



MABÍ *Colubrina reclinata*. *Árbol de la familia de las Ramnáceas, de 8 a 20 m de altura, de hojas elípticas u ovado-lanceoladas; flores pequeñas verdoso-amarillentas, agrupadas en fascículos axilares y fruto globoso, cápsula, de color rojizo o pardo. *Bebida fermentada preparada con la corteza de este árbol y con hojas de Guadén (*Pimenta racemosa*), corteza de Guayacán (*Guaiacum officinale*), astillas de canela, clavos de especia y ron. Es típica de Güiría y costa sur de la península de Paría. El mabí lo toman las mujeres para concebir y los hombres para "limpiarse la sangre", después de haberse curado de una enfermedad venérea.

MABITA *Mellipona quadrifasciata*. *Abeja silvestre de color negro que los campesinos suelen criar en troncos secos o ahuecados.

MABOLO *Diospyros discolor*. *Árbol de las Ebenáceas, con ramas erectas que forman una copa cónica. *Fruto de este árbol, aplanado, cubierto por pubescencia rojiza; de pulpa amarilla, dura, seca, aromática, de olor desagradable pero de buen sabor.

MACA *Señal que queda en la fruta por algún daño que ha recibido.

MACABÍ *Albula vulpes*. *Pez marino plateado, de cuerpo alargado y alrededor de 60 cm de largo. Vive en fondos arenosos, de poca profundidad y de aguas claras. Su carne es insípida y espinosa.

MACADAMIA *Macadamia ternifolia*. *Árbol bajo, de hasta 15 m de alto, de follaje muy hermoso. De origen australiano, sus nueces son de alta calidad por su sabor y valor nutritivo. *Nuez de macadamia.

MACAGUA *Crypturellus erythropus margaritae*. *Ave, especie endémica de la isla de Margarita, muy solitaria, de bosques abiertos y matorrales espinosos, curiosa, corredora y cantora vespertina. Especie apetecida por su carne. Fue muy abundante y hoy día está casi extinguida. Sin. Soisola, Soisola pata roja.

MACAGÜITA *Martinezia aiphanes*. *Palmera de unos 4 m de alto, con el tronco erizado de espi-

nas negras. Se cultivaba como planta ornamental, particularmente en los jardines de Caracas. *Fruto de esta palmera, amarillo-anaranjado, algo carnoso; semilla con albumen blanco y comestible. *Otras especies de palmas reciben este nombre, tales como *Aiphanes elegans*, común al pie de los Andes, entre Barinas y Barinitas; *A. caryotifolia*; *A. erosa*.

MACANILLA *Bactris* spp. *Palmera que mide unos 10 m de altura, de tronco espinoso, hojas pinadas de unos 2 m de alto e inflorescencia ramificada. Crece en zonas cálidas. *Fruto de esta planta, drupa uniforme de unos 3 cm de diámetro, que se da en grandes racimos. Es comestible. *Pijigüao.

MACAO *Mamón. *Fruto silvestre propio de las islas de Cubagua y de Margarita. Se cocía y molía con piedras para hacer harina, con la que los indígenas hacían pan en tiempos precolombinos y coloniales.

MACAPIRITÚ *Zorrocloco.

MACARELA *Decapterus punctatus*; *Scomber* sp; *Scomberomorus* sp; *Scomber japonicus*. *Pez marino de entre 30 y 40 cm de largo. Coloración azul marino intenso en el dorso y blanca en el vientre. Usualmente forma grandes cardúmenes. Su pesca tiene importancia comercial para la industria. Sin. Cachorreta.

MACARELA CANALERA *Decapterus macarellus*. *Pez marino de cerca de 20 cm de largo. Coloración verde oscuro o azulada hacia la parte inferior y blanco plateado hacia la parte ventral. Abundante en las proximidades de algunas islas oceánicas, como La Blanquilla, donde constituye un recurso pesquero de importancia por su estimada carne.

MACARRÓN *Pasta alimenticia hecha con harina de trigo, que tiene forma de canuto alargado. *Pasta dulce, pequeña, redonda, crocante en el exterior y suave en el interior, hecha de una pasta a base de almendras, azúcar y clara de huevo, aromatizada con vainilla, café, chocolate, etc.

MACARRONADA CRIOLLA *Macarrones con queso y una salsa de tomate, perejil, cebolla, ajo, pimienta, comino y manteca o aceite. Se dispone en un envase refractario por capas (queso, salsa, macarrones, y así sucesivamente, siendo la última de queso.) *Plato con macarrones, carne, tomate y condimentos.

MACATO *Bebida fermentada de yuca. El macato se preparaba con casabe tostado y papelón en el Oriente de Venezuela.

MACEAR *Golpear la carne con el mazo para romper las fibras y ablandarla.

MACEDONIA *Postre compuesto de una mezcla de diversas frutas, cortadas en dados o rodajitas y servidas con su propio jugo. *Mezcla de verduras cortadas en pequeños dados, cocidas separadamente.

MACERACIÓN *Reblandecimiento de la piel o de los demás tejidos mediante contacto prolongado con un líquido.

MACERAR *Procedimiento destinado a ablandar y aromatizar determinados alimentos, para lo cual se dejan remojando en un líquido con distintos condimentos. Sin. Marinar.

MACHA *Molusco de mar de carne comestible.

MACHACAR *Golpear una cosa para quebrarla o deformarla.

MACHACOMO *Zorrocolocho.

MACHIMBRE *Raquis del plátano.

MACHIRE *En Lara y Falcón, se dice de la masa de maíz o de harina que ha quedado mal molida.

MACHORRA *Hembra generalmente infecunda, de fenotipo poco femenino. Se aplica generalmente a la vaca.

MACHUELO *Opisthonema oglinum*. *Pez marino, verde azulado en el dorso y plateado en el vientre, con algunas partes negruzcas. Mide 38 cm de largo y pesa unos 300 g. Tiene importancia

comercial en el país y se captura principalmente en la región nororiental con redes de cerco y al arrastre. Comestible. Se usa sobre todo para la fabricación de harina de pescado.

MACIS *Corteza olorosa, roja o rosada, que cubre la nuez moscada. Se usa como especia.

MACO *Mamón.

MACOUBEA *Macoubea guianensis*. *Planta apocinácea, con látex. *Fruto de esta planta, grande, esférico o aplanado, de 10 a 15 cm de diámetro, de pulpa dulce comestible.

MACROBIÓTICA *A principios de la década de 1900, George Ohsawa sugirió que la filosofía budista del Zen debería aplicarse para determinar los ingredientes de la dieta más saludable. Con base en ello, seleccionó los alimentos adecuados bajo el principio del yin-yang. El yin estaba ejemplificado por la acidez, el potasio, el azúcar y las frutas, y el yang por la alcalinidad, el sodio, la sal y los cereales. Consideró la relación de 5:1 del yin al yang como el equilibrio perfecto y este equilibrio se encuentra en la comida perfecta, el arroz integral. *Apto para alargar la vida. *Arte de vivir muchos años.

MACROMINERALES *Minerales requeridos en la dieta en cantidades mayores a 100 mg por día o presentes en el cuerpo en cantidades mayores a 0,01% del peso corporal.

MACRONUTRIENTE *Elemento que se necesita en cantidades relativamente grandes para el desarrollo de un organismo. Su requerimiento se mide en gramos o kilogramos e incluye las proteínas, los carbohidratos, los lípidos y el agua.

MACUTO *Cesta de forma cilíndrica, más alta que ancha, con un asa en la boca, que se usa para transportar víveres y otros objetos pequeños.

MADA *Maya.

MADEIRA *Madera.

MADERA *Vino producido en la isla portuguesa de Madeira, con cepas "malvasía". Se refuerza

con cognac, como el oporto, y se puede someter a largos períodos de envejecimiento. Los hay secos, como el verdelho, hasta dulces como el buel. Propio para aperitivo, recomendado en la preparación de numerosas recetas de cocina, muy estimado en la Venezuela del siglo XIX. Sin. Madeira.

MADRINA *En el trapiche, el dulce que se deja en la batea para preparar el melado que está a punto de panela. *En el trapiche, el madero que ejerce presión sobre la caña de azúcar. *Manada pequeña de ganado manso que sirve para guiar o reunir el bravío.

MADROÑO *Rheedia madruno*. *Árbol de las Gutíferas o Clusiáceas, de hasta 8 m de alto, originario del norte de Suramérica. *Fruto de este árbol, ovoide o elipsoidal, de 3 a 5 cm de longitud, con cáscara dura, amarilla, cubierta de protuberancias y con abundantes canales de látex. La pulpa blanca, delgada, acidula y comestible, cubre de 3 a 4 semillas grandes. Sin. Cozoiba.

MADURACIÓN *En la industria de elaboración de quesos, la maduración consiste en una sucesión de operaciones enzimáticas, la mayoría producidas por floras microbianas, que dan lugar a una fermentación de la lactosa residual de la cuajada. Los agentes de maduración son los estreptococos, los lactobacilos, los enterococos y los mohos, como *Geotrichum candidum*. Esencialmente, los factores que controlan la maduración son la humedad, la aireación, la temperatura, el pH y el contenido de sal. *Acción y efecto de madurar o madurarse.

MADURAR *Dar sazón a los frutos.

MADURO *Plátano que está en sazón.

MADUROS LACUSTRES *En Maracaibo, los frutos del platanero. Es el pan corriente en las tres comidas, sin distingo de clase social y lo consumen verde, pintón y maduro, de muchas maneras, pero especialmente rellenos con queso, asados en brasas o en horno.

MAESTRO DE COCINA *Cocinero mayor.

MAFAFA *Ocumo.

MAGDALENA *Bollo pequeño, generalmente redondo y abombado, hecho de masa de bizcocho.

MAGNESIO *Macroelemento que afecta el metabolismo de calcio, sodio y potasio. Alrededor del 40% del magnesio en el cuerpo se encuentra en tejidos musculares y otros tejidos blandos, alrededor de 1% en líquidos extracelulares y el resto en tejido óseo.

MAGRO/GRA *Flaco, sin grosura. *Carne sin grasa.

MAGUEY *Agave atrovirens*. *Planta agavácea de la cual se obtiene aguamiel, un líquido azucarado extraído de una cavidad practicada en la parte superior del tronco, antes de iniciarse la floración, y el pulque, resultante de la fermentación del jugo. *La flor de esta planta, de color verdoso, se usa como ingrediente de ajiceros.

MAGULLAR *Causar a un tejido orgánico contusión, pero no heridas, comprimiéndolo o golpeándolo fuertemente.

MAHONESA *Mayonesa.

MAICEADO/DA *Se dice de la persona o animal saludable, robusto y bien alimentado. Sin. Maiciado.

MAICENA *Especie de harina de maíz refinada, empleada para la preparación de distintos tipos de alimentos. Sin. Maicina, Maizena.

MAICERO/RA *Dícese del animal que se alimenta básicamente de maíz. *Agricultor que cultiva maíz. *Maizal.

MAICIADO/DA *Maiceado.

MAICINA *Maicena.

MAÎTRE D'HOTEL *Salsa francesa, a base de mantequilla bien fresca, con perejil picado, jugo de limón, sal y pimienta. Se emplea en pequeñas porciones para decorar y acompañar carnes y pescados asados a la parrilla. *Jefe de comedor en un restaurante que toma la comanda o pedido y dirige a los camareros.

MAÍZ *Zea mays*. *Planta americana, gramínea cultivada de gran importancia económica y nutricional. De ella existen tantos tipos diferentes en su aspecto morfológico, que una descripción detallada sería demasiado amplia. Su tallo es grueso y alto, formado de nudos y entrenudos; sus hojas son largas y puntiagudas; tiene flores masculinas terminales y flores femeninas axilares; su fruto es una mazorca con granos de color mayormente amarillo rojizo, muy nutritivos. *Grano de esta planta, formado especialmente por endospermo, que corresponde al 85% del peso seco del grano, y embrión. Sin. Zara.

MAÍZ, ACEITE DE *Aceite obtenido durante la molienda por vía húmeda del maíz a partir del germen, extraído bajo presión o por solventes.

MAÍZ AMARILLO *Variedad de maíz cuyos granos son de color amarillo intenso.

MAÍZ BLANCO *Variedad de maíz cuyos granos son blancos, muy estimados para hacer arepas.

MAÍZ CARIACO *Variedad de maíz cuyo grano es más grande que el del maíz blanco común, redondeado y de color blanco mate.

MAÍZ CHIQUITO *Variedad de maíz propia de los páramos. Sancochado es blando y dulce. Se emplea sin pilar porque la cutícula es muy delgada; es una planta de 50 cm de alto.

MAÍZ COCIDO O SANCOCHADO *Grano de maíz que ha sido sometido a la acción del calor húmedo con la finalidad de ablandar el grano íntegro o pilado.

MAÍZ DE PICO *Parte de la cáscara del grano de maíz que conserva el embrión después del proceso de pilado; se usa como alimento para los animales domésticos.

MAÍZ DE YUCATÁN *Variedad de maíz cuyos granos son bastante duros.

MAÍZ EN CONCHA *Dícese del grano de maíz íntegro.

MAÍZ EN GRANO O DESGRANADO *Maíz que se obtiene al quitar los granos de la mazorca.

MAÍZ FARISÍ *Variedad de maíz que se cultiva en el estado Mérida y se cosecha a los tres meses.

MAÍZ PELADO *Grano de maíz que no está completamente seco, el cual se cuece o se remoja con ceniza y luego se frota entre las manos o con una piedra para quitarle la cutícula que lo cubre. Se usa en la preparación de arepa y otros platos.

MAÍZ PILADO *Maíz descascarado, con pérdida del germen y la cutícula. Originalmente se hacía golpeándolo con un mazo en un pilón. Hoy se hace a máquina y con él se prepara la masa de maíz. El maíz pilado ha sido sustituido por el uso de la harina de maíz precocido.

MAÍZ REMOJADO *Maíz pilado sometido a la cocción del agua a temperatura ordinaria.

MAIZAL *Terreno sembrado de plantas de maíz.

MAIZENA *Maicena.

MAJADERO *Madero en forma de basto que se utiliza para pilar el maíz.

MAJAGUA *Calabura.

MAJAR *Triturar un alimento, especialmente ajos, en el mortero.

MAJARETE *Dulce de consistencia gelatinosa, hecho con masa de maíz, leche de coco, leche, azúcar o papelón y aromatizado con vainilla o canela. *Postre de consistencia semisólida preparado con harina de maíz, agua de coco, azúcar y canela. Sin. Manjarete.

MAJORERO *Queso de las Islas Canarias, de leche de cabra, pasta consistente y sabor picante.

MAKOPA *Syzygium javanicum*; *Eugenia javanica*. *Árbol bajo de las Mirtáceas, de hojas oblongas o elípticas y flores blancuzcas o amarillentas. *Fruto de esta planta, piriforme, blanco o rojo, con el ápice hundido.

MALA RABIA *En Zulia, dulce de plátanos maduros. Se prepara con plátanos maduros, papelón o azúcar, canela y vainilla. Suele acompañarse con majarete o manjar blanco. *Conserva blanca de batata.

MALACHO *Elops saurus*. *Pez marino de 70 cm de largo. Color gris plateado con reflejos azulados hacia la parte dorsal, con algunas partes amarillas. Vive en fondos fangosos o arenosos hasta una profundidad de 50 m. Común en la región oriental del país; comestible, pero de escasa comercialización.

MALACIA *Aberración del apetito que consiste en el deseo de comer materias inadecuadas para la nutrición, como tierra, madera, jabón, etc.

MALACOCULTURA *Cultivo de moluscos.

MALAGUETA *Bayrum, Guadén.

MALANGA *Colocasia antiquorum*; *C. esculenta*. *Hierba de la familia de las Aráceas, que mide de 50 cm a 1,2 m de alto, de hojas grandes, paletadas y acorazonadas de largos pecíolos. Se cultiva en zonas cálidas por sus tubérculos comestibles o con fines ornamentales. *Tubérculo de esta planta que sirve de alimento a personas y animales.

MALARMO *Platysilurus malarmo*. *Bagre propio del golfo de Maracaibo donde alcanza hasta 1 m de largo. Cabeza deprimida, dorso oscuro, casi negro, salpicado de manchas negras redondeadas. Especie comercial frecuente en el mercado de Maracaibo. Su carne es muy apreciada. **Bumelia buxifolia*. Arbusto o árbol pequeño de la familia de las Sapotáceas, de hojas oblongas pubescentes en la cara inferior y flores pequeñas, blancas, agrupadas en espigas. El fruto es una baya de unos 14 mm de largo. Crece en zonas áridas de las costas marinas y en las playas del lago de Valencia.

MALNUTRICIÓN *Estado patológico, general o específico, resultante de una carencia o de un exceso relativos de uno o más nutrientes esenciales, que puede manifestarse clínicamente o ser sólo perceptible mediante pruebas bioquímicas o fisiológicas.

MALOJILLO *Citronela.

MALOJO *Planta de maíz, o parte de ella, que por haber sido sembrada según un procedimiento especial, no puede dar frutos y se recolecta aún verde para ser utilizada como forraje.

MALTA *Granos germinados de cebada a los que se le han separado los tegumentos, el germen y las radículas. Se destina a la elaboración de cerveza. *Bebida no alcohólica hecha de cebada germinada, y de gran consumo popular en Venezuela. También se la llama cerveza negra.

MALTEADO *Germinación de semillas de cereales.

MALTINA *Principio activo de la malta, presente en varios cereales.

MALTOSA *Azúcar específico proveniente de la degradación del almidón por la maltasa.

MALVA *Malva* spp. *Hierba saborizante.

MALVASÍA *Tipo de uva y de vino generalmente dulce.

MALVAVISCO *Althaea officinalis*. *Planta malvácea cuya raíz se usa como emoliente.

MAMAR *Chupar con los labios y la lengua la leche de los pechos.

MAMEY *Mammea americana*. *Árbol de la familia de las Gutíferas o Clusiáceas, de hojas opuestas alargadas y de pequeñas flores blancas. Se cultiva en zonas cálidas. *Fruto de este árbol; redondo, de unos 15 cm de diámetro; con cáscara gruesa de color pardo y pulpa de color rojizo o amarillo intenso, dura, dulce, comestible. Se consume directamente o se usa para la elaboración de dulces o refrescos.

MAMÍFEROS *Animales homotermos que paren sus hijos vivos. Son vertebrados en los cuales los embriones están en comunicación con su madre a través de una placenta. Los pequeños se alimentan de leche de las glándulas mamarias de sus madres. La piel está cubierta de pelo y tiene

glándulas sudoríparas y sebáceas. Suelen tener formaciones córneas (uña, garras, pezuñas y cuernos). El ser homotermo les permite conquistar todos los biotopos de la tierra, adaptándose a los cambios de clima mediante el cambio de pelo, el letargo o las migraciones.

MAMILA *Tetero, biberón para alimentar a los niños.

MAMÓN *Melicoccus bijugatus*. *Árbol frondoso de la familia de las Sapindáceas de 15 a 30 m de altura, hojas compuestas y alternas de color verde brillante y flores pequeñas de color blanco verdoso, separadas las masculinas de las femeninas; su fruto es muy estimado. *Fruto de esta planta, redondo, de envoltura coriácea, pulpa gelatinosa, comestible, de sabor agrídulce y coloración rosada, rica en hierro y otros minerales. Algunos comen su semilla tostada. Sin. Macao, Maco.

MAMÓN CHINO *Litchi.

MAMURE *En Oriente, cesta de forma circular que usan los buzos para la recolección de ostras.

MANÁ *Rocío milagroso con el que Dios alimentó al pueblo de Israel en el desierto.

MANACA *Euterpe oleracea*. *Palma alta, abundante en el delta del Orinoco. Crece en grupos de 12 o más plantas, cuyos tallos de 8 a 20 m están sostenidos por una espesa masa de raíces aéreas. Su madera es de gran utilidad; las hojas sirven para hacer techos y fabricar cestos; el cogollo cocido, llamado palmito, es comestible. *Fruto de este árbol, baya redonda que contiene una semilla, cubierta por una cáscara donde está el aceite. Los warao la utilizan para elaborar el carato de manaca. Sin. Morroque, Palmito, Uassi.

MANAMANA *Anodus laticeps*. *Pez de agua dulce, de color gris y con presencia de numerosas y pequeñas escamas. Su carne es comestible, pero de escasa importancia comercial por la escasez de sus capturas. Disperso en el lago de Maracaibo y el Orinoco.

MANANTIAL *Agua que mana. *Nacimiento de las aguas.

MANAR *Brotar o salir un líquido de una parte.

MANARE *Cedazo, generalmente circular y de poca profundidad o casi plano, hecho de tiras de fibra vegetal entretrejidas alrededor de una base hecha de bejuco. *Especie de cesta, de forma rectangular o redonda, que se suspende del techo de la cocina para guardar alimentos. *Cesta redonda hecha en bejuco o carruso para lavar maíz, servir arepas, etc.

MANARE DE ARNEAR *Cesta redonda y plana, de base trenzada de aro circular fuertemente anudado, que se usa para airear o ventear los granos, especialmente el café y el maíz. *Cesta de forma circular hecha de fibra vegetal que se utiliza para cernir harina, especialmente de yuca, y para otros usos similares. *Aro de mimbre provisto de un enrejado generalmente de cañas, que se suspende del techo con la finalidad de colgar alimentos y objetos.

MANCHA, LA *Raza caprina con aptitud lechera formada en Oregon, EE.UU., en 1958, a partir del cruce entre cabras españolas y suizas.

MANCHEGO *Famoso queso español de pasta dura, elaborado con leche de oveja en la región de La Mancha.

MANDARINA *Citrus reticulata*. *Bajo este término se agrupan tipos muy variados, entre ellos verdaderas mandarinas, originaria de China y Japón, de cultivo muy antiguo; la naranja king (*C. nobilis*), probablemente un híbrido entre mandarina y naranja dulce; las tangerinas (*C. deliciosa*), de los países del Mediterráneo. Sus frutos son de cáscara intensamente coloreada y suelta. Son aplanados, oblongos, de 4 a 8 cm de diámetro, con la base hundida o prominente y el ápice hundido. La pulpa es jugosa, amarillo-rojiza.

MANDARINE *Licor de mandarina, de 40°, obtenido macerando la fruta en coñac.

MANDINGA *Red grande hecha de hilo y cuerda, especialmente de majagua, que se utiliza para

pescar en la costa y requiere no menos de 25 personas para manejarla.

MANDIOCA *Yuca. *Harina fina extraída de la raíz de la yuca o mandioca.

MANDOCA *Rosquilla hecha de harina de maíz, azúcar morena o papelón, queso y plátano maduro o yuca molida. Se fríe en aceite o en manteca de cochino. Sin. Manduca.

MANDU *Garcinia dulcis*. *Árbol de Malasia, perteneciente a las Gutíferas o Clusiáceas. *Fruto de esta planta, esférico, pequeño, jugoso y de color amarillo. Se come crudo o en jaleas. En Venezuela su cultivo es escaso.

MANDUCA *Mandoca.

MANERO *Nance.

MANGA *Fruta de una variedad de mango más redondeada, de mayor tamaño y aromática. *Manga de colar.

MANGA DE COLAR *Bolsa de tela, de forma cónica y boca ancha y redonda, usada para colar café. Sin. Marusa de colar.

MANGA PASTELERA *Bolsa de nylon u otro material, en forma de manga para decorar pasteles.

MANGABEIRA *Hancornia speciosa*. *Planta brasileña, utilizada tanto por el látex como por sus frutos. *Fruto de esta planta, esférico, de unos 5 cm de diámetro, de cáscara delgada y pulpa comestible.

MANGANESO *Oligoelemento presente en nueces y cereales y de manera poco significativa en los alimentos de origen animal. En el cuerpo está involucrado en el metabolismo de carbohidratos y lípidos y en la función cerebral. Es constituyente de algunas enzimas y activador de otras.

MANGARITOS *Ocumo.

MANGO *Mangifera indica*. *Perteneciente a la familia de las Anacardiáceas, como el marañón o merey. Probablemente originario de la península

malaya y regiones adyacentes de la India, su cultivo se remonta a unos 4.000 años. Fue introducido en América por dos vías, después del siglo XVI: de Filipinas a México, llevado por los españoles, y de India a Brasil, llevado por los portugueses. El árbol es de gran porte, alcanzando, a veces, hasta unos 40 m o más de altura. *Fruto de este árbol, drupa aplanada, de forma, tamaño y color muy variables, dependiendo de las variedades. El mango se come directamente o en forma de jugo, carato, jalea, conserva. Se le come pintón con sal, y en algunas zonas se le agrega verde a los hervidos de gallina y res.

MANGO DE BOCADO *Variedad de fruto pequeño, ovoide, muy perfumado y sin hebras.

MANGO DE HILACHA *Variedad de forma alargada, de corteza verde y que tiene en su pulpa muchas hebras.

MANGO JOBO *Taperiba.

MANGOSTÁN *Garcinia mangostana*. *Árbol de 5 a 12 m de altura, de las Gutíferas o Clusiáceas, de escaso cultivo en Venezuela. *Fruto de este árbol, baya aplanada, de color rojo a púrpura, de 3 a 7 cm de diámetro. Su pulpa es agrídulce, aromática y comestible. Sin. Mangostín.

MANGOSTÍN *Mangostán.

MANÍ *Arachis hypogaea*. *Planta leguminosa americana, rastrera, anual, con hojas paripinadas de 4 hojuelas, flores amariposadas, de color amarillas, con largos pedúnculos y legumbre ovalocilíndrica, contraída entre las dos semillas. *Fruto de esta planta, que es una cápsula indehiscente, con sus semillas, consumidas tostadas, de alto valor nutritivo en proteínas, grasas y vitamina PP. Sin. Cacahuete.

MANÍ GARRAPIÑADO *Golosina hecha de maní, pelado y tostado, recubierto de azúcar.

MANIRE *Manirote.

MANIRITO *Annona jahni*. *Árbol pequeño o arbusto de la familia de las Anonáceas, que alcanza hasta 6 m de altura, de hojas simples, alternas,

pubescentes al principio, luego glabras y oblongas, flores amarillosas y fruto oviforme. *Fruto de este árbol, ovoide, a veces oblongo, de 5 a 9 cm de largo, con muchas semillas y una pulpa blanca, comestible, de sabor agrídulce.

MANIROTE **Annona purpurea*. *Árbol pequeño de la familia de las Anonáceas, originario de América tropical, de copa redondeada y flores grandes de color amarillo intenso o anaranjadas. *Fruto de este árbol, de forma globular, de hasta 12 cm de diámetro, cubierto de protuberancias rígidas y piramidales, su pulpa es amarilla, dulce y comestible. Abunda en los Llanos. sin. Catigüire, Manire, Soncoya, Turagua.

MANJAR *Cualquier comestible. *Tipo de dulce venezolano que contiene maicena. *Dulce hecho con harina de maíz finísima o maicena, cocida, a la que se añade cualquier sabor, generalmente de frutas.

MANJAR BLANCO *Dulce elaborado a partir de la cocción de leche, canela, azúcar y maicena disuelta en poca cantidad de agua o leche fría y aromatizado finalmente con vainilla. Con él se suelen acompañar dulces en almíbar. *Plato español compuesto de pechugas de gallina, cocidas, deshechas y mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz.

MANJAR DE COCO *Postre elaborado a base de almíbar, leche y coco rallado o molido. Llevado de nuevo al fuego, se le adiciona almendras dulces, peladas y molidas. Lejos del fuego, se le añaden yemas de huevo batidas, cocinando la mezcla hasta que hierva, momento en el cual se vacía en un molde y se espolvorea con canela.

MANJARETE *Majarete.

MANO *Mazo de madera dura de unos 80 cm de largo, de forma cilíndrica y extremos redondeados, que se usa para majar los granos de maíz en el pilón. *Cada uno de los gajos que forman un racimo de plátanos, cambures, topochos, etc.

MANO DE MOLER *Piedra un poco plana para moler aliño o para triturar el maíz sancocado.

MANOJO *Hacecillo de hierbas que se puede coger con la mano.

MANTA *Manta birostris*. *Pez de la familia Mobulidae que mide más de 6 m de envergadura y llega a pesar 1.400 kg; es de color oscuro con la parte ventral blanca; tiene la cabeza muy ancha y aplastada, aletas cefálicas largas y cola en forma de látigo. Habita en el Caribe, en alta mar.

MANTECA *Grasa obtenida de los animales (especialmente vacunos y porcinos), y de algunos frutos (cacao, maní).

MANTECADA *Alimento horneado elaborado con una pasta de maíz y mantequilla. *Rebanada de pan untada, especialmente con mantequilla.

MANTECADO *Helado de leche con sabor a vainilla. *Panecillo hecho con harina de trigo, manteca, huevos y azúcar. *Pan amasado o preparado con manteca de cerdo.

MANTECO *Rapanea guianensis*. *Árbol cuya madera fue muy estimada como leña para cocinar en los Llanos.

MANTECO, EL *Antiguo mercado de Barquisimeto.

MANTEL *Tejido con que se cubre la mesa de comer.

MANTELERÍA *Juego de mantel y servilletas.

MANTEQUERA *Vasija de barro para almacenar y conservar la manteca de cerdo, una vez derretida y colada por tamiz.

MANTEQUILLA *Producto obtenido mediante batido de la leche o de la crema, y que no debe contener más de un 18% de materia no grasa, y de ella un 16% de agua como máximo. En la práctica, su composición media es de un 83% de lípidos, 1 a 2% de materia seca y del 15 al 16% de agua. Contiene una buena fuente de vitamina A y caroteno, aunque aporta una cantidad apreciable de colesterol. Su color amarillo se debe a los carotenoides consumidos por la vaca. Desde el punto

de vista nutricional, la mantequilla se digiere más rápidamente que otras grasas.

MANTEQUILLA DE MANÍ *Producto proveniente esencialmente de la trituración final del grano de maní tostado, al que se puede añadir una pequeña cantidad de azúcares, aceite hidrogenado y aditivos alimentarios para estabilizar la pasta de maní.

MANTEQUILLERA *Pieza de la vajilla que se emplea para servir la mantequilla.

MANTEQUILLERO *Recipiente hecho de tapan, con una abertura superior con una tapa y un orificio lateral cerrado con un pequeño trozo de madera que recibía la nata de la leche fresca para elaborar crema de leche.

MANZANA *Fruta del manzano, de forma globosa, corteza delgada y lisa, de pulpa carnosa con sabor ácido o ligeramente azucarado.

MANZANA CRIOLLA *Variedad de manzana cultivada en el país, con tendencia al sabor ácido.

MANZANA DE AGUA *Pomagás.

MANZANA INFERNAL *Dulce hecho de manzanas que se preparaba en Caracas a finales del siglo XIX y principios del XX, que consistía en cortar, cocer, aliñar y macerar las manzanas en caldo de esencias, cocinarlas y rociarlas de azúcar quemada, para colocarlas en pirámide y luego rociarlas abundantemente con ron y flamearlas.

MANZANILLA *Matricaria chamomilla*. *Hierba anual muy ramificada, de 20 a 60 cm de alto, perteneciente a las Compuestas o Asteráceas, originaria de Europa y el norte de Asia. La infusión de sus hojas se usa como tónico estomacal. Sin. Chamomila. **Anthemis nobilis*. Hierba anual muy ramificada. La infusión de sus hojas es usada para combatir inflamaciones de la boca y de la laringe. *Especie de aceituna pequeña. *Vino blanco andaluz de 12°, muy seco.

MANZANO *Malus pumila*; *M. sylvestris*; *M. communis*; *M. x domestica*; *Pyrus malus*. *Árbol rosáceo, de hojas ovaladas y flores blancas, cuyo fruto es la manzana.

MAÑOCO *Harina gruesa de yuca amarga, muy utilizada en el estado Amazonas como acompañante de las comidas. *Harina fermentada de yuca u otros tubérculos, con la cual se elaboran tortas o gránulos. Sin. Fariña. *Salvado de yuca tostado y diluido en agua. *Harina tostada de yuca, que puede conservarse largo tiempo.

MAÑOSA *Variedad de yuca de tallo verde y pecíolos rojos. *Raíz comestible de una variedad de yuca, dulce hasta los 7 meses y luego amarga.

MAPIRE *Cesto cilíndrico de boca ancha, tejido con fibras de hojas de palmera o de cocuiza. Está provisto de tiras del mismo material para llevarlo en la espalda y lo usan los indígenas para guardar y transportar alimentos, materiales de trabajo y hasta niños. *Especie de bolso plano, con un asa larga, tejido con hojas de palma. Se usa para guardar o transportar diversos objetos.

MAPOA *Recipiente similar a una sopera, típico del estado Bolívar.

MAPUEY *Dioscorea trifida*. *Hierba voluble de la familia de las Dioscoríaceas, de tallo lampiño y hojas anchas de 12 a 13 cm de largo. *Raíz tuberosa y comestible de esta planta. Parecida al ñame, pero de menor tamaño, de color blanco, rosáceo o violáceo por dentro, de consistencia algo granosa y rica en fécula. Sin. Aje.

MAPURITE *Fagara chiloperone*. *Árbol cuya madera fue muy estimada como leña para cocinar en los Llanos. **Collaphysus macropterus*. Bagre de agua dulce, muy voraz, con dos filas de dientes en el premaxilar superior y una sola en el inferior. De color blanquecino en el vientre y gris sobre los costados. Puede alcanzar unos 70 cm de largo. De gran importancia comercial, y se comercializa en fresco y salado. Se encuentra en la cuenca del Orinoco.

MAQUI *Aristolelia chilensis*. *Arbusto liliáceo, con fruto dulce, algo astringente, empleado en mermeladas y helados en Chile. Sin. Koelón.

MARA *Cesta grande, de tejido muy abierto, hecha con caña brava y bejuco que se usa principalmente para transportar pescado. *Cesta plana y redonda hecha de bejuco que se utiliza para transportar, generalmente sobre la cabeza, frutas o pescado.

MARACUYÁ *Parchita.

MARANG *Artocarpus odoratissimus*. *Árbol grande, de hasta 20 m de alto, perteneciente a las Moráceas, de copa irregular. *Fruto grande con muchas semillas, de pulpa blanca, comestible y sabor agridulce.

MARANTA *Maranta arundinacea*. *Planta herbácea tropical, de las Marantáceas, que mide hasta 1,5 m de alto. *Rizoma de esta planta, del cual se extrae un almidón conocido como sagú de San Vicente, por ser esta isla antillana la principal área productora. Sin. Arrowroot, Arrurruz, Arrurruz de las Antillas, Sagú.

MARAÑÓN *Merey.

MARAÑUELAS *Capuchina.

MARAO *Strongylura marina*; *Tylosomus crocodilus*. *Pez marino de hasta 1 m de largo y 4 kg de peso, con mandíbulas prolongadas en forma de pico. Con el dorso verde oscuro, con dos líneas rojas a cada lado de la línea media dorsal y flancos verde oscuro. Vive cerca de las costas insulares y continentales. Especie comestible, que se consume principalmente salada y se comercializa sólo en algunos mercados locales de las poblaciones costaneras. Su aceptación es limitada por tener huesos y carne de color verde. **Hemirhamphus brasiliensis*. Pez marino de más de 40 cm de largo; de color azul oscuro en el dorso, que cambia a blanco en el vientre. Se usa como carnada en la pesca deportiva.

MARAO MACHETE *Ablennes hians*. *Pez marino muy pequeño, de color azul muy oscuro, casi negro. Especie comestible, pero de comercia-

lización limitada a los mercados locales de las poblaciones costaneras.

MARAPA *Nombre del fruto del jobo. *Bebida refrescante preparada con el fruto del jobo.

MARARÁ *Martinezia elegans*. *Palmera provista de un rizoma del que nace cierto número de troncos, de 6 a 7 m de altura. *Fruto rojo del mismo nombre, del grosor de una avellana comestible, una vez quebrada la dura cobertura exterior de la nuez. Crece en los llanos de Barinas.

MARASMO *Forma grave de malnutrición proteico-calórica, que aparece sobre todo en los lactantes y se caracteriza por disminución de la masa magra y de la grasa subcutánea, retraso en el crecimiento y muy bajo peso corporal. Además de la escasez de alimentos, otros factores (como las infecciones) pueden desempeñar un papel etiológico.

MARBETE *Cédula o etiqueta que se adhiere a las mercancías con indicaciones.

MARCHANTE/TA *Persona que vende mercancías, especialmente alimentos, en un lugar fijo como, por ejemplo, un establecimiento comercial o un mercado.

MAREA ROJA *Explosión repentina de la población de algas rojas, plantas unicelulares, las cuales liberan neurotoxinas que, en algunos casos, son letales para los peces y venenosas para la población humana.

MARGARINA *Sustituto de la mantequilla creado en 1869, obtenido mediante la combinación de grasas y aceites vegetales comestibles, solos o mezclados con grasa de leche. La margarina contiene aproximadamente un 85% de lípidos y un 15% de agua. También puede incluir colorantes y aromatizantes.

MARGARITA *Pecten ziczac*. *Molusco. Es una concha más bien escasa. Se prepara casi siempre sancochada para ser comida con jugo de limón. *Coctel a base de tequila, triple seco y jugo de lima o toronja.

MARICHAPA *Cichla ocellaris*. *Pez fluvial de hasta 70 cm de largo y varios kilos de peso. Coloración variable de acuerdo con las etapas del desarrollo; cuerpo amarillo dorado o verde amarillento con tres manchas circulares u oblongas negras bordeadas de amarillo; abdomen blanquecino; mancha negra rodeada por un círculo amarillo en la aleta caudal. Presenta en estado adulto una tonalidad oscura en el dorso. Su carne es de excelente calidad. Es frecuente en los canales secundarios del río Orinoco.

MARICULTURA *Cultivo de organismos marinos bajo condiciones naturales, controladas o semicontroladas por el hombre.

MARINADA *Líquido en el cual se maceran carnes o pescados; generalmente se trata de un vino perfumado con hierbas aromáticas.

MARINAR *Macerar.

MARINERA, A LA *Manera de preparar pescados a base de cebolla, perejil, tomillo, laurel y vino blanco.

MARISCOS *Invertebrados acuáticos con concha o exoesqueleto, normalmente moluscos o crustáceos. Sin. Frutos de mar.

MARKOUK *Pan libanés, hecho con masa de maíz fermentada con levadura de masa agria.

MARMITA *Olla de metal con tapadera ajustada y una o dos asas.

MARMITAKO *Plato típico vasco, que consiste en un guiso de pescado, generalmente atún o bonito, con papas y pimentones.

MARRANA *Denominación antigua para el tocino fresco, vendido sólo en algunas épocas del año en las que había matanza de cerdos.

MARRANO *Cochino.

MARRANO DE MONTE *Báquiro.

MARRASQUINO *Licor dulce, típico de algunas regiones yugoslavas e italianas, preparado a

base de una cereza negra amarga llamada marsala, fermentada y destilada, a la que se añade miel y azúcar.

MARRONS GLACÉS *Castañas confitadas. *Dulce de castañas en almíbar y vainilla.

MARSALA *Reputado vino de postre italiano, oscuro, generalmente dulce, hecho con un vino blanco aromático llamado Passito, aguardiente y jarabe de uva. Se usa, al igual que el moscatel, como aperitivo, con postres y en la preparación de guisos. *Cereza negra de sabor amargo, que se utiliza para la elaboración del marrasquino.

MARSHMALLOWS *Masmelos.

MARTINICA *Citrus maxima*; *C. grandis*. *Cítrico. Variedad de toronja agria con la forma de una pera; su corteza se utiliza para hacer dulces.

MARUMI *Fortunella japonica*. *Variedad de cítrico, de fruto esférico o achatado, de 2,5 a 3 cm de diámetro.

MARUSA *Bolsa de fibra de fique, cocuiza o sisal, o de tela burda, provista de asa; se usa para transportar alimentos y objetos pequeños o para dar de comer a las bestias de carga.

MARUSA DE COLAR *Manga de colar.

MARYLAND *Raza de cerdos en formación, obtenida del cruzamiento de las razas Landrace y Berkshire; con manchas negras y blancas, cabeza alargada y orejas erectas.

MASA *Mezcla espesa, blanda y consistente, que resulta de incorporar un líquido con una materia pulverizada, y, especialmente, la de harina con agua y levadura, con la que se hace pan.

MASA DE COCORRÓN *Manjar hecho de almidón, huevos, papelón, canela, anís, clavos de olor y mantequilla, que se hornea. Receta del siglo XIX.

MASA DE MAÍZ *Maíz pilado cocido, molido y amasado.

MASA DE PAN *En el llano, harina de maíz sancochada.

MASACOTE *Alimento que, por estar excesivamente cocido, se ablanda y apelmaza. Sin. Mazacote.

MASACOTUDO/DA *Aplicado a una cosa, especialmente un alimento, que ha adquirido una consistencia pastosa y desagradable. Sin. Mazacotudo/da.

MASAGUERO *Crenicichla macrophthalma*. *Pez de mar de forma semicilíndrica y caracterizado por una aleta muy desarrollada.

MASALÁ *Condimento muy usado en la costa de Paria coloreado con azafrán, y hecho con una variedad muy aromática de jengibre. Se parece mucho a la mostaza cuando está pulverizado. *Especie de curry empleada en la costa oriental venezolana, por influencia de los hindúes de la cercana isla de Trinidad.

MASALÁ DE CACHEMIRA *Pasta a base de cilantro, jengibre y ají usada como condimento en Cachemira, India.

MASATO *En los Andes, bebida refrescante, poco fermentada, hecha con la mezcla cocida de harina de arroz y de trigo, melado cocido de papelón, hojas de naranjo y clavos de olor. También suele hacerse de maíz o arroz solos, colados y cocidos. Sin. Mazato.

MASCAR *Triturar los alimentos con la dentadura.

MASMELOS *Marshmallows, producto de confitería de textura esponjosa y sabor dulce.

MASTUERZO *Lepidium sativum*. *Planta herbácea, hortense, de las Crucíferas o Brasicáceas, de sabor picante.

MASÚO *Según la creencia popular, pescado que se descompone por haber recibido luz de la luna.

MAT *Phaseolus aconitifolius; Vigna aconitifolia*. *Leguminosa. Variedad de frijol pequeño, de color negro o gris, moteado, de 4 a 5 mm de longitud.

MATA *Cualquier planta, menos los árboles grandes y maderables. *En el Zulia, vasija en que se recoge la leche cuando se ordeña.

MATACÁN *Cérvido de poca alzada.

MATACHÍN *Matarife.

MATADERO *Lugar donde se mata el ganado destinado para el consumo público.

MATAJEY *Avispa larga de color negro con ribetes amarillos, de unos 5 mm, armada de aguijón. Produce panales globosos, llenos de una miel espesa y abundante. Sin. Matejey. *En Oriente, panal.

MATALOTAJE *Provisiones, bastimento o avío que se lleva cuando se hace un viaje, especialmente por tierra.

MATAMBA *Albarico.

MATAMBRE *Carne de res que está entre las costillas y la piel.

MATARIFE *Encargado de sacrificar animales en un matadero. Sin. Jifero, Matachín.

MATE *Ilex paraguariensis*. *Árbol bajo, perteneciente a las Aquifoliáceas; de copa densa. *Hoja de este árbol usada para elaborar una bebida estimulante. *Infusión de hojas de mate.

MATÉ *Bebida de la península de Paria, que consiste en un guarapo de papelón al que se le agrega clavos de especia, canela, y algunas veces ron. Se sirve fría en vasos de barro.

MATEJEY *Matajey.

MATERA *En un ható, lugar en donde se deposita y enfría la leche antes de llevarla a las fábricas de productos lácteos.