Plato típico árabe, especialmente de la zona del Magreb, a base de sémola de trigo

duro, carne de carnero o pollo, salsa y diferentes verduras.

CYNAR *Aperitivo italiano, de 18°, obtenido de alcachofas.