



# DICCIONARIO DE VOZES CULINARIAS

LÁCYDES  
MORENO  
BLANCO

**BC**  
Biblioteca  
Básica DE  
Cultura  
Colombiana

■ cocina ■





**DICCIONARIO  
DE VOZES  
CULINARIAS**

**LÁCYDES  
MORENO  
BLANCO**

**BC**  
-cocina-

*Catalogación en la publicación – Biblioteca Nacional de Colombia*

Moreno Blanco, Lácyses, autor

Diccionario de voces culinarias [recurso electrónico] / Lácyses Moreno Blanco; [presentación, José Rafael Lovera]. – Bogotá : Ministerio de Cultura : Biblioteca Nacional de Colombia, 2016.

1 recurso en línea : archivo de texto PDF (978 páginas). – (Biblioteca Básica de Cultura Colombiana. Cocina / Biblioteca Nacional de Colombia)

ISBN 978-958-8959-58-0

1. Cocina – Diccionarios 2. Gastronomía - Diccionarios 3. Cocina – Terminología - Diccionarios 4. Libro digital I. Lovera, José Rafael II. Título III. Serie

CDD: 641.503 ed. 23

CO-BoBN- a995153

**Mariana Garcés Córdoba**

MINISTRA DE CULTURA

**Zulia Mena García**

VICEMINISTRA DE CULTURA

**Enzo Rafael Ariza Ayala**

SECRETARIO GENERAL

**Consuelo Gaitán**

DIRECTORA DE LA BIBLIOTECA NACIONAL



**Javier Beltrán**

COORDINADOR GENERAL

**Jesús Goyeneche**

ASISTENTE EDITORIAL Y DE INVESTIGACIÓN

**Sandra Angulo**

COORDINADORA GRUPO DE CONSERVACIÓN

**Paola Caballero**

RESPONSABLE DE ALIANZAS

**Talia Méndez**

PROYECTOS DIGITALES

**Camilo Páez**

COORDINADOR GRUPO DE COLECCIONES Y SERVICIOS

**Patricia Rodríguez**

COORDINADORA DE PROCESOS ORGANIZACIONALES

**Fabio Tuso**

COORDINADOR DE PROCESOS TÉCNICOS

**Sergio Zapata**

ACTIVIDAD CULTURAL Y DIVULGACIÓN

**José Antonio Carbonell**

**Mario Jursich**

**Julio Paredes**

COMITÉ EDITORIAL

**Taller de Edición • Rocca®**

REVISIÓN Y CORRECCIÓN DE TEXTOS,  
DISEÑO EDITORIAL Y DIAGRAMACIÓN

**eLibros**

CONVERSIÓN DIGITAL

**Adán Farías**

CONCEPTO Y DISEÑO GRÁFICO

Con el apoyo de:

**BibloAmigos**

ISBN: 978-958-8959-58-0

Bogotá D. C., diciembre de 2016

© Universidad Externado de Colombia

© 2008, Universidad Externado de Colombia

© 2016, De esta edición: Ministerio de Cultura –  
Biblioteca Nacional de Colombia

© Presentación: José Rafael Lovera

Material digital de acceso y descarga gratuitos con fines didácticos y culturales, principalmente dirigido a los usuarios de la Red Nacional de Bibliotecas Públicas de Colombia. Esta publicación no puede ser reproducida, total o parcialmente con ánimo de lucro, en ninguna forma ni por ningún medio, sin la autorización expresa para ello.

# ÍNDICE

|                |    |
|----------------|----|
| ▪ PRESENTACIÓN | 9  |
| ▪ PÓRTICO      | 15 |
| ▪ ABREVIATURAS | 21 |

## A

---

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| ▪ AFORISMOS DE UN GASTRÓNOMO | 25  |
| <i>ARROZ VERDE</i>           | 131 |

## B

---

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| ▪ UN BUEN MÉTODO DE VIDA     | 133 |
| <i>BACALAO A LA CATALANA</i> | 188 |

## C

---

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| ▪ EL HORNO DEL PAN —FRAGMENTO— | 189 |
| <i>CONFIT DE CEBOLLA</i>       | 304 |

## CH

---

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| ▪ DE LA CHICHA DE MAÍZ       | 305 |
| <i>CHULETAS DE CERDO CON</i> |     |
| <i>MERMELADA DE MORAS</i>    | 347 |

## D

---

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| ▪ COMO Y VIVO                   | 349 |
| <i>DULCE HAITLANO DE BATATA</i> | 372 |

## E

---

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| ▪ LA COCINA HELENÍSTICA.        |     |
| LOS SIETE COCINEROS LEGENDARIOS | 373 |
| <i>ESCOVITCH</i>                | 402 |

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| <b>F</b>                                  |     | <b>M</b>                                   |     |
| ▪ EL MERCADO                              | 403 | ▪ LA COCINA                                | 561 |
| <i>FUSILLI CON SALSAS DE NUECES Y AJO</i> | 431 | <i>MASSALA MIA</i>                         | 634 |
| <b>G</b>                                  |     | <b>N</b>                                   |     |
| ▪ EL GORRO DE COCINERO                    | 433 | ▪ ALABANZA AL PAN                          | 635 |
| <i>GANOUG GANOUG</i>                      | 472 | <i>NIÑOS ENVUELTOS - OISEAUX SANS TÊTE</i> | 650 |
| <b>H</b>                                  |     | <b>Ñ</b>                                   |     |
| ▪ EL MUNDO DE LA BATATA                   | 473 | ▪ EL HERMANO AUSENTE                       |     |
| <i>HUEVOS A LA BORGOÑA</i>                | 494 | EN LA CENA PASCUAL                         | 651 |
|   |     | <i>ÑAME EN TORTA</i>                       | 655 |
| <b>I</b>                                  |     | <b>O</b>                                   |     |
| ▪ EL GOURMET Y EL TOMATE                  | 495 | ▪ ELOGIO DEL MAÍZ —FRAGMENTO—              | 657 |
| <i>ISLA FLOTANTE</i>                      | 504 | <i>OSSOBUCCO</i>                           | 669 |
| <b>J</b>                                  |     | <b>P</b>                                   |     |
| ▪ ESTA PIEDRA DE MOLER AJÍ                | 505 | ▪ DIVAGACIONES SOBRE LAS PAPAS             | 671 |
| <i>JAMBALAYA DE POLLO Y MARISCOS</i>      | 519 | <i>PILAFF AL CURRY</i>                     | 757 |
| <b>K</b>                                  |     | <b>Q</b>                                   |     |
| ▪ LA MESA DE MONTEZUMA                    | 521 | ▪ EL ALMUERZO                              | 759 |
| <i>KUGEL DE TALLARINES</i>                | 530 | <i>QUEROMAIS</i>                           | 767 |
| <b>L</b>                                  |     | <b>R</b>                                   |     |
| ▪ AROMA DE CAFÉ                           | 531 | ▪ ODA AL COPUZ                             | 769 |
| <i>LANGOSTINOS DEL GOLFO A LA CRIOLLA</i> | 553 | <i>RÉCHAUFFÉE DE POLLO AL CURRY</i>        | 801 |
| <b>LL</b>                                 |     | <b>S</b>                                   |     |
| ▪ MIS AJOS                                | 555 | ▪ LA SED                                   | 803 |
| <i>LEGUMBRES A LA GRIEGA</i>              | 559 | <i>SALMÓN CON MOSTAZA Y MIEL</i>           | 849 |

---

**T**

- A UN TAMAL 851
- TABBOULE* 896

---

**U**

- EL MERCADO 897
- UDANG BAKAR* 904

---

**V**

- A UNA COPA DE VINO 905
- VICHYSOISE* 921

---

**W**

- FRUTAS EXÓTICAS 923
- WATERZOOI* 928

---

**X**

- EPÍSTOLA A DON DIEGO DE MENDOZA 929
- PAN DE BANANO* 933

---

**Y**

- LA MACADAMIA 935
- SOPA DE ESPINACAS CON YOGUR* 943

---

**Z**

- CHICHA —TROVA— 945
- ZANAHORIAS CON MOSTAZA A LAS HIERBAS* 957
  
- ALACENA DE POETAS Y CRONISTAS 959
- SELECCIÓN BIBLIOGRÁFICA 967



## ▪ PRESENTACIÓN

USUALMENTE PENSAMOS QUE LA terminología científica, particularmente la de la química y la de la medicina, es muy complicada. Cuesta retenerla y por más que se den claves etimológicas, como recursos de comprensión y nemotecnia, no deja de causar, al no profesional, desasosiego y desorientación. Pero este efecto laberíntico no es privativo de las mencionadas disciplinas, sino que también afecta ámbitos de la vida cotidiana cuya nomenclatura, pese a que se considere familiar, suele sorprendernos, develando nuestra ignorancia. Esto sucede dentro de los límites de nuestra propia lengua y aumenta considerablemente cuando se pretende abarcar un ámbito universal que cubra varios idiomas. No escapa a este obstáculo de la debida comprensión intercultural el muy extenso vocabulario de la cocina. De allí que sea para todo lector un alivio el encontrar un instrumento que le permita superar esa especie de limitación. Cuando leemos un texto cualquiera rápidamente percibimos, no sin cierta angustia, las dificultades de comprensión que se nos presentan y es entonces cuando sentimos con urgencia la necesidad de consultar un buen diccionario.

El léxico que tiene el lector en sus manos viene a llenar esa insuficiencia en una materia cuya importancia está más allá de toda discusión. La actividad de comer es base primordial de la existencia, pero no sólo tiene que ver con la supervivencia, sino que se extiende

al vasto campo de la cultura. A medida que enriquecemos adecuadamente nuestro lenguaje avanzamos en el conocimiento de nuestros semejantes y del mundo que nos rodea, por eso uno de los medios más eficaces de la comunicación es un buen diccionario. Este ensancha a la vez el propio conocimiento y la mutua comprensión con nuestros semejantes. La relación estrecha que existe entre cocina y lenguaje llega al extremo de que se haya sostenido que el segundo se origina en aquella actividad básica. Práctica destinada a satisfacer la necesidad primordial del sustento, desde muy temprano requirió el trabajo de los integrantes de la horda y la determinación de ciertas operaciones que fueron, a fuerza de ser repetidas, convirtiéndose en costumbre y reflejándose en una especie de habla primitiva. El descubrimiento del uso del fuego contribuyó notablemente al desarrollo de esas técnicas de cocción que en los tiempos más remotos se transmitían primero mediante la gesticulación y más adelante verbalmente. Si bien al comienzo se proferían voces naturales, algo así como exclamaciones, con el paso del tiempo se fueron articulando hasta llegar a convertirse en lenguaje.

Este *Diccionario de voces culinarias*, así con *z*, a la manera del siglo XVI, se debe al avezado conocimiento lexicográfico de uno de los más ilustres gastrónomos colombianos que supo armonizar su inclinación por los fogones con una curiosidad lingüística que lo llevó durante varios lustros a indagar los vocablos propios del arte coquinar: Lácides Moreno, quien fue además periodista, diplomático, miembro de número de la Academia Colombiana de la Lengua y poseedor de una notable y extensa biblioteca especializada en la materia primordial de su interés, que hoy reposa en la institución de enseñanza Academia de Cocina Verde Oliva de Bogotá, por cesión que le hiciera en vida su propietario.

Refiriéndose a este diccionario, José Antonio Carbonell, en la biografía del autor, asienta:

Vale la pena insistir en que este gran catálogo de términos especializados, pese a su rigor y fundamentada investigación, fue preparado, como él mismo lo indica, como un gozo del idioma, de la expresión escrita. Entre las definiciones se incluyen poemas, dichos o recetas. Leer sus enunciaciones y descripciones resulta placentero e ilustrativo. Se nota el afecto por las palabras, el gusto por desentrañar su íntimo significado. Las palabras no mueren del todo —sostiene—, conservan el misterio de su significación a través del tiempo, y, por su gracia, su duende, vale la pena resucitarlas para bien de la cultura (*Lácydes Moreno. La palabra y el fuego*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2015, pág. 92).

Entrañable amigo de muchos años, en carta que me dirigí al enviarme un ejemplar de la primera edición de este *Diccionario*, me decía:

Se trata de un largo esfuerzo, que, como digo en el Pórtico, carece de pretensiones científicas o de sabiduría filológica, pues en el fondo lo que buscaba era un diccionario algo alegre, ameno, útil a quienes nos acercamos a la cocina como fuente de fraternidad, de nobles placeres. No sé si lo conseguí.

Bogotá, enero 22 del 2009.

Por supuesto que lo logró, y tenemos la seguridad de que quien lo lea, no sólo como consulta sino también como entretenimiento, convendrá en que el autor alcanzó su meta.

No han sido frecuentes en nuestra lengua vocabularios como el presente. Quizá podríamos citar como antecedente el *Diccionario general de cocina*, del famoso cocinero y gastrónomo Ángel Muro —publicado en Madrid por Ricardo Álvarez y José María Faquineto, 1892, dos volúmenes—. Sin embargo, el repertorio de Lácydes Moreno me hace recordar el muy divulgado *Le grand dictionnaire de cuisine* de Alexandre Dumas —publicado en París por Alphonse Lemerre Editeur, 1873—, por el hecho de ser también excelente muestra en la cual se unen la gracia y el buen estilo literario con los conocimientos de cocina.

Como seguramente la lectura del sabroso libro que presentamos abrirá el apetito del lector sin que el haberlo devorado le haya dejado satisfecho, añadimos un breve recuento bibliográfico del autor a fin de que pueda prolongarse su disfrute:

*Gobierno y cultura*, (1957), Bogotá: Cosmos.

*Gastronomía y cerveza*, (1994), Bogotá: Bavaria-Zalamea Fajardo & Cía. Prólogo de Alberto Zalamea.

*Sabores del pasado: recetas de El Estuche*, (1995), Prólogo, selección y notas de Lácides Moreno. Bogotá: Voluntad. Segunda edición (1999). Bogotá: Panamericana.

*Recetas de la abuela*, (1998), Bogotá: Planeta. (En el 2000, Planeta editó estos libros en formato pequeño y en cinco volúmenes).

*80 años de la cocina*, (2001), Bogotá: Respin, IM Editores.

*Olimpica 50 años*, (2004), Bogotá: Somos Editores.

*Cocina de siempre*, (2007), Bogotá: Planeta.

*Diccionario de voces culinarias*, (2008), Bogotá: Universidad Externado de Colombia.

*Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*, (2012), Edición y selección de Juliana Duque y José Antonio Carbonell. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia (BBCTC), tomo 14. Bogotá: Ministerio de Cultura.

Sobre el autor:

Carbonell, José Antonio. *Lácides Moreno. La palabra y el fuego* (2015). Bogotá: Ministerio de Cultura.

En este último se encontrará una bibliografía integral que incluye: prólogos, prefacios y fascículos, revistas y periódicos, disertaciones y lecturas, ponencias, conferencias principales y entrevistas.

¡Buen provecho!

JOSÉ RAFAEL LOVERA

*A la Academia Colombiana de la Lengua,  
adonde llegan también en el léxico  
las quejumbres del puchero  
y los aromas de la olla.*



## ▪ PÓRTICO

LA COCINA, ESENCIALMENTE EL HOGAR, desde que nació con el fuego primigenio y asombró al hombre en sus soledades, comprende todo un arte y una ciencia. Es un mundo de deliciosos encantamientos anímicos y con léxico determinante para distinguir las sápidas combinaciones o, si lo prefieren, las contagiosas sazones y reacciones del gusto. Pero es también una cantera de la cultura, de la que brota el nombre de los instrumentos que desde las primeras eras de la civilización no han cesado de evolucionar para una mejor eficacia del ejercicio frente al fogón, creciendo así el caudal de términos o expresiones que la determinan, hasta el punto de que la cocina y sus circunstancias comprenden un lenguaje particular. Peroles, hornos, parrillas, cuchillos, cucharones, trinchantes, marmitas, en fin, toda la utilería cocinera se hermana con el nombre de las salsas, de los estofados, de los picadillos, de los pasteles o de las cremas succulentas, así como el de los productos mismos, todo lo cual ha permitido una mayor comunicación del deleite entre los mortales.

Y en torno a este lenguaje tan específico han florecido los nombres de las hierbas, de las especias, los animales, los frutos, delirios de la naturaleza que confluyen hacia la olla sobre el fuego para posible felicidad del hombre. Por lo demás, cada día se crean y recrean platos, así como técnicas y procedimientos en la cocina que exigen

instrumentos de expresión, esto es, del lenguaje inteligente para un cabal ordenamiento conceptual.

Con base en esas sencillas reflexiones, hicimos el trabajo que entregamos ahora, no sin advertir que tras un largo viaje por textos y recetas, muchos de ellos antiguos, fuimos precisando que la cocina es comunicación constante, que ella se enriquece y renueva culturalmente por los intercambios de productos y técnicas, como sucedió históricamente con el descubrimiento del Nuevo Mundo, que dio paso a una transculturación culinaria de imprevisibles repercusiones y al nacimiento de nuevos vocablos, muchos de ellos llenos de euforia y colorido. Siempre llamaron nuestra atención y los fuimos recopilando, afición que se vio favorecida con nuestros recorridos por diversos pueblos, en su mayoría contrastados en su sentido de la civilización y de los hábitos coquinaros. Pero quizá fue en una isla del Caribe, desde una colina donde habitábamos, mientras que en la arbolada llanura se encendían las quejumbres del vudú, donde nos empecinamos en cierto ordenamiento del material recopilado para nuestra personal complacencia. Y con el tiempo nos pareció que este acervo podía ser útil a quienes de una u otra manera se interesan por el arte de la cocina.

El *Diccionario de voces culinarias*, en el curso de su preparación, ha tenido varias obsesiones. En primer término, la de registrar en sus páginas la mayor cantidad de voquibles de estirpe americanista, pues es sorprendente ver cómo cambia de una región a otra el nombre de muchos de los productos o platos que tienen un mismo origen o característica, creándose así una lamentable confusión entre los países afines. E inclusive, porque muchos de esos nombres con raíces taínas, quechuas, aztecas, cumanagotas, muiscas o africanas se expresan con encantadora musicalidad y punzante grafismo, todo lo cual ha venido en nuestro continente a acrecentar con eficacia el caudal del lenguaje culinario sin merma del tesoro lingüístico que en este orden aportó la lengua española.



Y también algo sobre el puro. Desde que Colón, en su primer viaje, y los navegantes Rodrigo de Jerez y Luis de Torres descubren el sortilegio y el extraño deje de la hoja de tabaco, este fue uno de los productos de América que entre peripecias y éxitos se universalizó en las costumbres de casi todos los pueblos de la tierra. Es que un buen puro, para muchos, es el complemento de una grata y opípara comida. Ya en calma para el ánimo no hay como el deleite de ver navegar en los aires las volutas de humo, mientras las ensoñaciones hacen también su tránsito. Seleccionarlo en su caja de madera, que es un estuche de atractiva gracia, y el color de su capa, según la predilección, es un hondo goce. El *oscuro* es casi negro; el *machuro*, castaño fuerte; el *machuro colorado*, simplemente castaño; el *colorado*, castaño rojizo; el *colorado claro*, castaño suave; el *claro*, el típico color tabaco; el *doble claro* es un verde leve. Todo un cromatismo en el que la sensibilidad del tabaquero ha hecho prodigio de arte.

Él tiene también su léxico que encierra las circunstancias del cultivo, de su procesamiento, de su feliz acabado. Como homenaje por las satisfacciones que nos ha dado en las soledades, hemos registrado, asimismo, los principales términos relacionados con el puro. ¿Qué sabemos de *vitola*, de *capote*, de *ligada*, de *chaveta*, de *andullo*?

En este *Diccionario* hemos dado entrada asimismo a ciertas manifestaciones de la cibaria japonesa, no sólo porque esta hermética y delicada cocina se ha puesto de moda entre nosotros por la vertiente estadounidense, más que por un empeño directo, sino a causa de que conlleva un poco de saudades personales, y perdóneseme la licencia sentimental. Es que como diplomático colombiano, viví muchos años en el Japón encantador y allí elegí a la compañera de nuestros días, de manera que en el coto de las manifestaciones íntimas, Misuzu-chan ofrecía cotidianamente la sopa de miso con tofu, o el *makizushi* de atún marinado; el *sukiyaki* de carne o un delicioso tempura, para que no olvidáramos una cocina que puede considerarse dentro de la familia

vegetariana, pero enriquecida con el aprovechamiento de todos los frutos del mar. Con esos elementos, la sutileza artística y la predilección por los dones de la naturaleza han hecho el resto. Las algas marinas; el *takenoko*, retoño de bambú cocido; el *wasabi*, raíz picante sin la cual no se apreciaría el sushi; el *daikon*, nabo gigante de extrañas formas sensuales, muchas veces, son de gran aprovechamiento dentro de la dieta japonesa. Y las flores, como la del crisantemo, *kiku*, elevan el encanto de ciertas sopas, y cuando las hojas son más grandes, sirven para ensaladas. Esta cocina, inspirada en mucho por la austeridad zen, ha influido, además, por sus secretos encantos en la cocina de Occidente, especialmente a partir de los ensayos de *Nouvelle cuisine*, que perseguía cierta ligereza, cierto equilibrio entre sus componentes, e inclusive la estética para darle una visión más sugestiva.

Pensamos, pues, que parte de este material podría ser también útil a los enamorados de la cocina.

Por otra parte, y hasta donde nos fue posible, abundamos en muchos platos y productos de la comida acriollada de nuestro continente, con especial y explicable énfasis del fogón colombiano.

El *Diccionario de voces culinarias* carece de toda pretensión científica, así como de la aspiración al máximo rigor lexicográfico; ha sido más bien consecuencia de una labor alegre, casi pudiéramos decir sibarítica, con algo de regocijo o divertimento en su elaboración.

Aquí las voces, sí, con z, como se le ocurrió a un erudito antillano y a la usanza portuguesa, se fueron registrando con sus aromas, sus sabores, con su alquimia gustativa muchas veces, de manera que las palabras, al contrario de otros diccionarios donde las entradas son conceptualmente frías, en este aparecen con vida propia y su duende, que muchas veces hacen volver a la memoria los sabores perdidos. Inclusive, muchas de esas voces resurgen con aire de cierto arcaísmo, rescatadas aquí con su permanente valor para revelarnos cómo se comía en antaño, cuáles eran los productos más familiares, cuáles eran las

técnicas de otros tiempos para magnificar la cocina. Es que las palabras no mueren del todo, ellas conservan el misterio de su significación a través de las épocas, y por su gracia, su duende, bien vale la pena resucitarlas para conveniencia de la cultura y, si es de la cultura culinaria, con más razón.

En este orden, válidas son las bellas reflexiones de Álex Grijelmo, cuando observó: «Las palabras arraigan en la inteligencia y crecen con ella, pero traen antes la semilla de una herencia cultural que trasciende al individuo. Viven, pues, también en los sentimientos, forman parte del alma y duermen en la memoria. Y a veces despiertan, y se muestran entonces con más vigor, porque surgen con la fuerza de los recuerdos descansados».

Desde los antiguos, la comida y el vino que alegra los espíritus fueron musas propicias para los poetas. Las entrañables viandas, las pregoneras de dulces, los frutos de la tierra, los peces o mariscos, habitantes de las azuladas o verdes aguas, han volado por la imaginación de los hombres para trocarse en el júbilo del poema o de la crónica, como en las voces del uruguayo Gastón Figueira, el ecuatoriano Carlos Germán Belli, el español Agustín de Foxá, el puertorriqueño Luis Palés Matos o el colombiano Juan Gustavo Cobo Borda, entre otros, cuyos acentos registramos en estas páginas para complacencia del espíritu.

*Diccionario de voces culinarias* abriga una sola esperanza: que sea útil a quienes estudian con empeño profesional la cocina, precisamente cuando este oficio encuentra cada día más fervorosos adherentes; a los aficionados al arte cibario, e inclusive a las amas de casa, que en materia de cocina muchas veces oyen repicar las campanas y no saben dónde es la misa. Y —¿por qué no decirlo?— asimismo a los profesionales del fogón, quienes, en el aquelarre de los peroles y trinchantes, es posible que olviden o confundan un término o el nombre que lleva un suculento guiso.

LÁCYDES MORENO BLANCO

Al ultimar esta grata labor, llegamos a una feliz conclusión: la cocina, como el amor, es el arte de aderezar y de manejar el fuego. Conocer el prodigioso mundo de sus palabras es otro encantamiento.

LÁCYDES MORENO BLANCO

## ▪ ABREVIATURAS

|             |                 |           |                 |
|-------------|-----------------|-----------|-----------------|
| adj.        | adjetivo        | Caq.      | Caquetá         |
| Alem.       | Alemania        | Car.      | Caribe          |
| altipl.     | altiplano       | C/gena.   | Cartagena       |
| Amaz.       | Amazonía        | Cas.      | Casanare        |
| Amer.       | Americanismo    | clás.     | clásico         |
| Amér. Cent. | América Central | cm        | centímetros     |
| Ant.        | Antioquia       | Col.      | Colombia        |
| antig.      | antiguamente    | Córd.     | Córdoba         |
| Antill.     | Antillas        | C. Atlá.  | Costa Atlántica |
| aprox.      | aproximadamente | C. Pacíf. | Costa Pacífica  |
| ár.         | árabe           | C. Rica   | Costa Rica      |
| Ara.        | Arauca          | Cund.     | Cundinamarca    |
| Arg.        | Argentina       | cundiboy. | cundiboyacense  |
| Atlán.      | Atlántico       | der.      | derivado        |
| B/quilla.   | Barranquilla    | desus.    | desusado        |
| Bog.        | Bogotá          | Domi.     | Dominica        |
| Bol.        | Bolívar         | Ecuad.    | Ecuador         |
| Bol.        | Bolivia         | enol.     | enología        |
| Boy.        | Boyacá          | Esp.      | España          |
| Bra.        | Brasil          | etim.     | etimología      |
| Cald.       | Caldas          | fam.      | familiarmente   |

|           |                   |            |                          |
|-----------|-------------------|------------|--------------------------|
| Filip.    | Filipinas         | NStder.    | Norte de Santander       |
| Fr.       | Francia           | O. Pacíf.  | Océano Pacífico          |
| gr        | gramos            | Ori.       | Orinoco                  |
| gr/l      | gramos por litro  | Pan.       | Panamá                   |
| Gr.       | Grecia            | Par.       | Paraguay                 |
| Gnía.     | Guainía           | past.      | pastelería               |
| Guaj.     | Guajira           | Port.      | Portugal                 |
| Guat.     | Guatemala         | prov.      | provincia                |
| Guav.     | Guaviare          | P. Rico    | Puerto Rico              |
| Guay.     | Guayaquil         | Put.       | Putumayo                 |
| hisp.     | hispanico         | Quin.      | Quindío                  |
| Hond.     | Honduras          | reg.       | región                   |
| Hung.     | Hungría           | R. Dom.    | República Dominicana     |
| Ing.      | Inglés            | Risar.     | Risaralda                |
| Ita.      | Italia            | Salv.      | República de El Salvador |
| Jam.      | Jamaica           | Stader.    | Santander                |
| Jap.      | Japón             | Stders.    | Santanderes              |
| kg        | kilogramos        | Sto. Domi. | Santo Domingo            |
| Llanos O. | Llanos Orientales | Suramér.   | Suramérica               |
| m         | metros            | Tol.       | Tolima                   |
| ml        | militros          | Turq.      | Turquía                  |
| mm        | milímetros        | Ú. t.      | Úsase también            |
| Mag.      | Magdalena         | Uru.       | Uruguay                  |
| Méx.      | México            | var.       | variante                 |
| mexic.    | mexicanismo       | Vau.       | Vaupés                   |
| mitol.    | mitología         | Venez.     | Venezuela                |
| Nar.      | Nariño            | ver.       | versión                  |
| Nic.      | Nicaragua         | Vich.      | Vichada                  |



## DICCIONARIO DE VOZES CULINARIAS





# ■ A

## ■ AFORISMOS DE UN GASTRÓNOMO

- I. El universo no es nada sin la vida, y cuanto vive se alimenta.
- II. Los animales pacen, el hombre come, pero únicamente sabe hacerlo quien tiene talento.
- III. De la manera como las naciones se alimentan depende su destino.
- IV. Dime lo que comes, y te diré quién eres.
- V. Obligado el hombre a comer para vivir, la Naturaleza le convida por medio del apetito y le recompensa con deleites.
- VI. La apetencia es un acto de nuestro juicio, por cuyo intermedio preferimos las cosas agradables.
- VII. El placer de la mesa es propio de cualquier edad, clase, nación y época; puede combinarse con todos los demás placeres y subsiste hasta lo último para consolarnos de la pérdida de los otros.
- VIII. Durante la primera hora de la comida, la mesa es el único sitio donde jamás se fastidia uno.
- IX. Más contribuye a la felicidad del género humano la invención de una vianda nueva que el descubrimiento de un astro.
- X. Los que tienen indigestiones o los que se emborrachan no saben comer ni beber.

- XI.** El orden que debe adoptarse para los comestibles principia por los más sustanciosos y termina con los más ligeros.
- XII.** Para las bebidas, el orden que debe seguirse es comenzar por las más ligeras y proseguir con las más fuertes y de mayor aroma.
- XIII.** Es herejía sostener que no debe cambiarse de vinos: tomando de una sola clase la lengua se satura y, después de beber tres copas, aunque sea el mejor vino, produce sensaciones obtusas.
- XIV.** Postres sin queso son como una hermosa tuerta.
- XV.** A cocinero se puede llegar, empero con el don de asar bien, es preciso nacer.
- XVI.** La cualidad indispensable del cocinero es la exactitud; también la tendrá el convidado.
- XVII.** Esperar demasiado al convidado que tarda es falta de consideración para los demás que han sido puntuales.
- XVIII.** No es digno de tener amigos la persona que invita y no atiende personalmente a la comida que ofrece.
- XIX.** La dueña de la casa debe tener siempre la seguridad de que haya excelente café, y corresponde al amo cuidar que los vinos sean exquisitos.
- XX.** Convidar a alguien equivale a encargarse de su felicidad en tanto esté con nosotros.

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

- A LA ARRABBIATA** Ita. Aplicado a la culinaria, cocinar con rapidez y a fuego alto.
- A LA ROMANA** Cuando al freír un producto alimenticio se enharina primero, sumergiéndolo en una pasta de freír, y, por último, dorándolo por fuera, evitando que aparezca duro por dentro.
- A LA SUERTE DE LA OLLA** Chile. Frase que se usa al invitar a alguien a comer, para indicar que tendrá que conformarse con lo que se haya cocinado.
- AOC enol.** *Appellation d'Origine Controlée* de los vinos franceses que han pasado por un rígido control.
- ABABÁN** Planta leguminosa de Suramérica, de fruto comestible en vainas que contienen cinco o seis semillas, que los indígenas aprovechaban lo mismo crudas o cocidas.
- ABABAYA** Nombre usado por los caribes para designar la planta y su fruta, llamada papaya por los indios de las Grandes Antillas. // En Cuba, a la papaya la llaman *fruta bomba*.
- ABABEY** Especie de naranja en las Antillas.
- ABABUY** Car. Arbusto silvestre, especie de ciruelo, llamado también «ciruelillo cimarrón». Este fruto es comestible crudo y cocido.
- ABACADO** Antill. Nombre que se da al aguacate.
- ABACATE** Bra. Nombre aplicado al aguacate, árbol que abunda en el valle del Amazonas.
- ABACAXI** Bra. Planta del ananás, piña.
- ABACERÍA** Puesto donde se vende aceite, vinagre, legumbres secas, etcétera.
- ABACERO, A** Persona que tiene abacería.
- ABACORA** Nombre de un pez comestible que abunda en el mar de las Antillas. Se conoce también por *bonito*.
- ABAD** Abadejo, pez de la familia del bacalao.
- ABADEJADO** Comida hecha exclusivamente de abadejo.
- ABADEJO** Nombre común que se da a varios peces del mismo género que el bacalao. // Pez del mar de las Antillas, de color oscuro y escamas pequeñas y rectangulares, cuya carne es muy apreciada.
- ABAGÓ** Col. (Boy. y Cund.). Selección de los mejores productos de

una cosecha, especialmente de maíz y de papa, que se obsequian generalmente a los amigos.

**ABAISSÉ** Fr. Voz usada en pastelería para designar una hoja de pasta aplanada a cierto grosor para galletas y tortas. // Pasta de hojaldre.

**ABAISSER** Fr. Extender la masa con un rodillo hasta un cierto grado de espesor, por ejemplo: una pasta *feuilletée*.

**ABAJADO** Esp. Sopa propia de Andalucía Baja, hecha con agua, aceite, pan y sal.

**ABAL** Méx. En Yucatán y la reg. mayeana adyacente, el jobo o ciruela agria; más propiamente el ciruelo yucateco, especie indígena comestible del cual hay diversas variedades.

**ABALÁ** Méx. En Yucatán, la ciruela de agua o abal.

**ABALEAR** Separar del trigo, la cebada, etcétera, ya aventados los granos y la paja gruesa.

**ABALÓN** *Abulón*.

**ABAÑAR** Seleccionar la simiente o semilla, sometiéndola a un cribado especial.

**ABANTAR** Rebosar el líquido por efecto de la demasiada ebullición.

**ABARCIA** Hambre canina.

**ABAREM** Bra. Especie de bollo de mijo o de arroz cocido.

**ABARQUILLAR** Tomar forma de barquillo, alabeada o enrollada, muchas veces las carnes cuando se fríen o asan, debido, casi siempre, a que existe un tejido nervioso que rodea totalmente o en parte la porción de carne.

**ABARROTE** Col., Méx. y Perú. Tienda donde se expenden principalmente artículos comestibles, como granos, cacao, pastas, enlatados, etcétera.

**ABASTECER** Proveer de bastimentos o de otras cosas necesarias.

**ABASTERO, A** Persona que abastece a una población de los artículos más necesarios para el consumo: carnes, frutas, hortalizas, etcétera; abastecedor. // Chile. El que compra reses vivas, destinadas al matadero.

**ABASTO** Provisión de bastimentos, y especialmente de víveres. // Mercado bien surtido, donde los comerciantes de menudeo se abastecen de comestibles de alguna importancia. La tienda de alimentos de cierta calidad, cuando es pequeña y pobre, es llamada botiquín.

**ABAT** Fr. Menudillo, despojo de las

- aves, como el corazón, el hígado, etcétera.
- ABATÍ** Nombre guaraní del maíz, aunque usado en la reg. rioplatense. // Bebida fermentada, preparada con una clase de maíz negro. // Par. Aguardiente que se extrae del maíz.
- ABATOJAR** Batojar. Golpear con una vara las legumbres para que suelten el grano.
- ABATTE** Fr. Utensilio que usa el *garde manger* para aplanar la carne.
- ABATTIS** Fr. Menudencias de las aves de corral y de caza, aún utilizables en la cocina, como corazones, hígados, pescuezos, etcétera.
- ABDOMINIA** Gula insaciable.
- ABEACI** Esp. En Andalucía, variedad de uva de forma oblonga y hollejo fino.
- ABEJA** Insecto himenóptero social que se cría en colmenas y produce una miel sutil.
- ABEIMOSCO; ABEL-MUSK** Planta aromática de Martinica, cuyas semillas dan un sabor muy fuerte de singular almizcle. En India, estas semillas se mezclan con el café para reforzar sus propiedades estimulantes. // Méx. La llaman, además, semilla o hierba de culebra, angú y café del país.
- ABENERA** En algunos sitios se distingue con este nombre al toronjil o a la melisa.
- ABENTAL** En algunas islas de las Antillas, *delantal*.
- ABERCOQUE** *Albaricoque*.
- ABICHADO** Esp. En Andalucía, podrido, con gusanos, refiriéndose a las frutas.
- ABIERTO** Dícese del grano de arroz cuando se infla y revienta sin que quede amazotado. // Arg. Cabrito o cordero al que, después de sacrificado, se le sacan las entrañas y que se prepara para ser vendido o asado.
- ABIZCOCHADO, A** Parecido al bizcocho, pan y masa. // Arg. Dícese del pan o de un bizcochuelo que se ha secado y endurecido por haber sido horneado más tiempo del debido.
- ABIZCOCHAR** Arg. Hornear el pan o un bizcochuelo más tiempo del debido y hacer que se seque y endurezca.
- ABLACTAR** Incorporar leche a la preparación de una salsa o masa.
- ABLANDAR** Romper las fibras de la carne, golpeándola con un mazo,

adobándola con productos a base de papaína, o cuando se someten a cocción durante determinado tiempo. También las hortalizas al cocinarlas sin exceso. // Trabajar o adobar una sustancia cualquiera —mantequilla, pasta, carne, et cétera—, para hacerla más suave y dúctil.

**ABLUCIONES DE MESA** Cazuelitas o escudillas con agua, en las que a veces se ponen rodajas de limón o pétalos de rosa, para lavarse los dedos después de comer algunos vegetales o mariscos. // En Japón y en algunos países de Oriente, es costumbre ofrecer toallitas —*shibori*— humedecidas en agua caliente, en el invierno, y en agua fría, en el verano, para limpiarse las manos antes de iniciar las comidas.

**ABOCADAR** Tomar un bocado.

**ABOCADEAR** Coger buen bocado; llenar en exceso la boca con la comida.

**ABOCADO** enol. Dícese del vino en que predomina el sabor algo azucarado, por habersele añadido otro vino dulce o arrope de mosto. // También se denomina así a los vinos semidulces de la zona de Jerez, Esp.

**ABOMASO** Callos comestibles del buey. // Parte del estómago de los rumiantes. // *Cuajar*.

**ABOMBADO, A** Amer. El agua o cualquier líquido, la carne, la fruta o cualquier otro alimento, que empiezan a descomponerse por exceso de calor y a oler mal. // Chile. Dícese del que está achispado, casi ebrio.

**ABOMBARSE** Amer. Empezar a corromperse y a oler mal; entrar en descomposición, ordinariamente por exceso de calor, el agua u otros líquidos, la carne u otros alimentos. // Reblandecerse o ponerse fofa la fruta pasada de madurez, o por otra causa de descomposición.

**ABORRAJADO** Col. Batido de huevos, harina y panela o azúcar. // (Chocó) Pescado frito, muy aliñado, envuelto en huevo y harina, con el cual se prepara una sopa. // (Valle) En Cali, tajadas de plátano maduro fritas que, ligeramente aplastadas, se enriquecen por encima con rebanadas delgadas de queso, uniéndolas como un emparedado. Pasadas por harina y huevos batidos con soda y sal, se fríen hasta que doren. Sirven como aperitivo, principio o postre.

**ABORRAZADO, A** Dícese de las aves preparadas con pasta antes de ponerlas en el asador.

**ABORRAZAR** Poner albardilla al ave para asarla.

**ABOTONAR** Arrojar el huevo botoncillos de clara cuando se cuece en agua.

**ABRACANAR** Se dice del pan cuando entra rápidamente en el horno y queda crudo o poco cocido en su interior.

**ABRASANTE** *Abrasar.*

**ABRASAR** Quemar algo por el exceso de calor y del fuego. // Abrasar-se una carne al asarla con demasía. O un pollo en la sartén, por olvido del cocinero.

**ABREBOCA** Col. Especie de *hors-d'œuvre* que se toma casi siempre antes de las principales comidas. // Ecuad. Tomar una copa de licor o aperitivo para comer con apetito. // Venez. Pequeña porción de comida que se sirve antes de los platos principales.

**ABREGANAS** Perú. Aperitivo. // Dícese de lo que incita a consumir bebidas alcohólicas.

**ABRELATAS** Utensilio que se emplea para abrir envases metálicos.

**ABRICOTER** Fr. Pasar una capa de mermelada con la ayuda de una brocha sobre un producto para abri-llantarlo y darle sabor, o para evitar que durante la preparación esté en contacto con el aire. Es el caso del *fondant*, el *éclair*, las genovesas, las milhojas.

**ABRICOTINA** Especie de ciruela pa-recida al albaricoque.

**ABRICOTINE** Brandy o licor dulce de 35° de alcohol, con sabor a al-baricoque. Casi siempre se emplea como *pousse-café*.

**ABRIDERO, A** Variedad de pérsico o melocotón, cuyo fruto, en sazón, se abre con facilidad y deja suelto el hueso. // Fruto de este árbol. // Ecuad. *Abridor, guaytambo*.

**ABRILLANTADO, A** Arg. y Uru. Se refiere a frutas: confitado, seco y re-cubierto de azúcar cristalizado. // Esp. *Escarchado, a*.

**ABRILLANTAR** Dar brillo a algunas viandas con mantequilla clarifica-da, gelatina, jalea, o pintadas con huevo batido.

**ABRIRSE** past. Expansión que sufre una incisión decorativa hecha en una pieza hojaldrada por efecto de la cocción. // Producción de grietas

o aberturas en una masa por acción del calor en el horno.

**ABROJÍN** Molusco gasterópodo marino, del que se obtenía la mejor púrpura, y cuya carne es algo ordinaria.

**ABROJO** Planta cigofílea, de fruto casi esférico con muchas púas, pero cuyas hojas limpias son comestibles.

**ABROSIA** Falta de alimentación; ayuno.

**ABRÓTANO** Planta herbácea de la familia de las Compuestas, de hojas finas y de olor suave. Sus hojas y tallos son aprovechados en ensaladas.

**ABSENTA** Licor hecho por maceración y destilación de las hojas de *Artemisa absinthium*, con la adición de un biter o planta aromática como el anís, hinojo o anís chino. Este licor llega a tener de 50° a 60° de alcohol. // Licor alcohólico que contiene esencia de ajeno y otras esencias aromáticas.

**ABSENTINA** Principio amargo del ajeno.

**ABSINTADO** Dícese de la sustancia preparada con ajeno.

**ABSINTIO** *Ajeno*, planta.

**ABSORBER** Sorber, tomar un líquido aspirando con los labios.

**ABSORCIÓN** El por ciento de agua o líquido contenido en una fórmula de pastel o pan. Particularmente pan u otros productos leudados con levadura.

**ABSTEMIO, A** Que se abstiene de bebidas alcohólicas.

**ABSTINENCIA** Para el católico, privación de comer carne en los días señalados por la Iglesia.

**ABUKIR** Nombre tomado de Abukir, localidad del Bajo Egipto, célebre por las batallas que se celebraron allí en la época napoleónica. Pastel al que, después de cocinado y cortado horizontalmente en varias capas, se le intercala crema de castañas. Se sirve frío-helado, con jarabe de café y decorado con pistachos dorados.

**ABULÓN; ABALÓN** Molusco de una sola valva, que se cría pegado a las rocas; tiene irisaciones muy bellas y produce un callo grueso que es comestible y muy apetecido en la cocina oriental, utilizándosele en sopas o guisos. Abunda en las aguas del océano Pacífico y en las costas de California.

**ABUÑOLADO, A** Fritura en aceite que tiene el gusto del buñuelo o la



- forma de este. // De figura de buñuelo.
- ABUÑOLAR; ABUÑELAR** Se dice de los huevos y algún otro manjar que, al freírlos, quedan redondos, esponjosos y dorados. // Que tiene la figura o se parece a un buñuelo. // Freír huevos u otras cosas que queden huecos y bien dorados.
- ABUÑUELADO; ABUÑOLADO** Abuñuelar. Abuñolar.
- ABURA** Jap. Grasa, término general para toda clase de aceites o manteca, cebo, aceite de oliva.
- ABURA-AGE** Jap. Tofu frito, fritada.
- ABURA-IRI** Jap. Cosa frita o cocida con aceite.
- ABURA-MI** Jap. Tocino gordo; grasa de la carne.
- ABURAR** Quemar, abrasar.
- ABURI-MONO** Jap. Carne u otra cosa asada en las parrillas.
- ABURI-NABE** Jap. Sartén, cacerola.
- ABURI-NIKU** Jap. Carne asada.
- ABURÓN** Hongo comestible de la familia de las Agaricáceas.
- ABURU** Jap. Asar, tostar, pasar por el fuego.
- ABUSUTE** Col. (Llanos O.) Bollos pequeños hechos con una masa de carne o huevas de pescado, sazonado y envuelto en hojas de plátano o de bijao, asados al horno o a la brasa.
- ACACANA** Perú. Nombre vulgar de una planta cactácea, del género *Cereus*, de fruto pulposo, comestible y muy estimado. Llámase también achacana.
- ACAGUAL** Pez de Suramérica, parecido al arenque.
- ACAHUALILLO** Méx. Té de milpa, planta herbácea.
- AÇAI; ASSAI** Bra. En el estado de Pará, mítica bebida indígena, extraída de los frutos del *assaizeiro*, palmera paraense, que se toma como refresco en todas las horas del día y de la noche.
- ACAIBA** Bra. Nombre que se le da al acajú o marañón.
- ACAJÚ** P. Rico. Con este nombre se designa al marañón, de cuyo fruto se hacen compota, confituras y refrescos, así como una bebida alcohólica. La semilla, una vez tostada, hace las veces de almendra.
- ACALICHADO, A** Venez. En el estado de Zulia, dicese de la fruta que no ha madurado bien.
- ACAMAYA** Méx. En la reg. del norte de los estados de Veracruz y de

Hidalgo, nombre que se da a la langosta de río o langostín, que en Tabasco se llama *pigua*.

**ACANA** Cuba y R. Dom. Árbol indígena, de la familia de las Sapotáceas, de tronco recto, hojas ovales y fruto comestible, semejante al zapote común. // Perú. Planta cactácea, del género *Cereus*, de fruto pulposo, comestible y muy estimado.

**ACANALAR** (del francés *canneler*). Formar canales en el exterior de frutas y verduras crudas, a lo largo y alrededor, con la ayuda de un cuchillo llamado «acanalador». // Hacer ranuras dentro de una pasta con un cuchillo acanalado.

**ACANTOPTERIGIO, A** Aplícase a un grupo de peces óseos con aleta dorsal espinosa, como el atún, el pez espada y el besugo.

**ACARAJÉ** Bra. Especie de buñuelo frito en aceite dendé caliente, preparado con frijol blanco cabecita negra que, sin su cáscara, se tritura con cebolla hasta formar una especie de pasta. Esta se adereza con sal y un poco de aceite dendé. El *acarajé* se acompaña de una salsa preparada con ají brasileño, cebolla, camarones y aceite dendé.

**ACARAMELAR** Bañar una preparación en azúcar a punto de caramelo.

**ACARAYA** Bra. Nombre de un pez de río, comestible.

**ACARCHADO, A** Esp. En Andalucía, fruto podrido o pasado de sazón.

**ACARCHARSE** Esp. En Andalucía, pudrirse, pasarse de sazón los frutos.

**ACARICOBA** Bra. Planta de donde se extrae una bebida muy apreciada en el país. Pertenece a la familia de las Umbelíferas. Es originaria de Japón.

**ACCANA** Perú. En el oriente del país, denominación indígena de una variedad de la yuca, con la que se prepara el masato.

**ACCOMMODER** Fr. Preparar un plato.

**ACEBIBE** der. del árabe hispánico *azzabíb*. Uva pasa.

**ACEBICHADA** Perú. Dícese de la carne cruda preparada con vinagre y otros ingredientes.

**ACEBUCHE** Olivo silvestre, cuyas ramas son menores y menos pomposas. Tiene hojas más pequeñas que las del cultivado; su tronco es más oscuro y fuerte, regularmente menor. Las aceitunas que produce son muy pequeñas y amargas.

**ACEBUCHINA** Fruto del *acebuche*.

Es una especie de aceituna, más pequeña y menos carnosa que la del olivo cultivado.

**ACECINAR** Salar las carnes y someterlas al humo, así como al aire para que, una vez secas, se conserven. También saladas, se dejan en el ambiente para que se sequen.

**ACEDAR** Ponerse aceda o agría alguna cosa.

**ACEDERA** Cuba, Méx. y P. Rico. Planta poligonácea, conocida también por «vinagrera». Se come cruda en ensaladas o cocinada en sopas y guisos; además se emplea como condimento. // Ú. t. en Ecuador.

**ACEDERILLA** Planta perenne de la familia de las Poligonáceas, muy parecida a la acedera, de sabor más delicado; tiene los mismos usos que la acedera.

**ACEDIA** Chile. *Vinagrera*.

**ACEDÍA** Platija, pez parecido al *lenguado*. // Indisposición del estómago, por haberse acedado la comida.

**ACEDO, A** Que se ha acedado. // Agrio o zumo ácido.

**ACEITADA** Torta o bollo amasado con aceite, huevo y azúcar, especialmente en La Mancha y Anda-

lucía, Esp.

**ACEITAR; ACEITOSO, A** Dar, untar, bañar con aceite. // past. Aplicar una fina película de aceite sobre cualquier superficie para evitar la adherencia. // Dícese de una pasta de almendras, de un praliné que está mal trabajado, que tienen un aspecto aceitoso. Se aplica igualmente a una masa fermentada demasiado caliente, cuya materia grasa funde. También a una masa de petitús que no está seca.

**ACEITE** Sustancia líquida, grasa, de color amarillo verdoso, obtenida de algunos frutos o semillas, como aceitunas, cacahuets, soja o maíz, y usada para cocinar.

- de argán. Aceite de origen marroquí, derivado de los frutos del argán, árbol que pertenece a la familia de las Sapotáceas. Tiene la característica de un color amarillo anaranjado, algo turbio, dulzón, con sabor entre la avellana y el ajonjolí. Es muy gustoso y raro de conseguir. Prestigiosos chefs lo utilizan discretamente en ensaladas o para darle sabor excepcional a pescados cocinados a la parrilla.
- de maravilla. Chile. Aceite, en ca-

lidad de comestible, obtenido de la flor del girasol o maravilla.

- de palma. Elemento tradicional africano empleado en la cocción de los alimentos. Producto de primera importancia en varios países africanos. El aceite de palma fue reemplazado en América por la manteca de cerdo.
- para divisora. En panadería, aceite usado para lubricar el ducto de la masa, la tolva y las cuchillas de la divisora para evitar la adherencia.
- virgen. El obtenido de la primera presión de la aceituna.

**ACEITERA** Esp. En Andalucía, clase de aceituna que da mucho aceite. // Recipiente para el uso cotidiano del aceite.

**ACEITÓN** Aceite espeso y turbio. // Impureza que en el fondo de las vasijas va dejando este líquido en los diferentes trasiegos a que se le somete para purificarlo.

**ACEITOSO, A** Esp. En Andalucía, manjar con exceso de aceite.

**ACEITUNA** Drupa de forma y tamaño variable, fruto del olivo y de la que se extrae aceite. Esencial en las cocinas de muchos países de Europa. En España se conocen las si-

guientes: de la *reina*, la de mayor tamaño; *manzanillo*, verde claro con forma de manzana o pera, que da el olivo manzanillo; *picadilla*, por su forma picuda; *tetada*, por su forma de teta; *zapatera*, la que ha perdido su color y buen sabor; *zorzaleña*, la más pequeña y redonda; *gorda* o *sevillana*, grande, verde olivo o verde nevado, muy carnosa y sabrosa; *cornezuelo*, verde y punteada de blanco; *cuquillo*, negra o negro azulada, redonda y no grande. Las de Verona son muy famosas.

- negra de Azapa. Chile. Cierta clase de aceituna, carnosa, blanda y de buen tamaño, curada en salmuera, utilizada en algunas preparaciones, como en el caso de las empanadas al horno.

**ACELGA** Planta hortense de la familia de las Quenopodiáceas, de hojas grandes, jugosas y tallo grueso. Se consumen guisadas, hervidas o mezcladas con otras verduras.

**ACEMA** Col. *Acemita*, pan de afrecho con alguna corta porción de harina. // Venez. Pan dulce que se elabora con afrecho, papelón y canela. Se encuentra entre las especialidades de la cocina andina.

- valluna. Col. (Valle). Especie de pan mediano, preparado con harina de trigo, salvado, panela machacada, grasa, leche y levadura.
- ACEMITA** Pan hecho de acemite. // Esp. En Andalucía, pieza de pan de harina de trigo y de maíz. // Cuba. Antig. Pan redondo dentro del cual se cocinaba un huevo. // Méx. Cierta pan común con apariencia de estar hecho con flor de harina, en piezas discoideas y delgadas.
- ACEMITE** Afrecho con alguna corta porción de harina. // Potaje de trigo tostado y medio molido. // Flor de la harina.
- ACENDRÍA** Esp. En Andalucía, sandía, patilla.
- ACENORIA** Zanahoria.
- ACERBO, A** Áspero al gusto. // enol. Dícese cuando el vino tiene una elevada acidez. Vinos duros, verdes, etcétera.
- ACERDO** Árbol de la familia de las Rosáceas cuyas frutas, en pomos redondos, tienen sabor agridulce; se las emplea especialmente en dulces y compotas.
- ACEROLA** Fruto del *acerolo*, pequeño como una cereza, redondo, rojo y de sabor agridulce. Se utiliza especialmente en mermeladas y dulces.
- ACEROLO** Árbol o arbusto de la familia de las Rosáceas, espinoso, de ramas cortas y frágiles, con flores blancas, cultivado por sus frutos.
- ACERÓN** Acedera. Hierba de color amarino que se come en ensaladas.
- ACEROSO, A** Áspero, picante.
- ACETALDEHÍDO** enol. Producto de la oxidación del alcohol etílico, suficiente para sacrificar el aroma de cualquier vino.
- ACÉTICO** Pertenciente o relativo al vinagre o sus derivados. Ácido acético.
- ACETIFICAR** Convertir en ácido acético; avinagrar.
- ACETÍMETRO** Aparato que mide la cantidad de ácido acético en un líquido.
- ACETO** Ita. Vinagre.
- ACETO BALSÁMICO** Ita. Producto avinagrado, elaborado en Módena, tratado en toneles especiales hasta que adquiere una coloración oscura y sabor sutil y armonioso. Comienza con el mosto de la uva Trebbiano blanca de Módena o de Reggio Emilia. El mosto se calienta moderadamente y se concentra hasta convertirse en un jarabe pardo

- oscuro. Este zumo de uva se mezcla con vinagre de vino viejo para que tenga lugar la fermentación. El *aceto* balsámico no se elabora en bodegas frías de temperatura controlada, sino en desvanes chirriantes, en los que en invierno hace frío glacial, en verano hace un calor insoportable y hay humedad con las lluvias de primavera o con las nieblas de otoño. El *aceto* necesita estas aparentes adversidades climáticas para reducir progresivamente su volumen —de 100 litros de mosto sólo saldrá un par de litros de este valioso vinagre—, para envejecer y para desarrollar todo su aroma. Un buen *aceto* balsámico necesita un mínimo de 12 años, pero con 30 o 50 años todavía está mejor. Bastan unas pocas gotas de un *aceto balsamico tradizionale*, auténtico, con su armonía plena de dulzor, acidez, aterciopelamiento y aroma, para convertir el pescado, la ensalada, la carne y el queso en una plenitud de sabor. Con este mismo método, el *aceto* balsámico se produce también en Argentina.
- ACETOSO, A** Ácido, agrio. Pertenece o relativo al vinagre.
- ACHA** Pez de carne comestible y muy sabrosa que se encuentra en las costas de la 1.<sup>a</sup> y 2.<sup>a</sup> regiones de Chile. // *Pez hacha*.
- ACHACANA** Bol. y Perú. Especie de alcachofa, peculiar de Potosí, cuya raíz es comestible.
- ACHAGUAL** Pez de Suramérica y de Australia, llamado también «rey de los arenques».
- ACHAHUALLPA** Perú. En el oriente del país, cierta gallina del monte, ave de caza y de muy agradables carnes.
- ACHAMPANADO, A; ACHAMPAÑADO, A** Dícese de la bebida que imita a la champaña.
- ACHARA** Cierta clase de encurtido de Filipinas.
- ACHARARI** Bol. Planta, variedad de papa.
- ACHECHIVE** Venez. En las cuencas de las costas de Cumarebo, estado de Falcón, fruta roja como una cereza, que se presenta en racimos y es muy apreciada.
- ACHEGUADO, A** Méx. Dícese del maíz cocido con cal que revienta y se ablanda demasiado.
- ACHIA** Renuevos tiernos del bambú que, una vez tratados, entran en la

- cocina de las Indias Orientales. Se consiguen en conserva.
- ACHICALAR** Méx. En el interior del país, principalmente en el estado de Querétaro, emparar, cubrir o llenar de miel.
- ACHICHARRADO** Amer. Demasiado tostado.
- ACHICHARRAR** Freír, cocer, asar o tostar demasiado un manjar, hasta que tome sabor a quemado. // Calentar demasiado.
- ACHICHARRONAR** Guat., Méx., Pan. y P. Rico. Achicharrar.
- ACHICHARRONARSE** Arrugarse y endurecerse, reseándose por exceso de calor; tostarse. Alude al chicharrón, pues este casi siempre es tostado y rugoso.
- ACHICORIA** Planta herbácea de la familia de las Compuestas, también conocida como «almirón» o «lechuguilla». Sus hojas son comestibles en ensaladas y de sus raíces amargas se deriva un sucedáneo del café. // Cuba. Planta silvestre que se usa para la composición de bebidas refrescantes y aperitivas.
- ACHIOTADO, A** Del color del achiote, o semejante a él.
- ACHIOTAR** Teñir con achiote.
- ACHIOTE** *Bija. Bixa orellana*. Arbusto americano que da una semilla colorante. La hay roja y amarilla; se usa para condimentar y concederle color a las viandas, como tamales y pasteles, guisos, arroces y sopas. // Arg. *Urucú*. // Cuba y Venez. *Onoto*. // Ecuad. En Guayaquil, *rocou* o *rocú*. // Méx. *Changuarica* o *chacuanguarica*, *pumacua*; achote, comúnmente; achotillo o achiotillo. // En inglés, *annatto*; en francés, *roucou*.
- ACHIRA** Suramér. Planta de la familia de las Cannáceas; de sus rizomas se saca un almidón con que se hacen panecillos dulces. También se comen cocidos al horno o asados, así como en dulces. Sus hojas se utilizan para confeccionar algunos envueltos o tamales y los quimbolitos de Nariño, Col. // Col. Bizcochos fabricados con este almidón, especialmente en el Tolima Grande —Huila y Tolima—.
- ACHIRAL** Sitio plantado de achiras.
- ACHIRLAR** Arg. Hacer que una sustancia, generalmente comestible, líquida o blanda, pierda o no alcance la consistencia necesaria.
- ACHISPADO, A** Alegre por la bebi-

- da, semiborracho.
- ACHISPAR** Poner casi ebria a una persona, embriagar.
- ACHOCHA; ALCOCHA** Col. Planta trepadora de fruto nutritivo, parecido al pepino común. // Perú. Planta trepadora, cultivada por sus frutos alimenticios. // Ecuad. *Achogcha*.
- ACHOCOTE** Méx. En el estado de Hidalgo, bebida refrescante a base de maíz cacahuacintle, cocido y endulzado con piloncillo.
- ACHOGCHA; ACHOGELIA** Ecuad. Vegetal en forma de cápsula pequeña, de color verde y sabor muy agradable. Se rellena con carne frita desmechada, queso, huevo cocido y especias. Finalmente se frita o cocina con condimentos. Se conoce también como achotada. // Ú. t. en Colombia y Perú.
- ACHOJCHA** Amer. Hortaliza con la cual se hacen rellenos y dulces. // En Río de la Plata, planta herbácea anual, que da un fruto oblongo, blanco amarillento, de unos 7 cm de largo; las hojas, de color verde, son carnosas; se comen guisados o hervidos. // Achoscha.
- ACHORIZADO, A** Parecido al chorizo en el sabor o la forma.
- AHORNAR** Dicho del pan: sollamarse o quemarse por la parte exterior, quedándose sin cocer por dentro.
- ACHUCHEMO** Amer. Cierta clase de maíz que, en una sola espiga echa granos amarillos y negros.
- ACHUETE** Cuba y Filip. *Achiote*.
- ACHUMA** Perú. Cierta especie de cardón y la fruta que produce, una pitahaya pequeña y dulce, a cuyo zumo los indios atribuyen propiedades narcóticas y enervantes. // Brebaje preparado con este fruto, muy usado por los indios en sus ceremonias rituales.
- ACHUMADA, O** Arg., Chile y Perú. Ebrio, borracho. Es término de eufemismo. De igual modo se dice en Tabasco, reg. limítrofe de Chiapas, Méx., y también chumo.
- ACHUMBARSE** Col. (Boy. y Cund.). Pudrirse una fruta.
- ACHUPALLA** Nombre quechua de la piña, vulgarmente usado en los países andinos. // En Chile dicen *chupalla* y *chupas*. // Ecuad. Planta de las localidades áridas, especialmente de los páramos, cuyos frutos se usan para encurtidos.
- ACHURA** Arg., Bol., Par. y Uru. Cualquier víscera, especialmente



- del animal vacuno u ovino, como por ejemplo el hígado, los riñones o los intestinos, que se come asada.
- ACHURAR** Arg., Bol., Par. y Uru. Sacar las entrañas a la res sacrificada.
- ACÍBAR** Sustancia amarga, resinosa, que se saca del aloe y que se emplea como tónico.
- ÁCIDAMENTE** Con acidez.
- ACIDARSE** Volverse agrio un alimento. // Col. *agriarse, avinagrarse, picarse.*
- ACIDELAR** Dentro de los métodos de la cocina francesa, adicionar jugo de limón o vinagre al agua para cocinar los huevos pochés, o preparar corazones de alcachofa, etcétera. // Dar un sabor ácido a los alimentos.
- ACIDEZ** Calidad de ácido. // enol. Tratándose de los vinos, se habla de la acidez fija o volátil, según corresponda a los ácidos del vino. Al que contenga una acidez volátil muy elevada puede considerársele avinagrado o picado.
- ACIDIFICAR** Hacer ácida una sustancia.
- ÁCIDO** El zumo aguado y algo acerbo al paladar que da de sí el vinagre, el limón, la cidra, el tamarindo y muchas frutas, así como la degeración del vino. // Fermentación de algunas viandas. // Líquido incoloro, algo viscoso, que se extrae de la leche agria, donde se produce a expensas del azúcar en la fermentación por el bacilo láctico.
- tartárico. Cierta clase de ácido caracterizado por su fortaleza, derivado de algunas plantas y frutos, como la uva, muy utilizado en repostería.
- ACIDULADO** Ligeramente ácido.
- ACIDULAR** Echar una pequeña cantidad de ácido en el vino. // Poner una sustancia ligeramente ácida.
- ACÍDULO** Ligeramente ácido.
- ACIENZO** *Ajenjo.*
- ÁCIMO; ÁZIMO** Dícese del pan sin levadura.
- ACINACO** Pez espada.
- ACITRÓN** Cidra cubierta o confitada. // Méx. Se da este nombre a la *biznaga* cubierta.
- ACITRONAR** Hacer *acitrón.* // Mezclar acitrón con otra sustancia. // Trabajar la cebolla o cualquier verdura cortada en crudo, en grasa y agitándola constantemente hasta que aparezca transparente.
- ACLARADO** Chile. Bebida alcohólica preparada con lagrimilla, some-

tida a un proceso de clarificación con ceniza de sarmiento y clara de huevo.

**ACO** Col. (Nar.). Harina de cebada o maíz, enriquecida la primera con azúcar, y la segunda con raspadura de panela, de la cual se hace una bebida muy sustanciosa y refrigerante.

**ACOCARSE** Llenarse de gusanos los frutos.

**ACOCIL** Méx. Camarón pequeño y comestible, de los lagos de la meseta central del país. Le dicen también «chacalín» y «langostín».

**ACOCOTE** (del azteca *acocotli*). Méx. Variedad de calabaza común, indígena del país, conocida también por «alacate». // Fruto de esta planta, alargado, a veces hasta como de un metro y que, agujereado por ambos extremos, se usa a manera de pipeta para chupar el aguamiel del tallo del maguey.

**ACOLADAS** En Creta, variedad de pimienta silvestre.

**ACOMPAÑADO** Ecuad. Lo que se sirve con algunas viandas, especialmente con la carne.

**ACOMPAÑAMIENTO** Col. Ración de papas, verduras o legumbres que se sirven juntamente con el plato de

carne o de pescado en las comidas.

// Conjunto de comestibles como pan, queso, rosquillas, etcétera, con que se acompañan el chocolate, el café o el té. // Esp. *Guarnición*.

**ACONA** (voz caribe). Arbusto mirtáceo de las Antillas, de fruto comestible, aromático y digestivo.

**ACONCHADILLO** Condimento, adobo, o preparación culinaria que se agrega a la comida. // Cierto guisado de carne que se hacía antiguamente.

**ACONCHAR** Chile. Clarificar un líquido por sedimentación.

**ACONDITIONAR** Realizar una serie de operaciones que tienen por objeto poner los alimentos en las mejores condiciones de conservación.

**ACORÁS** Perú. En el oriente del país, nombre, posiblemente brasileño, de un pez de exquisitas carnes.

**ACORCHAR** Amer. En Chile, depositar las heces o cunchos de un líquido en el fondo de una vasija.

**ACORCHARSE** Ponerse una cosa fofa como el corcho, perdiendo la mayor parte de su jugo y sabor, o disminuyéndose su consistencia.

**ACORTEZARSE** past. Dícese de una masa, de una crema que tiene una parte

en contacto con el aire y que acaba secándose, formando una dura película, una corteza, por un cambio brusco de temperatura o la humedad del aire demasiado baja.

**ACOSTRAR** Formar corteza, la de pan u otras viandas.

**ACRÁ** Venez. En la costa oriental, pequeña torta frita, densa y suavemente elástica, de corteza abizcochada y grasosa, elaborada con harina de trigo y migajas de pescado, aliñado con ají picante. // Plato de la península de Paria, preparado con bacalao, ocumo y harina.

**ACRAS** Conócese con este nombre, en la cocina africana y la *creole* del Caribe a una especie de buñuelos fritos, a base de pescados, tubérculos y otros elementos.

**ACRE** Áspero y picante al gusto y al olfato, como el sabor y el olor del ajo.

**ACREMAR** Trabajar la mantequilla hasta que se vuelva ligera. // Adicionar crema de leche a una preparación. // Méx. *Creumar*.

**ACRIMONIA** Aspereza y picor de las cosas, especialmente al gusto o al olfato.

**ACRODRIAS** Nombre con que los

botánicos antiguos designaban a los frutos de otoño.

**ACTINIA** Moluscos comestibles que abundan en las costas del Mediterráneo. Se conocen también como ortigas de mar.

**ACU** Amer. Bol. y Perú. Especie de pinol o harina hecha de cañahua.

**ACUACULTURA** Fecundación y cría de peces de agua dulce o de mar en cautividad. Se podría definir como una granja de peces.

**ACUCHARSE** Col. (Cund. y Boy.). Envejecerse, arrugarse las frutas.

**ACUCIA** En relación con la comida, deseo vehemente, apetito; hambre. // Desear con vehemencia.

**ACUICULTURA** Cultivo o cría de organismos acuáticos bajo condiciones controladas o semicontroladas. // Parte de la cría de animales y plantas acuáticas.

**ACUÍFERO, A** Que contiene agua.

**ACUÑA** Dulce elaborado con miel de caña y maní que hacían en Perú. Era común durante el *Corpus Christi*.

**ACUOSO, A** Que tiene agua o exceso de ella. // Se aplica al líquido que tiene un aspecto parecido al del agua. // Se aplica a la fruta que tiene mucho jugo.

**ACUPE** (voz de procedencia caribe). Bebida de maíz ligeramente fermentada. Se prepara moliendo el maíz retoñado y poniéndolo a fermentar con un poco de dulce de cualquier clase. // Venez. Nombre popular de una bebida de maíz, ligeramente fermentada, que se hace echando el grano en remojo por dos o tres días, hasta que retoña, y una vez molido se fermenta con algo dulce.

**ACURE** Nombre del conejillo de Indias, roedor de los cávidos. En Colombia y Venezuela, a veces es conocido como *agutí* o *acurito*, cuya carne es comestible.

**ACURI** Variante de curí, usual en Colombia y Venezuela. Dícese también «acurito».

**ACUYO** Méx. Nombre que se da en la reg. del sur del país a la planta piperácea, cuyas hojas son usadas como condimento, principalmente en el tamal de pescado y otros preparados; también se le conoce por *hoja santa*, *hierba santa*, *hoja de anís*, por las características de su sabor.

**ADAFINA; ADEFINA** (del ár. *adafina*, ‘oculta’). Cierta género de guisado que utilizaban los judíos de España,

a base de garbanzos, fideos, ternera, repollo y huevos duros. // Olla que los hebreos colocan al anochecer del viernes en un anafe, cubriéndola con rescoldo y brasas, para comerlo el sábado.

**ADÁRGAMA** Antig. Especie de harina de trigo, que corresponde a la llamada harina de flor, con la que se hacía el pan más delicado.

**ADEFAGIA** Hambre voraz. // Voracidad.

**ADÉFAGO, A** Voraz para comer. // Glotón insaciable.

**ADELGAZAR** Poner una preparación más sutil, con agua, caldo, crema, vino, etcétera.

**ADELIÑADO, A** *Aliñado*.

**ADELIÑAR** *Aliñar*.

**ADELIÑO** Acción de adeliñar.

**ADEREZABLE** Que puede ser aderezado.

**ADEREZADAMENTE** Sazonadamente, con aderezo.

**ADEREZAR** Aliñar, darle sabor especial a un manjar. // Guisar. Se emplea también al condimentar la comida, dejándola un tiempo para que tome sabor. // Componer, adornar, hermostrar. // Componer con ciertos ingredientes algunas be-

- bidas como los licores y los vinos, para mejorar su calidad o para que se parezcan a otros. // *Marinar*.
- ADEREZO** Amer. Los ingredientes con que se arreglan las ensaladas. // Condimento. // Ingredientes con que se da sabor a las comidas.
- ADIAFA** (del ár. *adiafa*, ‘convite’, o de *diafa*, ‘presente que se da al huésped’). Refresco que se daba a los marineros al llegar a puerto después de un viaje.
- ADIPOSO, A** Grasiento, cargado o lleno de grasa; gordura de la naturaleza de la grasa.
- ADIPSIA** Falta anormal de sed.
- ADITIVO** Aplícase a la sustancia que se añade a los alimentos o bebidas sin cambiar su valor nutritivo, a fin de modificar sus caracteres, técnicas de elaboración o conservación.
- ADOBADO, A** Carne, especialmente la de puerco, puesta en adobo. // Operación de adobar. // Antig. Cualquier manjar compuesto o guisado. // Arg. y Uru. Que está en estado de ebriedad.
- ADOBAR** Componer, arreglar, aderezar. Poner o echar en adobo, carnes, pescados o aves para sazonarlas o conservarlas.
- ADOBERA** Molde para hacer quesos. // Venez. Molde para darle forma a la panela o a los bocadillos.
- ADOBO** Acción y efecto de adobar. // Caldo o salsa con que se sazona un manjar. // Cualquier caldo y especialmente el compuesto de vinagre, sal, especias, vinos, ajos, etcétera, que sirve para sazonar o conservar las carnes, aves o pescados.
- ADOLLA** Chile. Molusco grande de mar, de concha univalva, conoidal, perforada en el vientre.
- ADORMIDERA** Con ese nombre se conocen las pequeñas semillas de la amapola, casi siempre de un color negro azulada. Son utilizadas en piezas de panadería o de repostería.
- ADORNAR** Hermosear con adornos, vegetales, frutas, patés o hierbas, un manjar para hacerlo más atractivo y original.
- ADORNO** Arg. Salsa preparada con cebolla, tomate y ají, picados y fritos en abundante grasa o aceite, condimentada con pimentón dulce y que se sirve con el locro.
- ADOROTAR** Col. (NStder.). Envolver la panela en las hojas de la caña, del plátano, etcétera.
- ADOROTE** Col. y Venez. Especie de

empaque que se forma con una red de bejucos de mimbre, dentro del cual se acomoda con paja lo que se ha de llevar, especialmente panela, cazabe o frutas. // Venez. Especie de cesta redonda que se cuelga del techo en las cocinas para colocar alimentos u otros objetos especiales. // Cesta plana que se cuelga del techo y se utiliza para ahumar la cuajada y el queso. // Envoltura de papelón hecha generalmente con hojas secas de caña o tallos secos de plátano.

**ADRAGANTE** Se dice de la goma exudada por el tronco del tragacanto utilizada, entre otras circunstancias, en confiterías, pastelerías, para conseguir más cuerpo a sus pastas.

**ADRIÀ, FERRAN** Nace en 1962, en L'Hospitalet de Llobregat, en Barcelona. Sus primeros pasos los da en el hotel Castelldefells. En 1981, entra a trabajar en el hotel Finisterre de Barcelona. Posteriormente pasa a hacer prácticas en El Bulli, que por aquel entonces contaba con una estrella de la prestigiosa *Guía Michelin*. Allí conoce al director del restaurante Juli Soler, con quien forma el binomio más genial y pro-

ductivo de la gastronomía española. Rápidamente se convierte en jefe de cocina. Así, Juli Soler y Ferran Adrià se comprometen a crear un concepto de cocina diferente a todo lo existente. A finales de los años ochenta, El Bulli recibe la segunda estrella Michelin y en 1997 obtiene la tercera estrella de esta misma *Guía*.

En 2000 inauguran El Bulli Taller, centro de investigación y desarrollo de nuevos conceptos y técnicas de cocina. Soler y Adrià han escrito varios libros, entre los que destacan sus tres últimos, una trilogía donde muestran la evolución de su cocina; empezaron publicando el último, de 1998 a 2000, un año después salió a la venta el siguiente tomo, de 1994 a 1997 y, por último, publicaron el de sus diez primeros años, de 1983 a 1993.

El Bulli está ubicado en Cala Montjoi, una pequeña cala, perteneciente al pueblo de Rosas en la Costa Brava catalana. Esta zona se llama Ampurdán y cuenta con una cocina propia marcada en gran medida por la calidad de su pesca. Muy típicos allí son los *mar y montañas*,

especialidad que mezcla marisco y carne en un mismo plato.

El restaurante es de difícil acceso y supone casi una odisea llegar.

Abre seis meses al año, los correspondientes a las estaciones de primavera y verano, y cierra otros seis, lo que le permite investigar y crear nuevos conceptos para el año siguiente en su taller de Barcelona. Ferran Adrià es sin duda el cocinero más influyente de los últimos quince años en la alta cocina mundial.

Creador nato, ha aportado grandes avances a la cocina mediante la aplicación de nuevas técnicas, casi siempre dirigidas a crear nuevas texturas, tales como la espuma, la esferificación o los aires. Es un hombre avanzado a su tiempo que ha creado una manera de cocinar paralela a la ya existente.

**ADUANILLA** Esp. En Andalucía, almacén surtido de verduras, frutas y otros comestibles.

**ADUBAR** En el siglo XIII, adobar, preparar, aderezar, guisar.

**ADUFE** Una clase de pandero morisco.

**ADULCIGUAR** Dulcificar.

**ADULCIR** Dulcificar, endulzar.

**ADULTERAR** Viciar, falsear alguna cosa; en la cocina, sustituir un producto deliberadamente o presentar un plato falso con una salsa engañosa.

**ADURIR** *Abrasar, quemar.*

**ADUSTO, A** Quemado, tostado, ardiente.

**ADVOCKAAT** Con diversas variedades de sabores, como café o chocolate, licor holandés con 15° a 18° de alcohol, preparado con coñac, huevo y azúcar, que se sirve casi siempre frío como aperitivo.

**AEMONO** Jap. Ensaladas tibias o frescas que se aderezan con un aliño denso, como semillas de sésamo tostadas y majadas, mezcladas con azúcar o mirín y salsa de soja, que recibe el nombre de *sanbaizu*.

**AERU** Jap. Mezclar, preparar alimentos.

**AFAGIA** Falta de hambre que puede llevar a la muerte, pudiendo ser necesaria la alimentación forzada de las personas que la sufren. // Imposibilidad de deglutir.

**AFEITAS** Esp. Gachas de harina de avena, típicas de Galicia.

**AFIAMBRARSE** Chile. Tomar los alimentos las propiedades o el aspecto

to de añejo.

**AFINADOR DE QUESOS** Es un experto que trata de encontrar el momento idóneo de consumo de cada queso —considerando categoría, clase y tipo—, de manera que este llegue en óptimas condiciones al consumidor.

**AFIÓ** Cuba. Nombre de una planta cultivada, de las Umbelíferas, que produce una raíz tuberosa, rica en fécula, con la cual se preparan buñuelos.

**AFLOR** Santiago de Cuba, tubérculo que se come hervido y en frituras.

**AFLOJAR** En cocina, añadir cierta cantidad de líquido a un alimento para que pierda consistencia. // R. Dom. Dícese del acto de comer. // past. Se dice de una pasta, de una salsa o de una crema que pierde sus cualidades plásticas, se ablanda de una manera anormal durante o después del amasado o de la cocción.

**AFLORAR** Cerner la harina o cribar los cereales para obtener la flor o parte selecta de los mismos. // Limpiar los cereales para separar el grano de las impurezas.

**AFOGAR** *Abogar*; estropear una preparación en el recipiente donde se

cocina, por carencia de jugo o humedad.

**AFORRAR** Comer y beber bien.

**AFRECHADURA** Antig. En Esp., *salvado*.

**AFRECHO** Cascarilla del grano de maíz u otros cereales, especialmente después de molerlo o pilarlo. // *Salvado*. // Col. (C/gena de Indias.) Desperdicio del coco rallado después de exprimírsele la leche. // Venez. Salvado de trigo. // Residuo que queda de la yuca cuando se fabrica almidón.

**AFRECHUDO, A** Col. Que contiene mucho afrecho. // Se dice especialmente cuando la arepa o tortilla de maíz tiene mucho afrecho.

**AFRIJOLAR, SE** Col. Comer con apetito y buena gana una vianda u otro alimento.

**AFRODISIACO** (der. de Afrodita, la diosa griega del amor). Los llamados afrodisiacos son comidas o bebidas que pretenden despertar o aumentar los deseos sexuales. Entre los afrodisiacos más divulgados están el caviar, las ancas de rana, las ostras y las trufas. Soñar no cuesta nada.

**AFROGAIA** Leche muy batida.



**AFRUTADO, A** Frutoso, que recuerda el aroma de uva fresca. // Que tiene un sabor o un aroma que recuerda al de la fruta.

**AFUERA** Bra. Masa o preparación de arroz fermentado.

**AFUNCHADO** Arroz aguado o asopado, de mucho uso en varios países del Caribe. La palabra viene de *funche*, comida de los esclavos.

**AFUNCHARSE** Col. Aplícase cuando el arroz, por exceso de agua y poca grasa, queda pastoso.

**AGACHONA** Méx. Ave acuática que abunda en las lagunas del valle de México. En sus costas se llama *agachón*, *becoda*, *agachadiza*, de carne sustanciosa y tierna.

**AGALLA** Branquia de los peces.

**AGAMA** Antill. Crustáceo, nombre de las especies de cangrejo que habitan en Cuba.

**AGAMÍ** Nombre vulgar de un ave zancuda, propia de la reg. amazónica. Tiene el cuerpo grueso, del tamaño de una gallina grande. Es ave muy inteligente y susceptible de domesticarse con gran facilidad, criándose y utilizándose como ave de corral. Su carne es comestible.

**AGAPA** Nombre de la comida de la

tarde que hacían en comunidad los cristianos de la primitiva Iglesia, en conmemoración de la última cena que celebró Jesús con sus discípulos antes de la institución de la Eucaristía.

**ÁGAPE** Convite de caridad que tenían los primitivos cristianos en sus asambleas. // Banquete o comida para celebrar algún acontecimiento.

**AGAR-AGAR** Producto mucilaginoso derivado de ciertas algas marinas. Es utilizado en la preparación de gelatinas, helados y chocolates. También lleva el nombre de *mucí-lago de Japón*.

**AGARICÁCEO, A** Perteneciente a una familia de hongos basidiomicetes con laminillas, simples o entretrejidas en la cara inferior de su sombrero, y del que se conocen numerosas especies comestibles y venenosas.

**AGÁRICO** Hongo agaricáceo. // Nombre con que se designan varias especies de hongos, algunos venenosos y otros comestibles, que viven como parásitos de ciertos árboles.

**AGARIMONO** Jap. Comida. Alimento ofrecido a los dioses.

**AGARRADOR, A** Almohadilla para

- coger los recipientes calientes, como ollas, sartenes, etcétera. // Col. y Chile. Dícese del licor o la bebida que, por su tenor en alcohol, produce con facilidad embriaguez.
- AGARRARSE** Pegarse una salsa, carne o preparado culinario en el recipiente, produciendo un mal sabor, olor y color. // past. Aplícase a una preparación de masa que se ha quemado y pegado a la base del molde, a una placa o directamente a la base del horno.
- AGASAJAR** Atención expresiva y cariñosa. // Obsequiar, halagar, manifestar deferencia con una comida o recepción.
- AGASAJO** Diversión social. // Acción y efecto de agasajar. // Antig. Refresco que se servía por la tarde.
- AGAUCHADO** Amer. Hond. Refresco mal hecho.
- AGAVE** Llamada también «planta del siglo». Crece en el sudoeste de Estados Unidos, México y Amér. Cent. Crudo es venenoso, pero cocido o preparado en jarabe, adquiere una sutil dulzura y un sabor apacible. // Planta de la familia de la pita, cuya savia participa en la preparación del tequila, bebida muy popular y divulgada en México.
- AGEMOCHI** Jap. Tortilla de arroz glutinoso y frita.
- AGE-MONO** Jap. Fritura, todo alimento frito.
- AGE-NABE** Jap. Sartén.
- AGENGIBRE** Perú. En el oriente del país, denominación corriente de jengibre. Es utilizado para aromatizar los dulces.
- AGIGOTAR** Hacer gigote una cosa, hacerlo pedazos menudos.
- AGITADOR DE GLOBO MANUAL** Globo pequeño de alambre, usado para batir o incorporar; se emplea en el cazo de cobre —perol—, para glasés hervidas, etcétera.
- AGITADOR DE PALETA** Batidor plano usado en mezcladores verticales para el tipo de mezclas que se van a cremar o mezclar.
- AGITAR** Mover de un lado a otro rápidamente o remover un líquido. // past. Remover una crema, salsa o mezcla, con ayuda de una espátula o de un batidor para que conserven su homogeneidad y evitar así que se forme costra en la superficie durante el enfriamiento.
- AGNOLOTTI** Ita. Variedad de pasta en redondeles, rellenos casi siem-

- pre, de carne y hortalizas picadas, parecidos a los ravioli.
- AGRACEJO** Fruto del agraz. Uva o aceituna que no ha llegado a madurar. // Arbusto de las Berberídeas, cuyo fruto comestible es la agracejina.
- AGRACEÑO, A** Agrio como el agraz.
- AGRACERA** Vasija en que se conserva el zumo del agraz.
- AGRACERA, A** Dícese de la cepa o el viñedo cuyo fruto no pasa de agraz.
- AGRANUJADO, A** De figura de grano. // Que tiene granos.
- AGRAZ** Uvas sin madurar. // Jugo que se saca de la uva sin madurar. // Llamado también *verjuz* o *vergus*. // Col. Frutilla que se produce entre 2.400 y 4.000 m de altura sobre el nivel del mar. Se emplea especialmente en la elaboración de mermeladas, pasteles y helados, por su sabor dulce. Cuando madura, toma un color morado o casi negro. Se conoce también con los nombres de «bejuco de agua», «parra de monte», «uva de monte», «uva silvestre» y «vid silvestre».
- AGRAZADA** Bebida compuesta de agraz, agua y azúcar.
- AGRAZAR** Tener alguna cosa un gusto agrio. Con sabor a agraz.
- AGRAZÓN** Uva silvestre o los racimillos que hay en las vides, que nunca maduran.
- AGREAR** Tener sabor agrio. Agriarse.
- AGRESIVO enol.** Se dice de un brandy demasiado joven, cuyo ardor aún no se ha suavizado.
- AGREZA** Calidad de agrio, agrura.
- AGRIA C.** Rica. Variedad de corvina de color plateado.
- AGRIAL** Escudilla, plato pequeño.
- AGRIAR** Poner agria alguna cosa.
- AGRIAZ** *Cinamomo*.
- AGRIDULCE** Dícese de las preparaciones que llevan agrio y dulce, como el cerdo agridulce de la cocina china, o el confit de cebolla.
- AGRIDULCEMENTE** De modo agridulce, mezcla de agrio y de dulce.
- AGRIENCO, A** Agrio, de sabor ácido.
- AGRIERA** Arg., Col., Chile, Pan. y P. Rico. Acedia; indisposición del estómago cansado, porque la comida se aceda. // Vinagrera.
- AGRIOFAGIA** Afición por comer carne de animales salvajes.
- AGRILLA** Antig. Ligeramente agria una cosa.
- AGRILLO** Planta tintórea, de las Berberídeas, cuyos frutitos ácidos se co-

men crudos y en jaleas.

**AGRIN** Saborcillo ácido de las comidas.

**AGRIO, A** Saborcillo ácido de las comidas.

**AGRIOS** Frutos originarios del continente asiático, cuyo cultivo ha adquirido gran difusión e importancia en el mundo entero. Entre las especies más importantes figuran el naranjo, el limón, el mandarino y el pomelo. Aparte de su consumo fresco, constituyen la base de una importante industria alimentaria de mermeladas, zumos y conservantes.

**AGRIOSO** Amer. En Cuba, de sabor que tiende a agrio o parecido a este.

**AGRISTADA** Salsa de la cocina sefardí, preparada con huevos batidos, jugo de limón, caldo vegetal con sal, cebollino y hojas de perejil frescos picados. Sirve para acompañar pescado frito o a la plancha, albóndigas de pescado, verduras rellenas, etcétera. También se puede hacer con *fumet* de pescado, aunque lo más común es el caldo vegetal.

**AGROALIMENTARIO** Se aplica a los productos agrícolas, transformados por procedimientos industriales y que se destinan a la alimentación

humana.

**AGRODULCE** Agridulce.

**AGRUMAR** Cortar, cuajar; hacer grumos.

**AGRURA** Calidad de agrio. // Agrios, frutas agrias como el limón.

**AGUA** Líquido incoloro, inodoro, insípido y neutro, cuya molécula —que está constituida por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno— aparece asociada con otras moléculas en ese estado líquido. Disuelve muchas sustancias y es el patrón de referencia para diversas propiedades físicas, como densidad y cantidad de calor. Elemento esencial para el hombre y en la cocina. Los tejidos animales y vegetales la contienen en proporciones más o menos importantes, según su naturaleza. Esta materia puede determinarse en tres importantes grupos, en función de sus diversos orígenes: agua natural potable, agua mineral o artificial y el agua de mar. Agua gaseosa, de la cual se escapan principios volátiles en forma de burbujas, pues contiene oxígeno, ácido carbónico y nitrógeno.

• acidulada. Agua a la que se añade zumo de limón o vinagre, prefe-

- rentemente de vino blanco, y en la que ciertas hortalizas, como el apionabo, los salsifis y las alcachofas, se sumergen para evitar que se oxiden o decoloren.
- aromática. Col. Infusión en agua hirviendo de hierbas medicinales, especialmente de las aromáticas y digestivas, como apio, hierbabuena, toronjil, albahaca, mejorana, limonaria, canelón y ruda.
  - compuesta. La bebida que se hace de agua, azúcar y el jugo de algunas frutas puestas en infusión, como agua de limón o de naranja.
  - chorreada. Col. Una preparación de agua caliente y panela.
  - de arroz. La que se obtiene de cocinar el arroz; se cuele después.
  - de azahar. La preparada con la flor del naranjo, casi siempre usada en pastelería y confitería.
  - de manantial. Como la de Vichy o Évian.
  - de papelón. Venez. Guarapo.
  - de raspadura. En el litoral Pacífico colombo-ecuatoriano, bebida hecha con raspadura o panela, que se toma caliente después de las comidas.
  - de rosa. Esencia de rosas disuelta en agua. Se extrae de rosas encarnadas, que se cultivan exclusivamente por su suave fragancia. Es utilizada en pastelería, pero especialmente en productos dulces del Medio Oriente, inclusive en helados, así como en India.
  - de sapo. C. Rica. Bebida refrescante hecha de aguamiel, jengibre y limón. // Aguardiente de contrabando.
  - de Seltz. Agua carbónica natural o artificial.
  - de surumba. Ecuad. Agua hervida con panela y hierbas aromáticas. Se toma en Esmeraldas, en vez de café, con pan, plátanos asados, tortillas, etcétera.
  - de vida. *Eau de vie*. Nombre genérico, que viene de los alquimistas, con el que se reconoce a los aguardientes transparentes destilados de vino. // Por extensión, aguardiente, como el coñac, armañac, ron, calvados, etcétera.
  - dura. La que contiene en abundancia carbonatos y bicarbonatos de calcio y magnesio.
  - mineral. La que naturalmente mana, sacando en disolución algunas sustancias minerales.

- sulfurosa. Agua con cloruro sódico, agua bicarbonatada, etcétera.
  - termal. La que en todo tiempo brota del manantial a temperatura superior a la media ambiental.
  - tónica. Bebida refrescante de origen inglés. Se elabora con agua carbonada, azúcares, quinina, ácido cítrico, etcétera. Sirve para combinar con otras bebidas, como con ginebra, cuando recibe el nombre de *gin-tonic*, arreglada con hielo y rodajas de limón.
- AGUACAFÉ** Col. Café tinto, muy aguado, sin fuerza.
- AGUACAMOLE** Méx. Rebanadas de aguacate con una salsa encima de jitomates maduros y chiles jalapeños asados, pelados y molidos en vinagre; se adorna y adereza con cebolla picada, aceite, aceitunas y orégano.
- AGUACATAL** Amér. Cent. y Méx. Plantío de aguacates.
- AGUACATE** (del nahua *ahuácatl*). Árbol originario de América, de la familia de las Lauráceas, de 8 a 10 m de altura, del cual hay diversas variedades. Su fruto, parecido a una pera grande, tiene una pulpa aceitosa, suave, alimenticia y ligeramente dulce, con la cual se preparan manjares como el guacamole de México o se usa para acompañar ensaladas y otras viandas. Sus hojas son utilizadas en algunas cocinas como condimento. // Fruto del árbol del mismo nombre; testículo. // En inglés, *avocado*.
- AGUACATERO** Amer. C. Rica. Hambriento.
- AGUACATILLO** Amer. Diversas plantas parecidas al aguacate, por las hojas o por el fruto, llevan este nombre vulgar. // Venez. Árbol que representa una variedad del aguacate común.
- AGUACHACHA** Amer. Cuba. Cualquier comida o alimento; vino, chocolate, etcétera, mal preparado.
- AGUACHANTAR** Amer. Cuba. La tendencia que tienen especialmente las frutas a perder su jugo o valor por exceso de agua.
- AGUACHENTO, A** Arg., Col., Par. y Uru. Se dice de frutas y comidas que, por estar con más agua de la necesaria, pierden sabor. // Esp. *Acuoso, a*.
- AGUACHIL** Méx. Caldo de chile muy aguado.
- AGUACHILE** Méx. Cierta cebiche preparado con camarón crudo mez-

clado con jugo de limón, cebolla morada, pepino, chile piquín o chile verde picado.

**AGUACHINARSE** Col. y Méx. Llenarse algunas frutas de jugo insípido, por efecto de la estación lluviosa.

**AGUACHIRLE** Cualquier caldo o bebida sin fuerza ni sustancia. // Col. *Chirle*.

**AGUACHOSO** Alimento o fruta muy impregnada de agua.

**AGUADA** Conjunto de peces pequeños. // C. Rica. Variedad de corvina.

**AGUADIJA** Col. Orquídea terrestre, de flores amarillo oro, muy apreciadas por los horticultores. Sus bulbos ricos en agua son refrescantes y aplacan la sed.

**AGUADILLO** Especie de gazpacho. // Perú. Dícese del pisco mezclado con agua.

**AGUADITO** Chile. Aguardiente al que se le ha agregado una cierta cantidad de agua. // Perú. Guiso de arroz caldado y carnes varias o mariscos. // Se refiere a un estado de consistencia acuosa en la preparación del arroz.

**AGUADO** Dícese por contraposición

a espeso. // Ecuad. Bebida muy refrescante y perfumada, compuesta de jugo de frutas con agua, azúcar y, casi siempre, aguardiente. Ú. t. allí *arroz aguado* o *aguado de gallina*, plato que se come en una vasta zona del país, especialmente en la Costa, consistente en una sopa de arroz en caldo de gallina, cuyas presas se sirven como parte del plato, aderezado con jengibre, hojas de laurel, además del refrito con achiote, que da su color amarillo rojizo a la preparación. También es término culinario muy generalizado para designar una forma de guisar que consiste en añadir a la mayor parte de las viandas una mezcla de cebolla, algunas veces queso, achiote y manteca o mantequilla. // Méx. y Venez. Dícese de la fruta jugosa pero desabrida.

**AGUADULCE** Col. (Ant., Cald., Cund. y Stder.). Cocción de agua y panela, que casi siempre toma el pueblo, como el antioqueño, después de las comidas. Lo mismo que «aguapanela»; se toma fría o caliente y, algunas veces, con un poco de leche. // Col. (Huila, Nar. y Tol.). *Surumba*. // C. Rica. Bebida compuesta

de agua con panela, que se toma generalmente caliente. Se puede beber fría y con limón, a manera de refresco.

**AGUAGINA** Col. (Amaz.). Bebida refrescante y fermentada, a base de la pulpa del carangucho —fruto de la palma del mismo nombre—. Se sirve bien fría.

**AGUAJE** Perú. Palmácea de fruto comestible, que crece en los pantanos de la selva amazónica.

**AGUAJÍ** Pez parecido a la chema por su forma, aunque un poco más cilíndrico; mide cerca de un metro de largo y es colorado con manchas negras. Pertenece a la familia de los Serranídeos. Propio del mar de las Antillas. // Cuba y R. Dom. Salsa hecha a base de ají, con cebolla, zumo de limón, ajo y agua, muy picante. Llamado también «mojo crudo».

**AGUAJINA** Perú. Especie de chicha elaborada con los frutos del *aguaje*.

**AGUALATE** Vulgarismo provincial de Argentina, por *aguanoso*. Se dice de los alimentos líquidos. // Col. Chocolate muy claro.

**AGUALILLA** Col. Planta trepadora de la familia de las Cucurbitáceas.

Da un fruto comestible parecido a la calabaza, de corteza dura y carne esponjosa. También se aprovechan sus raíces como alimento. // «Chayote», «chayotera», «bellota», «cidra», «cidrayota», «guatila», «papa de pobre»: con esas variantes léxicas se le conoce también.

**AGUALOJA** Bebida refrescante compuesta de agua con azúcar y canela u otros ingredientes análogos.

**AGUALOTE** Venez. Café o chocolate muy aguado. También *aguachirle*.

**AGUAMELADO, A** Mojado o bañado en aguamiel.

**AGUAMELAR** Mezclar con aguamiel. Dulcificar el agua.

**AGUAMIEL** Agua mezclada con alguna porción de miel. // Col. (Stders.). Bebida hecha de agua y panela picada, que se toma como sobremesa. // Méx. Jugo de maguey que, fermentado, produce el pulque. // Venez. Agua hervida con papelón que se aceda. // Col. (C. Atlá.). *Guarapo*.

**AGUANARSE** Volverse agua una cosa, sobre todo las frutas.

**AGUANOSO, A** Amer. Fruta insípida por demasiado acuosa.

**AGUANTADA** Col. Acción de aguantarse las ganas de comer durante al-



gún tiempo.

**AGUAO** Ecuad. Sopa aguada de arroz con carne.

**AGUAPANELA** Col. (Ant., Bol., Boy., Cauca, Chocó, Caq., Nar., Put., Risar., Tol. y Valle). Bebida popular que se prepara hirviendo ligeramente la panela con el agua y aderezada, según el gusto o la costumbre, con astillas de canela, papayuela, jugo de limón, jengibre rallado, etcétera. Hay quienes la toman con leche y en ocasiones sin cocinarla, para tomarla fría después de que la panela se haya disuelto. // (Ant., Cald., Cund. y Stder.). *Aguadulce*. // (Huila, Nar. y Tol.). *Surumba*.

**AGUAPI** Chile. En la reg. de Chiloé, chicha de manzana mezclada con agua.

**AGUAPIÉ** Vino de muy inferior calidad y de poquísima fuerza y sustancia, que se hace echando agua en el orujo pisado y apurado en el lagar. // Cualquier líquido de poca sustancia.

**AGUAPIRINGA** P. Rico. Bebida refrescante, especie de agualoja. // Cualquier bebida o refresco mal preparado.

**AGUAR** Añadir agua al vino o a otra

bebida.

**AGUARAPADO, A** Col. Aplícase a un líquido o alimento que comienza a descomponerse y a despedir mal olor. // *Pasado, podrido*. // En (Boy., Cesar, Cund. y Stders.), *pi-chó*. // Méx. y P. Rico. Se dice de un líquido cuando tiene apariencia de guarapo, especialmente por el sabor dulce y agrio al mismo tiempo, como el de la chicha de caña de azúcar. // Dícese también en Ecuador.

**AGUARAPARSE** Amer. Dicho de la caña de azúcar, de la fruta o de un líquido que toma calidad o sabor de guarapo. // Col. Pudrirse, agriarse o fermentarse una fruta, bebida, etcétera.

**AGUARDENTERA** Especie de frasco con fondo de paja para llevar aguardiente. // Esp. En Aragón, una clase de uva blanca y temprana. // Cierta guinda para ponerla en anís.

**AGUARDENTERO, A** Persona que fabrica o vende aguardiente.

**AGUARDENTOSO** Que tiene aguardiente o está mezclado con él. // Que es o parece de aguardiente.

**AGUARDIENTE** Licor de alta graduación —40°-60°— que, por destilación, se saca del vino y de otras

sustancias, como el armañac, el coñac, el brandy, el ron, etcétera.

- de cabeza. El primero que sale de la destilación.
- de caña. El que se saca de la melaza.
- de orujo de uva. Bebida espirituosa que, por destilación, se saca del hollejo de la uva, *carc*.

**AGUAROTE** Venez. Café o chocolate muy aguado. También aguachirle.

**AGUARRÚS** Col. (Boy., Cauca, Cund., Chocó, Huila, Llanos O., Stder. y Tol.). Bebida fermentada, un tanto espesa que se hace con arroz o maíz y azúcar o panela. // (C. Atlá.). *Gua-rrús*. Sedimento que se forma por los granos de maíz en la chicha.

**AGUAS DORMIDAS** Col. Postre cartagenero a base de capas de bizcocho, entre las que se distribuye un dulce de coco preparado con azúcar, vino jerez o moscatel, canela, yemas de huevo y cocos sin sus cáscaras negras.

**AGUSAL** Col. (Ant. y Cald.). Cualquier sopa o cocido, por lo general pobre en sustancias alimenticias. // Comida muy sencilla.

**AGUATE** Aplícase a la sopa, mazamorra, guiso o salsa cuando quedan

demasiado líquidas.

**AGUATILLA** *Chayota, cidrayota*.

**AGUATURMA** Amer. Planta compuesta, herbácea, cuya raíz, de unos tubérculos parecidos a la batata, son comestibles. // Se conoce también como *pataca* o *topinambur*.

**AGUAUCIE** Méx. Huevecillos que algunos moscos, como el axayacatl, depositan en las lagunas, y que se comen son comestibles.

**AGUAYMANTO** Perú. Planta herbácea perenne, nativa y cultivada, erecta, ramificada, hasta de 1 m de alto. Su fruto es una baya, de amarillenta a anaranjada, hasta de 1 cm de diámetro, con muchas semillas pequeñas. Se consume maduro crudo, en mermeladas, jugos y dulces. // Capulí, tomate silvestre, uchuva, uvilla, etcétera.

**AGUAYÓN** Méx. Corte de carne de la cadera de la res vacuna.

**AGUAZA** Humor acuoso, consistente y espeso que arrojan algunas plantas y frutos.

**AGÜITA** Chile y Ecuad. Infusión de hierbas aromáticas, como el cedrón, la menta u otras parecidas, que se bebe después de las comidas.

**AGUJA** Se denomina así a las lonjas

finas de carne, cortadas a lo largo, bien sea de solomillo, bien de las aves. // Arg. Se le da esta misma denominación al cuarto trasero de la res, que muchos utilizan para asar. // Esp. Cierta clase de pastel de forma alargada y angosta, relleno con carne picada, o de dulce. // Pez de la familia de los Belónidos, de hocico muy alargado, en forma de aguja. Es comestible y abunda en los mares de Europa.

**AGUJA enol.** Picor y acidez que tienen algunos vinos blancos y rosados, así como ciertas bebidas carbónicas.

**AGUJA BLANCA** Venez. Pez del mar Caribe de aproximadamente 2½ m de largo y 80 kg de peso, de cabeza alargada y puntiaguda y cuerpo de color azul verdoso en la parte superior y blanco plateado en la línea media, con una aleta dorsal espinesa grande. Su carne es comestible.

**AGUJA DE MECHAR** La que en cocina sirve para mechar carnes.

**AGUJETA** Vapor del vino y de otras bebidas. // Col. Pez comestible de mar, del tamaño de la sardina, de cabeza alargada y hocicuda. // Cuba. Especie de pimiento.

**AGUJILLA** Chile. Las costillas que corresponden al cuarto delantero del animal vacuno, porcino u ovejuno.

**AGUJITA** Finas tiras o trozos de pechuga de pollo.

**AGUTÍ** Roedor parecido a la liebre o conejo que vive en los montes, y cuya carne es muy delicada y apetecida, llamado comúnmente «hutiá», «jutia», «jutía», «acutí» o «cotia». // Col. *Borugo*, *guartinajo*, *guagua* o *guartinaja*. // En la isla de Dominica, *opósumo*. // Venez. Acure de monte; en el centro del país se conoce como *picure*.

**AHELEAR** Tener sabor a hiel.

**AHENO** Caldero de bronce que se usaba antiguamente para hervir el agua.

**AHITAR** Comer hasta ponerse ahíto, llenar hasta la saciedad.

**AHÍTO, A** Que está saciado. Repleto, lleno de comida. // Dícese también del que padece indigestión o pesadez en el estómago.

**AHOGADERA** Especie de pera muy áspera al paladar.

**AHOGADO** Bol., Col., Chile y Perú. Salsa en que se rehoga un alimento. // Perú. Mezcla de varios condi-

- mentos fritos que se emplean para aderezar diversas salsas. // Mezcla de manteca, especias, cebolla, ajo, etcétera, que se hace para conservar la condimentación; lo mismo en México. Cierta guiso de este nombre.
- AHOGAGATO** Cuba. Dulce en forma de panecillo, hecho con harina de yuca, huevos, azúcar y agua; seco, muy empalagoso. Llámase también *cusubé*.
- AHÓGALO** Cuba. Cierta dulce.
- AHOGAR** Antig. Estofar, rehogar.
- AHOJADADO, A** Dícese de una especie de buñuelo.
- AHORNADO, A** Dícese del pan desecado.
- AHORNAR** Meter una cosa en el horno para calentarla, cocerla o asarla. // Dicho del pan: sollamarse o quemarse por la parte exterior, quedándose sin cocer por dentro.
- AHUEVAR** Dar limpidez a los vinos con claras de huevo.
- AHUILOTE** Méx. Planta conocida también por coyotomate y uva lama. Solanácea que produce un tomatillo globazo, de color azuloso.
- AHUMADO, A** Aplícase a las carnes, pescados, aves, u otra carne, que reciben un tratamiento especial para darle un gusto particular de humo y conservarlas.
- AHUMAR** Método o técnica que se usa con el humo de maderas o ramas esmeradamente escogidas para darles sabor de humo a las carnes u otros productos.
- AHUYAMA; AUYAMA; UYAMA** Amer. *Zapallo*. Nombre de una calabaza comestible, de color amarillo, la cual se prepara en poteca o puré, así como en guisos y sancochos.
- AI** Jap. Trucha.
- AIDAMONO** Jap. Acción de comer entre comida y comida.
- AIGUASTE** Amér. Cent. y Méx. Salsa preparada con semillas de calabaza, chile, achiote y harina con manteca, que sirve para condimentar los tamales y el guiso de iguana; se adereza por encima el atol de maíz negrito. Dícese también «aiguashte», «alguaste» o «alguashte», y «guaste» o «guasti».
- AIGUILLETTE** Fr. Tira o tajada cortada finamente del lomo de un ave o de otras carnes, cocida o cruda.
- AIJAR** Perú. Aumento, crecimiento o abultamiento que experimentan los granos al cocinarseles.
- AIMARA** Venez. Nombre vulgar de

- un pez, de 1 m de largo, propio del Orinoco y sus afluentes, de carne exquisita, aunque muy espinosa.
- AIMUBE** Jap. Antig. Fiesta en que se ofrece a los dioses y al emperador el arroz nuevo, celebrada en el mes lunar.
- AIPI** Bra. Yuca dulce.
- AIRAPO** Chile. Fruto parecido a la tuna, que los habitantes del interior de Arica usan para hacer bebidas refrescantes.
- AIRE** No se trata del fluido que forma la atmósfera de la Tierra, sino de una inventiva de Ferran Adrià, consistente en bolas ingravidas, preparadas con cualquier líquido batido, en el que incluye lecitina de soja, para elevar la presentación de algunos de sus platos.
- AIREACIÓN DE LA MASA** En panadería, la ligereza de una mezcla, provocada por la incorporación de aire durante el mezclado.
- AIREADO** enol. Dícese del vino que ha perdido sus atributos olfativos por exposición al aire, que por su trasiego ha mermado un aroma, y con sabor desagradable.
- AJACEITE** Esp. En Aragón y Navarra, *ajaleo*. Mezcla de huevo, aceite, ajo, papa bien cocida, deshecha hasta formar una pasta bien compacta y consistente.
- AJACHO** Bol. Bebida popular embriagante y muy fuerte, elaborada con chicha y ají.
- AJADA** Salsa compuesta de pan desleído en agua, ajos machacados y sal.
- AJAMBADO, A** Amér. Cent. Tragón, glotón, comilón.
- AJARABE** Antig. Jarabe.
- AJARRIERO** Esp. En Aragón, plato de cena hecho con bacalao y patatas o papas.
- AJAS** Ajos grandes.
- AJE** Cuba y Perú. Nombre primitivo con que se conocía una variedad de batata.
- AJEDREA** Planta herbácea anual, de hojas estrechas, de la familia de las Labiadas, de color verde oscuro; es aromática, similar al tomillo. Es aprovechada en la sazón de carnes, pescados, legumbres, etcétera.
- AJENABE; JENABE** *Mostaza*. Dícese por lo común de la silvestre.
- AJENABO** Jenabe, jenable. // *Mostaza*.
- AJENGIBRE; AJENJIBRE** *Jengibre*.
- AJENJO** Planta compuesta, amarga

y aromática. // Bebida alcohólica preparada con esencia de esta planta y otras hierbas. // Licor elaborado con diversas plantas, especialmente ajeno, anís o hinojo. Es fuerte y se usa como aperitivo. Si se consume en exceso afecta la salud, pues puede derivar en una forma de alcoholismo llamada absentismo. // En inglés y francés, *absinthe*.

**AJENUZ** *Arañuela, neguilla*. Género de planta, de la familia de las Ranunculáceas. Echa el tallo de 2 o 3 pies de largo. Su semilla es menuda, esquinada, negra y áspera. No obstante, su sabor es picante y discretamente se utiliza para ponerla sobre panes y pasteles. Muchas veces se le confunde con la variedad negra del comino.

**AJEREZADO, A enol**. Dícese del vino parecido al jerez.

**AJETE** Ajo tierno, que aún no ha echado cepa o cabeza. // Salsa de ajo. // *Ajipuerro*.

**AJÍ** (del haitiano o taíno *axí*). Planta herbácea de hortaliza, de la familia de las Solanáceas; especie de pimiento de 2 o 3 pies de altura, y fruto muy usado como condimento y estimulante del apetito. Hay nu-

merosas variedades, unas de fruto picante y otras de fruto dulce. // Fruto de esta planta, de ordinario rojo cuando está maduro y picante en casi todas las especies; de diversas formas y tamaños. // Ají pimiento. // En Amér. Cent. y Méx., *chile*.

- arnuacho. Amer. Variedad de ají cultivado en la costa peruana, particularmente en Arequipa. // En Ecuador se diferencia en pimientos, recotos (del quechua, *rucutu*) y numerosas variedades. Molido, con sal, cebolla picada, chochos, perejil, culantro, etcétera, constituye una salsa sumamente picante, que se usa para condimentar diversos platos típicos.

- cebiche. Planta cultivada desde la época prehispánica e introducida a la costa peruana y al Caribe, desde las zonas tropicales de la Amazonía. Se distingue de las otras especies por tener de 3 a 5 flores por nudo. Los frutos son de 1 a 12 cm de largo y de color rojo, anaranjado, amarillo y marrón cuando están maduros. Se consumen como condimento en salsas y encurtidos.

- comino. Salsa compuesta de ajo y comino.
  - de cuyes. Ecuad. Plato muy extendido especialmente en la Sierra ecuatoriana, contiene papas grandes, salsa de queso con cebollas y presas de cuy asado.
  - de churos. Ecuad. Variedad de los ajíes con churo, caracol, rizo, tirabuzón, etcétera. // Comida popular sazónada con pequeños caracoles de río.
  - de gallina. Perú. Delicado manjar de la ciudad de Lima, preparado con pechugas de gallina o de pollo, aderezado con hortalizas, ajíes amarillos frescos, ají mirasol y queso parmesano. Se sirve con papas amarillas cocidas, aceitunas y huevo duro. Hay también una versión con pato.
  - de leche. Venez. Preparación a base de leche o suero, ají picante, sal, cebolla, cilantro u orégano, picados.
  - de librilla. Ecuad. Variedad de las preparaciones anteriores con el estómago de los rumiantes.
  - de queso. Ecuad. Preparación de papas grandes con salsa de queso con chochos, alverjas, aguacates y lechugas.
  - de uñas. Ecuad. Especie de locro que se prepara cociendo papas muy pequeñas con cáscara y pelándolas luego con las uñas, de donde toma el nombre, para mezclar con leche, queso y algunos granos como chocho, alverjas, etcétera.
  - gallinazo. Amer. Ecuad. Variedad de ají muy picante.
  - guagua. Variedad cubana de condimento, de origen precolombino, que entró a formar parte en la dieta de blancos y negros, como sustituto de la pimienta de las Indias Orientales.
  - tití. R. Dom. Ají muy picante que recibe también los nombres de «ají caribe» y «ají montesino».
- AJIACEITE** Composición hecha de ajos machacados y aceite. // En algunos sitios de España, salsa mayonesa con ajo.
- AJIACO** (voz antillana). Amér. Cent. y Suramér. Salsa cuyo principal ingrediente es el ají. // Especie de olla podrida, en caldo, que se hace de lechumbres y carne en trozos pequeños, en algunas partes, condimentado con ají, de donde deriva su nombre. // Col. En Bogotá es céle-

bre el ajiaco de pollo con papas, mazorca y el distintivo de las guascas, así como de las alcaparras y la crema de leche. Se conocía también el ajiaco de menudo, el ajiaco de pata, de toldo y de uña. // En C/gena de Indias es plato tradicional, preparado con carnes saladas, de cerdo y de res, plátanos maduros, yuca, ñame y un sofrito achiotado. // Chile. Guiso preparado con carne asada previamente, cortada en lonjas largas, papas cocidas, huevo y aliñado con ají. // Ecuad. Especie de locro más denso, con queso, lechugas y aguacate. // Méx. (Tabasco). Guiso, especialmente de panza de res vacuna —mondongo—, con caldo colorado en que predomina el ajo, para darle olor y sabor y de donde deriva el nombre. // Plato nacional en Cuba, a base de tasajo, gallina, masa de puerco, carne de res, mazorca, malanga amarilla, yuca, plátano, etcétera. // Perú. Amasado de papa con ají mirasol y otros aderezos. // Venez. Sopa preparada con arvejas o frijoles y trozos de plátano, yuca, papa, ahuyama, repollo y a veces carne.

**AJICERA** La planta del ají.

**AJICERO** Chile. Persona que se dedica al cultivo, la explotación o la venta de ají. // Vaso en que se pone el ají en la mesa. // Col. (C. Atlá. y Stder.). Recipiente, hecho de un totumo hueco, en el que se sirve el ají en la mesa. // Venez. Preparado para condimentar, elaborado en forma de encurtido, con ají picante, cebollas, ajos, etcétera, en vinagre y aceite, o en leche. // Frasco o cualquier otro recipiente que contiene este preparado. // Persona que prepara el encurtido.

**AJICO** Diminutivo de ajo.

**AJICOMINO** Salsa en que entran como ingredientes el ajo y el comino.

**AJICÓN** Cuba. Planta solanácea silvestre, de fruto parecido a una berenjena, aunque pequeña.

**AJÍES** Perú. Guisos de componentes variados, principalmente vegetales, de suave composición, en los que intervienen leche y cuajada.

**AJIGOTAR** Hacer gigote o menuzos, pedazo menudo. Picadillo.

**AJÍ-JIJÍ** Cuba. Nombre vulgar de una especie de ají o pimiento muy pequeño llamado «ají guagua».

**AJILIMOJE** Quiere decir *ajilimójili*.

**AJILIMÓJILI** Salsa o pebre para los



- guisados a base de ajo y para aderezar algunos manjares. // Ú. t. en P. Rico, con ajo, guindilla, vinagre, zumo de lima, aceite, sal y pimienta.
- AJILIMOLI** Preparación muy conocida en Andalucía, Esp., especialmente de la provincia de Jaén, aderezada con aceite y vinagre.
- AJILLO, AL** Forma de preparar algunos manjares, como camarones o langostinos, en que el ingrediente principal es el ajo.
- AJINOMOTO** Corresponde a una marca comercial del condimento químico de glutamato monosódico, muy usual como potenciador de sabores en la cocina china y japonesa, tras excitar las papilas gustativas. Se presenta en forma de finísimos cristales.
- AJIPIQUE** Especie de ají o encurtido de ají. // En algunas partes de América, al pique se le llama ají.
- AJIPUERRO** Puerro silvestre; planta hortícola de hojas anchas y planas, flores rosadas en umbela y bulbo comestible.
- AJISECO** Perú. Ají picante que, una vez seco, se usa como condimento.
- AJITO** Col. Expresión llanera que significa lleno, satisfecho.
- AJIUCHO** Ecuad. Colada de tomate, chochos, harina y ají.
- AJÍWAU** Jap. Catar, gustar, saborear, paladear, *shokuji wo*, probar la comida, estimar, apreciar.
- AJIYACU** Ecuad. En Cuenca, especie de mazamorra a base de leche, maicena, culantro, yemas de huevos, servida en cada plato sobre papas cocidas, chochos o choelo cocido, decorados con rodajas de aguacate.
- AJIZAL** Plantío sembrado de ajíes.
- AJJA** (voz quechua, *chicha*). Bebida de maíz y otros elementos fermentados.
- AJO** Planta de las Liliáceas que produce un bulbo redondeado, compuesto de numerosos dientes. Es oriundo de Asia Central y cultivada desde hace varios milenios. Se le usa como condimento por su sabor fuerte y picante, en las comidas, así como en salsas, cremas para untar, en torrijas de pan tostadas, etcétera.
- blanco. Condimento hecho con ajos machacados, miga de pan, sal, aceite, vinagre, agua y, en algunos casos, almendras machacadas. // Sopa fría elaborada con los mismos ingredientes que el condimento de este nombre.

- cañete o castañete. Variedad del ajo común que tiene las túnicas de los bulbos de color rojo.
- cebollino. Cebollana, planta vivaz cuyas hojas cilíndricas y largas se usan como condimento.
- de Ascalonia. Planta liliácea perenne, originaria de Asia, que se utiliza como condimento.
- porro o puerro. Planta hortícola de bulbo comestible.
- al ajillo. Se usa para referirse al modo de cocinar un alimento, friéndolo con ajos picados.

**AJOACEITE** Salsa que se prepara con aceite y ajos machacados.

**AJOARRIERO** Preparación a base de bacalao, pimientos, patatas, cebollas, tomates y ajos, propia de la cocina vasco-navarra y aragonesa.

**AJOBILLA** Molusco acéfalo, común en los mares de España.

**AJOCOMINO** Méx. Variedad de adobo hecho principalmente de ajo, comino y chiles anchos.

**AJOLIO** *Ajiaceite*.

**AJOLOTE** Anfibio que vive en estado larval en ríos y lagunas de México. Hay varias especies. Su carne es muy apreciada y parecida a la anguila. Se prepara, después de limpiarlo bien,

frito, sirviéndolo con aceite, vinagre, etcétera, o guisado con chile verde, sazonado con epazote, ajíes picantes, cebollas, etcétera.

**AJONJOLÍ** Planta oleaginosa. Sus semillas están encerradas en vainas o cápsulas que se abren espontáneamente. Con ellas se elabora un aceite aromático, de sabor delicado, muy usado en la cocina del Extremo Oriente, así como en la egipcia, la libanesa y la del norte de África. Se consume tostado o majado, incorporado a diferentes tipos de guisos. Es un excelente condimento para platos de carne de ave y pescado, ensaladas verdes, arroz y verduras. También se emplea en repostería y con él se hacen cocadas. // *Sésamo*. / En inglés, *sesame*; en francés, *sésame*.

**AJONUEZ** Salsa de ajo con nuez moscada.

**AJOPRINGUE** Esp. En Andalucía, frito hecho con las pajarillas del cerdo, ajo machacado, miga de pan y pimiento molido, especialmente en los tiempos de matanza.

**AJOQUESO** Género de guisado en que entran el ajo y el queso.

**AJOTOLLO** Amer. Perú. Guiso he-

cho con tollo, cuyo condimento principal es el ajo.

**AJOTRINO** *Ajipuerro*.

**AJOWAN** Planta original del sur de India, pero que abunda también en Egipto, Irán, Pakistán y Afganistán; de bello aspecto, parecido al perejil silvestre. Sus semillas pasan del pardo claro al rojo. Se utiliza en panes, tortas y otras preparaciones, molido o en semillas. Muy emparentado con la alcaravea y el comino; no obstante, tiene un definido sabor a apio, advirtiendo que es picante y amargo.

**AKADAIKON** Jap. Rábano rojo.

**AKAIMO** Jap. Especie de camote.

**AKAIWASHI** Jap. Cierta clase de sardina.

**AKALA** Exótica y jugosa fruta que se cultiva en Hawái, parecida a una frambuesa grande. Puede ser de color rojo casi púrpura y se ofrece como plato sencillo o en mermeladas y pasteles.

**AKAMAME** Jap. Frijoles rojos o habichuelas encarnadas.

**AKAMESHI** Jap. Arroz cocido con azuki.

**AKAMI** Jap. Parte roja de la carne o peces.

**AKANASU** Jap. Tomate.

**AKA-NO-GOZEN; AKA-NO-MAMA** Jap. Arroz cocido con azuki.

**AKASU** Jap. Hartar, saciar, satisfacer.

**AKKRAS** Frituras o buñuelos de tradición africana, a veces preparadas con raíces, como la malanga, muy popular en Jamaica y Haití.

**AKU** Jap. Espuma que sale del cocimiento en agua de carne, pescado o verduras.

**AKUAVIT** Aguardiente entre 40° a 45° de alcohol, en los países escandinavos, sin color, destilado de las papas o granos y con diferentes sabores, a base de alcaravea, enebro, etcétera.

**AKUSAI** Jap. Col china.

**AL AMOR DEL FUEGO** «Cerca del fuego», decíase antiguamente, de modo que caliente el potaje sin llegar a quemarlo.

**AL PUNTO** En cocina, punto de cocción, ni muy crudo, ni muy hecho.

**ALABEGA** *Albahaca*.

**ALACENA; ALHACENA** Amer. Mueble casero para guardar comestibles o pieza de la casa destinada al mismo objeto.

**ALACHA; ALACHE** Pez marino semejante a la sardina, que abunda

- en el Atlántico y el Mediterráneo. Se caracteriza por tener una banda amarilla en el costado, su sabor es muy apreciado. // *Boquerón*.
- ALADROQUE** Boquerón, pez parecido a la sardina, pero más pequeño.
- ÁLAGA** Especie de trigo que produce un grano largo y amarillento. El pan que se hace de él es del mismo color, de sabor dulce y de poca corteza.
- ALAJÚ** Dulce de almendras, nueces, pan rallado, especias finas y miel cocida. // *Alfajor*. // En algunas regiones de América, pasta hecha de harina de yuca, panela o papelón, piña y jengibre.
- ALAMAR** Méx. Cierta clase de pan dulce, que en otros tiempos servía de merienda.
- ALAMBICAR** Obtener por destilación ciertas sustancias en un alambique.
- ALAMBIQUE** Aparato para destilar, compuesto de una caldera que recibe el calor, con una tapadera de la que sale un tubo hacia abajo que termina en un serpentín, pasa por un refrigerador y se usa como salida para el producto destilado. // Col. Fábrica de aguardiente.
- ALAMBIQUERÍA** Cuba. Fábrica donde se elaboran aguardientes y alcoholes por medio del alambique.
- ALAMPAR** Picor; excitar el paladar.
- ALARGAR** Aumentar en cantidades las preparaciones, especialmente con caldo y salsas.
- ALARIJE** Variedad de uva de color rojo.
- ALASKA AL HORNO** Helado y pastel cubiertos con merengue dorado en el horno.
- ALASTE** C. Rica. Dícese de la comida insípida. // También de las cosas viscosas, pegajosas, resbaladizas o en estado de descomposición.
- ALAZOR** Planta de hojas espinosas, flores de color azafrán y semilla ovalada, que produce aceite comestible. Sirve también para cebar aves y aumentar el volumen del hígado de estas.
- ALBACORA** Antill., Méx. y Venez. Pez del mar Caribe, parecido al bonito. // Chile, Méx. y Perú. Atún del océano Pacífico, de gran tamaño y excelente carne blanca.
- ALBACORA** Brevia, fruto de la higuera.
- ALBAHACA** *Ocimum basilicum*. Género de planta, de la familia de las Labiadas, de la cual hay muchos tipos, que varían en su tamaño, color

y sabor. Por su característica agradable, la utilizan para aderezar algunos vegetales, así como las minestrone, salsas como el pesto para espaguetis, quesos, aves, pescados, etcétera, especialmente en la cocina provenzal italiana. // En italiano, *basilico*; en inglés, *basil*, en francés, *basilic*.

• cimarrona. En Cuba y México, llamada también albahaca montés.

**ALBAHACÓN** Col. Variedad de albahaca.

**ALBARDAR** Envolver una carne, ave o caza en una lonja de tocino grueso, cortada muy delgada, para evitar que se reseque por efecto de la cocción.

**ALBARDILLA** Lonja de tocino grueso que se coloca por encima de las aves para asarlas. // Mezcla o aderezo de huevos batidos, harina, dulce, etcétera, con que se rebozan diversas viandas.

**ALBARDILAR** Envolver trozos de carne magra con láminas de tocino, para evitar que se resequen al asarlas.

**ALBARICOQUE** Fruto del albaricoquero, originario de China. Es

una drupa vellosa, casi redonda y con un surco, con hueso liso y fácil de separar cuando está maduro, de color amarillo anaranjado y sabor agradable.

• pérsico. El de color amarillo por un lado y encarnado por el otro, mayor que el común, y cuyo surco se descubre sólo en la parte contigua al pezón.

**ALBARICOQUEAR** Consiste en untar un pastel con confitura de albaricoque.

**ALBARILLO** Arg. Albaricoquero de fruto casi blanco, damasco.

**ALBARIÑO** enol. Vino blanco de sabor afrutado, poco alcohólico, originario de la provincia española de Pontevedra.

**ALBARRANILLA** Especie de cebolla albarrana, con hojas estrechas y largas, y flores azules en umbela.

**ALBÉRCHIGO** Fruto del alberchiguero. Especie de melocotón. Fruta de hueso, muy gustosa, generalmente del tamaño de una manzana mediana. Su carne es recia, jugosa y de color amarillo muy subido, especialmente la que más se acerca al hueso, que suele aparecer rojo. En algunas regiones, *albaricoque*. //

Méx. Durazno.

**ALBERGE** Esp. En Aragón, *albaricoque*.

**ALBERGENA** Esp. En Aragón, *berenjena*.

**ALBERO** Paño para limpiar y secar los platos. // Antig. Rincón pequeño construido de adobes, en la cocina, para ir depositando en él la ceniza del fogón. // Cenicero.

**ALBIDOCA** Carne picada moldeada con otra.

**ALBILLA** Esp. En ciertas partes, guisante salvaje.

**ALBILLO, A** Una clase de uva de hollejo tierno y muy gustosa. // Vino que se hace con ella.

**ALBOLVA** Aloba, planta leguminosa y semilla de la misma. Se caracteriza por ser de color marrón amarillento, muy aromática, con intenso sabor a caramelo quemado. Entre otros usos, estas semillas son aprovechadas en los polvos de curry.

**ALBÓNDIGAS** Bolas de carne o pescado picados, trabadas con huevo batido, pan rallado y especias, y luego guisadas o fritas.

· de bacalao. Cuba. Plato criollo muy apetitoso, que se prepara con carne de bacalao sin espinas,

hecha pedacitos, combinada con pan rallado, ajos, cebollas, almendras y huevos duros, frita enseguida toda esta masa.

**ALBONDIGÓN** Albóndiga grande envuelta en papel o lienzo. Se cocina frita o hervida en caldo.

**ALBONDIGUILLA** Albóndiga pequeña.

**ALBORNÍA** Vasija ancha de barro vidriado en forma de media esfera.

**ALBOROCERA** Madroño, arbusto o fruto.

**ALBORONÍA; BORONÍA; MORONÍA** Es un género de guisado, que se hace de berenjenas, tomates, calabaza y pimiento, todo mezclado y picado. También se hace combinándole camarones. Es un plato de origen árabe que ha llegado a nuestros días. // Col. (C/gena de Indias). Su preparación sigue la constante de la berenjena, pero con plátanos maduros y sofrito de cebolla, tomate y ajos. // P. Rico. Guisado hecho con cayote, huevo, jamón y salsa de tomate. // Cualquier cosa desmenuzada. // Venez. Género de guisado que se hace con berenjenas, tomates, calabaza o pimiento, todo mezclado o picado, que regularmente

servía para los días en que se prohibía comer carne.

**ALBOROTOS** Col. (Ant., Cald., Quin. y Risar.). Rosetas de maíz tostado y reventado en forma de flor. // Amér. Cent. Confitura de maíz tostado.

**ALBÚMINA** Sustancia incolora perteneciente al grupo de las proteínas naturales. Es insoluble en el agua y coagulable por el calor. Se encuentra en la clara del huevo.

**ALBUR** *Mújol*, pez teleósteo.

**ALBURNO** Pez de la familia de los Ciprínidos, de agua dulce, de unos 15 cm de largo, con dorso verde metálico y el vientre plateado, que habita en los lagos alpinos. Su carne es muy apetecida.

**ALCACER** Cebada verde y en hierba, que se siembra en otoño.

**ALCACHOFA; ALCARCHOFA** (del ár. *al-jarsuf*). Extremidad florida de una planta hortícola, que se cultiva sobre todo en las regiones mediterráneas y en aquellas que gozan de un clima suave. Se aprovecha casi siempre su base o corazón de sabor delicado, servido con una vinagreta o salsa bechamel, en ciertos guisos y otras preparaciones o cremas. // En Arg. y Uru., *alcaucil*, que también *al-*

*cacarcil*, *alcaucí* (del lat. *capitiellum*, cabecita; de ahí, *alcachofa*, cabezuela de esta planta).

• francesa. Chile. Se trata de una especie grande, redonda, las puntas de cuyas hojas se cierran y aprietan sobre el cuerpo de la hortaliza.

**ALCACHOFADO, A** Que tiene forma de alcachofa. // Guisado hecho con alcachofas.

**ALCADAFFE** Esp. Lebrillo que los taberneros ponen debajo del grifo de las botas para que, al medir el vino, caiga el derrame en él.

**ALCAJU; ALCAJUÍ** Cajuí, semilla sobresaliente del fruto llamado *marañón*. // *Cajuil*.

**ALCALINO, A** Que contiene álcali. // Que tiene un efecto parecido al de los álcalis.

**ÁLCALIS** Nombre dado a diversas sustancias que, combinadas con los ácidos, forman sales. Estas sustancias o bases son unas minerales —potasa, amoníaco, sosa, etcétera—, otras orgánicas —quinina, nicotina, morfina, etcétera—. Por ser solubles en el agua, actúan como bases energéticas.

**ALCALOIDES** Sustancias contenidas en numerosos vegetales utilizados

como alimentos o no, susceptibles de ejercer una actividad fisiológica a baja concentración y tóxica a dosis elevadas.

**ALCAMONÍAS** Semillas que se emplean en condimentos.

**ALCAPARRA** Botón de la flor de esta planta. Se emplea como condimento. Casi siempre se presenta conservada en vinagre y se utiliza en guisos, rellenos y salsas. // En inglés, *caper*, en francés, *câpre*.

**ALCAPARRADO, A** Aderezado con alcaparras.

**ALCAPARRILLO** Amer. Col. y Perú. Planta fruticosa, leguminosa, parecida al alcaparro, de fruto comestible.

**ALCAPARRÓN** Fruto de la alcaparra con forma de baya carnosa, de forma semejante a un higo pequeño, que se come confitada en vinagre.

**ALCAPURRIA** Amer. P. Rico. Fritura que se hace con yautía rallada o plátano molido y carne de cerdo.

**ALCARAVEA** Planta umbelífera, cuya semilla se usa como especia desde muy antiguo, pues fue conocida en la Edad de Piedra. Tiene un sabor suave, aromático y picante. Es familiar dentro de la comida alema-

na y de otros países de la Europa Central, especialmente en pasteles, hortalizas, repollos y embutidos. // En inglés, *caraway seed*; en francés, *carvi*.

**ALCARRAZA** Vasija de arcilla porosa y poco cocida que tiene la propiedad de dejar rezumarse cierta porción de agua, cuya evaporación enfría la mayor cantidad del mismo líquido que queda dentro.

**ALCAUCIL** Arg. y Uru. *Alcachofa*.

**ALCAYOTA, E** Arg. y Chile. Planta herbácea, de la familia de las Cucurbitáceas, cuyo fruto fibroso sirve para hacer dulces en almíbar.

**ALCOCHELA** *Escarola*.

**ALCOHOL COMPUESTO** Arg. Bebida alcohólica, de elaboración caseira que se prepara a base de alcohol puro, sin rebajar, al que se le agregan hierbas aromáticas, especialmente poleo.

**ALCOHOL ETÍLICO** Líquido incoloro, de sabor ardiente y olor fuerte agradable, que arde fácilmente dando llama azulada y poco luminosa. Obtiénese por destilación de productos de fermentación, de sustancias azucaradas o feculentas, como uva, melaza, remolacha, pata-



ta. Forma parte de muchas bebidas, como el vino, aguardiente, cerveza, etcétera.

**ALCOHÓLICO, A** Que contiene alcohol. // Que tiene relación con el alcohol. // Quien padece alcoholismo.

**ALCOHOLÍMETRO** Instrumento usado para medir la cantidad de alcohol en un líquido o gas.

**ALCOHÓLITO** Pan. Muy aficionado a las bebidas alcohólicas.

**ALCORNOCO** Arbolito de la familia de las Malpigiáceas, de flores pequeñas, en racimos de color amarillo, blanco, rosado o rojo. Crece en climas cálidos. En algunas especies los frutos son comestibles y empleados para hacer una bebida fermentada. // Col. *Oreja de burro, chaparro, mantequero, noro, peralejo, yuco.*

**ALCORZA** Pasta blanca de azúcar y almidón que se usa para cubrir algunos dulces y de la cual se hacen diversas piezas o figuras. // Dulce recubierto con esta pasta. // Cuba. Pasta de azúcar y almidón, con la cual se hacen dulces con figuras de animales.

**ALCORZAR** Cubrir un dulce con *alcorza*.

**ALCOZA** Defectuosa variación prosódica del dulce llamado «alcorza».

**ALCUCO, A** Arg. Dícese de una comida sin sabor.

**ALCUZA** Vasija, generalmente de hojalata y de forma cónica en que se tiene el aceite para el uso diario. // Arg., Ecuad. y Perú. Vinagrera o angarilla. // Col. (Boy., Cund. y Llanos O.). Vasija de loza cuyo cuerpo, generalmente de forma esférica, tiene un cuello largo, estrecho y cilíndrico, provisto de un pico y de tapa bien ajustada. Ú. t. para guardar el café molido, a fin de que no se pierda el aroma. // Cuba y P. Rico. Botella de barro para agua de mesa; porrón; alcarraza.

**ALCUZADA** Cantidad de aceite que cabe en una alcuza.

**ALCUZCUCERO** Recipiente para cocinar el alcuzcuz.

**ALCUZCUZ** Plato tradicional, también llamado «cuscús», de la cocina de África del Norte, a base de sémola de trigo duro, y a veces de cebada o de trigo verde, formada en granitos que se cuecen al vapor y se cocinan de distintas maneras. En Argelia, el alcuzcuz va acompañado de garbanzos, de habas, de una gran

cantidad de legumbres y hortalizas y, algunas veces, carne.

**ALDEHÍDO** Compuesto orgánico que resulta de la oxidación de un alcohol primario y que se utiliza en la industria e interviene en el aroma de los vinos.

**ALE** Tipo de cerveza inglesa, de 3° a 6° de contenido alcohólico, de color dorado y sabor a lúpulo.

**ALÉÁTICO** Vidueño con aroma de moscatel que genera oscuros vinos de postre en el Lacio, Apulia y otras provincias de Italia.

**ALECE** *Haleche*. Pez marino malacopterigio de cuerpo semejante a la sardina, con una sola aleta dorsal. // Guisado robusto hecho con el hígado de los peces llamados *mújol* o *anchoa*, y *sargo*.

**ALECHIGAR** Dulcificar, suavizar. // Alterar un líquido tomando aspecto de la leche.

**ALECHUGAR** Doblar en figura de hoja de lechuga.

**ALEGRÍA** Méx. Nombre vulgar de una planta indígena de la familia de las Amarantáceas que produce unas semillas alimenticias. Los indios comen las partes tiernas de la planta, como quelite; con sus gra-

nos se hace atole, tamalitos llamados *huaquiltamales*, y una pasta, el *suale*.

**ALEGRÍA** Esp. *Ajonjolí*, planta herbácea de semillas oleaginosas que son usadas para confeccionar dulces. // Nuégado o alajú aderezado con ajonjolí. // Cuba. Golosina elaborada con almíbar o melado, que se cuece hasta que tome punto muy subido, a la que se le echa la avellana, el ajonjolí, el maní o trocitos de coco, y una vez enfriada la masa, se corta en pedacitos y se sirve sobre hojas de maíz seco recortadas, cajetas de papel, etcétera. // Méx. Dulce de amaranto tostado, mezclado con miel de abeja, azúcar o piloncillo, nueces, pasitas y algunas otras frutas secas. // R. Dom. Dulce hecho de ajonjolí y melao.

**ALEGRÍA; ALEGRÍA DE BURRO** Col. (C/gena de Indias). Golosina en forma esférica, elaborada con mijo o millo y miel de caña.

**ALEJIJA** (del ár. *daxixa*, cebada sin acabar de moler). Especie de puches que se hacen de harina de cebada quebrantada, después de haberla tostado y mondado, la cual se cuece con agua y sal hasta que espesa y

- toma algún cuerpo. Para que queden más sabrosas, se le pone por encima un poco de ajonjolí o alegría.
- ALELUYA** Esp. Dulce de leche en forma de tortita con la palabra aleluya realzada encima, que acostumbraban regalar las monjas a los devotos en la Pascua de Resurrección. // Cuba. Cierta dulce de leche, llamado así popularmente.
- ALETA DE TIBURÓN** Parte del esqualo que se seca y pone después en remojo; con ella, los chinos preparan una legendaria sopa, a veces con carne de cangrejo, champiñones chinos, caldo de pollo, jengibre, etcétera.
- ALEVÍN** Cría de ciertos peces de agua dulce, que se utiliza para poblar ríos, lagos y estanques. Algunos, como los de la anguila, son manjares muy apreciados.
- ALEXANDER** Coctel en el que se ligan crema de leche, crema de cacao oscuro y ron blanco. Va batido con hielo y, al servirse en la copa correspondiente, se le espolvorea con nuez moscada rallada.
- ALEZNA** Esp. En Rioja, cierta mostaza negra.
- ALFÁBEGA** *Albahaca*.
- ALFAJOLRICO** Cuba. Cierta clase de alfajor, hecho con una pasta de harina de yuca, o sea de cazabe remojado en miel o almíbar, piña y jengibre, cortado en romboides.
- ALFAJOR** (voz hisp.-ár. Rosquilla de alajú). Arg. y Uru. Postre compuesto de dos piezas de masa más o menos fina, adheridas una a otra con manjar blanco, mermelada u otro dulce. // Col. (C/gena de Indias). Pasta de dulce a base de azúcar, coco, cazabe, a veces con un poquito de pimienta en polvo, cortada en diversas formas. // Cuba. Pasta hecha con miel, almendras, huevos, canela, anís, pimienta, ajonjolí, malanga, aceite y otros varios ingredientes, según se trate de alfajor criollo, roscas de alfajor, etcétera. // Chile. Dulce elaborado con harina de trigo, yema de huevo y aguardiente. // Méx. En Tabasco, llamado *chinopote*, se compone de pinole grueso con panela, y encima se aplica un polvo o piloncillo más fino, al secar. // En el interior del país, mitad de una pieza de pan mojada con miel de piloncillo y espolvoreada con grageas en colores. // Perú. Dulce formado de dos o tres

capas de pasta dura con relleno intermedio de manjar blanco o miel. // Venez. Pasta dulce en forma de rombo, hecha generalmente con cazabe molido, queso blanco, papelón y especias. // Pasta de harina de yuca, papelón, piña y jengibre.

• de panocha. Cuba. Dulce elaborado con cierta miel o almíbar a punto de melcocha, al cual se le echa clavo, canela, culantro tostado, ajonjolí tostado y almendras. Se deja embeber una hora y luego se vacía en cajitas, cucuruchos, etcétera, regándosele ajonjolí y canela en polvo.

**ALFALFA** Planta herbácea perenne de la familia de las Papilionáceas. Todo en ella es comestible: las hojas, la semilla y los germinados, especialmente en ensaladas; frescas o desecadas, las hojas sirven para preparar un té muy agradable.

**ALFANDOQUE** Pasta de dulce enriquecida con diversos ingredientes, como panela y coco rallado. // Col. Golosina consistente en una pasta melcochuda, preparada con melaza de caña de azúcar, que se bate sin dejarla llegar a punto de caramelo. Se adereza con anís, coco, nueces, hojas

de limón y se envuelven en hojas de caña o de plátano. // Venez. Especie de turrón elaborado con melaza de caña que ha llegado a cierto grado de cocción a la que se le agrega anís, limón, queso o leche en polvo. Una vez cuajada, se envuelven las porciones en hojas de cogollo, de plátano o de topocho.

**ALFAÑIQUE** Chile, Hond. y P. Rico. *Alfeñique*.

**ALFARJE** Artefacto para moler la aceituna antes de exprimirla.

**ALFEÑIQUE** (del ár. *al-fanid*, 'dulce'). Pasta de azúcar que se suaviza con aceite de almendras, cocida y estirada en barras retorcidas. // Arg. Caramelo hecho con miel de caña que se cuece hasta tornarla semidura para darle forma de pequeños moños. // Col. *Melcocha*. // Ecuad. Corresponde al castizo *alfandoque*. Batido de panela, generalmente con anís o tocte. // Perú. Rosquitas de azúcar endurecidas con cáscaras de limón, anís y trozos pequeños de coquitos de Chile. // Salv. Lllaman así a una de las clases de azúcar en bruto o panela, que se obtiene de la molienda de la caña de azúcar en los trapiches. //

Venez. Golosina hecha con almíbar de papelón, panela o azúcar. Es de consistencia blanda y de forma alargada y retorcida.

**ALFEO** Género de crustáceo decápodo, parecido a la langosta. Se encuentra en el Mediterráneo, aunque también algunas especies en casi todas las Antillas y en el océano Índico.

**ALFICOZ** Nombre con el que se distingue también al pepino largo.

**ALFINGE** Antill. Buñuelo esponjoso, fruta de sartén.

**ALFITETE; ALFILETE** Composición de harina a modo de sémola o farro.

**ALFÓNCIGO** Árbol de la familia de las Anacardiáceas, de fruto drupáceo con una almendra pequeña de color verdoso, oleaginosa, dulce y comestible, llamada pistacho.

**ALFÓNSIGO** *Alfóncigo*.

**ALFORFÓN** Planta poligonácea, de flores blancas y sonrosadas en forma de racimo y fruto negruzco y triangular, del que se hace pan en algunas regiones de Europa. Se utiliza también en ensaladas y rellenos de *crêpes*. En Japón, sirve para elaborar los fideos que nombran también *soba*.

**ALFORJA** Provisión de comida para un viaje.

**ALFORJAR** En cocina, añadir cierta cantidad de líquido a un alimento para que pierda consistencia.

**ALFORJÓN** *Alforfón*.

**ALGA** Nombre de ciertas plantas celulares acuáticas, de consistencia gelatinosa, con tallos en figura de cintas o filamentos. Es muy utilizada en la cocina oriental.

**ALGARA** *Bizna*, piel fina y flexible que cubre la cebolla.

**ALGARROBA** Col. Fruto del algarrobo, que es comestible.

**ALGARROBINA** Perú. Extracto del fruto del algarrobo usado en refrescos, dulces y licores.

**ALGARROBO** Planta que da un fruto llamado «algarroba», del cual hay varias especies; es una vaina alargada parecida en la forma a la de las habas del frijol, llena de una pulpa de gusto algo dulce. Antiguamente, los indios con ella preparaban una bebida llamada «aloja» o «chicha». Con su harina se elabora un sucedáneo del chocolate, libre de la cafeína.

**ALGO** Col. (Ant., Cald., Nar., Put., Quin., Risar., Tol. y Valle). Refri-

gerio que se toma por la tarde, entre la comida del mediodía y la de la noche.

**ALGUATE; ALHUATE** Méx. Así se nomina en Sinaloa a la espinilla muy fina de frutos y plantas diversas.

**ALGUASTE** Variante de *alguate*.

**ALHARMA** Planta rutácea y ramosa, con hojas laciniadas, flores blancas y semillas que sirven de condimento.

**ALHEÑA** Arbusto oleáceo de flores blancas y olorosas, y fruto en baya. Sus hojas, como hierba aromática, son utilizadas en sopas, estofados, ensaladas y salsas.

**ALHOLVA** *Fenogreco*. Planta papilionácea de semillas amarillentas y de fuerte olor, ricas en mucílago. Las hojas se utilizan como hierba aromática. // Semilla de esta planta.

**ALHÓNDIGA** Casa pública destinada para la compra y venta del trigo. Sirve también para el depósito y para la compra y venta de otros granos, comestibles o mercaderías.

**ALIÁCEO, A** Relativo al ajo, que tiene olor o sabor de ajo.

**ALIADO** Chile. Emparedado compuesto de carne y queso caliente. Nombre usado en fuentes de soda

y restaurantes. // Nombre que se aplica a combinaciones de varios licores.

**ALIBLE** Capaz de alimentar o nutrir.

**ÁLICA** Poleadas o puches que se hacían de varias legumbres, principalmente de espelta, especie de trigo muy blanco.

**ALICANTE** Chile. Una clase de vino.

**ALICORADO** Col. (Stder.). Medio ebrio. // enol. Cierta graduación alcohólica, entre 14° y 16°.

**ALICORAMIENTO** Col. Ligera embriaguez causada por el consumo de bebidas alcohólicas.

**ALICORARSE** Col. Emborracharse; tomar sin llegar a la borrachera.

**ALIFA** Amer. En varias partes de México, caña de azúcar que se deja de cortar de un año para otro. // Esp. En Málaga, la caña de dos años de edad.

**ALIFARA** (del ár. *alfarah*). Propina // Ñapa. // Convite o merienda. Antiguamente en la provincia de Aragón, Esp., se acostumbraba pagar con estas a los artesanos cuando eran admitidos en algún taller.

**ALIGERAR** past. Volver más fluida una composición, una masa, una crema, un preparado, añadiendo-

le líquido; verbigracia, rebajar una crema espesa con leche.

**ALIGOTE** Pez marino semejante al pagel, aunque de cuerpo más esbelto y menos largo. Es de color claro y nacarado y tiene una mancha negruzca en el arranque de la aleta torácica. Su carne es muy apreciada.

**ALIMENTACIÓN** Acción y efecto de alimentar o alimentarse.

**ALIMENTADOR, A** Que alimenta. // Alimentante.

**ALIMENTAL** Alimenticio. Que sirve para alimentar.

**ALIMENTANTE** Que alimenta.

**ALIMENTAR** Suministrar alimento al ser viviente para su conservación y contribuir a la evolución biológica.

**ALIMENTARIO, A** Propio de la alimentación o referente a ella.

**ALIMENTAR LA DEPOSITADORA** Término usado en panadería para expresar la acción de empujar los moldes a través de la depositadora.

**ALIMENTICIO, A** Que alimenta o tiene la propiedad de alimentar.

**ALIMENTO CONCENTRADO** Alimento rico en uno o varios principios nutritivos de fácil digestión.

**ALIMENTO** Cualquier sustancia que

sirve para nutrir el organismo, por medio de la absorción y de la asimilación.

**ALIMENTO BALANCEADO** Alimento que contiene nutrientes en cantidades y proporciones que satisfacen las necesidades fisiológicas.

**ALIMENTO PARA LEVADURA** Un mejorado de pan que ayuda a la acción de la levadura y acelera la fermentación.

**ALIMENTO-TERAPIA** Tratamiento dietético por alimentación sistemática.

**ALIMENTOS NATURALES** Dícese de los comestibles en su estado natural, o lo más cerca posible de tal estado, como la leche cruda y aun la leche hervida, no así la leche pasteurizada. Son naturales los jugos de frutas, frescos o envasados sin aditamentos.

**ALIMENTOSO, A** Que nutre mucho.

**ALIÑA** Cuba. Bebida que se prepara dejando en maceración, en el seno de algún licor, ciruelas, pasas, etcétera. Se suele preparar con ocasión del nacimiento de un niño.

**ALIÑADO, A** Compuesto, condimentado. // Cuba. Bebida que se prepara con ciertas hierbas y aguar-

diente.

**ALIÑAR** Condimentar las viandas para concederles más sabor.

**ALIÑO** Lo mismo que aderezo. // Sabor que se le da a las viandas con especias y otros condimentos.

**ALIOLI** Salsa hecha con aceite y ajos machacados y batidos hasta conseguir que se ligen. // Salsa que se hace machacando ajo, mezclado pausadamente con aceite de oliva, preferiblemente, hasta formar una pasta suave parecida a la mantequilla. Existen diversas variantes de alioli, casi siempre basadas en la adición de algún nuevo producto. Entre los más corrientes está el alioli al que se le incorpora una pequeña parte de guindilla bien triturada, un chorrito de vinagre y una pizca de sal. Hay otra forma a base de huevos.

**ALISAÑA** Esp. En Andalucía, cereza dura de rabillo corto y forma acozonada.

**ALISAR** past. Batir enérgicamente una crema, una salsa, con un batidor. // Alisar la superficie de un producto con la ayuda de una paleta, para que la superficie de este no ofrezca asperezas. // Afinar.

**ALJONJOLÍ** *Ajonjolí*, planta de semillas comestibles ricas en aceite.

**ALMACENADO, A** De almacenar. // Dícese del vino que se guarda en la bodega para criarlo.

**ALMADRABA** Lugar donde se hace la pesca de atunes.

**ALMARETTI** Ita. Macarrón.

**ALMARILLA** Ecuad. Sinónimo popular de *chicha*.

**ALMAZARA** Molino de aceite.

**ALMEIZA** Ciruela *damascena*.

**ALMEJA** Molusco bivalvo marino que vive en arenas y fondos fangosos; es comestible y muy apreciado.

**ALMENDRA** Fruto del almendro. Árbol típicamente de clima mediterráneo, aunque se ha aclimatado bien en Extremo Oriente y en California. Existen dos clases de almendras: las almendras dulces, las más empleadas, y las almendras amargas, de aroma y sabor muy acentuado. En la cocina se utiliza preferiblemente en diversas preparaciones o bebidas, horchatas, salsas, tortas y en cremas.

• de tierra. Chile. Planta herbácea de la familia de las Ciperáceas, cuyas raíces forman rizomas comestibles y ricos en aceite. // Chufa.



- garrapiñada. Confito consistente en una almendra recubierta de azúcar acaramelado y canela.

**ALMENDRADA** Bebida compuesta por leche de almendras y azúcar. // Méx. Se conoce con este nombre al atole de almendras.

**ALMENDRADO** Pasta hecha con almendras, harina y miel o azúcar, aunque también puede llevar coco, avellanas, chocolate, albaricoques o cortezas de naranja. // Amer. Guiso de carne con almendras machacadas y preparadas en una especie de salsa espesa.

**ALMENDRADO enol.** Usual en los vinos de buen envejecimiento. Muy acusado en un buen jerez seco.

**ALMENDRANTE** Especie de guisado compuesto de almendras, que se hacía antiguamente.

**ALMENDRAR** Adornar con almendra.

**ALMENDRERO** Almendro, árbol rosáceo. // Recipiente en que se sirven almendras en la mesa.

**ALMENDRICO** Fruto del almendro aún verde, pero cuyo grano puede comerse.

**ALMENDRO** Amer. Nombre que se da en varios países americanos a

ciertos árboles de diferentes familias, que tienen frutos comestibles de alguna manera parecidos a las almendras.

**ALMENDRÓN** Árbol de la familia de las Mirtáceas, originario de Jamaica, de fruto pequeño, ácido y comestible, con olor a almendra amarga.

**ALMEZ** Árbol ulmáceo de gran tamaño, de hojas aovado-lanceoladas, de corteza lisa, cuyo fruto, globuloso y comestible, es la almeza.

**ALMEZA** Fruto del *almez*. Es una drupa comestible, pequeña, redonda y negra.

**ALMÍBAR** Azúcar sometida a cocimiento en agua, hasta conseguir diferentes concentraciones o formas de jarabe, muy usado en repostería o confituras.

- a punto. Almíbar flojo.

- a punto de hebra. Almíbar en el momento de la ebullición. Forma hilos, al ser batido con la espátula.

**ALMIBARAR** Bañar o cubrir algún alimento con almíbar.

**ALMIDÓN** Fécula blanca, ligera y suave al tacto, que en forma de granillos se encuentra en la semilla de varias plantas. Se extrae principalmente de los granos de los cerea-

les, aunque también de tubérculos como la papa. Tiene muchas aplicaciones en la alimentación, especialmente en galletas, gachas o para darle cuerpo a las salsas. // Amer. Especialmente, el que se extrae de la mandioca o yuca y con el que se hace en Colombia el pan de yuca, enriquecido con queso blanco, huevo y mantequilla.

- de *mandioca*. Harina de yuca.
- de *maíz*. Chuño, fécula de maíz, maicena.
- de *trigo*. Harina de trigo a la que se le ha extraído el gluten, muy utilizado en la cocina china. Cabe reemplazarlo por la maicena.

**ALMIDONCITO** Venez. Dulce elaborado con una mezcla de mantequilla, azúcar, almidón blanco cernido, yemas de huevo, polvo de hornear, presentado en forma de rectángulos pequeños y adornados en la parte superior con un corte superficial en forma de rombo o rayas al sesgo.

**ALMIJAR** Lugar donde se ponen las uvas y aceitunas para que se oreen.

**ALMIREZ** Mortero de metal que sirve para machacar o moler en él alguna cosa.

**ALMIZCLE** Sustancia grasa, untuo-

sa, de olor intenso, muchas veces desagradable, que algunos mamíferos segregan en glándulas situadas en el prepucio, en el periné o cerca del ano. Muchas carnes, como la del cordero, tienen este olor, y hay técnicas para retirarlo o, cuando menos, menguarlo. // Arg. Rabadilla de las aves. // *Almizquil*.

**ALMODÓN** Harina de trigo humedecido y después molido, de la cual, quitado sólo el salvado grueso, se hacía pan.

**ALMODROTE** Especie de guisado o salsa con la cual sazonan las berenjenas. Se hace con aceite, ajos, queso y tomates. // *Almodrate*.

**ALMOFIA** Antig. Vaso de barro u otro metal, más ancho que alto de borde, que servía, entre otros usos, para preparar alimentos.

**ALMOHADILLA** Col. (C. Atlá.). *Almuadilla*. Entre las excepciones de este vocablo, se encuentra la de cierto pan de trigo, de forma alargada y semicilíndrica, a semejanza de una almohada pequeña.

**ALMOJÁBANA** Torta de queso y harina. // Especie de bollo, buñuelo o fruta de sartén, que se hace de masa con manteca, huevo y azúcar.

// Col. (Cas., C. Atlá., Cund. y Valle). Especie de panecillos redondos a base de harina de maíz, cuajada o queso costeño rallado, polvo de hornear y huevos batidos. A veces, en el Valle, con harina de trigo y de maíz, mantequilla o margarina y leche. // Venez. Panecillos a base de harina o almidón de yuca, típicos del estado Mérida.

**ALMOJAMA** *Mojama*.

**ALMOND** Crema de almendras muy dulce. Normalmente se produce con almendras de los cuescos del melocotón o con almendras trituradas.

**ALMÓNDIGA** *Albóndiga*, bola de carne picada.

**ALMORAIMA, SALSA** Se trata de una mayonesa enriquecida con comino molido, puré de tomates, aceitunas finamente picadas. Se utiliza en pescados, huevos, etcétera. Con este nombre se conoce también una combinación de ajo machacado, comino, tomate pelado, sal y pimentón, adelgazada con vinagre y aceite.

**ALMORÍ** Masa elaborada con harina, sal, miel y otros ingredientes, usada para hacer tortas, cocidas en el horno.

**ALMORONÍA** *Alboronía*. Guisado de berenjena, tomate, calabaza y pimiento. // Mezcla uniforme de cosas muy diversas.

**ALMORTA** Planta leguminosa indígena de España. Tiene tallo herbáceo y ramoso, y da fruto en legumbre, con cuatro simientes en forma de muela. Su semilla, parecida a la arveja, es comestible y apreciada por muchos.

**ALMORZADA** Col. Acción y efecto de almorzar abundantemente. La terminación *da* puede denotar la acción y efecto. Lo mismo en otros países de América.

**ALMORZADERO** Col. Sitio donde se sirven almuerzos.

**ALMORZAR** Tomar el almuerzo. // Comer en el almuerzo una y otra cosa.

**ALMUD** Antig. Medida de cosas secas, como el trigo, la cebada, el garbanzo y otros géneros; o especies de granos y frutos secos como las avellanas, las bellotas y las castañas.

**ALMUDELIO** Antig. Medida de comida y bebida; ración de comida.

**ALMUERZO** Amer. Desayuno o comida de la mañana, como en México. // Col. Durante la Colonia, pri-

mera comida del día. Usualmente la servían de madrugada. Comida que se toma al mediodía, también en Argentina y Venezuela. // Esp. Comida que se toma por la mañana o durante el día, antes de la principal. · chico. En Río de la Plata, desayuno suculento del hombre de campo, con carne, huevos y mate o vino. Tomar este desayuno, dicese «hacer la mañana».

**ALOJA** Bebida refrescante compuesta de agua, miel y especias finas. // Arg. y Bol. Bebida elaborada a partir de la fermentación de la harina de maíz o algarroba. Llámase también *chicha*. // Col. (Valle). Bebida fermentada, a base de maíz amarillo, agua, miel de panela, jengibre rallado, canela molida y clavos de olor. // Antig. Especie de cerveza dulce, aromatizada con clavo y nuez moscada. // Chile. Bebida que se produce por la fermentación con agua de maíz o del algarrobo. Se usa como refrescante. // Ecuad. Chicha espumosa de frutas. Es muy dulce y agria. Lleva harina de trigo con jugos de naranjilla y frutas dulces, más canela, clavo y hierba Luisa. // Par. Bebida sin alcohol, hecha

de miel de caña, agua y zumo de limón.

**ALOJERÍA** Tienda donde se hace o vende *aloja*.

**ALÓN** Ala de ave sin plumas.

**ALOQUE** enol. Se aplica al vino que resulta de la mezcla de tinto y blanco.

**ALOSA** Pez parecido a la sardina, de carne apreciada. Vive en el mar y en primavera remonta los cursos de los ríos para el desove.

**ALOSNA** *Ajenjo*.

**ALPACA** Arg., Bol., Chile y Perú. Rumiante andino más pequeño que la llama y la vicuña. Su carne blanca es apreciada y parecida a la de conejo. Es explotado por su carne, leche y lana.

**ALPE** Chile. Zapallo de clase dura.

**ALPECHÍN** Líquido oscuro y fétido que sale de las aceitunas cuando están apiladas antes de la molienda, y cuando, al extraer el aceite, se las exprime con auxilio de agua hirviendo. // Chile y Perú. El jugo que despiden o suelta la corteza de la naranja, o, en general, el líquido acre que sale de cualquier sustancia vegetal. // Méx. En Tabasco, *zumo*.

**ALPISTELA** Torta pequeña hecha con harina, huevos y ajonjolí.

**ALQUE** Alem. Bola o albóndiga de harina de matas o de papa que se sirve en caldos o guisos. Muy usado en la cocina hebrea.

**ALQUEQUENJE** Planta solanácea, silvestre o cultivada. El fruto de esta planta procede del Cáucaso y de China, de donde pasó a Norteamérica. Actualmente su cultivo se extiende por todo el litoral Mediterráneo. Tiene un sabor agradable, ligeramente acidulado, que recuerda al del tomate.

**ALQUERMES** Licor de mesa muy agradable, pero muy excitante, que se colora con el quermes animal.

**ALQUEZ** Medida de capacidad para vino, de doce cántaros.

**ALQUITAR** *Destilar.*

**ALQUITARA** Recipiente antiguo para destilar. Fue usado por los brujos en C/gena de Indias, en el siglo XVII, para la preparación de ciertos hechizos.

**ALSACIA** Provincia del nordeste de Francia, a la orilla del Rin, donde la comida francesa y alemana reflejan ambas influencias sociales. Es famosa por su *foie gras*, charcutería, patos, vinos y muchas otras especialidades.

**ALTAMIRANA** Chile. En la reg. de Chiloé, una clase especial de papas.

**ALTERADO** Aplícase al vino, así como a otras sustancias que han sufrido modificaciones en su composición.

**ALTRAMUZ** Planta leguminosa, cuyo fruto en forma de vaina contiene varios granos achatados, que se pueden comer después de remojados en agua con sal.

**ALÚA** Bra. Bebida compuesta del cocimiento de arroz fermentado, con algunas gotas de limón.

**ALUBIA** (del ár.-his. *allúbya*). Variedad de judía o frijol. Esta legumbre se conoce también con los nombres de *habichuela*, *judihuela*, *fásol*, *fréjol*, *frisol* y *frisuelo*. // En Arg., Bol., Chile, Par. y Uru., *poroto*; en Par. y Perú, *fréjol*; en Venez., *caraota*; en Méx. y Col. *frijol*; en Col. (Ant. y antiguo Caldas), *frisol*.

**ALUMBRE** Sustancia sólida, blanca, compuesta de aluminio y potasio o compuesto análogo, que se usa para depurar aguas turbias.

**ALVERJA** *Arveja.*

**ALVERJADO** Chile. Guiso preparado con arvejas, carne picada y papas.

**ALLAMPACO** Ecuad. Especie de bo-

llo de plátano verde, relleno de pescado y otros ingredientes, que se hornea envuelto en hojas de plátano; es comida netamente costeña.

**ALLIADA** Cierta salsa de origen francés, elaborada a base de una mezcla en partes iguales de aceite de oliva y nuez picada. Sirve para acompañar el *magret*.

**ALLPI** Amer. Parte muy menuda del chuño cuando este se lava y queda en el fondo de la fuente, el cual no debe desperdiciarse; o del maíz cuando se hace tojorí. Sirve para espesar las comidas.

**ALLSPICE** Ing. Aunque no pertenece de manera propiamente dicha a la familia de la pimienta, con este nombre se conoce la «pimienta de Jamaica» o «malagueta», cuyo sabor recuerda al de la canela o al del jengibre, por lo que estos matices de aromas se encierran en la voz inglesa *allspice*. Se utiliza en postres, arroces del Medio Oriente, sopas, guisos, bebidas alcohólicas, etcétera. // Col. (C. Atlá.). *Pimienta de olor*.

**ALLULLAS; HALLULLAS** Col. (Nar.). Pan muy blando y exquisito, preparado con dulce. // Ecuad. y Río de la

Plata. Cierta masa de harina de maíz con manteca, con que se prepara pan o galletas. En Chile, la preparan con harina de trigo.

**ALLUMETTE** Fr. Aplicada esta voz a la cocina, designa unas tiras delgadas de pasta de hojaldre para preparar entremeses y otros manjares, rellenos con una preparación dulce o salada; pueden servir como postres. También por su semejanza con el fósforo, se refiere a papas cortadas en tiras finas y fritas en aceite caliente.

**AMABILE** enol. Ita. Se aplica a los vinos blancos, a los que, después de su fermentación, se les ha añadido una cantidad de azúcar que varía entre 6 y 15 gr/l.

**AMAGUCHI** Jap. Cosas dulces, alimentos dulces, goloso.

**AMAITACO** En ciertas partes de España, bocadillo o refrigerio que se toma a media mañana.

**AMAJIO** Jap. Ligeramente salado.

**AMALGAMAR** Mezclar o combinar productos de naturaleza distinta.

**AMANTECADO** Helado que se prepara simplemente con leche, agua y azúcar; tiene aspecto mantecoso, a lo cual debe su nombre. // Dícese

también «enmantecado» y se usa principalmente en México.

**AMAPITO** Venez. Variedad de maíz temprano, que en algunas partes del país fructifica en cuarenta días. Tiene mazorca pequeña y el grano es de color morado, utilizado especialmente para hacer *cachapas*.

**AMAPO** Venez. El maíz, más conocido por *amapito*, que se siembra para hacer *cachapas*.

**AMAPOLA** Planta anual que alcanza una altura aproximada de 1,20 m. Cuando sus flores se marchitan, queda una cápsula redonda, coronada por un estigma en forma de estrella; al secarse la cápsula, da numerosas semillas en forma de granitos minúsculos. Hay varias especies de amapola. El sabor de sus semillas tienen parecido a la nuez, ligeramente dulzón. En cocina, se emplean principalmente en horneados, galletas, panes, tortas, etcétera.

**AMARANTO** Denominación de diversas plantas, con hojas largas comestibles que en México nombran *quelites*. La parte más importante de la planta son las semillas que se aprovechan en varias preparaciones.

**AMARETTI** (der. del italiano). Arg.

Bizcocho compuesto de clara de huevo, azúcar y harina de almendras amargas. // Una clase de *macarrón*.

**AMARETTO** Licor italiano con sabor de almendra, aunque con frecuencia se hace con las semillas de albaricoque.

**AMARGA** Uru. Bebida alcohólica, similar a la caña, que sirve como aperitivo. Allí la caña es un aguardiente que se obtiene de la destilación de melazas de caña de azúcar fermentada.

**AMARGAR** Aplícase cuando algunas cosas, como bebidas y frutos, tienen sabor desagradable, parecido al de la hiel, el acíbar, etcétera.

**AMARGO** Que tiene un sabor parecido al de la quina o la hiel, considerado, por lo general, desagradable. // Licor con almendras amargas o con sabor amargo con cierto contenido de alcohol. // En inglés, *bitter*; en francés, *amer*. // Especie de enfermedad que se produce en los vinos. // Arg. Bebida alcohólica de sabor amargo. // Mate amargo. // Méx. Licor preparado con cáscaras de frutas cítricas: limón, naranja, etcétera. Es una bebida embriagan-

te. // R. Dom. Bebida alcohólica preparada con hojas y ramas macedadas de ciertas plantas que le dan un sabor amargo. // Venez. Aguardiente aromatizado con cáscaras de cidra, limón o sauce; con semillas de fruta de burro o pimientilla; con hierbabuena o anís o malojillo. // Aguardiente de caña preparado con berro. // Licor elaborado con ingredientes amargos.

• de Angostura. Elaborado en Trinidad, está preparado con la corteza amarga, pero aromática, del árbol *Cusparia*, más una combinación de frutos secos y especias. Por lo general, se usan unas gotas para aderezar y elevar los sabores de macedonias de frutas, los helados, ciertas salsas, sopas y cocteles.

**AMARGOR** Dulce o licor hecho con almendras amargas. // Amarguillo. // Sabor o gusto amargo.

**AMARGOR** enol. Sabor que pueden adquirir los grandes vinos muy viejos, con frecuencia a consecuencia de un exceso de tanino; se dice que tira a amargo.

**AMARGUILLO** Dulce seco de almendras amargas.

**AMARILLITO** Amer. Bagre del río Pa-

raná, de color predominante amarillo.

**AMARILLO** Col. (Llanos O.). Pez que habita en los ríos del Meta y la Orinoquía. Es un bagre de gran tamaño, muy apetecido por su peculiar sabor. Dado su comportamiento tranquilo, es de fácil captura.

**AMARINAR** *Marinar*. Adobar carnes o pescados con especias, hortalizas, vino, etcétera, para darles un sabor especial y, muchas veces, ablandarlas.

**AMARO** Ita. Vocablo que significa amargo y con el que se designa a un amplio grupo de bebidas de diferente contenido alcohólico, casi siempre de color rojizo oscuro y de sabor amargo y un poco pronunciado. Algunos amaros se toman como aperitivo, pero es más frecuente servirlos después de las comidas, a modo de digestivo.

**AMARSIGARSE** Amer. P. Rico. Cuando el plátano está pintón o a medio madurar.

**AMASADERA** Artesa en que se amasa. // Cuba. La artesna o batea de madera en que se pone la cuajada de leche en la fabricación del queso, y en que se amasa hasta quedar



hecho bola.

**AMASADO** Acción y efecto de amasar. // Cuba. Se dice del aguacate o del mamey, cuando su pulpa tiene consistencia, es decir, cuando está bien formada su masa.

**AMASANDERÍA** Chile. Lugar donde se hace pan. // Panadería.

**AMASANDERO, A** Amer. Panadero que amasa el pan en las panaderías. // Col., Chile y Venez. *Panadero, a.*

**AMASAR** past. Formar una masa con harina y agua u otro líquido y trabajarla con las manos para hacerla más elástica. A veces con grasas y huevos, inclusive, puede ser con sal o azúcar. O para desarrollar el gluten, en el caso de las masas fermentadas. // Ecuad. Término para hacer pan.

**AMASIJO** Cantidad de harina amasada para hacer pan. // Operación de amasar. // Col. (Boy., Cund., Huila, Stder. y Tol.). Galletas o pasteles horneados. // Pastelito y toda clase de comestible que han salido del horno o del hornillo. // Méx. En panadería, pieza donde se amasa la levadura. // Venez. Nombre que se da a los preparados con harina de trigo: pan salado y dulce, bizcochos,

acemas, cucas, etcétera.

**AMAXOCÓATL** Méx. Instrumento de madera similar al molinillo que se utiliza para batir bebidas como el chocolate.

**AMAY** Jap. Dulce, azucarado.

**AMAYUELA** Almeja de mar, de consistencia y delicado sabor.

**AMAZACOTADO** Cuando una preparación resulta pesada, espesa, falta de grasa. *Mazacotudo.*

**AMA-ZAKE** Jap. *Sake* dulce, licor de arroz fermentado.

**AMBAI** Jap. Gusto, sabor, sazón.

**ÁMBAR GRIS** Producto, al parecer, de una alteración de la secreción hepática del cachalote; sustancia oleosa, concreta, odorífera, de color ceniciento, salpicada de manchas blancas, amarillas o grises oscuras, que se encuentra flotando sobre las aguas del mar y esparcida en las riberas, especialmente en las playas de India; por su fragancia se usa en la composición de varias pastillas y en el agua de miel inglesa.

**AMBARINO** enol. Dícese de un vino blanco que ha envejecido, adquiriendo esta tonalidad de amarillo ambarino.

**AMBIGÚ** Fr. Comida, por lo regular

- nocturna, compuesta de manjares calientes y fríos, que se ofrecen de una vez en la mesa. // Lugar donde se sirven comidas o refrigerios, en algunos cines y locales públicos.
- AMBIRE** En vocabulario del siglo XVII, jugo de pez cocido.
- AMBORRAZAR** Poner albardilla al ave o el pescado para asarlo.
- AMBROSIA** Amer. Corruptela vulgar de hambre, que también se dice «ambrusia».
- AMBROSÍA** En la mitología griega, la ambrosía es la comida de los dioses, en tanto que el néctar es su bebida. Una y otro conservan la eterna juventud y producen sangre divina. // Manjar o bebida de gusto delicado. // Arg. Postre elaborado con huevo batido, leche y azúcar.
- AMBROSIACO, A** De sabor muy agradable.
- AMBROSIO** Venez. Hambre.
- AMBRUNESA** Especie de cereza gruesa de sabor delicado.
- AMBRUSIA** Col. Hambre.
- AMBUCHAR** Embutir carne picada en un buche o tripa de animal. // Comer mucho, de prisa y casi sin masticar.
- AMBUCIA** Chile. Ansias de comer.
- Voracidad. // Méx. *Ambrusia*.
- AMBUCIENTO** Chile. Hambriento, voraz en el comer.
- AME** Jap. Cierta tipo de dulce, algo parecido al turrón, hecho de cebada y una clase de arroz.
- AMELCOCHADO, A** Amer. De consistencia correosa, como la melcocha.
- AMELCOCHAR** Dar a un dulce, o a una pasta cualquiera, la consistencia espesa y elástica, o correosa de la melcocha.
- AMELCOCHARSE** Col. Quedar correosa una pasta hecha con la miel de la caña de azúcar, por pasada de punto.
- AMELOCOTONADO, A** Parecido al melocotón.
- AMELONADO** Col. Trago de ron.
- AMEMBRILLADA, A** Que se parece en algo al membrillo.
- AMER** Fr. Aplícase generalmente a los aperitivos amargos. // *Amer picon*. Bebida amarga francesa que sirve de aperitivo, preparada con genciana y naranja. Su contenido alcohólico es de 21°.
- AMERAR** Merar, mezclar un licor con otro. // Cocer el vino. // Alcoholicarse, saturarse de bebidas

alcohólicas.

**AMERICAN BLEU; BLUE** Imitación de queso roquefort, elaborado a base de leche pasteurizada de vaca, a la que se adiciona el hongo *Penicillium roquefortii*. De este queso hay algunas variedades, de buena calidad, como *maytag*, *treasure cave* y *oregon blue*.

**AMERICANA, A LA** Guarnición con cola de langosta en medallones y trufas. Aplícase también a un plato o especialidad de langosta salteada con aceite de oliva, cebolla, escalonias, ajo y puré de tomate, enriquecida con coñac. Se suele confundir con el nombre de armoricana o *armoricaine*.

**AMERICANA, IR A LA** Arg. y Uru. Pagar cada uno la parte que le corresponde cuando se ha consumido o comprado algo entre varias personas.

**AMERO** Col. (Boy., Meta y Tol.). Hoja que cubre la mazorca de maíz, la que sirve muchas veces para envolver manjares que generalmente se cocinan hervidos. En la (C. Atlá.), *tusa*. // Esp. *Perfolla*; *capacho*.

**AMICHE** Venez. Arepa elaborada

con harina de yuca.

**AMICHO, A** En Río de la Plata, dicese de los frutos gemelos, que se crían unidos como formando uno solo, y de cada uno de ellos también.

**AMIGDALINO, A** Que contiene almendra. // Glucósido obtenido de las almendras amargas.

**AMILASA** Enzima que se utiliza en el proceso de fabricación de la avena instantánea, para desdoblar los almidones de la avena y quitar la textura gomosa que normalmente tiene después de prepararla.

**AMINOÁCIDO** Sustancia química orgánica en cuya composición molecular entran un grupo amino y otro carboxilo. Veinte de tales sustancias son los componentes fundamentales de las proteínas.

**AMOLDAR** Meter una sustancia líquida o espesa en un molde, de manera que adapte su forma mediante cocción, enfriado o congelación.

**AMONARSE** Ponerse una persona ebria.

**AMONTILLADO** enol. Se aplica al vino generoso, variante del jerez, que se distingue por su alta graduación, color ambarino, aroma avella-

- nado, y por su delicadeza.
- AMOR CON HAMBRE** Ecuad. Galletitas cubiertas de azúcar granulado.
- AMOR ESCONDIDO** Ecuad. Manjar hecho con plátano, mejido y cubierto de merengue.
- AMORCITO** Venez. Aguardiente de caña mezclado con agua, azúcar, vainilla o anís dulce y un colorante, por ejemplo, jugo de remolacha, que le da una tonalidad rojiza.
- AMOURETTE** Fr. Tuétano o médula espinal cocidos de ciertos cuadrúpedos.
- AMPAN** Jap. Pan mezclado con alguna pasta de judías o frijoles dulces.
- AMPELOGRAFÍA** enol. Descripción de las variedades de la vid y conocimientos de los modos de cultivarlas.
- AMPELÓGRAFO** enol. Persona que se dedica al estudio o descripción de la vid.
- AMPLETA** Col. *Molde*. Utensilio rústico, generalmente de madera para hacer queso.
- AMPOLLA** En panadería, una burbuja o bolsa delgada bajo la corteza.
- AMUJE** Esp. Especie de salmón que se cría en el río Duero.
- AMUSE-GUEULE** Fr. Tentempié, piccolabis o tapa para el aperitivo.
- AN** Jap. Pasta de judías o frijoles con azúcar.
- ANACALO, A** Criado o criada de la hornera, que iba a las casas particulares por el pan que se había de cocer.
- ANACARDO** Semilla del *acajú*, originario de Brasil, utilizada en algunas tortas y tostada como aperitivo. // Semillas de marañón. // Dícese también en P. Rico.
- ANACHA** Chile. En el norte, papa redonda, de corteza colorada.
- ÁNADE** Pato, ave. // Ave que presenta características semejantes a las del pato.
- ANADÁN** Pollo del ánade.
- ANÁDROMO** Se dice de las especies de peces que viven en el mar, pero remontan los ríos para reproducirse, como el salmón y la trucha.
- ANAFE, ANAFRE** (del ár.-hisp. *annafih*, y este del ár. clás. *nafih*, ‘soplador’). Hornillo portátil casi siempre de hierro o de lámina, inclusive de barro. Se alimenta de carbón o leña y es utilizado para cocinar en ollas, calderos, parrillas. // *Infiernillo*. // Col. (C. Atlá. y algunas islas del Caribe). Son populares los de hierro junto a las mesas donde se preparan

- y fríen buñuelos, empanadas, carimañolas, etcétera. // Hornillo rudimentario que se fabricaba a mediados del siglo XX con las latas en que se vendían la manteca y el aceite.
- ANAGNOSTA** Esclavo que en Roma leía durante las comidas.
- ANAGO** Jap. Anguila de mar.
- ANALÉPTICO, A** Alimento que tiene la propiedad de recuperar energía y transmitir una rápida sensación de bienestar, como los caldos de ave o carne, el chocolate, los vinos generosos, etcétera.
- ANANÁS** (der. del guaraní *naná*). Planta bromeliácea, de fruto grande, jugoso, fragante y riquísimo, llamado «piña». *Achupalla; abacachí.*
- ANAVIA** *Arándano.*
- ANCA** Cada una de las dos mitades de la parte posterior de los caballos y de la res. // Col. *Punta de anca.* Músculo que se saca de la res, muy apetecido por su calidad gustosa.
- ANCAS DE RANA** Son la única parte comestible del batracio, que exige cultivo especial en agua dulce. Su sabor y textura es parecida a la del pollo. Los franceses son especialistas en su preparación, fritas a la provenzal, por ejemplo, con mantequilla y ajo, y en guisos.
- ANCACHO** Chile. En el norte, pan o tortilla que se hace con sangre de llama y otros ingredientes. Costumbre puneña.
- ANCANA** Tiesto que sirve a los peruanos para preparar el anca; especie de comal para tostar.
- ANCANCHI** Arg. Sopa de maíz tostado con charqui molido y condimentos varios.
- ANCANO** Amer. Perú. Vasito de chicha con que en las chicherías o tabernas se obsequia al parroquiano.
- ANCHAPI** Chile. Comida de maíz tostado, muy generalizada en los puneños nortinos.
- ANCHE** Perú. *Anchi* o *aunche*; cierto sedimento farináceo.
- ANCHETA** Col. Canasta llena de licores, golosinas, frutas y delicados manjares, que se suelen regalar en la época de Navidad.
- ANCHETADA** Chile, reg. de Chiloé. Pedazo pequeño de algo comestible.
- ANCHI** Arg. En el noroeste del país, postre que se prepara con harina de maíz, agua, azúcar o miel y limón o naranjas amargas y que se come frío. // Maíz molido que se emplea para

la mazamorra o el locro. // Chile. Pinole o polvo alimenticio que se prepara con cebada o trigo tostado y triturado. // Bebida o guiso que con este ingrediente se hace batido en agua con azúcar o miel de caña. // Perú. Afrecho de maíz o malta, con que se ha hecho chicha muy alcohólica.

**ANCHO** Méx. Chile poblano, seco, de color rojo oscuro, mide en promedio 12 cm de largo y 7 cm en su parte más ancha, común en la cocina criolla. Tiene un sabor dulce y afrutado, y es medianamente picante. Junto con los chiles mulatos y pasilla, forman el ingrediente esencial de los moles mexicanos.

**ANCHOA** *Anchova*.

**ANCHOADA** Salsa bien trabajada y elaborada con anchoas saladas o de filetes de anchoas en aceite, ajo, aceite de oliva, vinagre de vino y pimienta recién molida. En el Medio día de Francia, en la costa catalana, se sirve con rebanaditas de pan doradas, legumbres y verduras crudas, como corazones de alcachofa, ramas de apio, coliflor, etcétera.

**ANCHOAR** Llenar el hueco de una aceituna deshuesada con pasta o fi-

letes de anchoa.

**ANCHOVA** Género de pescado semejante a la sardina, algo menor y menos ancho, el cual, curado en salmuera con parte de su sangre, antiguamente se difundía desde Italia por toda Europa. Se utiliza en guisos, ensaladas, pizzas, mantequillas preparadas, etcétera, pues da un sabor muy especial a las comidas. Antes de salarlo, se llama boquerón.

**ANCHOVETA** Chile, Méx. y Perú. Se conoce bajo este nombre un pececito de color grisáceo, de unos 12 cm de largo, derivado sin duda de la anchova. Se consigue en grandes bancos o cardúmenes a lo largo de la costa Pacífica, y siguiendo el curso de la corriente fría de Humboldt. Es empleada especialmente en la preparación de la harina de pescado, base de la alimentación para otros animales comestibles. // Col. *Anchoeta*.

**ANCHOYADE** Fr. Preparación a base de filete de anchoas, ají, vinagre y aceite. Casi siempre se utiliza en platos fríos, especialmente carne, pescado, ensaladas, etcétera.

**ANCO** Arg., Bol. y Perú. Nombre común de la *Cucurbita maxima*, cala-

- baza alargada, de gran tamaño, de corteza blanda y blanquecina. Forma parte del alimento común de todas esas poblaciones. // *Zapallo*.
- ANCOAS** Méx. Jengibre, planta cultivada.
- ANCOSO, A** Perú. Vaso que sirve de medida para despachar la chicha en las chicherías. // Arg. Correo, ligoso, pegajoso o chicoso. Dícese especialmente de dulces o pastas.
- ANCUA** Arg. Cierta golosina elaborada con granos de maíz que, al tostarse, se abren y adquieren la forma de un copo blanco. // Perú. *Anca, cancha*.
- ANCUCO** Amer. Bol. Cierta dulce, especie de turrón de maní o de almendras, hecho en miel hervida.
- ANDADA** Salv. Pan muy delgado, que al cocerse queda duro y sin miga.
- ANDAI, ANDAY** Arg. y Par. Nombre que esporádicamente se le da al *anco* en Paraguay y en la zona guaraníca de Argentina. En el habla gauchesca, va precedida de zapallo, diciéndolo: *zapallo andai*, o sea, *calabaza de la clase andai*. // *Anco*.
- ANDARICA** Nécora. Crustáceo del género *Homolo*.
- ANDAVATE** Amer. Bol. Jarro de un litro de capacidad, que se usa para medir la chicha.
- ANDORGA** Vientre, barriga; *llenar la andorga*: atiborrarse de comida.
- ANDOUILLE** Fr. Embutido de cerdo de la comida francesa, que se sirve generalmente frío, cortado en rodajas finas. Se acompaña por lo general con puré.
- ANDOUILLE SAUSAGE** Fr. Aromática, pesada y ahumada salchicha, hecha de tripas y mondongo de cerdo. La *andouille* es una especialidad en la cocina cajún. Es usada especialmente en el jambalaya y gumbo de Nueva Orleans. Se ofrece también como un agradable entremés.
- ANDOUILLETTE** Fr. Embutido de la misma composición que la de las *andouilles*, pero picado más fino.
- ANDRAJO** En algunos sitios de España, guisado de carne, a veces con tiras de masa frita.
- ANDRINO; ENDRINO** Ciruelo silvestre con espinas en las ramas y fruto pequeño, negro azulado y áspero al gusto.
- ANDROLLA** Embutido gallego, elaborado en Lugo, que se prepara con las costillas frescas del cerdo, picadas y aderezadas con orégano, ajo,

pimentón dulce, picante y sal. Se come cocido.

**ANDULLO** puro. Obstrucción en el cigarro, causada por una tirantez excesiva del torcido, que impide que el puro tire correctamente; también mezcla de tabaco y una materia edulcorante para mascar.

**ANDULLO** P. Rico. Tamarindo maduro, sin cáscara, envuelto en hojas de plátano y amasado con azúcar, que se emplea para preparar una bebida refrescante.

**ANELDO** *Eneldo*. Hierba umbelífera, parecida al himolo. Por su aroma, sirve para condimentar carnes y pescados. Es originaria de las regiones orientales, de la cuenca del Mediterráneo.

**ANELLI** Ita. Pasta en forma de anillos. Es utilizada para sopas.

**ANETÓN** Col. (Ant.). Uno de los tantos nombres del aguardiente. Propiamente, un éter fenólico que se encuentra en la esencia del anís.

**ANFIBIO, A** Se refiere a una clase de animales acuáticos vertebrados, que tienen respiración branquial en el estado de larva, y en el estado adulto son terrestres y tienen respiración pulmonar o cutánea, como la

rana. // Se aplica a la planta que puede vivir dentro o fuera del agua.

**ANFITRIÓN** Rey de Tirintia, esposo de Alcmena, espléndido en sus banquetes. Hoy por hoy, dicese de quien teniendo invitados a su mesa, los atiende con esplendidez y esmero. Diose semejante significado a esta voz desde que el célebre poeta francés Molière, en su comedia titulada *Amphytryon*, dijo por boca del criado Sosia: «el verdadero Anfitrión es aquel en cuya casa se come». // Invitante, invitador, huésped.

**ÁNFORA** Jarra o cántaro de cuello largo y estrecho, a veces con asas. Se usó mucho entre los antiguos griegos y romanos. // Medida antigua de capacidad.

**ANGARILLA** Vinagrera para el servicio de la mesa.

**ANGÉLICA** Planta herbácea, de la familia de las Umbelíferas, originaria de Europa Septentrional y España. Se utiliza para preparar licores como el Chartreuse y el Benedictine. Sus tallos son utilizados en repostería.

**ANGÉLICA, LICOR DE** Aguardiente macerado con los tallos de angélica.



**ANGELITO, BOLLO DE** Col. Manjar de la C. Atlá., elaborado con masa de maíz, hervida, aderezada con queso y anís, envueltos en hojas de maíz cocida. Es tentación criolla, especialmente de B/quilla, se suele comer en el Día de Todos los Santos.

**ANGO** Ecuad. Tendón. Por extensión se dice de la carne o cualquier alimento duro.

**ANGOLA** Arg. Calabaza comestible de corteza resistente. // Hond. Leche agria.

**ANGOSTURA** Bebida amarga elaborada a base de corteza de angostura y utilizada en algunos cocteles.

**ANGÚ** (voz de procedencia africana). Bra. Cierta potaje de harina de mandioca, cocido en agua. // Nombre que también se da al quingombó o candia, en algunas partes de México. // Compuesto de harina de mijo, acompañada de un guisado de trozos pequeños de carne de res con un caldo grueso, sazonado con abundante pimienta. Fue usual en la costa peruana. // Antig. Una especie de polenta que se daba a los esclavos en algunos lugares de Suramérica. // Col. En La Guajira, ha-

rina que, cocida, produce una sopa espesa. // C. Rica, Cuba, Méx. y Pan. Masa de plátanos verdes machacados y cocidos con caldo de carne.

**ANGÚ DE FUBÁ** Bra. Crema a base de maíz amarillo, propio del estado de Minas Gerais, que sirve para acompañar las carnes.

**ANGUILA** Pez de cuerpo largo, cilíndrico, cubierto de una sustancia viscosa, y carne comestible después de despellejada. Llega a medir un metro de largo. // Col. *Temblador*.

**ANGUILLA** Col. En el litoral Pacífico y en otros lugares de América, nombre con que distinguen a la anguila.

**ANGUILO** Esp. En Cantabria, congrio pequeño.

**ANGULA** Alevines o cría de la anguila. Existen diferentes calidades de angulas, siendo las de Aguinaga, Esp., las más famosas por la calidad de su carne, preparadas con aceite, ajo, guindilla y pimienta.

**ANGURRIA** Amer. Deseo inmoderado de comer constantemente y de todo. // *Gazuza, gula, hambre, polifagia*. // Col. *Filo, fatiga, gurbia, jaspera*.

**ANGURRIENTO, A** Hambriento.

Que tiene siempre deseos de comer de todo.

**ANGURRIOSO** Glotón, insaciable, voraz.

**ANHÍDRIDO** Cuerpo procedente de la deshidratación de los ácidos.

**ANILLA** puro. Aro o anilla de papel que lleva la mayoría de los cigarros alrededor de la capa.

**ANIMADAS** Venez. Nevadas a base de claras de huevos con almíbar, bien batidas, puestas sobre rebanadas de pan, espolvoreadas con maní y horneadas.

**ANIMALIZAR** Convertir los alimentos, particularmente los vegetales, en materia apta para la asimilación nutritiva.

**ANÍS** Planta de la familia de las Umbelíferas. De tallos cilíndricos y flores pequeñas y blancas. Son comestibles sus semillas de color oscuro y estriadas, aromáticas y de sabor algo picante. Se emplea especialmente en pastelería y confitería, y en la elaboración de licores. En pequeñas cantidades, para aromatizar algunas sopas de pescado, carnes y ensaladas. // En inglés, *anise seed*; en francés, *anis*.

• estrellado o badiana. Especia en

forma de estrella, utilizada en la cocina oriental y en repostería. Proporciona un sabor anisado a los platos. Entra también en la composición de las cinco especias y de muchos curris. // En inglés, *star anise*, *chinese anise*; en francés, *anis étoilé* o *badiane*.

• feudal. Crema de anís argentina de 34°.

**ANISADO** Que está aromatizado con anís. // Bebida alcohólica destilada y aromatizada con esta semilla.

**ANJOVA** Pejerrey salado. // *Anchoa*.

**ANMOCHI** Jap. Dulce de arroz en forma de panecillos, en el que introducen una pasta de frijoles o judías.

**ANNATO** Venez. *Onoto*.

**ANNONCER** Fr. Anunciar los platos en la cocina. El *annonceur* es la persona que tiene esta función.

**ANÓN** Car. Arbusto de la familia de las Anonáceas, y cuyo fruto contiene muchas pepitas negras y duras, envueltas por una carnosidad blanca de delicado sabor; la cáscara está formada por ojos o escamas salientes de color verde.

**ANONA** El anón, planta y fruto. Hay varias especies de plantas anonáceas y sus frutos.

- amarilla. Méx. y Guat. Fruto grande acorazonado, de pulpa color crema.
  - blanca. La anona común y a veces también la chirimoya.
- ANONILLA** Méx. Especie de anona pequeña, de color verde aún madura y de buen sabor dulce.
- ANOREXIA** Falta de apetito, debido casi siempre a contingencias psíquicas.
- ANOTO** Car. Otra denominación de la planta conocida en las Antillas por *bija*. // *Achiote*, cuyas semillas de rojo encendido sirven para condimentar y dar color a muchos platos. // Venez. *Onoto*.
- ANQUENO, A** Chile, reg. de Chiloé. Glotón, hambriento, voraz.
- ANQUENTO** Chile, reg. de Chiloé. Papas ahumadas para conservarlas.
- ANQUISHU** Perú. Grano de choclo o maíz tostado.
- ÁNSAR** Ave palmípeda, de pico cónico y muy fuerte en la base, tarsos robustos, pies rojizos y plumaje gris. Su carne es sabrosa y sus plumas se emplean para escribir. Es una especie de ganso doméstico, propia de los países septentrionales. En Estrasburgo, este último sirve para hacer sus célebres patés frutados.
- ANSARÓN** Ánsar, ave palmípeda. // Pollo de ánsar.
- ANTE** Antig. Los platos de frutas y otras cosas con que se comenzaba a servir la comida o la cena. // Ecuad. Calidad particular de postres de arroz, harina, coco, etcétera, perteneciente a la cocina tradicional. // Guat. Dulce líquido de harina de frijol o de maíz, con azúcar. // Méx. Postre que se hace de bizcocho, mezclado con dulce de huevo, coco, almendra, etcétera, poco usado ya hoy. // Perú. Bebida alimenticia y muy refrigerante, que se prepara con vino, almíbar, almendra y canela, aderezada con rodajita de cualquier fruta sabrosa.
- ANTECOCINA** Aposento contiguo a la cocina y complementario de sus servicios. // Tradicionalmente *office*.
- ANTECOMEDOR** Col. Pieza que precede a la cocina y le sirve de desahogo.
- ANTICUCHADA** Perú. Plato de anticucho.
- ANTICUCHO** Perú. Manjar criollo, consistente en trocitos de corazón de res, condimentados con ajo, co-

- mino, etcétera, ensartados en un palito o caña y cocidos a la brasa. // En Argentina, con trozos de carne u otras vísceras.
- ANTIPASTO** Entremés estilo italiano, con setas, pimientos, anchoas, aceitunas, alubias y otros alimentos en aceite.
- ANTIPODIO** Antig. Plato o manjar extraordinario que solía añadirse a la comida ordinaria en los colegios de internos y comunidades.
- ANTOJADO, A** En cuanto a la cocina se refiere, dicese del que tiene antojo de alguna golosina o vianda.
- ANTOJITOS** *Bocadillos*. // Méx. Variedad de preparaciones criollas que sirven como aperitivo o abre bocas.
- ANTROPOFAGIA** Costumbre de comer carne humana.
- ANTROPÓFAGO, A** Quien come carne humana.
- AÑADA** enol. Año de producción de un vino. Indica el año de la cosecha con que está elaborado, asimismo su cosecha; año natural en el que se vendimió la uva de la que nació el vino. También corresponde al año de cosecha de la uva y su vinificación, es decir, al año de nacimiento del caldo.
- AÑADIR** En cocina, agregar una especia, vino, aceite, caldo u otra cosa, a una preparación.
- AÑADIR ALCOHOL O LICOR** past. Añadir alcohol a un jarabe, a una crema, a una salsa, a una pasta, etcétera.
- AÑAL** Dicese del cordero, becerro, macho cabrío, asno o potro que tiene un año cumplido.
- AÑAPA** Arg. Cierta bebida refrescante similar a la aloja, que se elabora con el fruto del algarrobo, maíz molido y mezclado con agua, y que se bebe antes de que comience a fermentar.
- AÑEJAMIENTO** Acción o efecto de añejar o añejarse.
- AÑEJAMIENTO** puro. Periodo durante el cual los cigarrillos recién elaborados reposan en cuartos revestidos de anaqueles de cedro, los llamados escaparates, donde la humedad está controlada. Esto permite que se entremezcle el aroma de los distintos tabacos presentes en el puro.
- AÑEJAR** Hacer añeja alguna cosa. Alterarse algunas cosas con el transcurso del tiempo, ya mejorándose, ya deteriorándose. Comúnmente se

- dice del vino, del ron y de algunos comestibles.
- AÑEJO** Dícese de ciertas cosas que tienen uno o más años. // Col. Muy popular en Nariño, masa hecha con maíz quebrado y fermentado durante tres semanas. Se utiliza en sopas, tamales, empanadas, etcétera. // C. Rica. Dícese de los alimentos de uno o varios días de preparados. // Méx. Queso de cabra, seco y salado, que se deja madurar durante ocho meses. A veces se recubre con chile molido y recibe el nombre de «queso enchilado».
- AÑEJO enol.** Vinos o aguardientes que se mantienen en toneles o botellas por largo tiempo, hasta conseguir una superior u original calidad en su color, olor y sabor.
- AÑOJO** El becerro de un año cumplido. // Cordero de un año.
- AONA** Jap. Coles, berzas y legumbres en general.
- AONORI** Jap. Algo comestible.
- AOSUMOMO** Jap. Ciruela.
- AOTA** Jap. Arrozal verde.
- AO-UME** Jap. Ciruela verde.
- AO-URI** Jap. Melón.
- APAGÓN** puro. Cigarro que se apaga fácilmente y con frecuencia.
- APANADO** Arg. Dícese de una lonja de carne cubierta con pan rallado. Empanado, empanada. // Col. (Valle). Por extensión del vocablo, chuleta de cerdo. // Chile. Aplícase a un guiso recubierto de una crema de pan molido junto a otros ingredientes. // Pan., Perú y P. Rico. Rebozado en pan rallado.
- APANAR** Col. Pasar por huevo batido y migas de pan, una carne, casi siempre delgada, antes de freírla. // Empanar. // Dícese también en Ecuador. // Chile. Rebozar un guiso con crema de pan molido y otros ingredientes.
- APANCORA** Chile. Cangrejo marino de tenazas grandes y gruesas. Su carne es muy estimada. // Col. (Nar.) y Ecuad. *Apangora*, cierta clase de cangrejo.
- APANIGUAR** Alimentar. // Antig. Proporcionar a uno alimento.
- APAPELONARSE** Venez. Endurecerse cualquier alimento azucarado, por ejemplo, el almíbar o la miel, al pasarse de su punto de cocción. // Apanelarse.
- APAPIZAR** Empapuzar, hacerle comer demasiado. Hartar a uno.
- APARADOR** Mueble usado para

guardar los utensilios necesarios para servir la mesa.

**APAREJO** Preparación destinada a la confección de una receta. // Término que sirve para identificar algunas preparaciones iniciales, también llamadas composiciones.

**APARTAR** Echar en un recipiente una preparación culinaria, después de su elaboración —fondo de salsa, salsa, relleno, caldo corto, puré de verduras, de frutas, etcétera— con el objeto de conservarla hasta su empleo, la mayoría de las veces en la nevera.

**APASTE** Amér. Cent. y Méx. Recipiente hondo de barro, de forma esférica y de boca ancha, de construcción y uso indígena, utilizado por lo general para conservar tortillas y otros alimentos.

**APATADO** Perú. Arroz con poco jugo y de consistencia gruesa.

**APELMAZADAMENTE** De manera apelmazada, pesadamente.

**APELMAZADO** *Amazacotado*.

**APELMAZAR** Se utiliza cuando una preparación, como arroces, pastas o granos, queda muy compacta o gomosa, por exceso de líquido.

**APELOTARSE** Formarse grumos en

una salsa.

**APEPÚ** Arg. y Par. Planta de la familia de las Rutáceas. Es un naranjo agrio, de corteza gris oscura y de cuya fruta se hacen confituras.

**APERDIGAR** *Perdigar*. Soasar las aves o carnes para que duren algunos días.

**APERITAL** Amer. Bebida amarga y aperitiva que se toma por lo común antes de la comida; *aperitivo*.

**APERITIVO** Que sirve para abrir el apetito. Se designan con este nombre las bebidas que se ofrecen antes de servir las comidas, como son el vino blanco seco y frío, el jerez amontillado, la champaña brut, los oportos, el *vermouth* o los cocteles, así como las comidas con que se suelen acompañar: frutos secos, galletas, papas fritas, embutidos, canapés, aceitunas, etcétera.

**APETENCIA** Apetito, deseo.

**APETITE** Antig. Salsa o sainete para excitar el apetito.

**APETITO** Necesidad o ganas de comer.

**APETITOSO, A** Que abre el apetito. // Se aplica a la comida o plato que es muy gustoso.

**APFELSTRUDEL** Alem. Famosa tor-

ta vienesa de fina pasta, la que, enrollada, va rellena de un compuesto de manzanas, azúcar, avellanas, pan rallado dorado en mantequilla y pasas salteadas, perfumada a la canela y al limón.

**API** Amer. Arg. y Bol. Mazamorra de maíz, de trigo o de arroz, etcétera. // Fruta cocida en agua con poco azúcar.

**APIADO** Chile. Bebida casera o mistela, preparada con apio y alcohol o aguardiente.

**APICHU** Amer. Perú. Voz con que designa también a la papa.

**APICHÚ** Nombre quechua para designar la variedad dulce del camote o batata. // En el Perú antiguo, guiso de batata enriquecido con hierbas y *especias de las Indias*.

**APICIO** Nombre de tres célebres romanos amantes de la buena cocina. Al más famoso, conocido con el nombre de Celsio Apicio, que vivía en tiempo de los emperadores Augusto y Tiberio, se le atribuye un tratado *De re coquinaria libri decem* —*Los diez libros de cocina*—. Estos están divididos en los siguientes temas: *Reglas culinarias, remedios caseros, especias; Estofados, picados,*

*etcétera; Hierbas que sirven para cocinar; Generalidades; De las verduras; De las aves; Excesos y exquisiteces; De los cuadrúpedos; Del mar; Del pescado y sus variedades.*

**APICULTURA** Técnica referente a la cría y reproducción de las abejas y el aprovechamiento de sus productos.

**APIDULCE** Arg. Postre que se elabora con harina de maíz cocida en el agua en que se ha remojado algarroba molida.

**APINOL** Méx. En la reg. de Veracruz, bebida caliente y espesa como atole, elaborada a base de maíz y cacao tostados y molidos, hervidos con agua, canela y piloncillo.

**APINTONARSE** Par. Alegrarse por la bebida.

**APIO NABO** Apio de raíz carnosa, muy abultada y redondeada.

**APIO** Planta umbelífera, muy utilizada por los antiguos romanos. Hay varias clases, todas de excelente sabor. Se consume crudo, en ensaladas; cocido, en guisos y caldos; en jugos, cocteles y como pasabocas rellenos. Sus semillas se aprovechan como condimento en pescados, ensaladas, salsas, estofados o diversos platos de carne. // Col. (Stders.)

- Con la voz apio se nombra a la *arracacha*. // También en Venezuela.
- APIPARSE** Atracarse de comida o bebida. // Atiborrarse.
- APIPORRARSE** Apiparse. // Col. (Boy.). Apipocharse.
- APIRGUAR** Arg. En el norte, guardar en pirluas la cosecha de maíz, algarroba, mies, etcétera.
- APIRRACHI** Perú. Dulce regional, generalmente de durazno, que se obsequia a los devotos que concurren con sus velas o ceras a iluminar el desfile de las procesiones durante la Cuaresma o en la fiesta de los santos patronos. En Panao, además del dulce, se añade un plato de locro por cada luminaria.
- APLANAR** Aplastar. Dar golpes con un aplanador especial a la carne, a fin de romper sus fibras para ablandarla y extenderla, como cuando se hacen milanesas. // Pasar el rodillo de madera o aplanadora pequeña de metal sobre alguna masa para dilatarla o estirla.
- APLANCHADO** Col. (Nar.). Una clase de pastel con masa hojaldrada. // Ecuad. Variedad de pasta de masa de hojaldre con una capa de azúcar encima.
- APOL** Chile. Guiso preparado con vísceras de cordero y sangre condimentada.
- APOLISMAR** Cuba, Pan. y P. Rico. Estropear, magullar una fruta.
- APORCAR** Cubrir con tierra ciertas plantas, como el apio, el cardo, la escarola y otras hortalizas, para que se pongan más tiernas y blancas.
- APORREA** C. Rica. Acción de aporrear frijoles. // Época en que se aporrea el frijol.
- APORREADO, A** Cuba. Cierta plato preparado con carne de res, tasajo deshilachado o bacalao, aderezado con pimientos, ajo, puré de tomate, hojas de laurel, vino blanco, etcétera; va servido con cazabe, arroz blanco o viandas hervidas. // Méx. Plato consistente en carne de res salada, desmenuzada, revuelta con huevo y guisada en salsa de Chile. Se le llama también «aporreadillo» o «aporreadilla».
- APOYO** Col. (Amaz., Ant., Bol., Boy., Nar., Stders. y Sucre). Última porción de leche, la más espesa y concentrada, que se extrae al ordeñar la vaca. // Dícese también en México. // En Chile, por el contrario, es el momento inicial de la ordeña.



- APPAREIL** Fr. También llamado *masse*. Es el elemento de base usado para mezclar. Por ejemplo, la masa para hacer croquetas en combinación de otros ingredientes.
- APPELLATION CONTRÔLÉE** Fr. Rótulo que llevan algunas bebidas francesas, para señalar que tienen garantía de denominación de origen y calidad. Este control impuesto por las leyes francesas en 1935, fue aplicado para los mejores vinos del país, a fin de garantizar que los vinos fueran lo que en las etiquetas se indicaba.
- APPELLATION D'ORIGINE** Fr. Aplícase a un vino que registra la localidad geográfica de su origen. Puede ser un *château*, viñedo, pueblo, valle de un río o región en general.
- APPENZELL (ER)** Queso suizo elaborado con leche sin pasteurizar, de pasta lisa, con ojos perfectamente redondos del tamaño de una arveja, y una corteza gruesa y dura, bañada con vino blanco o sidra. Sazonado con especias. Su sabor es muy fino, delicado, sabroso y afrutado.
- APRETADO** C. Rica. En el Valle Central, variedad de helado. // Perú. Salsa picante cuyo principal componente es el rocote soasado o sancochado.
- APRETAR** past. Operación que consiste en batir con un movimiento circular rápido, al final de un montado, para obtener una buena presentación y perfecta homogeneidad, como en la crema chantilly, crema ligera, etcétera. // *Atar*. // Col. Apiparse, engullir más de lo debido.
- APUCHINCHADO; APOCHINCHADO** Cuba, y Méx. (Tabasco). Lleno, repleto, hartado de comida, frutas, dulces, etcétera.
- APUNTALAR** Col. (Boy. y Cund.). Tomar una comida ligera y, en general, comer. // Tomar el puntal. // (Llanos O.). Comer algo, entre comida y comida.
- APUÑAR** Arg. Amasar la harina de maíz en el virque al elaborar la chicha.
- APUS** Chile. Maíz tostado, comida frecuente entre los atacameños.
- APUY** Col. (Llanos O.). Pez de la familia del bagre, de color plomizo.
- AQUACAMOLE** Méx. Preparación a base de jitomates, chiles verdes, molidos y enriquecidos con vinagre, ajíes picantes, cebolla cocida y

aguacate, adornada con aceitunas, tornachiles y pimientos grandes.

**AQUAVIT** Aguardiente escandinavo que se obtiene de cereales o del almidón de la papa, con un toque de alcaravea de 41° aproximadamente. Según el tiempo de envejecimiento en barrica, puede ser incoloro o dorado. Al tomarlo en pequeñas copas, se alterna con cerveza en el curso de las comidas.

**AQUI** Árbol ebenáceo originario de Japón, de hoja caduca y fruto en baya, comestible y rojo, de pulpa blanda y dulce.

**ARACHICHÚ** Amer. *Araticú*. Arbolillo anonáceo de la reg. guaraní, que da un fruto comestible del tamaño de un higo, pero con la apariencia de la chirimoya. Se cultiva en diversas regiones del Río de la Plata.

**ARAGÓN** En España, llamado también «queso tronchón», preparado con leche de oveja o con una mezcla de leche de oveja y cabra en las provincias de Castellón, Plana y Teruel. Tiene textura consistente, una pasta pálida que es más oscura, de color amarillo dorado en los bordes de los ojos, y está recubierto por una

corteza semidura. Su sabor es suave y bastante agradable.

**ARAGOSTE** Variedad de langosta considerada como una de las más finas del Mediterráneo por la calidad de su carne.

**ARAGUANA** Col. Pez del Amazonas, de carne suave, consistente sin ser fibrosa. Por su sabor es muy apreciado, al natural o seco.

**ARAK** Aguardiente del Medio Oriente, producto de la destilación del alcohol de uva con anís. El grado de alcohol comercial es del 52 % y el del *arak* casero del 80 %, tridestilado. También es preparado con dátiles, melazas de caña de azúcar fermentadas con cereales, anís o savia de palmera de coco.

**ARA-KO** Jap. Harina ordinaria para dulces.

**ARAME** Jap. Clase de alga comestible y de la cual se extrae el yodo.

**ARÁNDANO** Planta de la familia de las Ericáceas, que tiene por frutos bayas negruzcas, azuladas o rojas. Ambas dulces y comestibles. Con ellos se elaboran especialmente confituras, jaleas, compotas y tortas. // Fruto de esta planta.

**ARANDELA** Col. Antig. Pastas, biz-

- cochos, etcétera, que solían servirse con té, chocolate u otro refrigerio.
- ARAÑA** Pez teleósteo, de cuerpo pardo con líneas brillantes, que suele vivir semienterrado en el fondo del mar.
- ARAÑA DE MAR** Cangrejo de mar, de largas patas.
- ARAPAIMA** Col. Pez que vive en los grandes ríos de la Amazonía. Alcanza a medir 4 m y llega a pesar 200 kg; su carne es muy apreciada. En las aguas brasileñas, se conoce con el nombre de *pirarucú*.
- ARÁQUIDA** *Cacahuete*.
- ARAREGAMA** Jap. Marmita para el té.
- ARAREZAQUE** Jap. *Sake* malo, el que contiene todavía partículas de arroz.
- ARATICÚ** Arg. Arbusto de unos 2 m de altura. Tiene un fruto carnoso muy dulce, de tamaño algo mayor que una ciruela, con el que se hacen dulces. // *Arachichú*.
- ARATION** Amér. Cent. Chirimoya, anón.
- ARATOS** Col. (Ant., Cald., Quin. y Risar.). Frutos dobles, pegados. Plátanos aratos: plátanos dobles.
- ARAUCHARIA** Chile. Árbol de la familia de las Coníferas. Es origina-
- rio de la reg. de Arauco y su fruto es comestible.
- ARAZÁ** Col. y Perú. Árbol de la familia de las Mirtáceas, del cual existen seis ecotipos que difieren en las características morfológicas de la planta, tamaño, forma y consistencia de los frutos. Las semillas de estos se encuentran cubiertos de una pulpa poco fibrosa, muy succulenta y ácida, que se utiliza para preparar en forma doméstica jugos, dulces, mermeladas, gelatinas, compotas y tortas.
- ARBEQUÍN** Esp. En Cataluña, variedad de olivo, muy cultivado, que da una aceituna pequeña y un apreciado aceite.
- ÁRBOL DEL PAN** Árbol de la familia de las Moráceas. Tiene las hojas partidas, los frutos de cáscara de color verde y con salientes. La pulpa del fruto es comestible, cocida o frita.
- ARBORIO** Variedad de arroz originaria de una población del mismo nombre de la reg. del Piamonte, en el norte de Italia, cuyos granos son más cortos y gordos que cualquier otro. Se usa tradicionalmente en la preparación del *risotto* por el

alto grado de almidón que contiene, dándole así una textura cremosa a este clásico plato italiano. Ú. t. en otras preparaciones, donde debe quedar húmedo.

**ARCHITRICLINO** Entre griegos y romanos, persona encargada de ordenar los banquetes y de dirigir el servicio de la mesa.

**ARCOJOLADO R.** Dom. Plátano entre verde y maduro.

**ARDIDO, A** Arg. y Cuba. Dícese del grano de café o del cereal que se echa a perder por el calor o la humedad.

**ARENCADEA R.** Dom. Comida cuyo ingrediente principal es el arenque.

**ARENCAR** Salar y secar sardinas al modo de los arenques.

**ARENCÓN** Especie de arenque de gran tamaño, que suele venderse ahumado.

**ARENQUE** Pez pequeño del género *Clupea*, de color verde azulado por el dorso, blanco por el vientre y costados, y de un brillo metálico. Su fecundidad es admirable e inagotable. Se come fresco, ahumado o curado en aceite, mantequilla y especias. Se considera que es el pescado nacional de Escocia.

**AREPA** (der. del cumanagota). Genéricamente, pan de masa de maíz, de forma circular, gruesa o delgada, cocida en el burén, budare o comal. // Alimento primordial entre los antiguos aborígenes del Nuevo Mundo; es todavía habitual en las Antillas, Colombia y Venezuela. // En otras regiones de Suramérica, se hace de yuca. // En Amér. Cent., el *tamal*, especie de empanada hecha de masa de maíz, con carne y algún guiso adentro, envuelto toda en hoja de maíz o de plátano. // Col. En algunos lugares de la costa Atlántica, con dulce y queso; con huevo, la que lleva dentro de la masa un huevo, imitación de la empanada con huevo. En los Llanos Orientales, la que hacen con harina de arroz y cuajada. En Antioquia, arepa de maíz pilado, cocido, molido y extendido sobre una parrilla. Hay dos clases según la forma: boluda, gruesa o redonda y delgada o tela. También hay la que hacen con maíz cocido y molido, sin dulce ni sal; de chócolo o de choclo, la de atrecho, de maíz capio. En los Santanderes, con chicharrón. // C. Rica. Torta frita de harina, huevo, leche y azú-

car. // Cuba. Manjar hecho de masa de maíz cocido con huevo y mantequilla, cocido al horno. // Ecuad. Se prepara mezclando la masa de maíz con zapallo o zambo, asada, envuelta en hojas de achira. // Méx. Panecillo hecho de harina de maíz, agua, azúcar, anís y manteca de cerdo. Se espolvorea con azúcar antes de hornearse. // P. Rico. Panecillo circular de masa de harina de maíz, tostado o frito. // R. Dom. En Sto. Domi., tamalito de maíz tierno con miel, envuelto en hoja de plátano y cocido al horno.

- de chicharrón. Venez. La que lleva en la masa chicharrón molido o machacado.
- de monte. Col. (Ant. y Cald.). La de maíz pelado con lejía, cocido en agua, molido, y asada sin dulce ni sal.
- de queso. Venez. La que lleva en la masa queso rallado.
- de vieja. Venez. Especie de torta dulce, de forma triangular, que se elabora con harina de yuca, papelón, aliños dulces y bicarbonato. Es plato típico de La Asunción.
- ocañera. Col. (NStder.). Arepitas delgadas de maíz blanco, sin

sal que, después de cocinarlas sobre hojas de plátano puestas en un tiesto encendido, se rellenan luego con queso calentano rallado.

- quiebra (*tumba budare*). Venez. La de gran tamaño.
- reina pepeada. Venez. La rellena con aguacate y ensalada de gallina.

**AREPERO, A** Venez. Persona que hace o vende arepas. // Persona aficionada a la arepa.

**AREPITA** Col. (C. Atlá.) y Venez. Tortita hecha de masa de maíz o de la yuca, aderezada con panela, queso blanco criollo y anís, que al freírse se abomba.

**AREPUELA** Col. Masa de harina de trigo aderezada con huevo, leche, azúcar y una pizca de sal, que extendida en la sartén por cucharadas, se fríe. // Masa de harina de trigo que se estira con un rodillo, formando hojas delgadas que se fríen en aceite. // En Nariño, *caucharina*.

**AREQUIPA** Amer. Arroz con leche. // Méx. Cierta postre de leche que se vendía en envases como la cajeta. // Venez. Dulce de leche en pastilla.

**AREQUIPE; ARIQUIPE** Amer. Dulce de leche. // Col. Dulce a base de

leche, azúcar y canela, muy trabajado en paila de cobre. Antig. Con la constante de la leche y el azúcar, se hacían arequipes con coco, con coco y piña, con batata, de almendras, de frijoles, etcétera. En Cauca, Huila y Valle, *manjar blanco*. // Venez. Dulce de leche cortada con arroz molido y huevos, vino y canela.

**ARGÁN** Árbol sapotáceo originario de África, con hojas siempre verdes, enteras y ásperas. Tiene fruto comestible y sus semillas dan aceite.

**ARGENTEUIL** Localidad francesa del Val d'Oise, donde se cultiva una variedad de espárragos de gran calidad. Por extensión, las preparaciones culinarias con este nombre siempre llevan espárragos, en puré o en puntas, en su salsa o guarnición. La denominación se aplica en general a manjares *blancos*, *huevos escalfados*, *lenguado* o *filetes de lenguado*, *pularda escalfada*, etcétera.

**ÁRIDO, A** Granos, legumbres y otros frutos secos a los que se aplican medidas de capacidad.

**ARIPO** Venez. *Budare*. Plancha circular de hierro o barro cocido que sirve para cocinar algunos produc-

tos.

**ARLEQUÍN** Cuba. Postre de frutas en conserva.

**ARMADILLO** Amer. Animal de monte, de caparazón dura, que vive en cuevas hasta de 1 m de profundidad. Habita en regiones cálidas. Para atraparlo, hay que cazarlo, y su carne muy apetecida se prepara asada o es tratada secándola para guisarla. // *Tatú, mulita*.

**ARMADO** Arg. Pez de agua dulce, del cual hay varias especies, aunque el *armado chanco* es el de carne más sabrosa. Habita principalmente en las cuencas del Paraná. Se ofrece hervido, asado, frito, o guisado.

**ARMAGNAC** Famoso aguardiente de vino francés elaborado en la región de Gascuña, con 40° de alcohol. Es seco, sutil, oscuro y aromático. Para calificar el armañac, se utilizan diversas denominaciones: *monopole*, *selección* y *tres estrellas*, corresponden a un año o a menos de un año de envejecimiento; VO —*very old*—, VSOP —*very superior old pale*— y *reserva* indican un envejecimiento mínimo de cuatro años, entre otras.

**ARMAR** Preparar un ave para asar, atando o cosiendo sus miembros

con un cordel o hilo fuerte, a fin de que no se deforme durante la cocción.

**ARMARSE** Méx. En Tabasco, dicese de los granos o frutos, que por falta de desarrollo se secan o no tienen sustancia. Se usa también la voz *asucharse*.

**ARMONÍA** R. Dom. Plato formado a base de arroz, habichuela, plátano y carne.

**ARMONIOSO** enol. La armonía es probablemente uno de los calificativos que conllevan más cualidades. Quien dice armonía dice equilibrio y elegancia. Un brandy demasiado vivo no puede ser armonioso.

**ARNADÍ** (der. del ár.-hisp. *garnatí*, ‘granadino’). Esp. Dulce de calabaza y boniato hecho al horno y relleno con almendras, piñones, nueces y otros ingredientes. Es especialidad en Semana Santa, sobre todo en la reg. valenciana.

**ARNIADA** Col. (Nar.). Sopa hecha a base de maíz.

**ARO** En cocina, anillo metálico redondo, sin fondo, recubierto con papel que se coloca sobre una charola o tabla sólida para rellenarlo con batido u otra preparación.

**AROLA** Variedad de aceituna.

**AROMA** Olor muy agradable de ciertos alimentos o bebidas. // El que producen o despiden algunas especies y plantas que se utilizan en la cocina.

**AROMA** enol. Tratándose de los vinos, especialmente los blancos, el que emana, según su origen, fermentación y calidad de uvas.

**AROMA** puro. Olor del cigarro. En la cata en crudo, se aprecia por separado el olor del tabaco capero y de la tripa. En la combustión se desarrollan y perciben diferentes olores. En la descripción de las características organolépticas mediante notas de cata, en relación con los distintos aromas, se utilizan por asociación de recuerdo olfativo, al igual que en la enología, los nombres de sustancias o cuerpos, como cuero, vegetales, especies, etcétera.

**AROMATES** Fr. Hierbas aromáticas que se emplean para mejorar o aumentar el gusto.

**AROMÁTICA, S** Cualquier especia o hierba, como albahaca, comino, romero, que imparte sabor y fragancia a los alimentos. // Col. Bebida medicinal o digestiva, que se hace

con la cocción en agua de hierbas aromáticas, como hierbabuena, toronjil, cidrón, menta, manzanilla, etcétera. // *Tisana*.

**AROMÁTICOS** Dícese de aquellos productos que le dan un olor particular y penetrante a las comidas y bebidas.

**AROMATISER** past. Fr. Incorporar un aroma o un alcohol a una salsa; una crema para darle olor y sabor. // Aromatizar los savarines, verbigracia.

**AROMATIZADO** enol. Característica de un producto muy oloroso cuya inhalación genera una fuerte concentración de los más importantes constituyentes volátiles. Se dice más corrientemente que tiene buqué.

**AROMATIZANTE** Que aromatiza. En preparaciones culinarias, especias como la canela, nuez moscada, anís, laurel, alcaravea, pimienta de olor, comino, etcétera. O frutos, tal la piña, guayaba, etcétera.

**AROMATIZAR** Comunicar aroma con ingredientes más bien fuertes, especialmente a caldos o salsas.

**ARTALETE** Antig. Empanadilla o pastelillo, relleno de carne picada, casi siempre de ave o ternera, con

dulce y a veces con manjar blanco.  
**ARTALITES** Antig. Especie de pasteles en forma de medialuna.

**ARTESA** Recipiente cuadrilongo de madera, que por sus cuatro lados va angostándose hacia el fondo. Sirve para amasar el pan y para otros usos.

**ARTESÓN** Artesa que sirve en las cocinas para fregar.

**ARTÓFAGO, A** Aplícase a quien come mucho pan.

**ARTRÓPODO** Perteneciente a un tipo de animales invertebrados, caracterizados por tener el esqueleto externo quitinoso, cuerpo dividido en anillos y miembros articulados, como los crustáceos.

**ARÚGULA** Vegetal de origen italiano, que se conoce también como *rugola*; en italiano, *rughetta* o *rucola*. Su sabor es ligeramente amargo, aromático y sutilmente picante, parecido al berro. Sirve para enriquecer el sabor de las ensaladas, las sopas y platos de verduras en general.

**ARVEJA** Planta trepadora de tallos largos y delgados, hojas terminadas en zarcillos, flores blancas y fruto que contiene de dos a diez semillas, el cual es comestible verde o seco. Se cultiva en tierras altas y existen



numerosas variedades. // Semillas comestibles de esta planta.

**ARVICULTURA** Cultivo de los cereales.

**ARRACACHA** Amer. Hierba de la familia de las Umbelíferas. Es de hojas partidas y de flores amarillas, dispuestas en racimos aparasolados. Las raíces tuberosas son comestibles. La planta se cultiva en climas fríos y templados. // Col. Es esencia de la olla cundiboyacense y con ella elaboran pucheros, sopas y pasteles. En Santander, como en Venezuela, se conoce a la arracacha con el nombre de *apio*, utilizándola en dulces típicos. En Nariño, le dicen también *zanahoria*.

**ARRACATE** Venez. *Apio*.

**ARRANCADAS; ARRANGADAS** Col. (Nar.). Caldo sustancioso para sopa, al que se le agregan trocitos de masa de harina de trigo con huevos. // Sopa de harina de trigo.

**ARRANCAMUELAS** Col. Confitura muy popular. Especie de caramelo correoso, de fabricación casera, al que generalmente se le aplica coco rallado en pequeños trozos.

**ARRAU** Col. Tortuga grande de agua dulce que habita en los Lla-

nos Orientales y en la Amazonía. Su carne es muy buscada. // Se conoce también en Venezuela y Brasil esta tortuga indígena, famosa por la gran cosecha que se hace de sus huevos.

**ARRAYÁN** Amer. Planta de las Mirtáceas, próxima al guayabo y al ñangapiré, con cuyos frutillos se hace un famoso y riquísimo dulce. // Arbusto, por lo común, de hojas aromáticas, medicinales, y fruto dulce acidulado, comestible, sabroso, incitante al paladar.

**ARRAYANA** En algunas partes se llama así al fruto del *arrayán*. No es general el uso.

**ARRAZACHA** Ecuad. *Zanahoria*. // *Camote*. // *Batata*.

**ARREBAÑAR** Recoger alguna cosa sin dejar nada. // Residuos que se recogen arrebañando, como cuando los golosos limpian con trozos de pan los platos donde quedó la salsa del manjar. // *Rebañar*.

**ARREBATARSE** Asarse o cocerse mal y precipitadamente un manjar por exceso de fuego.

**ARREFLÍS** C. Rica. Mazorca de maíz pequeña. // Papa diminuta.

**ARREGLAR O AVIAR** Preparar de

forma completa un ave para su cocción, asación, etcétera.

**ARREPÁPALO** Fruta de sartén, especie de buñuelo. // Esp. En Andalucía, panecillo fino que generalmente se come en el desayuno con mantequilla.

**ARROBA** Peso de 25 libras, equivalente a 11 kg y 502 gr. // Medida de capacidad para líquidos.

**ARROJAR** Enrojecer, poner al rojo: arrojar el horno, calentarlo.

**ARROLLADO; ENROLLADO** Que tiene forma de rollo lo que antes tenía forma plana y extendida.

**ARROLLADO** Arg. Pionono cubierto con mermelada, chocolate, crema o dulce de leche, que se enrolla y se espolvorea generalmente con azúcar impalpable. // En Cuyo, fiambre hecho con matambre, enrollado para darle forma cilíndrica y relleno con zanahoria, arvejas, rodajas de huevo duro y otros ingredientes. // C. Rica. Pastel dulce de harina con miel y vuelto sobre sí, de manera que queda alargado y cilíndrico. // Chile y Venez. Carne de cerdo cocida y aliñada con diversos ingredientes, envuelta en piel cocida del mismo animal, formando un rollo

de 6 a 10 cm de diámetro y atado con un cordel delgado. // Par. y Venez. *Matambre, fiambre.*

**ARROLLAR** Col. Hacer incisiones transversales en el lomo del pescado, con el fin de que la sal penetre bien en la carne.

**ARROPAR** past. Cubrir con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

**ARROPE** Mosto cocido hasta que toma consistencia de jarabe, en el cual suelen echarse trozos de frutas. // Almíbar de miel cocida y espumada. // Arg., Chile y Perú. Cualquier dulce elaborado con frutas que se hierven hasta que quedan desechas y azucaradas en sus propios jugos. El más generalizado es el de tunas. En muchas partes del interior de Argentina, se entiende el de uvas. // Ecuad. Jugo espeso de la fruta de la mora común o zarzamora. Es de color morado intenso, muy azucarado y con la acidez propia de las frutas. Se sirve como postre.

**ARROPERA** Vasija para arrope.

**ARROPÍA** Melcocha, miel.

**ARROSER** past. Fr. Acción que consiste en regar líquido en forma de lluvia sobre un producto como ja-

rabe o alcohol. // Bañar un asado u otra vianda con salsa e inclusive con vino. // Regar con su propio jugo de cocción o de grasa la carne mientras se está cocinando, horneando, etcétera, o simplemente con agua.

**ARROSSEJAT** Esp. Arroz preparado con caldo de pescado, típico de la provincia de Tarragona, que se sirve con salsa *alioli*.

**ARROW-ROOT** Fécula extraída de raíces de plantas tropicales. Se emplea para ligar caldos, cremas y preparaciones como de algunos postres especialmente delicados.

**ARROZ** Planta anual de la familia de las Gramíneas, originaria de las Indias Orientales y propia, por lo general, de terrenos muy húmedos; el fruto es un grano oval, harinoso y blanco después de descascarillado, del cual hay diversos tipos. Tiene muchos usos en platos especiales, sopas, postres, etcétera.

- a banda. Guiso de arroz cocido con distintos pescados en el que estos se sirven aparte.
- a la chorrera. Cuba. Plato de pollo o gallina con arroz caldoso.
- bomba. Arroz típico del Levante español. Se cultiva en el delta del

Ebro, Valencia, Calasparra y La Bahía, que sirve para hacer paellas.

- con dulce. Arroz con coco; dulce de arroz con anís, clavo, etcétera.
- con leche. Postre elaborado con arroz hervido en leche con canela, azúcar, mantequilla y cáscara de limón.
- integral. El que no tiene cáscara pero conservando el salvado, por lo cual es más rico en fibra que los arroces que han sido pulidos.
- llorón. Venez. Plato típico del estado de Bolívar, y que es, básicamente, un guiso de arroz con carne, pollo o cochino, con consistencia de asopado.
- silvestre. Gramínea acuática anual, procedente del este de América del Norte; alcanza una altura de 4 m. Tiene un contenido vitamínico y proteínico superior al del arroz cultivado. Es llamado también «arroz indio» o «arroz toscacora». Tiene un sabor a nueces y una textura firme.
- vacío. Col. En el norte del Cauca y en el litoral Pacífico, arroz sin salsa, escasamente condimentado.

**ARRURRUZ** Fécula que se extrae de

varias plantas tropicales, principalmente del rizoma de la *Maranta arundinacea*. Por sus excelentes condiciones, se emplea para ligar salsas y en la preparación de sopas, gachas y postres.

• de Brasil. *Mandioca*.

**ASABORAR** Antig. Saborear.

**ASACIÓN** Acción y efecto de asar. // Cocimiento asativo.

**ASADERO** Sitio donde se ofrecen asados; los destinados para esas preparaciones. // Mex. Queso típico de Chihuahua, de pasta suave y aplanaada, utilizado en *quesadillas*, *burritos montados*, así como en otros platillos.

**ASADO** Arte de asar algunas carnes. De tradición gauchesca, es famoso el asado argentino. Uno de sus secretos esenciales es la cocción lenta con poco y sabio calor que preserva el jugo de las carnes, sin resecaar o quemar las fibras. Se usan brasas de leña, que no carbón. Es célebre allí el asado de la carne con cuero, el costillar, el churrasco, que son bifés sacados del cuadril de la res de 3 a 4 cm de espesor. Forman parte de la parrillada clásica el asado de tira, chorizos y morcillas; chinchulín y

riñones de ternera; vacío, ubre, criadillas y mollejas; tripa gorda o dulce, así como la matambre o sobrebarriga. Se acompaña esta clase de asado con una salsa criolla llamada chimichurri, a base de perejil, ajo, vinagre, romero, etcétera.

• al asador. El que es asado en ese instrumento.

• al palo. Chile. Asado que se prepara atravesando la carne con un palo para exponerla al fuego, mediante una rotación continua. Corresponde a la barbacoa.

• con cuero. Arg. El que se hace sobre las brasas, cortado en trozos, dejándosele el cuero para darle un sabor especial.

• de tira. Arg. y Uru. Tira de carne y costillas que se obtiene cortando el costillar de manera perpendicular al hueso. // Dícese también en Chile, donde, entre otros usos, se la emplea para la cazuela.

• en olla. Perú. Forma primitiva de cocinar las carnes rojas en ollas de barro.

• negro. Venez. Dícese de una preparación con un trozo de carne de res que se condimenta y se dora en aceite, generalmente con azú-

car o papelón para obtener una coloración exterior oscura, y se deja después a fuego lento en una salsa por mucho tiempo. Se sirve picado o en rodajas y con su salsa.

// *Asado criollo.*

**ASADOR** Varilla en la que se ensartan las piezas para asarlas. // Aparato mecánico para igual fin. Si va destinado a insertar piezas pequeñas, se llama preferentemente broqueta. También designa la parrilla en que se depositan los alimentos para ser cocidos a la brasa.

**ASADURA** Vísceras de los omnívoros, particularmente ovinos y bovinos. Se preparan en guisos, fritos, asados, en sopas, como el hígado, el corazón y el bofe. Recibió este nombre porque antiguamente, y con especialidad en los sacrificios, eran echados en las brasas y se asaban.

**ASAFÉTIDA** Planta umbelífera, perenne, de flores amarillas y fruto seco con cápsula estrellada. Su resina, aunque de desagradable olor, desaparece durante la cocción. Es un condimento que, molido o en bola comprimida, es muy aprovechado en la cocina asiática, espe-

cialmente para sazonar los platos vegetarianos de India.

**ASAGE** Jap. Desayuno, almuerzo.

**ASAKUSA-NORI** Jap. Alga comestible.

**ASALMONADO, A** Que se parece al salmón. // De color o de tono salmón o rosa anaranjado.

**ASAMESHI** Jap. Desayuno, almuerzo.

**ASAR** Técnica de cocimiento, mediante la cual, sobre fuego directo o indirecto, se preparan carnes, pescados, tubérculos, etcétera. // Tostar, abrasar, igualmente sobre planchas engrasadas.

- a la brasa o a la parrilla. Cocinar los alimentos en una parrilla metálica, colocada sobre brasas o en una parrilla sobre el fuego.
- al horno. Cocinar los alimentos en el horno, en sus propios jugos o con grasa añadida. Generalmente no se suelen tapar para que doren.
- verduras. Tostar la piel de las verduras encima de la llama o al *grill*. Se retiran y se dejan reposar tapadas para que el vapor generado por la cocción las ablande y puedan pelarse muchas veces.

**ASAZAKE** Jap. Bebida que se toma

por la mañana.

**ASATIVO, A** Aplícase al cocimiento que se hace de alguna cosa en su propio jugo, sin ningún otro líquido o humedad añadidos.

**ASAURI** Jap. Melón.

**ASAZUKE** Jap. Nabos puestos ligeramente en sal.

**ASBACH** Brandy alemán producido en Rudesheim, a orillas del Rin. Se envejece en barriles de roble.

**ASCALONIA** Llamada también chalone. Planta liliácea, cuyo bulbo se emplea como condimento, lo mismo que la cebolla. Muy usada en la cocina francesa.

**ASEMILLAR** Chile. *Cerner.* // Preparar y aislar las semillas de las plantas.

**ASHINABE** Jap. Caldero o cacerola de tres pies.

**ASIAGO** Queso italiano que originariamente se hacía en la meseta de Asiago, con leche de oveja. Actualmente se fabrica con leche de vaca en toda la provincia de Vicenza. Con relativa maduración, es de sabor fuerte pero agradable; si se deja madurar durante un año o más, se convierte en un queso extra fuerte, que suele rallarse y usarse en grati-

nados y en cocina.

**ASIENTO DE PICANA** Chile. Corte de carne de vacuno que corresponde a la parte inferior del anca.

**ASIMILACIÓN** Acción y efecto de asimilar o asimilarse.

**ASIMILAR** Apropiarse los organismos de las sustancias necesarias para su alimentación o desarrollo.

**ASNAUCHO** (der. del quechua). En diversos países de Suramérica, cierta variedad de ají o chile muy picante; de vaina corta y colorada, oval. Dícese también *arnaucho*, principalmente en Perú.

**ASNICO** Instrumento de cocina para sostener el asador.

**ASOLEADO** enol. Chile. Vino dulce de calidad especial, preparado con uva que ha sido expuesta al sol durante un tiempo.

**ASOPADO; ASOPO** Parecido a una sopa. // Antill., P. Rico y Venez. Sopa espesa, hecha con carne, vegetales y arroz; en otras ocasiones con jamón, tocino picadito y salsa de tomate. También con pollo y butifarras, así como con guandú fresco, siempre sopudo, o con calamares, jueyes o mariscos.

**ASORRETE** Col. (Cald.). Especie

de hamburguesa, preparada con carne de res molida, queso blanco, miga de pan, huevo y aliños, envuelta en tiras de tocino y horneada.

**ASPARTAME** Endulzante artificial, bajo en calorías, parecido en su sabor al azúcar.

**ASPERILLO** Gustillo agrio de la fruta poco madura.

**ÁSPERO** enol. Vino con sabor astringente, duro por el exceso de tanino.

**ÁSPIC, ASPIQUE** Fiambre hecho a base de filetes de carnes de ave, caza, pescado, adicionados de frutas y otras guarniciones, cubiertos con gelatina transparente y cuajados en moldes especiales. // Gelatina que se hace con residuos de carne. Sirve para espesar las salsas y se destina a los platos fríos. // Plato frío hecho a base de trozos de pescados, crustáceos y aves; también de verduras o frutas con gelatina, a veces aromatizada.

**ASPICAR** Agregar jugo de limón a las gelatinas.

**ASSAISONNER** Fr. Sazonar, condimentar. // *Aliñar.* // *Salpimentar.* // Darle sabor a un alimento.

**ASSURE** Budín de grano y frutas secas muy variado, originario de Tur-

quía, Grecia y Armenia, pero que aparece en la cocina sefardí con especial significación. Está hecho con garbanzos secos, pasas negras, albaricoques secos, granos de trigo entero, arroz integral de grano largo, piñones, almendras, etcétera.

**ASTI** enol. Vino espumoso, dulce y afrutado, de bajo contenido alcohólico, de la reg. de Asti, Italia.

**ASTRINGENTE** Que tiene la propiedad de astringir los tejidos orgánicos, en especial aquella sustancia que produce sensación de sequedad y amargor en la lengua y paladar. // Dícese principalmente de los alimentos.

**ASUANA** Perú. Vasija para depositar o guardar la chicha.

**ASURAR** Quemar un guisado o alimento por falta de agua o humedad.

**ASUSTAR** En cocina, poner un líquido frío a un caldo o salsa en ebullición, para interrumpir su hervor.

**ATACO** Ecuad. Planta amarantácea, llamada también «sangorache», cuyo fruto se usa como colorante en las mazamorras, coladas, camotillos y algunos refrescos.

**ATACUÑAR** Col. (Boy., Cund., Lla-

nos O. y Stder.). Embutirse uno de alimentos.

**ATALVINA** Gachas que se hacen con leche de almendras, harina y miel; también llamadas *talvina*.

**ATAPACUA** Méx. En algunos lugares, manjar que consiste en una salsa muy espesa, a base de maíz, chile guajillo o verde, tomate y cilantro o hierbabuena, en la que se guisa algún tipo de carne o verdura.

**ATAPAR** Tapar.

**ATAPUZAR** Venez. Comer o beber apresuradamente, con avidez o en exceso. // *Atracarse*.

**ATAR** Sujetar con un hilo o cordel una pieza de carne o ave, a fin de que conserve su forma.

**ATARO** Col. Plancha grande de barro cocido o hierro, usada en la Amazonía para asar el cazabe.

**ATARUGAR** Hartar con mucha comida. // *Atragantar*.

**ATARRAGAR, SE** Col., Méx. y Venez. Zampar. // Atracar, atiborrar de comida.

**ATARRANTARSE** Col. (Nar.). Comer en exceso.

**ATASAJAR** Hacer tasajos a la carne.

**ATASCABURRAS** Manjar como pasta, preparado con papas, bacalao,

ajo, aceite de oliva, sal y nueces picadas. Se sirve adornada por encima con huevos duros y nueces.

**ATAVIAR** Componer, adornar un plato al servirlo. Por ejemplo, con pequeños ramitos de berro de tallo corto.

**ATE** Méx. Nombre genérico con que se designa a una clase de dulce en pasta, hecho especialmente de frutas. // En Filipinas, se llama así el fruto de la anona.

**ATECOMATE** Méx. Vaso para tomar agua.

**ATEMPERAR** past. Trabajar una cobertura de chocolate previamente fundida que se pone a enfriar, removiéndola con la paleta o con el triángulo sobre una superficie de mármol o fría para que espese, pero sin llegar a solidificar, antes de que alcance su temperatura de utilización. // Aplícase a la cobertura; durante la elaboración, la cobertura se atempera cuando pasa de un estado pastoso a un estado sólido; funde cuando su temperatura sobrepasa su punto de fusión. Algunas mezclas o preparados se funden o afinan, incorporando progresivamente un líquido o claras montadas para fa-



- cilitar su mezcla. // Fundir.
- ATERCIOPELADO** enol. Aplícase al vino suave, de agradable tacto y equilibrado, debido a su esmerada elaboración.
- ATESTAR** Rellenar, rehenchir con mosto las cubas de vino para suplir la merma producida por la fermentación. // *Atracar*, hartar de alimento y bebida.
- ATHOLL BROSE** En Escocia, bebida alcohólica casera, especial para las celebraciones. Se elabora con caldo de harina de avena molida finamente, endulzada luego con miel de sabor suave, combinada con buen whisky.
- ATIBORRAR** Atracar de comida. Hartar. // Col. *Atiburrar*.
- ATIESTA** enol. Acción de echar las uvas en las cubas de vino después de cesar la fermentación.
- ATILAMPARSE** Venez. Emborracharse.
- ATILLO** Col. Especie de petaca para llevar víveres.
- ATIPARSE** C. Rica. Atracarse, atiborrarse, hartarse de alimento.
- ATIPUJARSE** Méx. En Tabasco, comer con exceso, con gula, atracarse.
- ATIPUTARSE** Col. (C. Atlá.). Atracarse, hartarse.
- ATOCINAR** Partir el cerdo en canal; hacer los tocinos y salarlos. // Almacenar, poner los tocinos unos sobre otros.
- ATOL** Amer. Bebida hecha con harina de maíz disuelta en agua o leche. // Col. (Llanos O.). Bebida a base de maíz trillado, panela raspada y leche. Se sirve fría o caliente. // C. Rica. Papilla dulce de maíz pujagua o morado, de consistencia más sólida que líquida. // Salv. Bebida hecha de maíz fermentado, molido y aderezado con azúcar o sal. // Venez. Bebida espesa elaborada con cualquier sustancia farinácea, como arroz, cebada, sagú, cocida en agua, a la que se le añade azúcar, leche, huevos, brandy y canela. Se toma caliente o fría. // Atole.
- ATOL SHUCO** Salv. Bebida caliente hecha de maíz, aderezada con azúcar o sal, alguaste, frijoles y chile. En algunos lugares se hace con piñuela de colores diversos; esta era una bebida típica de los ancestros nahua. Existe diversidad de atoles: de elote, de piñuela, de maicena, negrito, de arroz, el chilate, el dulce y el famoso *shuco*.

**ATOLE** Col. (Llanos O.). Bebida espesa, hecha con harina de sagú o maíz, endulzado casi siempre con panela. // Méx. Bebida preparada con maíz cocido, molido, desleído en agua, quitadas las partes gruesas en un cedazo, y hervido hasta darle consistencia. También se hace con otros granos o productos como semillas de amaranto, arroz, cascarrilla, chocolate, flor de maguey, guayaba, etcétera. Por extensión, lo mismo en las Antillas, Centro y Suramérica. // Cualquier bebida preparada con sustancias harinosas y de determinada consistencia. Hay varias clases que llevan nombres específicos, según el principal componente que se agrega al maíz disuelto en agua, y así hay atole de leche, de arroz, de sagú, de garbanzo, de pinole; suele dársele aroma con canela y licor, consistencia con almendras, y color. El vocablo es usual también en Filipinas, variante: *atol*.

**ATOLEADAS** Hond. Fiestas populares y familiares, en las que se obsequia atole a los concurrentes.

**ATOLERÍA** Lugar donde se hace o vende atole.

**ATOLILLO** Amer. Especie de atole, hecho con más ingredientes que el común. // C. Rica. Etapa del cocimiento del caldo de caña para el procesamiento del dulce o la panela, comprendida entre el momento antes de hacerse la espuma y después de las primeras cachazas. // Dulce hecho de harina de arroz o maíz, leche y panela. // P. Rico. Manjar de leche con yemas de huevo, canela, etcétera.

**ATOLLABUEY** Col. Leche tratada hasta que toma consistencia algo espesa, de sabor poco ácido y con un punto de sal, utilizada especialmente con las comidas en la reg. del Sinú.

**ATOLLADO, ARROZ** Col. Criollísimo plato del Valle del Cauca, en el que participan, a más del grano, longaniza, costilla y pulpa de cerdo, papa colorada, aderezado con hogao, cilantro de Castilla y color de azafrán. Se hace también con pato o pescados ahumados, así como con toyo o raya.

**ATOMATADA** Col. Cierta dulce de tomate.

**ATORBOSADO** C. Rica. Dícese del maíz carcomido.

- ATOROSO, A** Chile. En la reg. de Chiloé, dicese de los alimentos que producen con facilidad atoramiento.
- ATOSIGAR** Arg. y Chile. *Hartar.* // Ingerir alimentos en demasía hasta causar sensación penosa de plenitud gástrica.
- ATRACADA** Atracón, efecto de comer o beber en exceso.
- ATRACAR** Hacer comer y beber con exceso; hartar.
- ATRACÓN** Acción y efecto de atracar o atracarse de comida o bebida. // Chile. En el norte, comilona, panzada, hartazgo. // Pegarse un atracón.
- ATRAGANTAR** Tragar con dificultad. No poder tragar algo que se atraviesa en la garganta. // Méx. Caldo de chile muy aguado.
- ATRÉPTICO, A** Que no tiene propiedades nutritivas.
- ATROPELLADA** Venez. Conserva o pasta sólida, hecha con la pulpa en pedazos de alguna fruta.
- ATROPELLADO** Cuba. Dulce de guayaba que se prepara echando cascotes de esa fruta en la masa o pasta dulce de la misma, y agregándole un poco de pimienta molida, como se hace en Camagüey. Hay atropellado de guayaba, de guanábana, etcétera. Se caracteriza por los cascotes de fruta entre la masa. // Méx. Dulce en pasta hecho de coco y ananás o piñas.
- ATSUMONO** Jap. Caldo, sopa.
- ATTA** Harina integral molida fina, que se utiliza para elaborar tortas indias.
- ATTELET** Implemento en forma de brocheta, de plata u otro metal, decorado en su parte superior, que se utiliza especialmente para decoración de terrinas u otras preparaciones.
- ATTEREAUX** Fr. Brocheta compuesta de pequeños trozos de distintos ingredientes y recubierta con salsa reducida.
- ATUFADO** enol. Arg. Dicese del vino que tiene un sabor agrio por haberse malogrado. // *Avinagrado.*
- ATUFAR** enol. Tratándose especialmente del vino, pero también de otros licores, avinagrarse o agriarse.
- ATÚN** Pez acantopterigio de la familia de los Escómbridos, llamado científicamente *Thunnus vulgaris*. Su sabrosa carne es grasa y firme. Rojo o blanco, el atún se consume fresco, salado, ahumado o en con-

- serva, bien sea en aceite, con tomates o escabeche.
- ATURUSARSE** C. Rica. Atiborrarse de comida.
- ATZCERAS** Ecuad. Sinónimo de achiras.
- AU FOUR** Fr. Al horno.
- AU NATUREL** Fr. Al natural. **AU POINT** Fr. Expresión francesa que significa *a punto*. Se aplica a carnes y viandas, con una cocción intermedia, ni poco hechas, ni demasiado asadas. A término medio.
- AUCA, O** Esp. En Aragón y Navarra, dícese de la oca o ánsar, ganso.
- AUCHAR** Col. Carne asada, adobada y sometida a fuego vivo sobre horquetas de bejuco o parrillas de metal. // Nombre de las piedras que forman el fogón, donde suele guisar la gente de los campos. Equivale a los bindes.
- AUCHARSE** Col. (Cund. y Boy.). Envejecerse, arrugarse las frutas.
- AUJILLAS** Chile. Costillas que corresponden a la parte más posterior del costillar del animal. // Forma de preparar el charqui en las matanzas. // Pez semejante a la sardina.
- AUNCHE; AHUNCHE; HUNCHE** Col. (Boy., Cund. y Valle). Desecho, residuo, afrecho, salvado. // Arg. y Chile. *Anchi*.
- AURIMELO** Arg. Variedad del duraznero, que produce un fruto muy pequeño y dulce, del color de la cera blanca.
- AURORA** Salsa bechamel a la que se añade tomate concentrado. // Bol. Cierta clase de chicha, especial de Cochabamba. // Col. Bebida fermentada en agua con mucho azúcar, un poco de canela y un limón claveteado, que se deja fermentar y se cuele.
- AUSAR** Ave palmípeda con plumaje generalmente blanco agrisado. Lo hay doméstico y silvestre. El primero es preferido por su carne tierna y el hígado es muy apreciado en Estrasburgo, especialmente en la preparación de sus célebres patés frutados.
- AUTOCLAVE** Vasija metálica que cierra herméticamente para resistir y guardar el vapor en su interior, como la olla a presión.
- AUTOFAGIA** Nutrición de un organismo a expensas de su propia sustancia.
- AVALISOCÁ** Arg. Mazo pequeño que se emplea para moler granos u otros

alimentos en el mortero.

**AVANARSE** Amer. Méx. En Tabasco, aplícase a los granos o frutos que, por falta de desarrollo, se secan o no tienen sustancia. // Ú. t. la voz *asucharse*.

**AVE MARÍA** Oración que utilizan, no sólo en las cocinas españolas, sino en otros países, como reloj de arena para medir el tiempo de cocimiento de los huevos en agua, etcétera.

**AVECASINA** Chile. Nombre dado al ave llamada en Europa *becasina*.

**AVELLANA** Fruto del avellano. Es redonda, de media pulgada de diámetro, y consta de una corteza dura, delgada, de color entre rojo y amarillo, dentro de la cual está la carne cubierta de una telita del mismo color. Se distingue esta por ser blanca, aceitosa y de un gusto agradable, utilizándose en postres y salsas.

**AVELLANATE** Antig. Guiso o pasta a base de avellanas.

**AVELLANO** Árbol característico de la selva valdiviana, de más o menos 2 m de altura, cuyo fruto es una drupa pequeña, comestible: la avellana. El nombre es homónimo de otra planta de la familia de las Betulá-

ceas, que crece en países europeos.

**AVENA** Género de plantas de la familia de las Gramíneas; hay diversas especies. La especie típica es la avena cultivada. Este cereal es muy apetecido por ser un buen nutriente. En copos, se come en los desayunos con leche y frutas, miel o azúcar. Refinada, sirve para sopas, coladas y refrescos.

**AVENATE** Bebida fresca hecha de avena pelada, cocida en agua, y molida a manera de almendra.

**AVENTAR** Cuba. Exponer al aire y al sol el azúcar partido. // Limpiar el café de la cáscara que lo envuelve, por medio del aventador o de la aventadora. // P. Rico. Tratándose de carnes comestibles, empezar a corromperse.

**AVIAN** Col. Tortuga grande de agua dulce. Habita en los Llanos O. y la Amazonía. Su carne es muy buscada.

**AVILLAS** Ecuad. Plato típico, consistente en mezclar harina de maíz, raspadura en forma de miel y huevos, asándola en horno de hacer pan.

**AVINADO, A** Empapado en vino. // Alcoholizado de tanto beber vino.

- AVINAGRADO** enol. Dícese del vino afectado por los ácidos, convirtiéndose a la larga en vinagre.
- AVINAGRAR** Poner agria una sustancia.
- AVINCA** Perú. Así llaman al *zapallito* o *calabacita*.
- AVINIERA** Esp. Con este nombre se conoce en algunas partes, la *vieira* o *scallop*.
- AVÍO** Amer. Aplícase a veces en Perú a bastimento, provisiones de boca o cosa semejante. // Esp. Merienda que llevan al campo los trabajadores, o para un viaje.
- AVITUALLAR** Proveer de vituallas.
- AVIVAR** Condimentar fuertemente un plato. // Levantar el sabor de una bebida o de una salsa con zumo de limón o un chorrito de vinagre. // Tratándose del fuego, hacer que arda más.
- AVOCADO** Ing. *Aguacate*.
- AVUGO** Fruta del avugüero. Especie de pera de color verde, de sabor poco agradable.
- AVUGÜERO** Árbol, variedad del peral, cuyo fruto es el avugo.
- AVUTARDA** Ave zancuda, muy común en España, de gran tamaño y alas pequeñas, por lo cual su vuelo es corto y pesado. Semejante al ganso, cuya carne es muy apreciada, aunque algo recia.
- AWABI** Jap. Oreja de mar, abalones y mariscos.
- AWAMESHI** Jap. Mijo cocido.
- AWAYUKI** Jap. Una clase de dulce.
- AXAYACATE** Mosca de los lagos de México, de cuyos innumerables huevos, que ponen en los juncos y los gladiolos o iris del lago, se forman gruesas costras que los pescadores venden en el mercado con el nombre de *aguacle*.
- AYACO** Rico plato tradicional de la cocina nicaragüense, elaborado por etapas y en el que se combinan los almíbares frutales como los de la piña, los de maduros y los de jocotes, mezclados luego con costillitas de cerdo, arroz, hojas de quelite y diversas especias.
- AYAMPACOS** Ecuad. Especie de bollo de plátano verde, relleno de pescado y otros ingredientes, que son cocidos envueltos en hojas de plátano. Es comida costeña.
- AYATITO** Méx. Flores acampanadas de color amarillo que se encuentran en bosques de encino. Dentro de las costumbres del país, las utilizan co-

- cidas en guisos, mezcladas con huevo o en tortitas.
- AYECOTE; AYOCOTE** Méx. Frijol mucho más grueso que el común. Los hay de varios colores, aunque el más corriente es morado.
- AYECOTLI** Méx. Antig. Guisado con una variedad de frijoles grandes y redondos, de color amarillo, blanco y jaspeado, condimentado con hortalizas de la tierra; en ocasiones, iba combinado con mazorca tierna desgranada y chile o ají picante.
- AYOJATOLI** Méx. Cierta clase de atol de calabaza, agua, masa de maíz y piloncillo, usual en la ciudad de Hidalgo.
- AYOQUITLE** Méx. Cierta calabacita de hortaliza.
- AYOSOCHIQUELITE** Méx. Flor tierna de calabaza, que es comestible.
- AYOTE** Aztequismo usual en Amér. Cent. para designar una verdura común, especie de calabacita que se come también con miel. // Méx. Calabaza grande, planta naturalizada. // Dentro de las sopas, en Nicaragua, preparan una crema, enriquecida con posta de buey, papas, leche y especias.
- AYOTÓN** Salv. Ayote, especie de calabaza grande.
- AYRE** Uno de los pocos cuadrúpedos que existían en las Antillas al llegar el europeo; su forma es similar a la del conejo, de color entre pardo y bermejo, de carne dura, pero que se comía en la olla o al asador.
- AYUNAR** Abstenerse total o parcialmente de comer o beber.
- AYUNO** Abstinencia de alimento.
- AYUNTO** Chile. Aplícase a una variedad de papa grande.
- AZAFATE** Canastillo tejido de mimbre a modo de bandeja. // Col. Jofaina de madera, así como fuente de loza y metal.
- AZAFRÁN** Planta iridácea, de bulbo sólido, cuyos estigmas de color rojo se usan como condimento o colorante en las comidas. Es una de las especias más antiguas y muy apreciada en paellas, salsas y sopas, por ejemplo. En la industria de alimentos, sirve para teñir quesos y mantequillas. // En inglés, *saffron*; en francés, *safran*.
- AZAFRANAR** Teñir de azafrán. // Echar azafrán en una comida o en un líquido.
- AZAHAR** Flor del naranjo, del limonero y del cidro, de color blanco y

- muy olorosa. Se usa como aromática y sirve para condimentar algunos postres.
- AZAHARILLO** Variedad de higo de Canarias.
- AZAMBOA** Fruto del azamboero, variedad de cidra muy arrugada.
- AZAMBOERO** Árbol, variedad del cidro, cuyo fruto es la azambo.
- AZANAHORIA** *Zanahoria*.
- AZANAHORiate** Zanahoria confitada.
- AZANORiate** *Azanahoriate*.
- ÁZIMO; ÁCIMO** Dícese del pan sin levadura.
- AZOFAIFA** Fruto del *azofaifo*, drupa del tamaño de una aceituna pequeña, de epidermis roja, que encierra una pulpa azucarada, amarilla, dulce y comestible.
- AZOFAIFO** Árbol de las Rámeas del sur de Europa, cuyo fruto en drupa toma el nombre de *azofaifa*. Es comestible.
- AZOTES Y GALERAS** Dicho popular español para designar la comida ordinaria y poco variada.
- AZOTILLO** Amer. Cierta guiso apetitoso que se prepara en la Baja California con la grasa de la orilla del carpacho de la tortuga caguama, abundante en aquel golfo. // Arg. y Uru. Corte de carne vacuna, de baja calidad, que se extrae de la parte del animal situada entre el cuello y la paleta.
- AZUA** Arg. y Perú. Nombre quechua de una clase de chicha de maíz. // Dícese también en Ecuador.
- AZUBA** En algunos lugares de las Antillas, nombran así al *zapote*.
- AZUCAPÉ** Arg. Cierta dulce de consistencia sólida, generalmente con la forma de una tableta de chocolate, que se elabora a partir de la melaza de la caña de azúcar. // *Chanca-ca, raspadura*.
- AZÚCAR** Sustancia sólida, muy dulce y soluble en el agua, fabricada a partir de la caña de azúcar, de la remolacha y de otros vegetales. El azúcar es a la vez un alimento y un condimento. Es utilizada en cocina y en pastelería.
- candi. Azúcar presentada en cristales transparentes.
  - cristalizado. Es el que se obtiene tras la primera extracción. En forma de cristalitos pequeños, se emplea para uso común.
  - de cortadillo. Azúcar refinada, moldeada en aparatos centrífugos.



- gos y de la que se expenden fracciones en pequeños trozos, de forma regular, embalados en cajas.
  - de flor. La refinada, obtenida en polvo muy tamizado.
  - de uva. Glucosa de la uva y de otras frutas.
  - granulada. La semirrefinada, en cristales sueltos y gruesos.
  - glas. Azúcar molido y reducido a polvo. El nombre deriva del término francés *glacé*.
  - glasa o azúcar de lustre. Se obtiene mezclando tres partes de azúcar con una de fécula de arroz, el primero reducido a polvo impalpable.
  - glasé. Mezcla de azúcar en polvo con fécula de papa.
  - impalpable. En algunos países, dicese del azúcar glasé.
  - invertida. Mezcla de glucosa y levulosa en parte iguales.
  - mascabado, a. La que contiene melaza.
  - morena. Azúcar de caña, no refinado.
  - pulverizada. Azúcar en polvo que se emplea en repostería.
  - refinada. Azúcar de la mayor pureza que se fabrica en las refinarias.
  - residual, enol. Azúcar presente en el vino después de la fermentación alcohólica.
- AZUCARADO** Semejante al azúcar en el gusto.
- AZUCARAR** Bañar con azúcar. // Endulzar con azúcar. // Amer. Dicho del almíbar de las conservas: cristalizarse.
- AZUCARARSE** Col. y Méx. Cristalizarse el almíbar de las conservas, la miel u otra sustancia.
- AZUCARERA** Vasija para poner azúcar en la mesa. // Fábrica en que se extrae y elabora el azúcar.
- AZUCARÍ** Azucarado, con gusto a azúcar. // Aplícase a ciertas frutas.
- AZUCARILLO** Especie típica de azúcar que se presenta bajo la forma de una masa esponjosa, preparada con almíbar muy en punto, clara de huevo y jugo de limón. Empapado con agua o deshecho en ella, sirve para endulzarla ligeramente y templar su crudeza. // Terrón de azúcar.
- AZUCO** Venez. *Onoto*.
- AZUKI** Jap. Frijol parecido a la lenteja.
- AZUKI MESHI** Jap. Arroz cocido con

fríjol o judía.

**AZUL** Dícese de los pescados cuya carne contiene mucha grasa. // Aplícase a ciertos quesos con vetas azuladas, que se deben a la esporación de una variedad de hongo *Penicillium* que se adiciona a la leche. Estos quesos casi siempre son pastosos, de fuerte olor y sabor penetrante.

**AZUL, AL** Pescado cocido en un caldo corto fuertemente avinagrado. Esta cocción se utiliza en particular para la trucha de río, la cual, en contacto con el vinagre, se pone azul.

**AZULEJO** Col. Cierta clase de jaiba, cangrejo de mar.

**AZUMBRE** Antigua medida de capacidad para líquidos, empleada en Castilla, equivalente a 2,016 l.

## **ARROZ VERDE**

6 personas

*1 libra de arroz*  
*4 tazas de caldo de pollo*  
*¾ de taza de perejil, picadito*  
*1 taza de apio, picadito*  
*1 cucharada de cilantro, picadito*  
*¾ taza de cebollín*  
*4-5 cucharadas de mantequilla*  
*pimienta recién molida*  
*sal al gusto*

Lave bien el arroz. Caliente el caldo en un caldero o vasija adecuada y pase allí los granos. Agregue sal al gusto y prosiga el hervor. Cuando esté casi seco, mézclele el apio, el perejil, el cilantro y el cebollín. Tápelos, reduzca el fuego y continúe la cocción. Pasados 5 minutos, mézclele unas cucharadas de mantequilla y con un tenedor revuélvalo bien para que los granos aparezcan sueltos. Cúbralo otra vez y cocine por 5 minutos más. Destápelos nuevamente y póngale la pimienta recién molida. Mézclelo con un poco más de mantequilla, de manera que los granos aparezcan brillantes. Compruebe la cocción probando los granos.



# ▪ B

## ▪ UN BUEN MÉTODO DE VIDA

Madrugaba a las diez don Blas,  
dura almorzando una hora,  
y en vestir no se demora,  
pues gasta tres cuando más.

Sale a la buena de Dios,  
muy peripuesto y muy tieso,  
y en la barra del Congreso  
se está mientras dan las dos;

y en tanto que dan las tres,  
para abrir el apetito,  
toma en la fonda un traguito,  
salchichón y pan francés;

y luego canta un rondó,  
mientras ponen la comida,

o a don Farruco convida,  
y juegan al dominó.

Deja el juego al calcular  
que está la comida puesta,  
come bien y duerme siesta  
hasta el tiempo de cenar.

Si en comer es moderado,  
es parquísimo en la cena:  
se toma una taza llena  
de café, y un pollo asado.

Un buen trozo de jamón,  
dos panes, dulce de fresa,  
y fuma de sobremesa  
un cigarro de Girón;

y un poco antes de acostarse  
suele leer la gaceta,  
porque dice que es receta  
que le impide desvelarse;

y con esto, y un bizcocho,  
y una copa de jerez,  
ronca bien desde las ocho  
hasta el otro día a las diez.

RICARDO CARRASQUILLA  
Colombiano

- BABÁ** Pastel de origen polaco, elaborado con harina, huevo, leche, mantequilla, azúcar y pasas, que una vez horneado, se baña con un almíbar perfumado al ron.
- BABA-DE-MOÇA** Uno de los dulces más antiguos y populares de Brasil, indispensable como sobremesa. Se elabora con leche de coco, jarabe de azúcar en punto y yemas de huevos batidas. Se sirve en refractarias individuales y espolvoreado con canela.
- BABACO** Variedad de papaya, originaria de Ecuador. Su cultivo precisa de un clima templado y muy húmedo, y está muy extendido en Suramérica. Tiene un sabor suave y delicado que resulta muy conveniente para la elaboración de macedonias, zumos, batidos y sorbetes.
- BABASÚ** Palmera de Brasil, de cuyo fruto se extrae un aceite muy apreciado por su sabor.
- BABILLA** Carne correspondiente a los muslos de las extremidades posteriores de las reses destinadas al consumo, compuesta por músculos, grasa y tendones. Es apta para guisar o cocer. // Col. (Llanos O.). Especie de caimán de río, de hasta 1 m de longitud, del cual se aprovechan su piel y su carne, que tiene un gusto similar al del pescado.
- BABIRUSA** Especie de cerdo salvaje que vive en Asia, de mayor tamaño que el jabalí, de carne comestible.
- BABUCHA** Col. Golosina monjil, consistente en una especie de torreja de pan alargada embebida en leche, que luego se pasa por huevo batido y migas finas de pan para freírlas. Se rocían finalmente con almíbar espeso y canela en polvo.
- BABY BEEF** Dícese del corte de carne que se saca del solomillo de vaca o de buey. Pesa aproximadamente 200 gr y es preparado a la parrilla. // Nombre que recibe la ternera en Estados Unidos.
- BACAALADA** R. Dom. Comida que tiene bacalao como ingrediente principal.
- BACAL** En la reg. peninsular del sudeste de México, particularmente en Tabasco, zuro o parte leñosa de la mazorca de maíz en que se agarran o insertan los granos. En el interior del país, olote; en otras partes, marlo, carozo, tusa y coronta. // Col. En la C. Atlá. se dice *maretira*.
- BACALADA** Bacalao curado.
- BACALADILLA** Pez marino de fon-

do, de la familia de los Gádidos. Su carne es magra, sabrosa y poco consistente.

**BACALAO; ABADEJO** Pez de la familia de los Gádidos, de 2 a 3 pies de largo, que abunda en los mares árticos, especialmente en los mares de Escocia y Noruega, y el banco de Terranova. Se conserva salado y curado, que es como más se le conoce. Es muy gustoso y se le aprecia en diversas preparaciones. // Uru. Trozo de cualquier pescado, generalmente de cazón, salado y secado, que se come especialmente durante la Semana de Turismo.

**BACALHAU** En Portugal, *bacalao*.

**BACÁN** Car. Cuba. Especie de tamal hecho con harina fina de maíz tierno, carne de puerco, tomate y ají, envuelto en hoja de plátano y cocinado. Llámase también *tayuyo* o *tallullo*. // Méx. Es el tamal típico de Tabasco y la reg. sudeste.

**BACANAL** Concerniente o relativo al dios Baco. // Dícese especialmente de las fiestas que se celebraban en honor de este dios. // Aplícase también para calificar grandes orgías o fiestas con todos los excesos.

**BACANORA** Méx. Bebida embria-

gante que se obtiene de la fermentación de cierta clase de tuna. Generalmente se prepara curado con almendras, nueces o piñones. Es de gran consumo en Sonora y Sinaloa.

**BACHADA** Especie de abadejo; se distingue de este por tener una sola aleta en el torso. Vive en el Mediterráneo y su carne es muy apreciada.

**BÁCHARO** Col. Aplícase a las frutas que nacen y se desarrollan dobles, especialmente de los plátanos. También a los huevos de dos yemas.

**BACHICHAS** Méx. Sobras de bebidas.

**BACO** Nombre latino del dios griego Dionisio, cuyo culto en Roma fue sumamente popular, dando origen a las bacanales. Según refiere la fábula, habría plantado la vid. // Ser aficionado a Baco: gustar de beber vino; embriagarse con frecuencia.

**BACON; BEICON** Ing. Tocino ahumado. Especialidad de origen británico, muy apreciada, que acompaña generalmente los huevos al plato. También sirve de guarnición a otros manjares. // Tocineta.

**BACONA** Chile. *Anchoveta*.

**BACUPARÍ** Venez. Fruta tropical, ovalada, de 3 a 4 cm de largo, con



la cáscara amarilla y dura; su pulpa es suave, muy blanca, utilizándose en la preparación de jaleas.

**BACURÍ** Perú. Árbol de 8 a 25 m de alto y hojas opuestas de 7 a 15 cm de largo. Su fruto es redondo y ligeramente alargado, de 5 a 10 cm de diámetro. La pulpa se consume en jugos, helados, enlatados y tortas.

**BADAL** Arg. Carne de la espalda y las costillas, principalmente hacia el pescuezo, en las reses que sirven para el abasto.

**BADEA** Col. y Venez. Planta trepadora de la familia de las Pasifloráceas, que da un fruto color verde de tamaño variable, cuya pulpa es comestible. Por su delicado sabor se utiliza únicamente en refrescos.

**BADEILLA** Ecuad. Baya dulce y silvestre producida por una planta trepadora.

**BADIÁN** Árbol magnoliáceo, cuyo fruto, la *badiana*, recibe el nombre de anís estrellado. Se utiliza en la preparación de licores, salsas y postres. Es muy apreciado en la cocina oriental y en algunas islas del Caribe.

**BADIANA** Anís estrellado, condimento para repostería y platos de

origen oriental.

**BADULAQUE** Antig. Guisado de carne menuda, dividida en trozos pequeños con caldo o menestra espesa.

**BAGACES** C. Rica. Variedad de queso blanco duro, utilizado para hacerlo en polvo.

**BAGAZO** Residuo de las cosas que se exprimen para sacarles el zumo.

**BAGEL** Panecillo norteamericano de origen judío, muy popular en algunos países, de forma redondeada, con un agujero central. Por encima lleva semillas de amapola y de ajonjolí. En ocasiones va relleno con huevos revueltos, con tocineta, o de carne fiambre y ensalada.

**BAGNA CÀUDA** Ita. Especialidad del Piedemonte, es una salsa elaborada con aceite de oliva, mantequilla, ajo y anchoas. Se sirve caliente como aperitivo con verduras crudas. La voz deriva de *bagno caldo*, término italiano que se usa para el baño caliente.

**BAGO** Esp. En Salamanca, grano de uva. // En Salamanca y León, paraje plantado de viñedo.

**BAGRE** Nombre que se da en toda la América española a varias espe-

cies de peces sin escamas y con pocas espinas, la mayoría de ellos de agua dulce; algunos viven en fondos fangosos en lagunas de las costas y de los ríos, mientras que otras especies habitan en aguas salobres y saladas. Llegan a tamaños grandes y muchos de ellos se caracterizan por tener manchas negruzcas. Fresco, es preparado frito o sudado.

· pintado. Especie de agua dulce que se caracteriza por las manchas que tiene en la piel.

**BAGUETTE** Fr. Pan en forma de flauta alargada, pasta crocante y de diferentes tamaños.

**BAGUILO** Piel delgada que cubre algunas frutas y legumbres. // Hollejo de la uva.

**BAI-CHAI** Col china, parecida a la col rizada de Milán, o al apio.

**BAJADA** Col. (Ant.). Última porción de leche que se saca de la vaca, después de dejar al ternero varias veces. Se cree que es la más alimenticia.

**BAJAOLLAS** Col. Trozo de tela, generalmente almohadillada que se utiliza en la cocina para agarrar ollas, calderos, cazuelas, etcétera, calientes. // *Agarrador, agarrade-*

*ra, cogeollas.*

**BAJAR** past. Se dice que una preparación se baja cuando experimenta una pérdida de volumen después de haber subido, a causa de una caída brusca de temperatura, de una mezcla excesiva o de una mala cocción.

**BAJAS** Productos horneados que se han quemado o roto y que son inadecuados para terminar su venta.

**BAJATIVO** Arg., Chile y Uru. Infusión o copa de algún licor fuerte que se toma después de las comidas para facilitar la digestión.

**BAJERO, A** Venez. Parte inferior de la hoja seca del cambur, del plátano o de otra planta de hoja ancha, que se emplea como cuerda y envoltorio para proteger el papelón o el tabaco en rama.

**BAJIAO, DO** Col. (Llanos O.). Dícese de la carne cuando se descomponen y toma mal olor.

**BAJICOPO** Méx. Antig. Bebida parecida a la horchata, preparada con trigo, clavo, canela, azúcar y agua.

**BAJOCA** Esp. En Murcia, judía o arveja verde.

**BAJONADO** Pez parecido a la dorada, de carne muy gustosa.

**BAJUCA** Col. Variedad de la guama

que debe su nombre al hecho de ser cilíndrica.

**BAKING POWDER** Ing. Polvo para cocer al horno, sustituto de la levadura.

**BAKLAVA** gr. y Turq. Postre popular hecho de muchas capas de pasta dulce, mantequilla derretida, especias y nueces. // Jarabe de miel y limón, condimentado con especias, que se vierte sobre cada capa de la pasta caliente. Al servirlo, se corta en triángulos y en ocasiones se le esparcen generosamente nueces picadas.

**BALA** Col. En la reg. de Tumaco, manjar hecho de plátano o guineo verdes, cocidos con sal al gusto, convertido en puré y mezclado en una base de achiote diluido en abundante mantequilla, con un poco de ajo machacado. Existe también una variante compuesta llamada «bala marinera», en la que se cubre una capa de esta masa con camarones rápidamente sancochados en una salsa cremosa de hogao con leche de coco y algo de pique, y tapada con otra capa de fufú, para formar cuadrados de bello color que se sirve como entrada. // Ecuad. Plátano

maduro cocinado y molido en piedra, trabajado en forma de panes.

**BALADA** Chile. Golosina.

**BALANCE** enol. Aplícase a la armonía que presenta un vino, en la que ninguna de sus partes individuales domina sobre otras. Los grados de acidez, dulzor, alcohol y astringencia expresan un feliz equilibrio con el sabor, dejando una agradable sensación gustativa y olfativa.

**BALANCE DE FÓRMULA** past. Término usado para expresar la exactitud o inexactitud de una fórmula de pastel o pan. // Medida para conservar el pastel o pan, y equilibrar el producto deseado. Los productos de panificación poseen agentes suavizantes y endurecedores que deben agregarse a las mezclas con el porcentaje apropiado. Todas las mezclas están basadas tomando la harina como el 100 por ciento.

**BALASTRE** Salv. Comida.

**BALATA** Árbol de tronco recto, de la familia de las Sapotáceas. Crece en la selva amazónica y sus frutos globosos son comestibles.

**BALATE** Especie de babosa marina comestible. Abunda en las playas asiáticas y es utilizada en la rica co-

cina oriental.

**BALAUSTA** Fruto carnosos dividido en celdillas, como la granada.

**BALAY; BALAI** Col. Cedazo o cesto hecho de fibra vegetal, que se usa para recoger cereales, cernerlos o aventarlos. // Bol., Cuba, Chile y Perú. Cedazo usado para aventar granos, como el café y el arroz, formado por un aro de bejuco en el que está asegurado un tejido de tiritas vegetales. // Venez. Cesto plano que se suspende del techo de la cocina para guardar alimentos con el objeto de protegerlos de los animales.

**BALAYAR** Antill. y Suramér. Aventar la cáscara del grano del arroz o del café con el balay.

**BALCHÉ** Méx. Bebida elaborada con la corteza de una leguminosa del mismo nombre, de hojas alternas y pinnadas, con flores moradas y fruto en forma de vaina comprimida.

**BALEADO, A** Arg. Dícese de una persona indispueta o excesivamente cansada, especialmente por haberse excedido en las comidas o bebidas.

**BALÍN** C. Rica. Frijol negro, brillante y redondo.

**BALÓN** Vasija esférica de vidrio con

cuello prolongado. // Arg. y Uru. Copa grande de vidrio y forma redondeada, en la que se sirve cerveza.

**BALSÁMICO, A** Que tiene bálsamo o sus propiedades, como el romero.

**BALÚ** Col. y Venez. Árbol de la familia de las Fabáceas. El fruto es una vaina alargada de color verde morado y contiene semillas del tamaño de una almendra de cacao que son comestibles, cocidas en guisos y purés; su sabor es delicado, próximo al castaño. Se le conoce también con los nombres de «chachafruto», «frisol calú», «habijuela», «nupo», «poruto», «sachafruto», «sachapuruto» y «fresno».

**BALUY** Col. y Venez. Leguminosa de fruto comestible.

**BALLENA** Mamífero cetáceo marino de gran tamaño, oscuro por encima y blanquecino por debajo, que carece de dientes pero posee un gran número de barbas fijas a la mandíbula superior que utiliza para filtrar el alimento. Su carne es comestible aunque fuerte de sabor y grasosa.

**BALLOTINA; BALOTINA** Manjar frío o caliente, preparado con piezas pequeñas, como los muslos de ave, servidas en gelatina. La carne

va deshuesada, rellena, arrollada y atada, por lo general en un paño. Luego se brasea o escalfa. También puede prepararse en ballotina la carne de numerosos animales, como el cordero, el pollo de la pava, la ternera, el cerdo, etcétera, confeccionado de distintas maneras.

**BAMBÚ** Planta gramínea cuyos tallos son cañas leñosas que llegan a más de 20 m de altura; los nudos producen una especie de azúcar y los brotes tiernos son comestibles. Son muy utilizados estos en muchas preparaciones orientales.

**BAMIA** En la cocina del Medio Oriente, nombran así a la oca. // Candia, quingombó.

**BANANA** Nombre del plátano procedente de Guinea, en el oeste africano, y de las Canarias, desde donde fue llevado el fruto a las Antillas hacia 1516. La banana fue de mucho consumo entre los negros.

**BANANA SPLIT** Ing. Dos medios plátanos cortados a lo largo, sobre los cuales se colocan tres bolitas de helado y cubiertos de chantilly, decorados a manga con la misma crema, espolvoreados de almendra picada y cordón de sirope de fram-

buesa.

**BANANO** Plátano, diversas plantas monocotiledóneas que crecen en las regiones ecuatoriales o cálidas. // Fruto del banano o plátano, el cual se come casi siempre como fruta o en postres.

**BANDA** En panadería, transportador usado para conducir los productos de un departamento a otro. Se opera mecánicamente.

**BANDAS** Tiras de pasta ya aplanadas con el rodillo, que se emplean para contornear algunas pastas o tartas.

**BANDEJA** Col., Chile, Guat., Méx., Par., Río de la Plata y Venez. Plato grande y liviano de materias y formas variadas —cuadrada, circular u oblonga— que se usa para servir fuera de la mesa bebidas, bocadillos, dulces, etcétera. // Col. y Venez. Puente grande para servir en la mesa.

**BANDERILLA** Bocaditos de varios ingredientes, insertados en un palillo o pincho, que se ofrecen casi siempre como aperitivo.

**BANDO** Col. (Huila y Tol.). Banano, cambur.

**BANDUJO** Embutido de carne picada, hecho en una tripa gruesa de

cerdo. // *Bandullo*.

**BANDULLO** Vientre o conjunto de las tripas del cerdo, con las cuales se hacen morcillas y otros embutidos.

**BANGAÑO** Col. y Cub. Vasija hecha del epicarpio duro de ciertos frutos, como la güira. // Méx. *Jícara*. // Por extensión, cualquier vasija grande y tosca y aun cualquier fruto deforme.

**BANON** Delicado queso francés, de formato pequeño, que se fabrica en la Provenza. Cuando se elabora artesanalmente en las granjas, se hace con leche de cabra o de oveja; en las fábricas, con leche de vaca. Hay otra variedad llamada *Banon au Pèbre-d'Äi, au Poivre-d'Ane* o *à La Sarriette*, muy parecida a las anteriores pero cuya cuajada se condimenta con ramitas tiernas de ajedrea.

**BANQUETE** Comida formal a la que asisten muchas personas, invitadas con tarjetas y con debida anticipación, generalmente para agasajar a una persona o celebrar algún fausto suceso. // Comida espléndida.

**BANQUETEAR** Dar banquetes o andar en ellos.

**BANQUETERO** Individuo que sirve

las comidas o bebidas en ocasiones especiales, tales como en fiestas, recepciones, banquetes, matrimonios, etcétera.

**BAÑAR** Procurar que un pastel absorba, por el sistema de baño o ducha, un licor, almíbar u otro líquido dulce. // Poner cobertura o *fondant* en una pasta seca. // Pieza de repostería o bombones. // Cubrir con gelatina un cuerpo. // Lustrar con un pincel o brocha mojada en huevo batido pastas, pasteles, etcétera.

**BAÑITO** Amer. Chile. Pasta delgada de forma cónica que sirve como envase para los helados. // *Barquillo*.

**BAÑO DE MARÍA; BAÑO MARÍA** Recipiente donde se cocina una preparación, sumergiéndola en agua hirviendo contenida en otro mayor, con el objeto de evitar que la temperatura supere los 100 °C. Este procedimiento de cocción fue inventado por una mujer alquimista, alejandrina, María la Judía, que le dio su nombre. // Modo especial de cocción para los preparados que no deben hervir en recipientes puestos directamente sobre el fuego; se emplea para cocer flanes, terrinas, etcétera.

**BAÑO DE MARÍA INVERTIDO O FRÍO** Método de cocina que consiste en una vasija con agua helada o con hielo, en la que se coloca otra con una preparación caliente para mermar rápidamente su temperatura.

**BAQUETA** Méx. Pez de dorso casi negro, vientre rojizo y piel escamosa. Se alimenta de crustáceos y peces pequeños. Su carne blanca es muy apetecida. Se le conoce también como *cabrilla*.

**BÁQUIRA** Col. y Venez. Mamífero montaraz o salvaje, perteneciente al orden artiodáctilo del que se conocen dos especies. En la parte posterior del cuerpo, cerca del anca, tiene una glándula que segrega una sustancia aceitosa y almizclada. Es muy apreciado por su carne. También se le conoce como *báquiuro*, *pecarí*, *páchira*.

**BAR** Establecimiento donde se sirven bebidas y comidas que suelen consumirse en el mostrador o barra.

**BARAK PALINKA** Célebre aguardiente húngaro de albaricoques que se mantiene en toneles de roble como mínimo un año.

**BARBACOA** En inglés, *barbecue*. Pa-

rrilla fija o portátil usada para asar al aire libre carnes, chorizos, pescado, mazorcas, papas, etcétera. // Amér. Cent. y Méx. Conjunto de palos de madera verde puestos sobre un hueco, a manera de parrilla para asar carne envuelta en hojas vegetales. // Carne asada al horno en esta forma especial, y por lo común aderezada con salsa picante para la mesa. // Col. En algunos pueblos del Pacífico, técnica de cocina que consiste en hacer un hueco en la tierra, colocar hojas de plátano y encima carnes, pescados, tubérculos, etcétera, los cuales, una vez cubiertos con hojas de plátano también, se cubren de tierra y encima se prende la fogata, para cocinarlos.

**BARBERA** enol. Variedad tinta originaria de Piamonte, Italia, difundida en todo el país. Se cultiva también en Argentina, México, Australia y California. Produce vinos de intenso color, con acusado sabor frutal, pronunciada acidez, bajos en tanino, bien estructurados.

**BARBO** Pez teleósteo de agua dulce, de tamaño mediano, que vive en fondos de ríos claros y de corriente rápida. Es comestible.

- de mar. Salmonete, pez marino comestible de color rojo.
- BARBUDO** Col. Pez que abunda en los estuarios, las ciénagas salobres y en la costa, en agua de poca profundidad; es comestible, aunque de olor muy fuerte. // C. Rica. Vainas de frijoles tiernas, envueltas y fritas en huevo.
- BARCELISCO** C. Rica. Huevo muy pequeño, generalmente el producido por las gallinas viejas.
- BARDA** Lámina muy delgada de tocino o *bacon*, que se utiliza para envolver las carnes o aves, para evitar que se resequen durante el horneado. // En francés, *barder*.
- BARIGOULE** Plato francés en el que entra una variedad de hongos que tienen su nombre.
- BARISTA** Ita. Profesional del café que trabaja con la máquina de *espresso* hasta llegar a ser un experto en sus preparaciones.
- BARMAN** Ing. Persona experta en el tratamiento de licores y cocteles; responsable del servicio de mostrador, donde es el jefe.
- BARNIZAR** Pasar una brocha de cocina, mojada en aceite, mantequilla clarificada o cualquier salsa, sobre una pieza de carne o masa, para darle un color especial o brillo.
- BARÓN** Se da este nombre a un asado de cordero que comprende los dos cuartos traseros del animal —lomo doble y las dos piernas—. Esta denominación pasó del inglés al francés, y de este al español.
- BARQUETA** Pequeños moldes ovalados, cubiertos con pasta de hojaldre o quebradiza, que se hornean y luego se rellenan con diversas preparaciones a base de mariscos, pescados, carnes blancas, etcétera, ligados con una salsa.
- BARQUETTE** Fr. Tartaleta con forma de barco, rellena de diversas preparaciones.
- BARQUILLO** Hoja delgada de pasta hecha con harina y azúcar, y arrollada en forma cónica, usada casi siempre para servir helados. // Perú. Molusco, cuya concha recuerda a un barquichuelo.
- BARQUITAS** Tartaletas en forma de barca ofrecidas casi siempre como entremeses calientes. Se hacen con los recortes de pasta de hojaldre o con pasta quebrada, cocidas en el horno. Se rellenan con diversos ingredientes.



- BARTOLILLO** Pastelillo de forma triangular, que suele rellenarse de carne picada o de crema espesa.
- BARZALERO** Col. (Stder.). Aguardiente de contrabando.
- BARRA** Pieza de pan de forma alargada. // Mostrador de un bar o establecimiento semejante.
- BARRACUDA** Pez marino acantopterigio de los mares tropicales y templados, con el cuerpo alargado y provisto de poderosos dientes. Puede alcanzar los 2 m de longitud y es muy voraz. Su carne es comestible y de buena calidad, pero al llegar a cierta edad se vuelve venenosa.
- BARRAGANETE** Ecuad. Variedad de plátano de gran tamaño. Se utiliza verde, de ahí que se le conozca también con el nombre de «plátano verde».
- BARRAQUETA** Chile. Pan de tijera prolongada y con una cortadura en el sentido de su longitud, parecido a la bizcochada. // Conjunto de varios panes pequeños que se cuecen formando una sola pieza, pero separados por una incisión, de suerte que pueden después cortarse con facilidad.
- BARRAQUETE** Col. (C/gena de Indias). Pato silvestre que se alimenta de pescado y el cual, después de tratarlo bien con limón, se prepara con salsa, muchas veces a base de vino.
- BARRENO** Col. En el litoral Pacífico, cangrejo amarillo y azul que se encuentra en los manglares a partir del mes de julio.
- BARRICA** Especie de tonel de tamaño mediano para aceite, vino y otros usos. // enol. Tonel de vino de cabida para 225 l.
- BARRIGA DE VIEJA** Venez. Pan dulce tostado, de forma triangular, hecho con harina de yuca, papelón y anís, y envuelto en una hoja de plátano para conservarlo suave y fresco. Es plato típico de La Asunción, en la isla de Margarita. // *Catalina*.
- BARRIGADA** Cuba. Corte de la barriga de la res que da hebras, indispensable para guisar y preparar el plato llamado *ropa vieja*.
- BARRIL** Recipiente de diferentes tamaños, hecho con listones de madera, ancho y redondo, más ancho en el vientre que en la base y la boca, que, entre otros usos, sirve para contener aguardiente, vinagre, anchoas, colitas de cerdo en salmuera, aceitunas, etcétera. // Col. Deno-

ta la mala calidad de los alimentos y también la alimentación en comunidad.

**BARRIL SIN FONDO** Arg. y Uru. Dícese de la persona que come en grandes cantidades, pero no logra saciar su hambre.

**BARRILETE** Chile. Pez de unos 40 cm como un pequeño torpedo, recubierto de finas escamas. Su coloración, muy llamativa, cambia del azul en el dorso hasta el plateado en los lados, y rayas negras en la zona baja. Vive en aguas cálidas, en el océano abierto, entre Arica y Antofagasta. Su carne es apreciada.

**BARRIÑAQUE** Hond. Bollo de pan mal hecho.

**BASBOUSA** Delicado pastel dulce de la cocina árabe, que va relleno con una preparación a base de coco seco rallado, mantequilla, leche, azúcar, vainilla, almendras, etcétera. Una vez dorado, se baña con un jarabe de limón. Al ofrecerlo, va cortado en rombos y se puede comer frío o caliente, con crema o sin ella.

**BASE** En cocina, preparación sólida o líquida que se utiliza para elaborar otras preparaciones. // Ita. Condimento formado con manteca de

cerdo y con algunos ingredientes, como perejil, zanahoria, cebolla, apio y ajo, muy finos y erogados. // past. Por lo general, designa una pasta extendida con el rodillo, de un espesor determinado, según el uso que ha de dársele.

**BASE DE CAZO O CARRITO** Marco metálico, redondo y montado sobre ruedas, para sostener un cazo manual de mezcladora en panadería.

**BASÍLICO** Ita. *Albahaca*.

**BASMATI** Arroz de grano largo originario del Punjab, reg. situada en el norte de India. Se estima que es el rey de los arroces y posee un sabor delicado y aromático.

**BASTARDO** enol. En el siglo xv, un vino de uso corriente, comparable al actual vino de mesa. // Durante ese periodo, una salsa especial: *bastarda camelina*.

**BASTIMENTO** Antig. Provisión para el sustento de una ciudad. // Col. (Ant. y Cald.). Conjunto de alimentos para el sustento diario de una persona o familia. // (C. Atlá., Mag., Cesar y NStder.). Vegetales y tubérculos que entran en la preparación de algunas sopas, especialmente en el sancocho, como yuca,

plátano, ñame, maíz, etcétera. // *Vitualla*. // (Llanos O.). Fiambre consistente en carne y tajadas de plátano fritas. // Salv. Comida, alimento. // Venez. Conjunto de víveres para un periodo de tiempo determinado. // Provisiones que se llevan en un viaje o al lugar de trabajo. // Alimento que se sirve, generalmente en los Andes, como acompañamiento en las comidas y se utiliza como pan, especialmente papa, plátano y yuca.

**BATÁN** Bol. y Perú. Piedra lisa sobre la que se muelen granos u otras sustancias con otra piedra, en forma de rodillo, llamada mano o *tunay*.

**BATARDE** Salsa a base de mantequilla, harina, yemas de huevo y limón. Sirve para acompañar pescados cocidos.

**BATARETE** Méx. En el estado de Sonora, bebida popular que se prepara con pinole, panocha, agua y sal.

**BATATA** Planta convolvulácea, cuyos tubérculos son comestibles, ya asados, en guisos o sancocho; ya en dulces o tajadas. Constituía uno de los principales alimentos de los indios de las Antillas. Las hay de color terroso, blancas y amarillentas de

gusto dulce y sabor como de castaña. En algunos países de América se conoce con los nombres de *camote*, *boniato* o *buniato*, *papa dulce* y otros más.

• rosa. Tubérculo parecido a la papa, aunque más alargado. Algunas veces es blanda, azucarada, y otras, harinosa. Se suele comer asada o cocida, con manteca o azúcar.

**BATE** Col. (C. Atlá.). Bebida refrescante, espesa, hecha de jugo de frutas.

**BATEA** Artesa de forma ovalada y bordes bajos cavada en una sola pieza de madera, que se usa entre otros menesteres para amasar, ventear granos o transportar alimento u objetos, o lavar. Muy familiar en el Caribe y en las costas de Colombia y Venezuela.

**BATEÓN** Arg. Recipiente construido con el tronco de un árbol, que se emplea, entre otros usos, para hacer fermentar la aloja. // Recipiente de cuero donde se cuaja la leche.

**BATERÍA** Arg. Conjunto de platitos de comida que incluye aceitunas, papas fritas, cornalitos y trozos de carne, queso y fiambre. // Ecuad. Nombre que se da en las islas Ga-

lápagos a la ensalada de papas con aguacates.

**BATERÍA DE COCINA** Conjunto de ollas, cacerolas, cazos y demás piezas de distintas formas y tamaños, propias para cocinar.

**BATIDA** Bra. Bebida muy divulgada en el país, la cual conoce muchísimas variantes por las frutas que se elijan, pero con la constante siempre de la cachaza y el hielo. Puede ser de limón, de coco, de guanábana, de piña, etcétera.

**BATIDILLO** Col. *Batido*.

**BATIDO, A** Bebida dulce preparada casi siempre con huevo, helado y algún toque de licor, así como con pulpa de frutas. // Col. Melcocha bien batida y aderezada con anís o coco y hojas de limón o de naranja y envuelta en hojas de caña o en corteza de plátano. // Ecuad. En la provincia de Tungurahua, nombre del dulce de frutas. En otras, especialmente en la de Pichincha, se llama batido a una mezcla de jugo de frutas, leche y crema. // Guat. Especie de *atol*. // Salv. Bebida hecha de harina de maíz, azúcar y agua. // Venez. Bebida refrescante que se prepara con pulpa de fruta tri-

turada, hielo y azúcar. En el estado de Guárico, bebida refrescante que se prepara con huevo, leche y azúcar o papelón. En el estado de Trujillo, especie de papelón hecho de miel de caña y al que se le agregan ciertos condimentos: anís, ralladura de limón, etcétera. Lo hacen en los trapiches y su contextura es más blanda que la de la panela. // En los Andes, golosina que consiste en una pasta, similar a la del turrón, hecha con melaza de caña de azúcar que se bate, sin dejar que cristalice, y se adereza con anís, albahaca, jengibre, cáscara de limón rallada, coco, queso o leche en polvo. Cuajada la pasta, se envuelve en hojas de plátano.

**BATIDOR, RA** Instrumento que mediante movimiento giratorio bate los ingredientes de manjares, condimentos o bebidas. Los hay eléctricos y manuales. // En panadería, aditamento de la máquina para revolver o agitar la mezcla dentro del cazo de la máquina mezcladora.

**BATÍO** Col. (Llanos O.). Alfandogue.

**BATIR** Remover fuertemente unos ingredientes para que cambien de estado, es decir, de líquido a sólido,

como las claras de huevo, la crema batida, etcétera, con la ayuda de una batidora manual o eléctrica. O para que queden las masas homogeneizadas. // En francés, *battre*.

- a punto de nieve. Lograr que las claras de huevo alcancen una consistencia de espuma algodonosa, muy ligera.
- a punto de turrón. Batir las claras de huevo o crema hasta que, al levantar el batidor, estas no se caigan.

**BATITÚ** Arg. Ave del orden de las Zancudas, de cuerpo chico, alas largas y puntiagudas, y de color pardo más claro que el de la becada y cuya carne es muy exquisita.

**BATTUTO** Ita. Término para una mezcla de hortalizas finamente picadas y panceta o tocino que se cuece y utiliza para aromatizar salsas, guisos y sopas.

**BATUQUEAR** Revolver los alimentos.

**BATURRAJE** Esp. En Aragón, comida de escaso alimento.

**BATURRILLO** Mezcla de cosas heterogéneas. Úsase más tratándose de guisados. // Esp. En Ciudad Real, especie de guiso preparado con pa-

tas de cordero o de cabrito escaldadas, morcilla negra, callos, ajo y cebolla, aceite y vinagre, pimentón y sal, con algo de agua.

**BAUMÉ, GRADO** Medida de la densidad de las soluciones, utilizadas tanto para los jarabes y salmueras como para las disoluciones de sustancias químicas. // enol. Se usa también para medir la densidad de los mostos y los vinos dulces.

**BAUTIZAR** Arg. Poner alcohol u otra bebida embriagante en el café o en el té. // Col. (Ant.). Echarle agua al café y a la leche para obtener un mejor lucro, degenerando el producto.

**BAVARESSA; BAVAROISE** Fr. Bebida en la que se combinan té, leche, huevos y algún licor, muy popular en Baviera, de donde toma su nombre, aunque fue originaria de Francia.

**BAVAROIS** Fr. Postre elaborado con crema o pulpa de frutas, nata líquida y gelatina. Tiene una consistencia temblorosa pero sólida.

**BAVIERA** Ciudad de Alemania situada en una meseta regada por el Danubio, con una próspera agricultura y acreditados viñedos. // Chile.

Cierta clase de cerveza, procedente de Baviera.

**BAVIERA BIU** Queso alemán elaborado con leche de vaca pasteurizada, rebozado con crema. Tiene una pasta blanca y cremosa con manchones de color azul, como resultado de los hongos característicos de los quesos azules.

**BAYA** Fruto carnoso y jugoso con muchas semillas envueltas por la pulpa, como la uva, la grosella, el enebro, la pimienta de Jamaica, etcétera.

**BAYAMO** Chile. Especie de charquicán con pedazos de pan.

**BAYO** C. Rica y Méx. Variedad de frijol de color amarillo claro.

**BAZOFIA** Mezcla de sobras o desechos de comida. // Comida muy mala o muy mal hecha.

**BAZUCAR** Agitar o revolver una cosa líquida moviendo la vasija en que está. // Traquetear.

**BEARNESA** Salsa emulsionada caliente. Se prepara con mantequilla, vino blanco, yemas y chalotas o escalonias. Se corta muy fácilmente.

**BEAUFORT** Queso francés considerado como «El príncipe de los *gruyères*»; elaborado de cuajada fuertemente

prensada, es duro, y madura en cuevas con aire fresco. Más rico en grasa que cualquier otro *gruyère*, tiene un maravilloso aroma afrutado y una pasta suave y cremosa con muy pocos ojos o grietas.

**BEBE** Perú. Vaso de vidrio —existe de litro y medio litro— usado únicamente para beber chicha de jora. Su antecesor es el *ke-ro*.

**BEBEDERA** Col. Hábito de tomar con mucha frecuencia o exceso alguna bebida, especialmente alcohólica.

**BEBEDERO** Aplícase al agua u otro licor que es bueno de beber. // Pico saliente que tienen algunas vasijas y que sirve para beber. // Guat. y Perú. Lugar donde se expenden bebidas alcohólicas.

**BEBEDIZO, A** Bebida que se da por medicamento. // Bebida a la que se atribuía, supersticiosamente, la virtud de conciliar el amor de otras personas. // Col. En los Llanos O., aún se aplica esta voz. // Venez. En el estado de Trujillo, bebida caliente en infusión. Se endulza con papelón y se le adicionan hierbas y semillas.

**BEBENDURRIA** Arg. Sitio o reunión

- donde se bebe abundantemente. // Perú. Borrachera.
- BEBENTINA R.** Dom. y Venez. Ingestión en exceso de bebidas alcohólicas.
- BEBESTIBLE** Que se puede beber.
- BEBETA** Acción y efecto de beber licores.
- BEBEZÓN, NA** Col., Ecuad. y Pan. Acción y efecto de beber en abundancia o con exceso, especialmente licores.
- BEBIDA** Cualquier líquido simple o compuesto que se bebe. // En sentido estricto, líquido compuesto o licor alcohólico. // Amer. Borrachera. // C. Rica. Aguamiel, agua endulzada con panela.
- BEBISTRAJO** Mezcla irregular y extravagante de bebidas. // Bebida de aspecto o sabor desagradable.
- BECACINA; BECASINA** Antill. y Arg. Ave semejante a la becada o chocha, de carne agradable.
- BECADA** Ave de caza zancuda, parecida a la chocha, pero mucho más pequeña. Es muy apreciada por la delicadeza de su carne. Muchas veces se le cocina con cabeza, pero sin los ojos y con los órganos internos, excepto la molleja.
- BECAFIGO** *Papafigo*. Pájaro pequeño que abunda en España y se alimenta especialmente de uvas e higos. Su carne es delicadísima.
- BECERRA** Ternera menor de un año.
- BECERRO** Toro menor de un año. // Col. (Llanos O.). Ternero.
- BECHAMEL** Fr. Salsa elaborada con harina, mantequilla, leche y condimentos. Es una de las más empleadas en la cocina. Sirve de base para otras salsas.
- BEIJING KAOYA** Pato laqueado de Beijing, exigente en su preparación: primero se le hincha para que la piel se separe del cuerpo, luego se seca al aire; después se unta con miel y polvo de cinco especias, secándolo de nuevo, y se asa. Se sirve con cebollitas, *salsa hoisin* y pequeñas tortitas, en las que se enrollan la carne cortada finamente, las cebollitas y la salsa.
- BEICON** Versión castellana de la voz inglesa *bacon*; tocineta o panceta ahumada, muy utilizada en el desayuno con huevos fritos o revueltos, en ensaladas y otras preparaciones.
- BEIGEL; BEGEL** Alem. Rosquitas preparadas de masa con levadura, hervidas en agua y después hornea-

- das. Es utilizada en la cocina hebrea.
- BEIGNETS** Fr. Especie de buñuelos hechos con triángulos de queso *camembert* congelados; luego de pasarlos por harina, huevos batidos y migas de pan, se fríen. Casi siempre se ofrecen con trozos de manzana, o jalea de frutas, sirviéndose a la hora de los aperitivos. Pueden prepararse también con otros ingredientes.
- BEJARANA** Venez. Torta típica de Caracas, muy trabajada, hecha con pan de horno y melado.
- BEJUCUDO** C. Rica. Variedad de frijol trepador, que puede ser negro o rojo, de buena calidad, muy suave, de vainas blancas y grandes.
- BEL PAESE** Queso de cuajada sin cocer, prensada y madurada rápidamente. Es un queso italiano mantecoso, de pasta amarilla pálida, textura elástica y corteza dorada y brillante. Su sabor es suave y agradable.
- BELDUQUE** Col. (Nar.). Cuchillo grande de hoja puntiaguda.
- BELEMBE** P. Rico. Planta herbácea, cultivada por sus hojas comestibles, las cuales son suaves y se cocinan con otros alimentos en un potaje llamado *calalú*, o se comen en ensalada.
- Los tallos subterráneos son pequeños, de pulpa amarilla y comestible.
- BELUGA** Especie de esturión que habita en el mar Caspio, reputado por su caviar. // Cierta clase de caviar, siendo el más apreciado el gris.
- BELLOTA** Fruto de la encina, del roble y otros árboles del mismo género, que sirve principalmente de alimento para el cerdo, y le da un sabor excepcional a una clase de jamón serrano. // Vasija pequeña en que se echan especias aromáticas.
- BENEDICTINE** Licor francés a base de hierbas aromáticas creado por un monje de la orden benedictina.
- BERBERA** Aplícase a una mezcla armoniosa de condimentos usada en la cocina de Etiopía, frecuentemente añadiendo el guiso. Esta salsa incluye *ginger*, cardamomo, *coriander*, semillas *fenugreek*, nuez moscada, clavos, condimentos, y un pimentón rojo, picante.
- BERBERECHO** Molusco bivalvo, de conchas estriadas, casi circulares, común en las costas del norte de España; se come crudo, en conservas o guisados.
- BEREK** En la cocina del Medio Oriente, paqueticos de masa de hojaldre,



preparados con varios rellenos, tanto dulces como salados. Pueden ser confeccionados en varias formas y medidas: pequeños para entremeses y más voluminosos para ser servidos como plato principal.

**BERENJENA** Planta perteneciente a la familia de las Solanáceas. El fruto de esta planta, que es lo que generalmente se utiliza, tiene figura ovoidea prolongada; es de color morada, liso y lleno de una sustancia pulposa, blanca, que contiene las semillas. De sabor algo amargo que se atenúa tratándola con sal; es agradable en guisos como la boronía o alboronía, el *ratatouille* al horno con salsa y queso parmesano, o en la *moussaka* con carne de cordero picada.

**BERENJENÍN** Cierta clase de berenjena común, cuyo fruto es casi cilíndrico y de color blanco enteramente, o blanco manchado de rojo o morado.

**BERGAMOTA** Variedad de pera muy jugosa y aromática. // Uru. Fruto cítrico. Es un híbrido surgido espontáneamente de una de las plantaciones en el departamento de Salto; uno de los componentes es la

mandarina.

**BERGAMOTO** Variedad del peral que produce la pera bergamota.

**BERGUES** Queso francés elaborado en la reg. de Flandes, con leche total o parcialmente descremada. Se caracteriza por su olor fuerte y un sabor picante, que adquiere durante las tres semanas que tarda en madurar, bañada su corteza en cerveza y salmuera.

**BERNEGAL** Venez. Taza ancha de boca y figura ondeada. // Tinaja pequeña que sirve para recoger el agua que destila el filtro.

**BERZA** Especie de col. Se conocen cuatro clases: las lisas, con hojas anchas y tallo alto; las de hojas encrespadas; otras de hojas muy pequeñas y sutiles; la cuarta especie comúnmente se llama «repollo murciano» o simplemente «murciana», por ser de Murcia, Esp. // Género de plantas pertenecientes a la familia de las Crucíferas. Comprende cerca de diecisiete especies, de las que sólo seis son importantes. // Variedad de col que se utiliza en purés, sopas, tortas, hervido con verduras y papas, etcétera.

**BERRÍA** Venez. Cierta bebida de

los indígenas, especialmente de los achaguas, elaborada del cocimiento del cazabe mohoso, colado y luego fermentado en totuma.

**BERRINCHA** C. Rica. En el procesamiento del dulce o panela, sobra de miel que queda en la pala de batir, la cual se recoge y se bate hasta darle consistencia dura. Es algo parecido a la perica y al sobado.

**BERRO** Planta crucífera que crece junto a los riachuelos; sus hojas se comen crudas o en ensaladas. Son ligeramente picantes y amargas. // Venez. Licor fuerte y amargo, preparado con aguardiente y berro macerado.

- del Pará. Bra. Hierba medicinal que se come en ensaladas.

**BESAN** Harina fina de color dorado, que se deriva de moler garbanzos secos, en la cocina de India. Sirve para elaborar pasta y masa hervida, inclusive como espesante de salsa.

**BESITO** Col. Panecillo de harina de trigo o de yuca en forma esférica, enriquecido con queso blanco costeño y yemas de huevo, cocinado al horno. // Arg., Ecuad., P. Rico y Perú. Bizcocho dulce, pequeño, en diferentes formas.

**BESOS** Ecuad. Dulces redondos y pequeños cuya característica es la consistencia bastante dura. // Venez. Golosina que se prepara con harina de trigo, coco y almíbar de papelón.

- de coco. Col. Especie de bizcocho con harina, azúcar, mantequilla, polvo de hornear, huevos, pasas, nuez moscada y vainilla.

- de negra. Col. (Valle) Bizcochitos o dulces redondos, blandos, con cobertura de chocolate.

- de novia. Col. (C/gena de Indias). Preparación dulce a base de harina, mantequilla, polvo de hornear, huevo, azúcar, vainilla y nuez moscada que, bien trabajada, se hornea en una tártara engrasada.

**BESOTE** Col. Pez de agua dulce, comestible, que vive en los ríos de la costa Atlántica. // En Cund. y Tol., pez de agua dulce que pertenece a un género exclusivo de la cuenca del Magdalena. Mide hasta 50 cm y su carne es muy apreciada.

**BESUGADA** Comida en que el besugo es el plato principal.

**BESUGO** Pez marino de color gris algo rojizo y con una mancha negra en el origen de la línea lateral, muy

común en las costas septentrionales de España. Su carne es blanca y de un gusto delicado.

**BESUGUERA** Recipiente de cocina de forma alargada, con una placa agujereada en su interior. Perfecto para cocer pescados, como truchas, salmón, pargos, etcétera.

**BETABEL** Méx. Remolacha, planta bianual de raíz carnosa, azucarada y comestible, de la cual se extrae azúcar. // *Betarraga*.

**BETARRAGA** (del francés *betterave*). Remolacha, planta de raíz carnosa.

**BETARRATA** *Betarraga*.

**BETEL** Planta de la familia de las Trepáceas, que se cultiva en el Extremo Oriente. Tiene cierto sabor a menta; sirve para la composición del buyo, y su fruto, en forma de baya, contiene una semilla o grano como de pimienta.

**BETÓNICA** Planta de la familia de las Labiadas, como de medio metro de altura, con tallo cuadrado y lleno de nudos, de cada uno de los cuales nacen dos hojas. Sus hojas y raíces son medicinales. // Planta silvestre de Cuba, muy parecida a la anterior, y de la cual, entre otras aplicaciones que tiene, se hace

aguardiente aromático.

**BETÚN** Cuba, Chile y Méx. Mezcla de azúcar y clara de huevo batida, que usan las confiterías y con que se cubren por encima muchas clases de dulces.

**BEUNA** Uva de color bermejo. // enol. Vino que se hace con esta uva.

**BEURRE** Fr. Mantequilla.

- *blanc*. Fr. Salsa a base de mantequilla derretida, enriquecida con jugo de limón, vinagre o vino y hierbas aromáticas. Sirve para acompañar algunos mariscos.
- *clarifié*, mantequilla clarificada. Fr. Mantequilla fundida y decantada la caseína de la leche.
- *en pommade*. Fr. Trabajar una grasa, como la mantequilla, y darle consistencia de pomada.
- *tondu*. Fr. Mantequilla fundida o derretida.
- *manié*. Fr. Combinación de iguales cantidades de harina y mantequilla que se mezclan en frío hasta formar una pasta compacta. Se usa para darle cuerpo a las salsas o preparaciones que han quedado demasiado líquidas.
- *noisette*. Fr. Mantequilla dorada oscura.

**BEURRER** Fr. Engrasar muy bien un molde para que no se adhiera la pasta durante la cocción y facilitar desmoldarlo. // Engrasar un molde con grasa fundida, con el fin de que las carnes del fondo del molde no se peguen. // Unir la grasa fresca a una salsa. // Unir grasa con una pasta, así como cubrir con azúcar granulada un producto.

**BIAJALBA** Pez de las Antillas, de unos 30 cm, cuya carne es comida estimable, y del cual hay variedad de franjas anaranjadas y amarillas.

**BICA** Esp. Torta sin levadura que se hace en Galicia.

**BICARBONATO** Sal formada por una base y por ácido carbónico en doble cantidad que en los carbonatos neutros.

- sódico. Sal obtenida al sustituir uno de los hidrógenos del ácido carbónico por sodio, usada en la fabricación de bebidas efervescentes y otros productos. Con frecuencia se utiliza también para suavizar el agua de cocción de las verduras.

**BICHE; VICHE** Col. y Pan. Dícese de un fruto que no ha tenido su culminación o madurez. // Col. En

el Chocó, aguardiente de contrabando. // Méx. En Tabasco, especies de leguminosa del género *Inga*, muy parecida al jinicuil o cojinicuil, y que se diferencian unas de otras solamente por pequeños detalles de forma, color y tamaño del fruto. // En general, aplícase esta voz a frutas, ganado y aves que no han llegado a su completa madurez.

**BICHE, EL** Ecuad. Sustanciosa sopa de pescado, inclusive con mariscos, aderezada con aliños, maní, aceite achiotado y enriquecida con plátanos verdes y maduros, camote o batata dulce, yuca, etcétera.

**BICHO-BICHO** En Filipinas, dulce hecho con masa frita bañado en almíbar y azúcar.

**BIEN CUIT** Fr. Aplícase a la carne bien cocida, aunque el centro debe quedar rosado.

**BIENMESABE** Dulce de las tierras cálidas intertropicales, principalmente antillano; compuesto de huevos, almendras, harina de pan, mantequilla, canela y azúcar. // Col. (C/gena de Indias). Conserva preparada con batata, leche de coco, azúcar y rajas de canela. // (Cund. y Nar.). Dulce de leche cortada, preparado con

panela. // C. Rica. Tamal asado al que se le agrega leche por varios días, antes de ser servido. // Esp. Dulce de claras de huevo y azúcar para hacer merengues. // Dulce hecho con yemas, almendras y pan tostado. // Dulce de panela y leche cortada, con astillas de canela. // Venez. Manjar frío hecho de rebanadas de bizcochuelo bañadas con un almíbar a base de azúcar, huevos y leche de coco.

**BIFE** (del inglés *beefsteak*). Arg., Chile y Uru. Bistec, lonja de carne vacuna cortada para ser asada y consumida.

**BIGARADA** Especie de naranja agria.

**BÍGARO; BIGARRO** Caracol marino de concha blanquecina rayada en forma de retículo, que abunda en la costa Cantábrica, y cuya carne es comestible.

**BIGORÓN** Nic. Plato típico compuesto de chicharrones, yuca, ensalada de repollo, tomate y aderezado con vinagre o limón, aceite y sal.

**BIHAO; BIJAO; VIJAO** (voz indoantillana). Planta marañócea cuyas hojas, entre muchos usos y por su ductilidad, sirven para hacer algunos envueltos como tamales, hallacas o pasteles. Su forma es parecida

a la del plátano. // C. Rica. *Bijagua*. // En Tabasco y lugares comarcanos de México, se llama hoja blanca. // Es la biyagua de Cuba, llamada a veces del mismo modo en Tabasco y Chiapas.

**BIJA; BIXA; VIJA** Col. *Achiote*. // Venez. *Onoto*.

**BIJOL** Cuba. Polvo que se obtiene triturando finamente los granos de la bija o el achiote y que se emplea como sustituto del azafrán para condimentar y dar color amarillo a los manjares.

**BILLAGAY** Chile. Pez de silueta elegante, de perfil regular. Vive en las aguas costeras, donde se pesca en pequeño número. Su carne es de excelente calidad. Se le suele llamar también «bilagayo».

**BIMBO** Col. (Cund., Huila y Tol.). *Pisco*. // (Cauca, Huila y Valle). *Pavo común*. // (Nar.). *Chumbo*.

**BINDES** Fierros de cocina, barras que se atraviesan en los fogones y hornillas; también, tres pequeños mogotes, que bien pueden ser piedras y ollas viejas invertidas, en las que se apoyan las ollas y cazuelas para cocer las viandas.

**BIND-LIER** Fr. Espesar las sopas o

- salsas, con huevo, crema, etcétera; combinar carne molida, vegetales, etcétera, con una salsa. Significa *ligar* los alimentos.
- BINGARROTE** Méx. Aguardiente destilado del binguí o maguey.
- BINGUÍ** Méx. Bebida fermentada extraída del maguey.
- BINZA** Telilla que se encuentra en el interior de la cáscara del huevo. // Película que tiene la cebolla por la parte exterior. // Cualquiera membrana o panículo del cuerpo del animal. // Simiente del tomate o del pimiento.
- BIÑUELO** Buñuelo.
- BÍO** Col. y Ecuad. Variedad de pez comestible.
- BIQUINI** Bocadillo caliente hecho con pan de molde, jamón cocido y queso, en algunas regiones españolas.
- BIRANGA** Col. (C. Atlá.) Guarapo de panela hervido con jengibre. // Especie de puré a base de leche, azúcar y plátano maduro.
- BIRICA** Esp. En Navarra, cierta clase de longaniza delgada, especie de salchicha hecha con los pulmones del cerdo.
- BIRIMBÍ** Col. (Cauca y Valle). Comida espesa a base de maíz ligeramente fermentado, aderezada con canela, clavos de olor, hojas de naranja y panela, bien combinados. Se sirve frío o caliente.
- BIRUNGO** Col. (Stder.) Bebida a base de cacao tostado, al que se le agrega harina de maíz o de otros cereales, panela y especias. En otras regiones se dice *chocolate de harina*, *cacao de harina* o *chucula*.
- BIRRA** Ita. Cerveza, bebida alcohólica.
- BIRREADA** C. Rica. Acto y efecto de beber cerveza; borrachera.
- BIRREAR** C. Rica. Beber cerveza.
- BIRRIA** Méx. En cierta región del país, principalmente en Guadalajara, carne de borrego o chivo, aderezada con chile y especias, cocinada en barbacoa.
- BIRRIÑAQUE** Hond. Bollo de pan mal hecho.
- BISALTO** Arg. Guisante.
- BISCOTTE** Fr. Pan especial cocinado dos veces, la primera en molde; la segunda, una vez reposado, endurecido y cortado en rebanadas, se tuesta en el horno. Sirve para canapés a la hora del desayuno, etcétera.
- BISCUIT** Fr. e Ing. Masa compues-

ta de harina, huevos y azúcar, que se cuece al horno. // Galleta, bizcocho.

**BISPO** Esp. En Aragón, embutido de cerdo aragonés que se guarda para el verano, condimentando con él la comida.

**BISQUE** Fr. Sopa preparada con un puré de crustáceos, como cangrejo, langostas, jaibas, ligadas con crema.

**BISTÉ; BISTEC** (del inglés *beefsteak*). Se refiere a un trozo de carne de res un tanto delgada y muchas veces condimentada, que se cocina a la parrilla, a la plancha o en sartén.

- a caballo. Cuando uno o dos huevos fritos cabalgan sobre el lomo de esta carne.
- a la criolla. Una vez listo y en el plato, se le enriquece con rodajas de cebolla y tomate, cocinadas en su misma grasa.
- de frazada. Cuba. Alude a las frazadas o paños de limpiar el suelo, que, durante la Revolución, sufrían un proceso de maceración mediante ácidos y especias para simular carne de res. Estas frazadas eran luego empanadas y vendidas en el mercado negro como bistec.
- tártaro. Especialidad alemana,

consistente en filete de res crudo picado o molido, aderezado con especias, alcaparra y huevo crudo.

**BISTRO** Fr. Tabernilla, lugar donde ofrecen vinos y licores, así como platos limitados pero gustosos, muy tradicionales en el país.

**BITER** Bebida aperitiva o coctel, generalmente amarga, elaborada en la mayoría de los casos con vino, raíces, plantas o frutas. // Licor amargo que se toma como aperitivo, y se obtiene macerando en ginebra diversas plantas. // En francés, *biter*, en inglés, *bitter*.

**BITIVITI** Col. (C/gena de Indias). Especie de mazamorra muy laboriosa en su preparación y un poco fermentada, a base de maíz pilado especialmente, leche de coco, azúcar, canela y un tanto de sal.

**BITOQUE** Equivale a pequeñas hamburguesas, filete ruso o bistec de carne picada. // Pieza o trozo de madera con la que se tapa la piqueta o agujero de los toneles de vino.

**BITUTE** Col. Comida, bastimento. // (Ant. y Huila). Viandas que se le echan a las sopas. // Bituta.

**BIVALVO** Que tiene dos valvas; tratándose de los moluscos, lamelibran-

quios y de otros invertebrados, cada una de las piezas duras que constituyen su concha. // Cada una de las partes de la cáscara de un fruto.

**BIYUYO** Cierta árbol de fruto viscoso. Algunos autores le atribuyen origen quechua; yuyu, hortaliza, el cogollo de la palma.

**BIZCARIO** Esp. En Albacete, especie de buñuelo en forma de bola, con un hueco en uno de sus lados, preparado con harina, manteca de cerdo, yemas de huevo, ralladura de limón, bañado en clara de huevo batida y espolvoreado con azúcar. Se ofrece horneado y frío.

**BIZCOCHADA** Sopa de bizcochos que generalmente se hace con leche. // Panecillo de masa sobada y figura prolongada con una cortadura en medio y a lo largo. // Esp. En Navarra, plato de natilla con bizcochos encima.

**BIZCOCHAR** Cocer el pan dos veces para que se conserve mejor.

**BIZCOCHERÍA** Sitio donde se hacen bizcochos, pasteles, y otras golosinas. // Pastelería.

**BIZCOCHITO** Venez. Preparación de consistencia esponjosa, tamaño pequeño y forma de paralelepípedo,

que se prepara con almidón o sulú, huevos, azúcar, etcétera.

**BIZCOCHO** (del latín *bis coctus*, ‘cocido dos veces’). Pan sin levadura que se cuece por segunda vez para que se esponje y dure mucho tiempo. // Pastel de masa esponjosa, semilíquida en su origen, que al cocerse se hincha por efecto de la levadura o de claras de huevo batidas a punto de nieve. Las burbujas de aire se expanden y el pastel dobla su volumen. Nunca se debe abrir el horno durante la cocción por esta causa. También se llama bizcocho a una galleta ovalada de masa igualmente esponjosa. // Col. (Ant., Boy., Cald. y Cund.). Pastel grande, generalmente de forma redonda, elaborado con harina de trigo, grasa, huevos, azúcar, etcétera, y cocido al horno. Se suele rellenar con frutas o crema y cubrir con un baño de azúcar o chocolate. // C. Rica. Pastelillo de harina de maíz aliñado con queso y horneado. // Rosquilla de maíz tostada y pequeña. // Venez. Especie de galleta muy tostada, de varias clases y formas, que se prepara con harina de trigo, manteca de cerdo, huevos, azúcar,



etcétera.

- borracho. El que ha sido bañado en almíbar, vino dulce o licor.
- de polvo. Venez. Aquel que se hace con harina de maíz cariaco, papelón raspado, molido y asoleado, huevos batidos con molinillo, manteca de vaca o de marrano, un poquito de anís, malagueta y clavos de olor.
- de rodilla. Venez. Bizcocho en forma de hueso grande, muy duro.
- de soletilla. Bizcocho blando de algunas regiones de España, cuya forma es la de una soleta, o sea, una pieza con que se remienda la planta del pie de la media.

**BIZCOCHUELO** Arg. y Uru. Masa esponjosa hecha con harina, azúcar y huevo, que se cuece en el horno y sirve como base para la preparación de tortas. // Col. (Cund., Huila, Meta, Tol. y Valle). Especie de torta esponjosa hecha de harina de maíz o de sagú, huevo y mantequilla. // Cierta pan de maíz. // C. Rica. Dulce o postre de forma prismática, cubierto de una capa blanca de miel con claras batidas. // Ecuad. Pasta asada al horno, compuesta de almidón de yuca, huevos, azúcar y alguna

esencia aromática. // Esp. *Bizcocho*. // Perú. A base de *chuño*, bien cernido, pisco y mantequilla, horneado dos veces. // Venez. Torta o bizcocho suave y esponjoso hecho de harina, huevo y azúcar, que a veces se recubre de almíbar. // Pan sin levadura que se cuece por segunda vez para que dure mucho tiempo.

**BIZCOTELO** Bizcocho recubierto de azúcar glaseado.

**BIZNA** Película que separa los cuatro gajos de la nuez.

**BIZNAGA** Méx. Se refiere a dos clases de cactáceas silvestres, cuyos tallos verdes se utilizan principalmente para hacer dulce.

**BLA CASTELLO** En Dinamarca, queso de reciente invención que combina una paste veteadada con venillas azules —típica de todos los quesos azules— con una corteza enmohecida de color blanco. Los hongos que producen las vetillas dentro de su pasta le dan un sabor fuerte, pero es de los quesos azules más suaves.

**BLANC DE BLANCS** enol. Fr. Vino espumoso, elaborado exclusivamente con uvas blancas, de diversas variedades.

**BLANC DE NOIRS** enol. Fr. Vino es-

pumoso blanco, elaborado con uvas negras.

**BLANCHIR; BLANQUEAR** Fr. Pasar varias veces un alimento por agua fría, y luego llevarle a hervir durante un tiempo variable. // Quitar exceso de sal, verbigracia, a un pecho de cerdo salado. // Limpiar carnes de aves. // Levantar la corteza o piel de ciertas legumbres, pasándolas por agua caliente. // Blanquear el arroz con agua caliente antes de cocinarlo con leche, para quitarle parte del almidón. // Blanquear ciertas frutas, como almendras, peras, duraznos, para desprenderles la corteza más fácilmente.

**BLANCO** Caldo corto a base de vinagre, harina y agua. // Se dice de ciertas preparaciones que deben acercarse lo más posible al color blanco. // Salsa blanca, masa que a fuerza de trabajo —azúcar y yemas de huevo— debe quedar blanca.

**BLANCO** enol. Vino de color claro, de amplia gama de colores.

**BLANCO DULCE** enol. Vino de color dorado, por lo general con alto contenido de azúcar y de alcohol; licoroso o alicorado.

**BLANQUEADO** Col. Golosina con-

sistente en una pasta melcochuda, elaborada con melaza de caña de azúcar que se bate, sin dejarla llegar a punto de caramelo, y se adereza con anís, coco, nueces, hojas de limón, etcétera. Se suele envolver en hojas de caña o de plátano. // *Alfandoque, batido, bobo.*

**BLANQUEAR** Poner a cocer en agua hirviendo, durante más o menos tiempo, pescados, carnes, hortalizas, etcétera, con el fin de quitarles acidez o el color debido a la sangre. También se blanquean las cortezas de tocino, algunas hortalizas, frutas, etcétera. // past. Batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla se ponga blanca y cremosa. // Poner un producto en agua fría y dejar que llegue prácticamente hasta la ebullición durante un periodo de tiempo determinado, con el fin de que el producto adquiera una tonalidad más blanquecina.

**BLANQUETTE; BLANQUETA** Fr. Clásico guiso a base de carnes blancas, como pollo, ternera, etcétera, o de pescados, que se liga con yema de huevo o nata líquida.

**BLANQUIL** Arg. Blanco del cerdo; la

pieza del medio entre el delantero y el jamón.

**BLANQUILLO** Chile y Perú. Durazno de piel blanca. // Chile. Pez teleosteo, de lomo color rojizo y vientre plateado que habita en los fondos rocosos cercanos a la costa; su carne es muy sabrosa. // Guat. y Méx. Huevo de ave, particularmente el de gallina.

**BLANQUILLOS** Nombre popular de los huevos de gallina.

**BLEDO** Planta quenopodiácea comestible, de tallos rastreros, hojas de color verde oscuro y flores rojas.

**BLEND** Ing. *Mezcla, combinación, armonía*. Aplícase, especialmente en Gran Bretaña, cuando de las mezclas de cafés, tés, picaduras de tabaco, whiskys y de otros productos se trata, para descubrir nuevas sensaciones en el gusto o por predilección de los mismos.

**BLEU; AZUL** Fr. Dícese de una carne que al cocinarla queda muy poco hecha. // Aplícase a ciertos quesos con vetas azuladas que se deben a la espora de una variedad de hongo *Penicillium*, que se adiciona a la leche. Estos quesos casi siempre son pastosos, de fuerte olor y sabor pe-

netrante. // Dícese también de la cocción de un pescado de río, como trucha, carpa o lucio, sumergido, si no vivo, al menos muy fresco, en un caldo corto con vinagre, para que después de salarlo y aromatizarlo, la piel del pescado se torne azulada.

**BLEU DE BRESSE, BRESSE BLEU** Queso azul francés, a base de leche de vaca, cremoso, de textura blanda y de gran sabor. Combinado con pimentón se logra el llamado *fromage cardinal*.

**BLINI** (del ruso *blin*, ‘fruta de sartén’). Especialidad de mesa, propia de la cocina rusa, consistente en pequeños *crêpes* de trigo sarraceno, en que se sirven tradicionalmente caviar y crema de leche agria. Pueden servirse con sucedáneo de caviar, huevo duro picado y mantequilla fundida. // No debe tener más de 5 a 8 cm de diámetro.

**BLONDA** Se dice de una preparación que logra el color intermedio entre el blanco y el rubio; melado, salsa rubia, etcétera.

**BLOODY MARY** Coctel de vodka y jugo de tomate.

**BLUE CHESHIRE** Queso inglés azul, fabricado en Shropshire y Cheshire.

Todos los *cheshire* azules se fabrican en granjas por método artesanal, asimismo, su periodo de maduración es más largo de lo normal por lo que son quesos escasos y difíciles de conseguir. Su sabor puede resultar excesivamente fuerte para algunos. Los nativos recomiendan que se coman acompañados de galleta de chocolate.

**BLUE STILTON** Queso inglés sin prensar, suave y casi aterciopelado, de textura consistente y pasta cremosa de color que oscila entre el blanco marfileño pálido, veteados con una red de venillas azules-verdosas en el interior, hasta el ambarino de los bordes. Su sabor varía con la edad y oscila entre la suavidad y la fortaleza de los ya maduros. Se presenta en cilindros altos, de 20 a 30 cm de espesor, llegando a pesar entre 5,5 y 8 kg.

**BLUE VINNY** Ing. Queso azul no pasteurizado y de elaboración artesanal. Necesita entre tres y cinco meses de maduración. Con corteza natural dura y crujiente.

**BOBO** Col. *Blanqueado*. // (Ant. y Cald.). Golosina consistente en una pasta melcochuda, elaborada

con melaza de caña de azúcar que se bate sin dejarla llegar a punto de caramelo y se adereza con anís, coco, nueces, hojas de limón, etcétera. Se suele envolver en hojas de caña o de plátano.

**BOBÓ DE CAMARÓN** Bra. Comida africana muy usada en Bahía, hecha de yuca cocida, verduras, leche de coco, aceite dendé, pimienta y camarones medianos. Es muy gustoso y se acompaña con arroz blanco.

**BOCA** Gusto o sabor de algunos alimentos y bebidas, en especial el vino. // Amér. Cent. Pequeña cantidad de comida que se suele tomar como aperitivo acompañada de una bebida, o bien que se reparte en una fiesta para provocar el apetito.

- hacérsele a una persona la boca agua. Recordar con placer una cosa, en especial el sabor de un alimento.
- hacer boca. Tomar un aperitivo antes de una comida fuerte, para abrir el apetito.

**BOCACHICO** Col. Pez de agua dulce que, cuando adulto, mide hasta más de 25 cm de largo. Habita en la cuenca de los ríos Magdalena, Cauca, Sinú y Orinoco. Se caracteriza

por tener muchas espinas, y aunque su carne es más bien ordinaria, es apreciada, una vez salado, en gustosos sancochos o rellenos, asándosele entonces sobre parrillas y al fuego de carbón. O en *viudas*, que es una forma de cocinarlo al vapor con diversas hierbas y especias.

**BOCADILLO** Alimento que se toma entre las comidas. // Panecillo partido en dos mitades entre las cuales se coloca una lonja de jamón o de otro manjar apetitoso como lengua, ternera, queso, etcétera. // Col. y Venez. Pasta hecha de pulpa de frutas, especialmente de guayaba y almíbar, cortada en trozos que se envuelve en hojas de bijao o de cambur. // Cuba. Dulce suave y blanco, cuyo principal ingrediente es el boniato, hecho también de otras diversas frutas y aun de mantequilla. // Ecuad. Dulce de frutas cortadas en figuras geométricas, sin cocimiento. En la provincia de Toja se prepara con maní y dulce, en pasta sólida. // Hond. Cierta conserva de coco. // Méx. Dulce de leche con azúcar y a veces con coco, huevo y otros varios ingredientes, hecho en pasta y cortado en pedacitos.

**BOCADITO** Preparación de pequeño tamaño que se sirve como aperitivo o entremés. Pueden ser buñuelos salados, canapés diminutos, fritos, y otras muchas cosas de ingredientes varios. // Cuba. Emparedado, sándwich, siempre que sea de pequeñas dimensiones.

**BOCADO, COMER UN** Tomar un refrigerio; comer un poco. // Arg. Pan de azucarillo.

- de cardenal. Cosa apetitosa, incitante.
- de reina. Cuba. Dulce hecho con clara de huevo batida en leche con almíbar y harina, regado todo con la yema.

**BOCALLAR** (der. del holandés *ba-calao*).

**BOCATA** Esp. Bocado de pan relleno con alimentos variados.

**BOCCONCINI** Ita. Bolitas de *mozzarella* frescas, del tamaño de olivas. Perfecto para aperitivos y ensaladas.

**BOCK** Alem. Jarro de cerveza de un cuarto de litro de capacidad. // Contenido de este jarro.

**BOCOL** Méx. Nombre que se da en el estado de Tamaulipas a unas tortillas gruesas de maíz, fritas en manteca de res, y a veces adereza-

das con frijol negro, chicharrón o queso con sal adentro. En Tabasco, reg. del Usumacinta, es harina simplemente amasada y cocida. Este antojito conoce algunas variantes, según el estado donde se le prepare.

**BOCOY** Barril grande.

**BOCUSE, PAUL** Cocinero francés, nacido en Collonges-au-Mont-d'Or, en 1926. Descendiente de familia de restauradores; es uno de los cocineros más prestigiosos y de los mayores representantes de la *Nouvelle Cuisine*. Con decisivas influencias de la cocina japonesa, inició innovaciones, especialmente en la forma de cocción de las verduras al vapor y el punto de cocción de los pescados, con más respeto y aprecio por los productos naturales. Entre otras publicaciones suyas se encuentra *La cuisine du marché —La cocina del mercado—*, 1976, en la que sostiene que la cocina de ese momento servía porciones excesivamente copiosas, por lo que él proponía cambios por una cocina ligera, atenta a los mejores productos que se encuentran diariamente en el mercado. Los tiempos de cocción más breves, a fin de que las

verduras se presenten ligeramente duras, las pastas y arroces, *al dente*, y el pescado, que tenga la carne de color rosa. Su filosofía culinaria es que los alimentos deben conservar su sabor característico, por lo cual los condimentos deben servir para realzar este sabor. Persigue también la idea de que los cocineros deben poner pasión en lo que hacen y con toques de creatividad, siempre dentro de determinadas normas, de una presentación muy respetuosa de la estética.

**BODEGA** enol. Lugar donde se elabora, conserva y cría el vino. // Cosecha o producción de vino de un lugar o periodo determinados. // Establecimiento donde se venden, y a veces también se consumen, vinos y otras bebidas alcohólicas. // Cuba y Perú. Comercio pequeño, tienda de ultramarinos. // Pan. Establecimiento donde se expenden licores en envases cerrados para consumo privado.

**BODEGÓN** Casa donde se preparan y se sirven comidas. // *Taberna*.

**BODEGÓN DE PUNTAPIÉ** Esp. En el siglo XVII, puestos callejeros de preparación de alimentos.

**BODRIO** Caldo con algunas sobras de sopa, mendrugos, verduras y legumbres, que de ordinario se daba a los pobres en las porterías de algunos conventos. // Guiso mal aderezado. // Sangre de cerdo mezclada con cebolla que se usa para hacer morcillas.

**BOEUF A LA MODE** Fr. Una clase de guisado de carne de novillo con vino.

**BOEUF BOURGUIGNON** Fr. Especie de guiso de carne de res, elaborado con vino tinto de Borgoña, hortalizas, especias, etcétera.

**BOFE** Pulmón de res o de cerdo destinado al consumo. // Col. (Valle). Pulmón de la res, salado, secado al sol y ahumado. Se corta en porciones pequeñas y se fríe sin que quede tostado. // Parte de la fritanga. // Ecuad. *Bofes*. Término general que se aplica a las vísceras: riñones, hígado, panza, intestinos, corazón, pulmón, etcétera.

**BOGA** Pez teleosteo, acantopterigio, muy común en los ríos de España. Hay también otra especie marina que se halla en las costas del Mediterráneo. Ambas carnes son muy apreciadas en guisos, caldillos y fri-

tos. // Arg. En el nordeste y noroeste del país, se usa para referirse a varias especies de peces, algunas de las cuales llegan a medir 45 cm de largo. Tienen el cuerpo fusiforme, a veces alto, en general de color gris con manchas más oscuras de variada extensión. Se encuentran prácticamente en todos los ríos argentinos y son omnívoros. Llamado también «bogón». Puede llegar a los 10 kg. Su carne, por lo sabrosa y fina, es muy estimada. // Perú. Peje de río de tamaño pequeño.

**BOGADO, A** Dícese de una bebida cuando se toma sin acompañamiento de bizcochos o parva.

**BOGAVANTE** Crustáceo marino del tamaño de la langosta, tiene dos pinzas casi siempre desiguales: una oval grande, la otra oblonga, más pequeña. Es de color verde oscuro, tirando a negro, con las antenas rojizas. Su carne, ligeramente perfumada, es muy delicada y gustosa. Abunda en las costas de Noruega, Escocia, del Atlántico y América.

**BOHEMIA** Bella e histórica reg. de la Europa Central, que luego, con Moravia y Eslovaquia, formaron el Estado de Checoslovaquia. Su re-

postería fue muy celebrada.

**BOHENA** Longaniza hecha con bofes de cerdo.

**BOIS BANDÉ** Car. En la parte correspondiente a las islas de Guadalupe, Martinica y María Galante, árbol perenne de tamaño medio, del cual se conocen tres especies, con cuyas cortezas, a las que se les conceden virtudes afrodisiacas, preparan licores, enriquecidos con otras especias.

**BOJE** Bofe, pulmones.

**BOJETA** Sardina pequeña.

**BOJOTE** Manojó, bulto pequeño o paquetito. // Unidad primaria para la venta de puerros, cebollas, etcétera.

**BOK CHOI** Parecido a la acelga pero más suave, es una verdura china.

**BOL** (del inglés *bowl*). Taza, tazón, cuenco. Vasija grande sin asa.

**BOLA** Cuba. Corte de carne fina y tierna de res, que se emplea para bistecs. // Huevo de pierna, masa de chocozuela, etcétera.

- de Berlín. Méx. Pan dulce suave relleno de crema pastelera, que no se hornea sino que se fríe.

- de fraile. Arg. Producto de panadería de forma redonda, elaborado con harina, agua, levadura,

azúcar, sal, huevo y margarina, que luego de freírse se espolvorea con azúcar y se rellena con dulce de leche o mermelada.

- de lomo. Arg. y Uru. Corte de carne vacuna fina y tierna, que se emplea para bifes.

- de maíz. Ecuad. Preparación similar a la anterior pero con bolas de masa de harina de maíz cocido.

- de maní. Ecuad. Manjar preparado con maní y maíz tostado o molido finamente. Esta mezcla se revuelve con miga de panela y luego en porciones se envuelve en hojas secas de plátano para su conservación.

- de plátano. Venez. Preparación de plátano verde asado con ajonjolí, con o sin dulce, de forma redonda, envuelta y cocida en hojas de cambur.

- rellenas. Ecuad. Bolas de plátano verde rallado con condumio de carne frita en salsa. Se las cocina en caldo de papas, con col, que es parte de la vianda.

**BOLA; PELOTA** Esp. Masa preparada con huevos, perejil finamente picado, ajo machacado, pimentón, tocino de jamón serrano o de otro,



chorizo tipo español picado, combinados con trozos de pan hasta quedar una masa homogénea. Con esta mezcla y dos cucharas se hacen una especie de buñuelos dorados en aceite, los cuales se pasan a la olla donde se prepara el cocido madrileño. De esta bola hay algunas variantes en cuanto a los ingredientes se refiere.

**BOLANCHAO** Arg. En el noroeste del país, comida en forma de pequeñas bolitas de una masa hecha con mistol machacado, harina y azúcar.

**BOLARGA** Ita. Huevas de atún secas y molidas, que sirven de condimento. // *Bottarga*.

**BOLDO; BOLDÚ** (Arg., Col., Chile y Perú). Arbusto de las Monifiáceas, de cuyas hojas y corteza se obtienen extractos usados en medicina para curar enfermedades del hígado y del estómago. La infusión de sus hojas o «té de boldo» es muy popular y se toma como remedio casero con los mismos fines.

**BOLEADORA** Máquina para redondear piezas de masa de pan y formar bolas como preparación del periodo de prueba intermedia.

**BOLEAR** past. Con las manos, dar

vuelta a una masa para obtener una bola lisa y compacta. // Transformar en bola una pieza de pan, formándose una piel protectora interrumpida sobre la superficie para retener los gases durante la fermentación.

**BOLETO** Género de vegetales acotiledóneos, correspondientes a la familia de los hongos, cuyo carácter es tener el sombrerillo cónico, liso por su parte inferior, sinuoso y lleno de cavidades por la superior. Muy apreciado en la cocina, aunque existen algunas especies tóxicas, como el *Boletus satanas* y *Boletus felleus*. // Fr. *Cèpes*; Ita. *Porcini*.

**BOLICHE** Pescado menudo que se saca del mar con la red del mismo nombre o jabega pequeña. // Arg. Local público en el que se consumen bebidas y comidas ligeras. // Cuba. Corte de la carne de res sacada del muslo. // *Boliches*. Esp. En Aragón, cierta clase de judías o frijoles.

**BOLILLO** Rodillo de pasteleros. // Col. (Boy. y Stder.). Rebanada de plátano verde cortado a lo ancho y frita en aceite. *Patacón, tronco*. // Méx. Pan de mesa, alargado, espon-

- joso, de costra dura y con los extremos rematados con dos bolitas. // Barrita de masa dulce.
- BOLIM** Méx. *Patlache*.
- BOLINILLO** Col. Vulgarismo muy usado por molinillo. // Palo que termina en una bola de ranuras que sirve para batir líquidos. // *Molenillo*. // *Molinillo*.
- BOLITO** Salv. Que consume todo tipo de bebida. // Medio borracho.
- BOLO** Col. (Ant. y Cald.). Nombre que se da a la calabaza tierna. // C. Rica. Grano de café más grande de lo común. // Amér. Cent. *Borracho*, *ebrio*.
- BOLO ALIMENTICIO** Porción de alimento masticado e insalivado que se traga de una vez.
- BOLO DE MANDIOCA** Bra. Especie de pastel, preparado con yuca rallada, huevos, mantequilla, coco rallado, leche de coco y azúcar.
- BOLOGNESA, A LA** Aplícase a aquellos manjares que, como ciertas pastas o papas, van aderezadas con la *salsa bolognesa*.
- BOLOGOMA** Salv. Efectos secundarios de la borrachera. // Col. *Gua-yabo*.
- BOLOLÓ** Col. Recipiente hecho del fruto de la calabaza.
- BOLÓN** Ecuad. Bola grande de plátano verde, cocinado y molido. Interiormente lleva una porcioncilla de mapahuirá. Se sirve caliente, frito en manteca o mantequilla, como pan de desayuno, en la costa y en las zonas subtropicales del país. // Venez. En el estado de Trujillo, café colado, fuerte y sin azúcar. // Certero.
- BOLSA PASTELERA** past. Elaborada con tela de lona o de material plástico, es usada para depositar masa para pasteles de varios tipos en un molde que se lleva al horno. Existen generalmente ducos de metal removibles de varios diseños, que se ajustan a la bolsa para dar diferentes diseños al producto terminado.
- BOLSEAR** Chile. Comer, fumar, etcétera, a costa de otro.
- BOLLA** Esp. Bollo de harina de flor y leche. // Mollete o panecillo de una libra de peso que servía de obsequio en ciertas cofradías.
- BOLLERÍA** Establecimiento donde se hacen bollos o panecillos. // Tienda donde se venden. // Conjunto de bollos de diversas clases que se ofrecen para la venta o el

consumo. // past. Designase también así a los diversos productos de pastelería, realzados para el desayuno o la merienda, como *brioche*s, *croissants*, masa para el pan de leche, empanadillas, etcétera.

**BOLLITO** Bollo, cañón, capón, corte de res, muchacho.

**BOLLITO MISTO** Vianda italiana muy divulgada, semejante al cocido y al puchero, con carne de pollo troceado, lacón, pie de cerdo, ternera, tocino, callos, lenguas, etcétera, acompañado de papas, puerros y otros vegetales. Se ofrece con diferentes salsas: vinagreta, tártara, etcétera.

**BOLLO** Panecillo de harina amasado con huevo, leche, azúcar, etcétera. // Arg. En la reg. de Cuyo, carne vacuna blanda, especial para el horno o para estofado, que se extrae del cuarto trasero del animal. En el norte del país, pan hecho con harina y grasa, generalmente en horno de barro, que a veces lleva chicharrones. // Col. (Ant., Cesar, C. Atlá., Bol., Mag., Stders. y Sucre). Masa de maíz, de yuca o de plátano, de medianas porciones cilíndricas, envueltas en hojas de maíz

o tusas, de plátano o de bijao, hervidas. // Venez. Porción de masa de maíz tierno o de maíz pilado y cocido, que se prepara con grasa y sal; se le da forma oblonga y se hierva, a veces envuelta en hojas de maíz. // Preparación idéntica de forma diversa y rellena de guiso. // Igual preparación a la anterior, mezclada con chicharrón y granos guisados; se cuece envuelta en hojas de cambur o de maíz tierno.

chango. Pan. En este país se hace con maíz tierno.

- de coco. Col. (C. Atlá.). De la masa del bollo limpio, preparado con coco rallado, anís en grano, queso rallado y azúcar.
- de tajada. Ecuad. Preparado de plátano maduro macerado, enterado y ahumado, envuelto en las hojas de este. Peculiar de la costa ecuatoriana.
- maimón. Esp. Roscón de masa de bizcocho. // Mazapán relleno de conserva.
- miña. Cuba. Masa de harina de maíz cocida, rellena con dulce y envuelta en hoja de plátano como el tamal común.
- negrito. Preparado con maíz mo-

- rado seco y un poco de azúcar o panela.
- BOLLORÍA** Col. (C/gena de Indias). Preparación dulce consistente en tiritas de plátano verde, secadas al sol o al horno suave, enriquecidas con un melado de panela y algo de leche de coco hasta que tomen punto.
- BOMBA** Pastel helado que mezcla compuestos de sabores variados. // Arg. y Uru. Pastelito elaborado con una masa de harina, huevo, agua y manteca, que se hornea y se rellena de dulce, generalmente crema pastelera, crema de chocolate o dulce de leche.
- BOMBAZO** C. Rica. Trago de licor.
- BOMBÓN** Confite de chocolate o azúcar, que en su interior suele contener licor o crema. // Vasija de caña usada en Filipinas, destinada a contener líquidos. // Cuba. Especie de cucharón mayor que la bomba de batir que usan en los ingenios.
- BOMBOTÓ** P. Rico. Besito o dulce seco hecho de harina de trigo.
- BONASÍ** Cuba. Pez abundante en los mares antillanos, cuya carne es muy apetecida por los gastrónomos.
- BONDARROY AU FOIN** Llamado también *pithiviers au foin*, es un queso francés de pequeño formato, blanco y picante, con una corteza grisácea de color grisáceo, recubierta de heno.
- BONDIOLA** Arg. Fiambre que se prepara con lomo de cerdo.
- BONETE** C. Rica. Una clase de pan dulce.
- BONIATILLO** Cuba. Manjar criollo de dulce a base de boniato o batata, del cual hay variantes con naranja, coco e inclusive con queso crema, mantequilla, yemas de huevo, etcétera, pero con la constante del boniato.
- BONIATO** Cuba y P. Rico. *Batata*. // R. Dom. Clase de ají dulce. En el taíno de las Antillas, el vocablo «boniato» se aplicaba a variedades dulces suaves de frutos, de raíces o tubérculos comestibles.
- BONITÍSIMAS** Ecuad. Tortilla a base de maíz, rellena con papas cocidas y queso, asadas en un sartén o tiesto de barro. Se sirven calientes, acompañadas con salsa de choclos.
- BONITO** Pez de carne semejante a la del atún; abacora; albacora.
- BONNE FEMME** Fr. Se denominan así a ciertos guisos que en España suelen llevar los nombres de «a la casera» o «a la aldeana». Se tra-

ta de una cocina preparada lentamente, sencilla, familiar o rústica, cuyos platos suelen servirse en el recipiente de cocción —olla, cazuela, etcétera—. // Aplícase también a diversa preparación de pescado, granos, pularda, aves e inclusive a cierta sopa.

**BOÑATO** Arg. Papa dulce o batata.

**BOONCHI** Alubias muy populares en las Antillas holandesas, caracterizadas por su tamaño y buen gusto.

**BOQUERÓN** *Anchoa*. Pez de cuatro pulgadas de longitud, comprimido, de boca grande, verdoso por el dorso, y con los costados y el vientre plateados. Se pesca en todos los mares. Los mejores son los del Mediterráneo. Grandes cantidades se conservan por medio de la salazón —la llamada anchoa— o en aceite. La anchoa se utiliza comúnmente en entremeses, salsas o en forma de pasta.

**BOQUILLAS** Instrumentos, casi siempre de latón, de forma cónica, que se adaptan a la manga pastelera. Pueden ser redondas, ovaladas, lisas y acanaladas, según el uso.

**BORBOTAR; BORBOTEAR** Brotar o hervir el agua impetuosamente o

haciendo ruido.

**BORDELAISE; BORDELESA** Fr. Salsa derivada de la española con la adición de vino tinto.

**BORDELESA, A LA** Fr. Dícese de las viandas magnificadas con la clásica y exquisita salsa bordelesa.

**BORDURA** Dícese en cocina de los adornos sobre el borde de una fuente. Se pueden elaborar con frutas, hortalizas, costrones de pan y purés. // En francés, *bordure*.

**BORE** Col. Planta de tubérculos comestibles.

**BOREKAS** Empanadillas de origen turco, pero adoptadas por la cocina sefardí. Se hacen con una masa preparada con harina, aceite de maní o maíz, agua y sal, rellenas con diferentes farsas, según las hierbas o especias que se requiera combinar, la carne, las espinacas, las berenjenas, las papas o el queso. Las *borekas* se sirven con aperitivos y ensaladas, antes de las comidas o como comida ligera.

**BORGOÑA** Antigua provincia de Francia Central, hoy dividida en varios departamentos y famosa por sus vinos tintos, como *beaujolais*, *chablis*, etcétera.

**BORGOÑONA** Salsa derivada de la española, con champiñones y vino tinto. // Chile. Vino mezclado con trozos de frutilla, chirimoya o durazno, y azucarado.

**BOROJÓ** Col. y Perú. Fruto del árbol del mismo nombre, propio de las zonas cálidas y húmedas como las de las costas colombianas sobre el Pacífico. Abunda en la reg. del Chocó, atribuyéndosele virtudes afrodisiacas. El fruto tiene una forma bastante redondeada, de unos 10 cm de diámetro, y su pulpa aparentemente es poco atractiva, pero de sabor agradable, próximo al del tamarindo, sin su acidez. Es empleado casi siempre en sorbetes, refrescos y conservas.

**BORONA; MORONA** Amer. Parte menuda que se desprende del pan o de otros alimentos, al partirlo o desmenuzarlo. // Esp. En varias provincias, pan de maíz. // Migaja de pan.

**BORONÍA** Comida a base de berenjena y plátano maduro. Originalmente era un guiso de berenjenas, tomates, calabazas y pimientos, todo mezclado y picado, que se ofrecía en los días en que se prohibía co-

mer carne. Se usaba también la voz *alboronía, moronía, o almoronía*; en todo caso, es de procedencia árabe.

**BORONILLA** Cuba. Añicos, pulverizado. Se dice especialmente al tratar del pan, galletas o alimentos análogos.

**BORSCHTSCH; BORTSCH; BORSCH** Sopa muy popular en Polonia y Rusia, preparada con remolacha, carne de res, repollo, papas, etcétera. Al servirla, se enriquece con crema agria.

**BORUGA** Col. (Valle). Leche recién ordeñada que se cuaja sobre un fondo de panela y limón; especie de kumis que suele tomarse tibio y espumoso. // Cuba. Requesón que, una vez cuajada la leche, sin separar el suero, se bate con azúcar y se toma como refresco.

**BORUGO** Col. En algunos sitios del país, roedor muy estimado por su carne exquisita.

**BORUJO** Masa que resulta del hueso de la aceituna después de molida y exprimida.

**BORRA** Sedimento espeso que forman algunos líquidos; heces de vino, aceite, etcétera. // Cordera de un año.

- BORRACHERA** Efecto de emborracharse. // Orgía.
- BORRACHO** Se refiere a los dulces u otros manjares que llevan vino o licor como ingrediente. // *Bizcocho borracho*. // Persona que toma licor en exceso. // C. Rica. Especie de pastelillo dulce, redondo y rojo, compuesto de dos capas unidas por algún tipo de jalea.
- BORRAJA** Planta borraginácea, originaria de África. Se le consume en ensaladas o hervida, como verdura. Sus flores frescas se mezclan en las ensaladas para darles mejor sabor. // Esp. En Mallorca, con las mismas hojas, recién arrancadas y bien lavadas, se hacen unos buñuelos de muy agradable sabor.
- BORRASCA** *Orgía*, festín con excesos.
- BORREGO, A** Cordero o cordera de uno a dos años.
- BORRO** Cordero que pasa de un año y no llega a dos. // Cordero grande y castrado. // Dícese del ganado machorro en las ovejas.
- BOSTÓ** Méx. En el oriente de Tabasco, tamal de pescado envuelto en momo o muste, que se asa al rescoldo con brasas encima.
- BOTA** Recipiente de cuero u otro material similar, que remata en un cuello con boquilla por donde se llena de vino y se bebe. // Cuba o tonel que sirve para guardar vino u otros líquidos.
- BOTAGUEÑO** Cierta embutido de asadura de puerco.
- BOTANA** Méx. Bocado de jamón, queso, aceitunas, etcétera, que se come entre copa y copa de licor. // Col. *Picada*. // Esp. *Tapas*. // Venez. *Pasapalo*.
- BOTARGA** Antig. Una clase de embutido, embuchado.
- BOTE** Recipiente pequeño, comúnmente cilíndrico, que sirve para guardar alimentos, etcétera. // *Pote, lata*. // Méx. Sopa de Jalisco, preparada con carne de res y cerdo, verduras y pulque.
- BOTELLÍN** Bombona de vidrio, especialmente para reservar agua o vinos. // Ú. t. en México.
- BOTIFARRA** *Butifarra*.
- BOTIJA** Vasija de barro mediana y redonda, de cuello corto y angosto para contener agua, vino, etcétera. // Col. Medida equivalente a 40 libras. // Cinco puños de arroz.
- BOTIJO** Vasija de barro poroso, a un

lado con una boca por donde se llena y en la parte opuesta un pitón para beber. // Col. Botijón.

**BOTIJUELA** Amer. Corrupción de botija, vasija de barro mediana y redonda, en la que durante la época colonial se traía el aceite y otros líquidos. // Venez. Unidad de medida equivalente a ocho botellas de manteca de cochino o de aceite de coco.

**BOTIL** Méx. Nombre que en el estado de Chiapas se da a una especie de frijol negro grande que se cultivaba en la región.

**BOTILLERÍA** Casa o tienda donde se preparan y venden bebidas heladas. // Chile. Venta de vinos o licores embotellados.

**BOTILLERO** El que hace o vende bebidas heladas. // Persona que se ocupa de la mezcla de vinos y licores en bares, restaurantes y cafeterías.

**BOTILLO** Bota pequeña que sirve para llevar vinos.

**BOTO** Arg. Una clase de morcilla, chorizo. // Cuenco pequeño para echar vino, aceite u otro líquido. // Tripa de vaca llena de manteca.

**BOTÓN DE GATO** Arg. Cierta clase de uva de granos gordos y claros.

**BOTTARGA** Ita. Producto elaborado con huevas de pescado, tal las de atún o las de mújol, utilizado como condimento de pastas, entre otros usos. // *Bottarga di tonno*. Esta especialidad, también llamada *caviar siciliano*, está compuesta de huevas de atún, saladas y prensadas cuidadosamente. La *bottarga* se corta en rodajas y se puede consumir cruda, frita o al vapor.

**BOTÚA** Cuba. *Botuba*.

**BOTUBA; BOTÚA; BUTÚA; BUTUBA** Cuba. La comida, los alimentos, el sustento, en lenguaje familiar.

**BOTUTO** Venez. Caracol del mar Caribe, de carne comestible, con una concha de 20 a 25 cm. Se prepara sancochado para consumirlo con jugo de limón, en ensaladas, guisos y consomé.

**BOUCHÉE** Fr. Bocado. Volován, pastelillo relleno.

**BOUCHONNÉ** enol. Se refiere al olor de carácter particular que recibe el vino producido por un corcho afectado.

**BOULER** past. Fr. Redondear una pasta para darle forma de bola.

**BOULGUR** Es una sémola gruesa de trigo que tiene como ventaja frente



a este su rápida cocción.

**BOUILLABAISSE; BULLABESA** Fr. Plato típico del puerto de Marsella y de la costa Mediterránea. Célebre mundialmente. Para su correcta preparación se emplean pescados de carnes firmes, o los que se llaman de roca —pargo, róbalo, sierra, etcétera— en las regiones del Caribe, amén de trozos de langosta. Prácticamente es un guiso de pescado a base de cebolla, tomates y hierbas aromáticas como hinojo, perejil, laurel, así como pimienta y azafrán. Las carnes se sirven separadas del caldo, junto con la salsa *rouille*, preparada con ajo, pimentón y yemas de huevo. // Estofado de pescado que contiene cinco o seis clases de mariscos cocinados en vino, especias y azafrán.

**BOUILLON** Fr. Caldo más o menos concentrado que se obtiene por cocción en agua, de carnes o huesos con verduras y aromáticas.

**BOUQUET** enol. Compleja mezcla de olores, perfume y fragancia, característico del vino tinto.

**BOUQUET GARNI** Fr. Ramillete de hierbas aromáticas atadas con cordón de cocina. Pueden figurar entre

ellas el perejil, el laurel, el romero y otras muchas; utilizado en la preparación de salsas y caldos, guisos, etcétera.

**BOURBON** Whisky elaborado en Estados Unidos, de 40° a 50° de alcohol, obtenido del maíz fermentado y destilado, envejecido en barriles de roble. Originariamente se produjo en el condado de Bourbon, Kentucky.

**BOURGHOUR** Antig. Una clase de grano empleado en la cocina árabe que se molía poco y, después de cocinarlo, se secaba al sol. Se utilizaba como guarnición.

**BOURGUIGNONNE** (*fondue bourguignonne*). Forma de preparar el clásico plato suizo, consistente en una ollita con aceite caliente sobre un reverbero, en la que se introducen trozos de carne en pinchos de madera. Una vez cocidos al gusto, se pasan por diferentes salsas. También se hace con langostinos, vegetales, etcétera.

**BOURRIDE** Plato típico de la cocina provenzal, hecho a base de pescados y hortalizas, que se mezcla con yemas de huevo y alioli. Se sirve con rebanadas de pan por aparte.

**BÓVIDO** Familia de mamíferos rumiantes que comprenden los bueyes, antílopes, búfalos, etcétera.

**BOVINO** Perteneciente o relativo al toro o a la vaca. Se dice de todo mamífero rumiante, con el estuche de los cuernos liso, el hocico ancho y desnudo y la cola larga con un mechón en el extremo. Son animales de gran talla y muchos de ellos están reducidos a domesticidad.

**BOXERS** *Algarroba*. Fruta fresca o seca de Oriente que se come en la fiesta de *Hamisha Asar B'Shevat*. Es muy abundante en Israel.

**BOZOROLA** C. Rica. Residuos del café que quedan en la bolsa después de colado. // Cualquier residuo, no sólo de café, que queda en un colador.

**BRAISER** Fr. Cocer a fuego lento. Inicialmente se hizo sobre brasas —*braise*—. Se aplica a la carne que necesita cocerse relativamente a fuego lento por largo tiempo en un poco de caldo, o en el caso de las legumbres en su propio jugo. El líquido agregado va generalmente hasta la mitad, o cubre al ras el alimento en preparación.

**BRAMANTE** Hilo grueso. // Cor-

del fino de cáñamo utilizado para atar carnes.

**BRANDADE** Fr. Pasta de origen provenzal, preparada con migas de bacalao, aunque a veces la elaboran con otro pescado. Es suave y blanca por trabajársele con aceite de oliva, crema de leche, o leche y ajo. // Brandada.

**BRANDADE DE BACALAO** Fr. Especialidad de Nimes. La *brandade*, en provenzal, significa remover; es un puré o una pasta de bacalao mezclado con aceite y leche. En Marsella y en Tolón, se le añade ajo machacado. Cuando se adiciona puré de papas, forma el nombre de *parmentiere de bacalao*.

**BRANDY** Ing. Aguardiente parecido al coñac que se obtiene por un proceso de transformación del vino y que se trata en toneles.

**BRANDY DE CEREZA** Licor de cerezas, de sabor dulce y con un *bouquet* afrutado.

**BRAQUIÁSPALO** Dícese de los animales con apariencia de molusco bivalvo. Tiene el cuerpo protegido por dos valvas, una dorsal y la otra ventral.

**BRAQUIÓPODO** Dícese de los ani-

males marinos, de concha bivalva, provistos de dos brazos arrollados en espiral.

**BRASEADOR** Cazuela o sartén para brasear.

**BRASEAR** Técnica de cocción, cuando de carne y aves algo duras se trata, aunque también de ciertos pescados y hortalizas. Para el caso, las carnes o aves se doran, agregándoles después trozos de hortalizas y hierbas aromáticas y, muchas veces, vino y un poco de caldo. Su tratamiento se efectúa en una brasera o una cacerola tapada para que se cocinen lentamente en el horno o sobre el fuego. Esta forma de cocción se llama *braseado*.

**BRASERA; BRAISIÈRE** Fr. Utensilio adecuado para brasear.

**BRASSERIE** Fr. Sitio donde expenden cervezas y ofrecen un menú ligero con especialidades de la región. // Fábrica de cerveza.

**BRASSICAS** Término genérico para denominar las coles, tales como «berza», «coliflor», «brécol», «repollos de Bruselas», «colirrábano», etcétera.

**BRATEN** Alem. Asado, estofado.

**BRAWN** Ing. Especialidad elaborada

con la carne de la cabeza del cerdo, las piernas y la lengua del mismo que, una vez picadas y cocidas, se moldean.

**BRAZO DE GITANO** Pastel elaborado con un bizcocho muy fino, untado con crema o mermelada, y enrollado sobre sí mismo.

**BRAZO DE REINA** Col. y Chile. Pastel de bizcochuelo y manjar blanco en forma de cilindro.

**BRAZO** Una de las varias divisiones del agitador en una máquina mezcladora para pan.

**BRAZUELO** Parte de las patas delanteras de los mamíferos, comprendida entre el codo y la rodilla.

**BREBAJE** Bebida, y en especial la de aspecto o sabor desagradables.

**BRECA** Pez teleósteo marino, con las aletas azuladas y cuya carne es muy apreciada.

**BRÉCOL** En italiano, *broccoli*. Variedad de la col, con hojas más oscuras y no apiñadas como en la común.

**BRESAOLA** Originaria de Lombardía, Italia. Consiste en un filete de carne secado al aire fresco durante dos meses aproximadamente y cortado en forma delgada. Va rociado con aceite de oliva y jugo de limón. Se sirve como antipasto.

**BRETONA, A LA** Manera de preparar algunos platos, especialmente de carne, con guarnición de frijoles blancos y condimentado con tocino y cebollitas.

**BRETZEL; BREZEI** Fr. Masa en forma de rosquilla o de nudos, de origen alsaciano, crujiente y espolvoreada con sal gruesa, granos de cominos y horneada hasta que queda dura y dorada. Sirve como aperitivo o para tomar cerveza.

**BREVA** Fruto del *brevo*.

**BREVO** Col. Arbolito de la familia de las Moráceas, cuyos frutos tienen forma de pera. Estos se preparan solamente verdes, con miel de panela o azúcar, aderezados con rajitas de canela o corteza de naranja. En veces, van rellenos de arequipe.

**BRICK** Ing. Aplícase a un queso elaborado en Wisconsin, Estados Unidos, caracterizado por su aspecto mohoso y una corteza parda rojiza, suave y de pasta amarillenta.

**BRIDAR** Coser o atar un ave para armarla. // *Embridar*. Pasar un *bramante* a través de los miembros de un ave, para mantener su forma durante la cocción. // En francés, *brider*.

**BRIE** Universalmente acreditado y el más imitado de todos los quesos franceses, después del *camembert*, al que, sin embargo, supera en antigüedad, pues hay documentos que demuestran la existencia de *brie* en el siglo XIII. Su pasta es cremosa y cuando está a punto debe oler a fruta o a hongos frescos, es decir, un olor agradable. Su sabor es delicado.

**BRIE DE MEAUX** *Brie fermier*. Queso artesanal, elaborado en la Isla de Francia con leche de vaca sin pasteurizar. Tiene un olor muy afrutado y madura durante cinco o seis semanas.

**BRIGADA DE COCINA** Grupo de empleados que trabajan en la cocina de hoteles y restaurantes.

**BRIGADEIRO** Bra. Dulce que no puede faltar en las fiestas infantiles, a base de leche condensada, chocolate en polvo, mantequilla y huevo. Después de cocinado, se hacen unas bolitas que se pasan por chocolate granulado y se ponen en moldes de papel.

**BRIK** Cierta empanadilla que se elabora en los países del Magreb —Túnez, Argelia, Marruecos—, con un hojaldre típico. Después de rellenas

y fritas, resultan crujientes.

**BRILLAT-SAVARIN** Bely, 1755–París, 1826, gastrónomo francés. Es autor de *Fisiología del gusto*. Por su filosofía sibarítica y aforismos sobre el arte de la mesa, es libro clásico del buen comer.

**BRILLO** Aspecto brillante del grano de un producto horneado. // Jarabe usado en rollos dulces y de fruta a fin de mejorar el aspecto y darles un recubrimiento protector de azúcar. // El término también se aplica comúnmente al lustre o aspecto rico de la corteza del pan.

**BRIN** Brizna o hebra del azafrán, *croco*.

**BRINQUÑO** Dulce menudo y muy delicado, originario de Portugal.

**BRÍÑOLAS** Especie de ciruelas pasas, de un sabor exquisito.

**BRIÓN** Griñón, variedad de melocotón.

**BRIOCHE** Fr. Pastelillo de fina textura y preparado en forma especial con huevo, mantequilla, harina de trigo y levadura de panadería. En forma de corona, es uno de los pasteles regionales más conocidos en Francia. Se ofrece casi siempre a la hora del desayuno o con el té.

Cuando va aderezado con avellanas, uvas pasas y peras secas, se sirve al momento de los postres.

**BRISA** El orujo de la uva. // Cuba. Fuerte irrisación de hambre.

**BRISE** Cierta pasta quebrada que es utilizada en la elaboración de tartas.

**BROA** Cierta tipo de galleta o bizcocho.

**BROCHE, A LA** Asar carnes o aves en un pincho, apoyado sobre un soporte giratorio cerca del fuego.

**BRÓCULI** De la misma familia de la coliflor pero de color violáceo. // *Brécol*.

**BRODIO** Forma primitiva de bodrio, caldo sobras para los pobres.

**BROETE** Esp. En los siglos XVI a XVIII, caldo con carne, huevos o almendras. También con el nombre de *brodete*.

**BROIL** Ing. Carne asada a la parrilla. // Calentar con exceso. // Asar al horno directamente bajo el fuego.

**BROLIO** enol. Viñedo antiguo y famoso, situado en el distrito italiano de Chianti, en la Toscana. El vino que produce es robusto y de larga vida.

**BROMATOLOGÍA** (del griego *brooma*, *bromatos*, ‘alimentos’, y *graphoo*, ‘des-

- cubrir'). Tratado de los alimentos. Ciencia que trata de los alimentos.
- BROMATÓLOGO** El que profesa la bromatología o tiene en ella especiales conocimientos.
- BROQUETA; BROCHETA** Pincho de metal o madera que se emplea para ensartar las carnes, aves, mariscos, etcétera, que se destinan al asador. // Aguja o varilla para asar pequeños trozos de carne, ensartándolos en ella e intercalando guarniciones diversas.
- BROTE** Yema o renuevo que empieza a desarrollarse de una planta o semilla, como las de la soja o soya, de donde salen las llamadas raíces chinas. // Migaja, pizca, porción escasa de algo.
- BRÓTOLA** Pescado de carne muy fina de la C. Atlá. de Suramér., primo de la *merluza*.
- BROTSSUPE** En Alemania y Austria, sopa de pan hecha con la mitad de pan negro y la mitad de pan blanco, empapado en zumo de manzana, cocida con vino, pasas y especias.
- BRÓTULA ROSADA** Pez del Pacífico colombiano, cuyos filetes son de carne delicada. Se le conoce también como «róbalo del Pacífico», «corvina de roca», «corvina colorada», «culifloja» y «congrío con escamas». En otros países, con el nombre de «congrío rosado».
- BROYER** past. Fr. Pasar por un molino, almendras, nueces con azúcar, a fin de obtener una pasta o un polvo.
- BRUNCH** Combinación de las voces inglesas *breakfast*, desayuno, y *lunch*, almuerzo ligero. Se acostumbra servir esta forma de comida entre las 11:00 a. m. y las 3:00 p. m presentada en un bufet con viandas calientes y frías. El *brunch* se ha hecho popular, especialmente los domingos, tanto en los restaurantes como en los hogares.
- BRUNO** Ciruela negra y pequeña que se cultiva en el norte de España.
- BRUNOISE** Fr. Legumbres, carnes, etcétera, cortadas en dados pequeños —2 mm por lado—. Se dice *en brunoise* y se usa para servir con los consomés y ciertas sopas.
- BRUSCATE** Esp. Cierta guisado antiguo de asadura de carnero o cabrito.
- BRUSCHETTA** Ita. Tostada de pan untada con ajo y bañada con aceite de oliva virgen, especialidad de Roma. Hay también otras variedades con salami, anchoas, tomates,

quesos, etcétera.

**BRUSCO, A** Col. (Cas.). Planta de la familia de las Liliáceas. Su fruto, que es una vaina alargada, guarda en su interior varias semillas pequeñas, redondas y de color negro, que tostadas, se utilizan para preparar una bebida que reemplaza al café.

**BRUT** enol. Fr. La mejor clasificación de champaña, extra seca. // Término empleado en los vinos espumosos. Indica presencia reducida de azúcar: de 0 a 15 gr/l.

**BUCÁN** Antig. En el Caribe, hoguera de ramas y hojas verdes para ahumar carne en barbacoa, que hacían los indígenas, procedimiento que se conservó con preferencia de ramas y hojas de guayaba.

**BUCATINI** Ita. Macarrones largos, como los espaguetis.

**BUCHE** Bolsa membranosa que comunica con el estómago de las aves. En algunos animales cuadrúpedos, el estómago, los cuales, como en el caso de la gallina y el cerdo, debidamente preparados o fritos, se comen.

**BUCHE** Venez. Planta globosa de flores rosadas que crece en sitios muy secos. // Fruto de esta planta. Es comestible y de color rojo. // Se dice

del maíz poco pilado.

**BUCINO** *Buccino*, caracol marino, de concha pequeña y abocinada, cuya carne es comestible y utilizada en guisos, encurtidos, etcétera. Abunda en el Atlántico.

**BUCÓLICA** Alimento, comida.

**BUDARE; BUDALE** Col. y Venez. Plancha circular de hierro o barro cocido, semicónica, en la que se extiende y cuece la arepa, la cachapa o el cazabe. Sirve igualmente para tostar los granos de café y de cacao. // Venez. *Aripo*.

**BUDIN** (der. del inglés *pudding*). Preparado culinario, dulce o salado, a base de diferentes elementos cocidos al baño de María o al horno. Se hace con pescados, aves, carnes, con vegetales, o frutas.

**BUDINERA** Recipiente, casi siempre de cobre o hierro estañado en que se hace el pudín.

**BUDIÓN** Pez teleósteo, del suborden de los acantopterigios, caracterizado por los dobles labios carnosos que cubren sus mandíbulas. Es de forma oblonga y está revestido de escamas. Se hallan varias especies en las costas de España y su carne es bastante apreciada.

- BUÉE** Fr. Vapor producido por la cocción durante el horneado.
- BUÉY** Macho vacuno castrado, que de 5 a 7 años es alimentado con hierbas. En muchos países, su carne es apetecida.
- de mar. Crustáceo braquiópodo comestible, de caparazón oval granuloso cuyo primer par de patas acaba en potentes pinzas.
- BUFFALYPSO** El *buffalypso* es el resultado de un cruce muy selectivo de varias especies de búfalos hídricos domesticados, realizado por el doctor Steve Bennet, uno de los veterinarios más famosos de Trinidad. Su carne es de gran calidad y el nombre está compuesto a partir de las palabras inglesas *buffalo* y *calypso*, la música creada en Trinidad.
- BUFFET** Fr. Mesa donde se sirven licores, refrescos, alimentos fritos, calientes, dulces, etcétera, en los bailes y otras reuniones. // Muebles de comedor, especie de armario para guardar las vajillas finas y demás servicios de mesa.
- BUL** Cuba. Curioso refresco a base de cerveza, gaseosa de limón, azúcar y jugo de limón, bien mezclados, servido en vasos largos con cubos de hielo. // Méx. En Yucatán, nombre vulgar del frijol común, o frijol negro.
- BULBOS** Clasificados dentro de las hortalizas; aparecen ajos, cebollas, puerros, cebollitas francesas, etcétera.
- BULEMAS** Delicadas empanadillas de la cocina sefardí, hechas con harina de trigo, puré de papa, huevo, queso, etcétera.
- BULGUR** Trigo germinado, desecado y triturado. Se consume como cereal.
- BULIMIA** Enfermedad que consiste en padecer un hambre insaciable.
- BULL SHOT** Ing. Bebida helada, elaborada con la combinación de caldo de res, vodka, *worcester sauce*, unas gotas de tabasco y angostura. Se ofrece con hielo, adornado con limón, espolvoreándose finalmente con sal de apio.
- BULLIR** Producir un líquido burbujas al ser calentado hasta la temperatura necesaria.
- BULLONAR** (var. de *bullonear*). Arg. Comer una persona alimentos.
- BUNIATO** Cuba. Nombre usado algunas veces por el de *boniato*. // *Batata*.



**BUÑA** Col. Mermelada que los araucanos hacen de papa medio pasada, frita o asada.

**BUÑUELO** Preparación esférica de tamaño mediano, tomada de masa de harinas bien preparada, que luego se fríe en aceite o manteca caliente hasta que dore; algunas se bañan con miel o jarabes. También se hacen con pescado o mariscos. // Col (Ant.) Golosina hecha a base de queso y harina de maíz, en forma de bolas y fritas en aceite. En C/gena de Indias, se elaboran con frijoles blancos cabecita negra, los que limpios, molidos y batidos con la mano, se convierten en una masa suave y esponjosa. En cucharadas, se llevan al aceite caliente hasta que doren. // C. Rica. Torta frita hecha a base de yuca, masa y miel. // Méx. Fritura dulce elaborada con harina de trigo, agua, sal y manteca, que estirada se moldea. Luego se fríe en manteca o aceite y se espolvorea con azúcar o baña con miel de abeja o piloncillo, aunque también se conocen los buñuelos en forma de bola u ovalados. // Ecuad. En la Sierra, se prepara cociendo la masa de harina de maíz o trigo, batiéndola luego

con abundantes huevos y friéndola. Se sirve con una miel aderezada con canela, flor de azahar, etcétera. Es plato especial de Navidad. // Venez. Bola pequeña de masa de yuca o apio molido y ligado con azúcar, huevo y queso. Se fríe y se ofrece con melao.

**BUÑUELOS PICAROS** Col. (C/gena de Indias). Frituras de yuca en forma de O, de un dedo de grueso, que se pasan finalmente por azúcar.

**BUQUÉ** enol. (del francés *bouquet*). Compleja mezcla de olores y fragancias, característica de los vinos de buena calidad que se manifiesta al descorcharlo y entrar en contacto sus esencias con el aire.

**BURA** Méx. Venado de las montañas; se asemeja mucho al ciervo europeo.

**BURÉN** Antig. Vasija tendida de barro cocido, para tostar el cazabe y otras tortas. Es el *budare* de Venezuela, y el *comal* de México. Hoy se hace en planchas de hierro.

**BURÍ** Palma que se cría en Filipinas, cuyo fruto sirve para preparar un licor suave.

**BURUCUYÁ** Par. y Río de la Plata. Pasiflorácea, conocida por *grana-*

*dilla*. // Bol. *Pachío*. // Col. *Badea*.  
// Venez. *Parcha*.

**BURUJO** Bola o plasta redonda que se forma, cuando no se bate bien un líquido que se está espesando con harina, fideos, etcétera. // *Orujo*.  
// Lo que queda de la aceituna después de molida y exprimida.

**BURUJÓN** Aumentativo de *burujo*.

**BURUNDANGA** Amer. P. Rico. Aplícase a cosas del comer, viandas del país, en el sentido de mezcla e intención desvalorativa. // Plato en que entran diferentes hortalizas.

**BURUQUENA** Car. Cangrejo pequeño de las orillas de los ríos, así llamado en la isla de Borinquen, nombre indígena de la isla de Puerto Rico. Se utiliza en la preparación de arroces o sopas.

**BURUSA; BURUZA** Venez. Migaja. Porción pequeña de una cosa, especialmente de alimentos.

**BURUSCA** C. Rica. Migaja, pedazo.

**BURUSEAR** Venez. Comer con desgano e inapetencia.

**BURRIDA** Ita. Sopa de pescado, con cuerpo; especialidad de Génova, preparada con hortalizas, variedad de pescado, mariscos, y aderezado con perejil, orégano, vino blanco

seco, etcétera.

**BURRITA** Méx. Antojito popular del estado del Norte, consistente en cualquier alimento preparado y envuelto en una tortilla de harina enrollada, cuyos bordes se doblan hacia adentro para que todo el relleno quede hermético. También se le conoce como «burro», «burra» o «burrito».

**BURRUCHA** C. Rica. Arroz y frijoles con una tortilla encima.

**BUSAQUE** Antig. Relleno de los manjares // Antig. Guiso de conejo, que primero se asa, luego se sofríe en trozos y posteriormente se guisa con almendras, especias y pan tostado, mezclado con los jugos del conejo y añadiéndole algo de agraz.

**BUSECCA** Con este nombre llaman en Italia a la tripa, el callo o el mondongo. // Arg. Guiso de porotos, papa y mondongo, condimentado básicamente con pimentón.

**BUSECCA ALLA MILANESE** Ita. Cortada la tripa en tiritas, como en forma de tallarines, es una especie de guiso preparado con cebolla, fríjoles blancos, tomate enlatado, apio picado, zanahorias también picadas, nuez moscada y hojitas de salvia.

**BÚTAGO** Col. (Ant.). Nombre de

un género de plátanos. // Familiarmente, plátano. // (Llanos O.). Topocho.

**BUTIFARRA** Arg. Especie de salame ordinario. // Col. (C. Atlá.). Embutidos a base de carne, tocino, pimienta picante, pimienta de olor, etcétera, que luego se aprietan a cierta distancia para darle una forma redonda. // Esp. Embutido de carne de cerdo que se hace principalmente en Cataluña, Baleares y Valencia. // Perú. Pan dentro del cual se pone un trozo de jamón y un poco de ensalada.

**BUTIFARRÓN** P. Rico. Vianda, de la cual hay algunas versiones, consistente en carne molida, aderezada con jamón, algunas veces, miga de pan humedecida, pimienta verde, ají dulce, cebolla, huevo, etcétera; se envuelve y se cocina en papel parafinado o un molde de pírex.

**BUTIRO** Variante regional y arcaica

de mantequilla obtenida de la leche batida. // En Italia Meridional, queso típico en cuyo interior se encuentra una nuez de mantequilla.

**BUTTERKÄSE** Su nombre significa literalmente *queso mantecoso*, aunque dada su suavidad, también se llama *damenkäse*, *queso de dama*, y se fabrica en todas las regiones alemanas. Su pasta es clara, de color amarillo pálido; puede tener o no tener ojos, que en caso de existir son de tamaño irregular; su corteza puede ser dorada o rojiza. Es un queso muy suave y mantecoso, delicado, sin olor y bastante insípido.

**BUYO** Mixtura hecha con el fruto de la areca, hojas de betel y cal de conchas, que mascan los naturales del Extremo Oriente.

**BYRRH** Aperitivo francés a base de un mosto fuerte de uvas, extractos de quinina, hierbas y frutas.

## BACALAO A LA CATALANA

6 personas

*400 gr de bacalao*  
*400 gr de papa sabanera*  
*150 gr de tomate, picado*  
*2 dientes de ajo*  
*50 gr de almendras, peladas y tostadas*  
*50 gr de piñones*  
*3 ramitas de perejil*  
*Harina de trigo*

Desale el bacalao, cambiándole 2 o 3 veces en agua fría desde la víspera. Córtelo en trozos medianos y deles un ligero hervor para retirarle las espinas, de manera que quede limpio. Séquelos con un limpión.

Coloque en una sartén aceite de oliva y cuando esté caliente, pase los trozos por harina y dórelos ligeramente. Una vez que han tomado color, retírelos de la sartén y consérvelos en un plato.

En la misma sartén, sofría el tomate picado y, mientras tanto, maje en un mortero los dientes de ajo junto con las almendras tostadas, los piñones y las ramitas de perejil picado, hasta conseguir una pasta. Seguidamente llévela a la sartén con  $\frac{1}{2}$  taza de agua caliente, dejando que cueza durante 10 minutos a fuego suave. A continuación, adiciónale las papas, peladas y cortadas en trozos medianos, no sin poner  $\frac{1}{2}$  taza más de agua caliente. Cocínelas aproximadamente durante 15-20 minutos —verifique con un palillo si están blandas—, luego de lo cual debe añadir el bacalao, terminando de cocinarlo a fuego lento durante 5-8 minutos. En caso de que se haya evaporado mucho el agua, adiciónale unas cucharadas más. Sírvalo caliente.

# ■ C

## ■ EL HORNO DEL PAN —FRAGMENTO—

El horno era una bóveda de barro y de ladrillo levantado al amparo de un techo, como un cono con una cruz amiga, que enclavada en el vórtice hacía que los leños ardiesen sin peligro para caldear el ámbito de esa cárcel doméstica. Temprano comenzaba la faena, y el horno libre ya de ceniza y dorado por dentro como una gruta llena de lámparas votivas, cocía el pan benéfico, transfigurando el trigo en una operación de misterio eucarístico. El horno respiraba como un pulmón atlético que esparcía fragancia vital, y en cada soplo anticipaba él su clemencia nutricia. Los niños del contorno, falange desahuciada, mariposas de harapos salidos del pantano llegaban con las manos ansiosas e imploraban el pan de cada día, que era repartido

LÁCYDES MORENO BLANCO

con fácil abundancia, como si el horno fuera  
la casa de un patriarca que nutriera a una tribu.

RAFAEL MAYA RAMÍREZ  
Colombiano

**CAÁ** (voz guaraní). Hierba, especialmente la yerba mate. En Suramérica, nombre vulgar del árbol del mate y, por extensión, sus hojas tomadas en infusión.

**CABALLA** Pez teleosteo marino, de cuerpo compacto y alargado, cuya carne es muy apreciada. // *Estor-nino*.

**CABALLEROS POBRES** Col. (C/gena de Indias). Rebanadas de pan horneadas o fritas, sin corteza, untadas de mantequilla y remojadas en leche con azúcar y vino, bañadas luego discretamente por encima con huevo batido y espolvoreadas con un poco de canela antes de dorarlas.

**CABANGA** Pan. Dulce endurecido que se corta en pedazos rectangulares, preparado con papaya verde, guayaba, coco, leche, raspadura o miel.

**CÁBANO** Embutido delgado que se caracteriza por su pronunciado sabor y sequedad.

**CABAÑERÍA** Esp. Ración de pan, aceite, vinagre y sal que se da a los pastores para mantenerse una semana.

**CABECEAR** enol. Echar un poco de vino añejo en las cubas o tinajas

de nuevo para darle más fuerza. // Col. Echarle agua al alcohol para producir el llamado ron blanco. // Chile. *Cabezón*; se dice del aguardiente muy fuerte y embriagante. // enol. Esp. En Andalucía, el vino que trastorna con poca cantidad a quien lo bebe.

**CABECITA** Partículas que quedan después de pelarse el maíz o el arroz.

**CABELLO DE ÁNGEL** Arg. Preparado hecho con huevo y azúcar, al que se le da forma de hebras o hilos. // Col. (C/gena de Indias). Dulce de papaya biche, preparado en trocitos largos delgados, con azúcar, agua y jugo de limón que, al endurecerse el almíbar, se ponen en cucharadas en una mesa de mármol humedecida. // C. Rica. La variedad más fina de fideos que se conoce en el mercado. // Méx. Dulce de chilacayote, llamado así por lo fibroso de la pulpa rubia del fruto de la planta, de que se hace.

**CABERNET SAUVIGNON** enol. Fr. Cepa originaria de Burdeos, es la variedad tinta más extendida en el mundo. Sus frutos son muy oscuros, pequeños y de piel gruesa. Produce un vino austero y tánico, de color rojo

oscuro con notas violáceas. Su aroma recuerda a las grosellas en los vinos jóvenes y a la madera en los más añejados.

**CABEZA** puro. Extremo del cigarro que se corta y por el cual se fuma.

**CABEZA DE GATO** Col. (C/gena de Indias). Bolas de plátano verde asado, combinadas con chicharrón triturado y condimentadas con sal. // (Huila y Tol.). *Juan Valerio*.

**CABEZA DE MANTECO** Venez. Especie de pez muy pequeño, amarillo y de carne muy apreciada.

**CABEZA O CERDO, QUESO DE** Especie de galantina preparada con la cabeza de cerdo o de jabalí, aderezada, picada y prensada en forma de queso.

**CABEZADIACHA** Col. (Llanos O.). Pez de la familia del bagre. // Paletón.

**CABEZAEMONO** Col. (Llanos O.). Mazorca de maíz pequeña.

**CABEZÓN** enol. Vino con alta graduación alcohólica.

**CABEZÓN** enol. Chile. Dícese del vino de alta graduación, que se sube a la cabeza. // Aguardiente muy fuerte y embriagante. // Esp. En Andalucía, vino que trastorna

con poca cantidad a quien lo bebe. // También en Uruguay.

**CABEZUDO, A** enol. Dícese del vino muy espirituoso. // Mújol, pez acantopterigio; sus huevas y su carne son muy estimadas.

**CABEZUELA** Harina más gruesa que sale del trigo después de sacada la flor. // enol. Heces que cría el vino a los dos o tres meses de haberse desliado el mosto.

**CABIC** Méx. Cierta guiso caldoso de la cocina yucateca, preparado con carne de puerco salada o fresca, hojas de chaya, chile, achiote. Al servirlo se adereza con una salsa llamada salpicón o con otro condimento.

**CABIZNA** Chile. Pez pequeño, de 20 a 30 cm. De cuerpo fusiforme, muy regular en su silueta. Vive en aguas litorales y se le suele encontrar en cardúmenes muy abundantes. Su carne, de regular calidad, es preferible en caldillo, a pesar de sus muchas espinas.

**CABRA** Mamífero rumiante doméstico, como de 1 m de altura, con cuernos huecos, nudosos y vueltos hacia atrás. // Hembra de esta especie, algo más pequeña que el macho y a veces sin cuernos. Su leche



- es utilizada en la alimentación humana y en la elaboración de quesos.
- CABRACHO** Pez marino, de cuerpo oval y rojizo, cubierto de escamas cicloideas y cabeza erizada de espinas. Conócese también con los nombres de «rascacio», «escorpena» o «escorpina».
- CABRAJO** *Bogavante*. Crustáceo. Especie de cangrejo marino.
- CABRALES** Queso español conocido también como «cabraliego». Es el más famoso de los quesos azules españoles. Se prepara con leche de vaca, que en ocasiones se mezcla con leche de oveja o de cabra. Es un queso serio, de fuerte olor y potente sabor. Los asturianos lo comen amasado con sidra natural untado sobre el pan.
- CABREIRO** Queso portugués de pasta blanca y lisa que se fabrica en la ciudad de Castelo Branco, con una mezcla de leche de oveja y de cabra. Puede comerse fresco o maduro en salmuera.
- CABRILLA** Pez marino, de rocas y arrecifes, de talla mediana pequeña; los de mayor talla suelen llamarse «garropa». Es de carne exquisita. En las costas americanas, son «ca-
- mot», «camotillo», «guaseta», «perela» y «serrano». En España se le llama «cabra», «budión» y «doncella». La cabrilla es pariente cercano del mero y la chema. // P. Rico. Pez distinto al de España; alcanza un peso de 2 kg aproximadamente y es de carne blanca, suave y exquisita. // Chile. Pez muy llamativo en el mar por su coloración. Su pesca en Tocopilla es muy abundante y de carne gustosa.
- CABRIOLO** Antig. Lo mismo que *cabrito*.
- CABRITO** Cría de la cabra, desde que nace hasta que deja de mamar. // Col. (C. Atlá.). Bocachico salado y luego desalado, relleno con rodajas de tomate y cebolla sofritas. Va envuelto en hojas de plátano engrasadas y cocinado en parrilla sobre carbón encendido. // Chile. Roseta, granos de maíz. // Esp. Dícese de la variedad de uva de parra de hollejo fuerte y de gran dulzura.
- CACA DE BURRO** Ecuad. Habas con dulce.
- CACA DE CHIVO** Ecuad. Pequeñas bolitas de chocolate con sabor de maní.
- CACA DE PERRO** Ecuad. Se llama

también «colación de pobre», «maíz tostado» y «envuelto en capa de panela».

**CACAHUACENTLI** Méx. Variedad de maíz, de grano más suave que el común, de cuya harina se hacen los tamales cernidos y varias clases de bizcochos.

**CACAHUADA** Méx. Bebida muy agradable que se hace en Tabasco, con la pulpa que cubre los granos frescos de cacao, agua y azúcar.

**CACAHUERO** Amer. Dícese del propietario de plantaciones de cacao o del que se especializa en esta almendra, ya como cargador o negociante de exportación.

**CACAHUATE** Méx. Cacahuete. // *Maní*.

**CACAITO** R. Dom. Pequeño bombón de chocolate.

**CACALOTE** Amer. Rosetas de maíz, a veces con azúcar o con sal. // En Cuba, el *goyorí*, dulce de rosetas de maíz en almíbar. // Car. Dulce hecho con maíz tostado. Aunque usada esta voz en Cuba, procede de México, donde hay una población así llamada.

**CACAO** (del nahua *cacahuate*). Árbol de América, de la familia de las

Bitneriáceas, cuyo fruto es una vaina larga que contiene abundantes semillas carnosas, que una vez secadas y molidas, sirven para fabricar el chocolate, o en polvo para combinarlo con harina de trigo o de maíz para diversos manjares dulces. Fue uno de los alimentos más empleados en el siglo XVIII por los esclavos y negros libres de la Nueva Granada.

**CACAO, CREMA DE** Licor de cacao incoloro o de color café. Este último con aroma a vainilla. // Bebida popular empleada con frecuencia en cocina y bar.

**CACAO MACAMBILLO** Perú. Árbol de porte medio con ramificaciones desde 2 m de altura. El fruto es elipsoide de 7 a 11,5 cm de largo y 5 a 6,5 cm de diámetro, con numerosas semillas envueltas en una pulpa blanca amarillenta, la cual se consume al natural o en la preparación de bebidas refrescantes. Con las semillas se prepara un *chocolate* para el consumo rural. // *Cacahuillo, cumala, macambo sacha*.

**CACAO MARACO** Especie nativa de América Tropical amazónica; está distribuida en la cuenca amazónica

de Col., Bol., Bra., Ecuad. y Perú. También se reporta como centro de origen Amér. Cent. y distribuida desde el sur de México. Las semillas son utilizadas en la fabricación del chocolate y otras bebidas.

**CACAY; TACAY** Col. (Llanos O.).

Árbol nativo de la Orinoquía, famoso por sus almendras que se comen después de tostadas. En cada cosecha, este árbol produce aproximadamente nueve arrobas de frutos. Cada fruto contiene tres almendras del tamaño de un huevo de paloma, ricos en aceite. Además, tostada y molida, es utilizada en preparaciones de repostería.

**CACEAR** Revolver una cosa con el cazo.

**CACEROLA** Vasija de metal de figura cilíndrica, con asas o mango, la cual sirve para cocer o guisar. Aplícase también la voz *cacerola* a ciertas preparaciones culinarias.

**CACH-IR** Chile. Chicha de maíz, preparada conforme a las viejas prácticas de los atacameños.

**CACHAÇA; CACHAZA** Es la bebida más popular de Brasil. Producto alcohólico obtenido a partir del caldo de caña fermentado, que alcan-

za entre 38° y 54° de alcohol. Tiene aromas y sabores únicos. Con la *cachaça* se prepara una variedad de bebidas y cocteles. Los más famosos son la *caipirinha* y las *batidas*; estas últimas hechas con diversas frutas tropicales brasileñas.

**CACHAMA** Col. y Venez. Pez que se encuentra en la mayoría de los caños y ríos del Meta y la Orinoquía; comestible, de carne muy apreciada y del cual se conoce una gran variedad. Las especies de agua dulce pertenecen a la familia de los Carácidos y las de agua salada a la de los Chaetodóntidos. Es vianda predilecta del llanero, preparándola sudada o asada, acompañada de tungos o plátano y yuca. // Car. Pez de mar, anelco y grueso, de 3 o más pies de largo y de más de 16 libras de peso.

**CACHANGA** Perú. Pan de harina de maíz de molienda, horneada o frita.

**CACHAPA** Col. (Cesar y Llanos O.). Variedad de arepa de maíz tierno, que se asa sobre una laja o tiesto de barro, envuelta en hojas de plátano o de chisgua. Puede llevar, además de sal, cuajada, queso o mantequilla. // (Córd.) *Cariseca*. // (Ant., Cald. y Tol.) *Panocha*. // (Huila

- y Tol.) *Sarapa*. // Venez. Tortilla delgada y redonda, hecha de maíz tierno molido, asada en budare o en plancha. La cachapa margariteña es salada, a diferencia de otras regiones donde es dulce, más grande y de consistencia más dura que en las otras partes del país.
- CACHAPIA** Col. (Stder.). Variedad de arepa, preparada con maíz tierno, queso y panela.
- CACHAR** Salv. Conseguir para comer.
- CACHARRO** Cualquier recipiente de cocina. // P. Rico. Trasto. Utensilio tosco y en mal estado. // Ú. t. en Argentina.
- CACHEAR; CACH-CAR** Acción de comer royendo las partes menos duras de los huesos. Se aplica también al acto de comer con dificultad un alimento duro.
- CACHE** Venez. Polvo de café. Infusión de café de muy mala calidad preparada con este polvo.
- CACHELADA** Esp. En León, comida a base de *cachelos*.
- CACHELOS** Esp. En León, guiso de trozos grandes de patatas o papas cocidas condimentadas. // *Guisado gallego*.
- CACHEMA** Perú. Llamado también *ayanque*, pez de color plateado, mide entre 30 y 50 cm. Es muy apreciado en el extremo norte.
- CACHICALDO** Ecuad. Especie de salsa o jugo con aguasal, chicha o vinagre en el que se pican muy finamente cebollas, ají, perejil. Acompaña al hornado, papitas, mote, churos. Sazona generalmente todas las cosas finas. Se llama también caldillo o chiricaldo.
- CACHICAMO** Col y Venez. Armadillo, cuya carne y sangre son muy apetecidas. // Venez. Aguardiente destilado clandestinamente del jugo de caña, de piña o de remolacha. // Alambique clandestino.
- CACHICHALLUA** Ecuad. Pescado seco.
- CACHIMBAZO** C. Rica. Trago de licor.
- CACHIPAY** Col. Palma que crece hasta 7 m. Su tallo está cubierto de espinas largas y negras. Abunda en la C. Pacíf.; produce racimos grandes de frutos rojos, anaranjados o amarillos, conocidos como *chontaduro*. Estos son muy apreciados, una vez cocinados para comerlos directamente, o en salsas y cremas.

Con la misma, cruda, se prepara, por fermentación, una chicha muy fuerte. Se le conoce también con los nombres de *chichaguai*, *tenga*, *chenga*, *pijiguay* y *jijirre*.

**CACHIPO** Venez. Peciolo de la hoja seca y caduca del banano y de otras plantas afines, que se emplea para atar o envolver.

**CACHIRI** Bra. y Venez. Especie de licor fermentado.

**CACHIRULO** Vasija de vidrio, barro u hojalata en que suele guardarse el aguardiente u otros licores. // R. Dom. Plátanos sancochados.

**CACHITO** Venez. Panecillo salado de forma de cuerno, relleno con jamón molido o queso. // Panecillo semi-dulce en forma de cuerno.

**CACHO** Esp. Pez del orden de los Malacopterigios abdominales. Es muy común en los ríos caudalosos. // En León, pedazos pequeños de papas, destinados para la siembra. // En León, ensalada de papas cocidas. // En Álava, confitura de arropé y calabaza. // Arg. y Uru. Racimo de frutas que produce el plátano.

**CACHORREÑAS** Sopas hechas con aceite, ajos, pimentón, sal y vinagre.

Comida muy usada en las casas de campo de Andalucía, Esp.

**CACHUCHA** Esp. En León, cabeza de puerco salada y curada al humo. // Méx. La copa que se toma compuesta de varios licores.

**CACHUCHO** Cuba y P. Rico. Pez de tamaño grande y cuya carne es muy apreciada. // También en Galicia, Esp. // Medida de aceite equivalente a la sexta parte de una libra, o sea poco más de 8 centilitros. // Esp. En Andalucía, vasija tosca y pequeña. // Col. (Córd.). Uno de los nombres del coroncoro, pez de agua dulce cuya carne es muy apreciada.

**CACHUELA** Esp. Guisado que se usa entre cazadores, compuesto de hígado, corazones y riñones de conejo. // En ciertas partes del país, guiso con la asadura de puerco.

**CACHUELO** Pez de río, del orden de los Malacopterigios. Su carne es fina y apreciada.

**CACHUMAQUI** Voz quechua con la que se designan las coladas.

**CACHUMBA** Planta de las Compuestas que se emplea en vez del azafrán.

**CACHURRA** Cuba. Dulce de guayabas enteras, hervidas y en melado.

**CACILLO** Cazo pequeño.

**CACOMITE** Amer. Planta herbácea, anual, de las Irídeas, propia de la meseta central de México, netamente indígena. Su raíz tuberculosa es rica en fécula y se usa como alimento, cocida en agua.

**CACOTA** Col. Dícese de los residuos del café que quedan después de descortezado el grano. // Café que se ha dejado secar junto con la pulpa o cáscara y que, por eso, se considera de inferior calidad.

**CACUCHO** Col. (Córd.). Uno de los nombres del *coroncoro* de agua dulce. Pez que se aprovecha en sopa y otras preparaciones.

**CACUJA** Car. Nata de la leche. Nombre usado en Bayamo, Cuba.

**CADERA** Pieza de carne del animal vacuno, obtenida de la pierna, la cual es de primera calidad.

**CÁDIZ** Esp. Nombre de un queso de cabra de pasta blanca, semidura y medianamente prensada, que tiene un sabor agradable, ni suave ni fuerte.

**CAFARELES DE TUDELA** Esp. En la reg. de Navarra, dulces abizcochados, presentados en estuches o cestillos de papel plisado. Se elaboran

con una masa de yemas, claras batidas a punto de nieve, azúcar, aceite y harina.

**CAFÉ *Cafeto***. Árbol de la familia de las Rubiáceas. // Semilla del cafeto, convexa por una parte y plana con un surco longitudinal por la otra. // Bebida de sabor amargo y color oscuro, marrón casi negro, hecha con la semilla del cafeto tostada y molida. // Establecimiento público en que se sirve este tipo de bebida.

- árabe o turco. Café molido hasta que se convierte en polvo, especiado con semillas de cardamomo, clavos, incluso con azafrán. Se toma sin azúcar ni leche. En los países árabes la ceremonia de su preparación y servicio es simbólico de la hospitalidad.
- capuchino. El que se sirve con crema de nata y chocolate.
- caturra. C. Rica. Variedad del cafeto de baja estatura y de gran producción.
- con leche. Mezcla de ambas sustancias en proporción variable.
- cortado. El servido con una cantidad muy pequeña de leche.
- de olla. Méx. Bebida de café de grano, agua, canela y piloncillo,

- hervido a fuego lento en una olla de barro.
- de tusa. Ecuad. Nombre popular para la esencia de café de calidad baja, en la que intervienen elementos extraños al grano del café.
  - descafeinado. Aquel al que se le ha extraído la cafeína.
  - escocés. El que se sirve con whisky escocés.
  - exprés. Método italiano, mediante una máquina especial que da como resultado un café más concentrado, que termina por encima con una especie de espuma o crema de color avellana, servido en tazas pequeñas.
  - guayoyo. Venez. Infusión muy clara de café.
  - hawaiano. Es aquel que se prepara con jugo de piña y azúcar. Se ofrece helado, en vaso.
  - instantáneo. Es el hecho en polvo, soluble.
  - irlandés. El que se hace con whisky irlandés, azúcar y crema de leche espesa y fría.
  - liofilizado. Es el grano tostado en polvo, tratado por un sistema moderno que lo deshidrata totalmente y permite conservar durante más tiempo sus propiedades aromáticas.
  - *royale*. Café con coñac, brandy o algún licor.
  - soluble. Café en polvo que se disuelve en agua o leche caliente.
  - vacío. C. Rica. Café sin acompañamiento de algo para comer, café solo.
  - vienés. El que se sirve con crema de leche montada.
- CAFEÍNA** Alcaloide con propiedades cardiotónicas, que se obtiene de las semillas y de las hojas del café, del té y de otros vegetales.
- CAFENEGRO** Col. (Llanos O.). Café sin dulce; *café cerrero*.
- CAFETERA** Recipiente usado para preparar el café y vasija con la que se sirve.
- CAFETERÍA** Establecimiento con mostrador y mesas donde se toma café y otras bebidas, acompañadas a veces de repostería u otros alimentos.
- CAFETO** Árbol rubiáceo de flores blancas situadas en la axila de las hojas y fruto en drupa roja, cuya semilla es el café.
- CAFIROLETA** Amer. Cuba y Tabasco, Méx. Dulce de camote —bonia-

to—, coco rallado y azúcar, hecho en pasta de consistencia blanda o jalea. // Chile. *Caspiroleta*. Tradicionalmente dulce compuesto de buniato, boniato o batata, coco rallado y azúcar.

**CAFONGO** Col. En la reg. de Mompox, especie de bollo de maíz, que se prepara combinando la masa con panela, anís, queso criollo y coco, envuelto en hojas de bijao y cocido en agua hirviendo. // Venez. Bollitos dulces, típicos de Barlovento, hechos a base de cambur titiaro, harina de trigo, pulpa de ralladura de coco y clavos de especia, envueltos en hojas de cambur y horneados.

**CAFUCHE** Col. Mamífero de monte parecido al cerdo, de hocico alongado, móvil y cartilaginoso y de denso pelaje cerdoso, cuya carne es muy apreciada. Se conoce también como «pecarí», «saíno», «báquira», «báquiro». // Aguardiente o ron de contrabando. // (C. Atlá.). Café o cosa mal hecha, tratándose de bebidas hechas al fuego.

**CAFUINFA** Cuba. Afronegrismo. En el oriente de la isla, café muy malo.

**CAFUNGA** Venez. Cierta clase de dulce elaborado con masa de maíz,

cambur o plátano maduro y anís, sancochado en hojas de plátano y bañado con melado de papelón o miel de abejas.

**CAGARRIA** *Colmenilla*, hongo.

**CAGUAMA** Amer. Especie de tortuga del mar de las Antillas, que alcanza gran tamaño. Su carne, pero sobre todo sus huevos, son muy estimados en la cocina.

**CAGÜINGA; CAHUINGA** Col. y Ecuad. Instrumento rústico, parecido a una cernidera, que sirve para quitar la cachaza de las mieles. // Cuchara de madera en forma de remo, para revolver mazamoras o líquidos.

**CAIGUA** Perú. Cierta clase de calabaza, utilizada en guisos o rellena con diversas preparaciones. // *Caihua*, *achojcha*, *kaikua*. // Col. Pepino de rellenar, casi siempre con una farsa a base de carne molida, arroz cocinado y picadillo de huevo duro.

**CAILLEBOTTE** Queso francés fresco y blando, elaborado con cualquier tipo de leche, coagulada con cuajo animal. En el País Vasco francés suele fabricarse con leche de oveja; en Bretaña con leche de vaca, y en la reg. de Poitou con leche de cabra.



Es un queso artesanal que se hace sobre todo en verano y casi siempre sin sal.

**CAIMA** Col. (Llanos O.). Fruto del árbol llamado «caimito».

**CAIMARÓN** Col. (Llanos O.). Árbol de la familia de las Moráceas, de 10 m de alto. Sus frutos comestibles son de color vinoso y crecen en racimos colgantes. Se encuentra en clima cálido y templado. Con el fruto preparan una especie de vino.

**CAIMITO** Árbol frutal silvestre y abundante en todo el Caribe. El fruto tiene cáscara verde o morada y contiene varias semillas envueltas en una pulpa carnosa y dulce, blanca, o con vetas moradas, rodeadas de una especie de crema de igual sabor. Es redonda u ovalada, bastante astringente, que deja en los labios esa impresión, la que desaparece frotándolos con la parte posterior de la concha.

**CAIMO** Col. (Llanos O.). Árbol hermoso que alcanza los 10 m de altura, del género *Pouteria lucuma*. Su fruto, del mismo nombre, es de cáscara lisa y delgada, de pulpa manchosa y mucilaginosa y sabor dulce. Se consume en época de cosecha

durante los meses de abril, mayo y junio, en jugo, dulce y al natural.

**CAIPIRINHA** Bra. Bebida nacional que se prepara en un vaso mediano, donde se machacan trozos de limón con su cáscara y azúcar, enriquecido luego con *cachaça* y hielo picado.

**CAISSE** Fr. Cajita o molde de papel, masa, porcelana, etcétera, para *soufflés*, *ragoûts*, etcétera.

**CAITUCO** Venez. Nombre indígena del *onoto*, *achiote*.

**CAITUDO** Salv. Que está medio borracho.

**CAIZU** Borona o pan de maíz de los indios americanos.

**CAJARO** Venez. Bagre de agua dulce. Alcanza pesos superiores a los 40 kg. Su carne, algo amarillenta, tiene buen sabor y se vende fresco o en salazón. Vive en las cuencas del Orinoco y del Amazonas.

**CAJEL** Variedad de naranja producida por un naranjo agrio con injerto del dulce. Tiene el gusto agridulce y se llama también *zajarí*.

**CAJETA** C. Rica. Turrón a base de leche, azúcar, eventualmente coco o maní. // Méx. Cierta clase de dulce preparado con leche de cabra muy espesa, azúcar, bicarbonato y fécula

- de maíz. Se le añade vainilla, canela o ron para que sobresalga su sabor.
- CAJETE** Méx. Especie de cuenco o cazuela honda de barro sin vidriar, en el que se sirven bebidas o sopas. Los hay de varios tamaños.
- CAJETO** Col. (Nar.). Una clase de banano pequeño de color rojizo.
- CAJITA PREMIADA** Cuba. Fritura de bacalao.
- CAJÓN** puro. La caja normal en la que se presentan los cigarros puros. También *cajón corriente*.
- CAJONGA** Hond. Tortilla grande de maíz mal molida.
- CAJÚA** Venez. Cucurbitácea. Planta trepadora de hojas palmatilobuladas, flores axilares, amarillas, campanuladas y de ambos sexos. // Fruto de esta planta, largo y cilíndrico, de color rojo o morado, olor agradable y penetrante; es comestible curado o cocido en almíbar.
- CAJUCHE** Col. (Llanos O.). Cerdo salvaje más pequeño que el común, de carne muy apetecida. // *Saíno, sajino*.
- CAJUETA** C. Rica. Medida de capacidad equivalente a 32 libras, usada para medir café, frijoles, maíz o papas.
- CAJUIL** R. Dom. Se nombran así el árbol y la fruta llamados «maraanón». // P. Rico. *Pajuil* o *acajú*.
- CAJÚN** Originalmente este término se refería a los canadienses franceses que se establecieron en Louisiana, procedentes de la colonia de Acadia, en el sureste de Canadá. La cocina cajún combina métodos franceses con los ingredientes rurales del sur de Estados Unidos. Se confunde a veces con la cocina *creole*. El gumbo y el jambalaya son ejemplos típicos de esta cocina.
- CAKE** Ing. Pastel en cuya masa entran huevos, mantequilla, harina, azúcar, levadura, pasas y otros frutos secos. La palabra designa en general «pastel».
- CALA** Incisión y corte que se hace a un melón u otra fruta semejante para probarla. // Pedazo cortado de una fruta para verificar su gusto. // Se lleva a cabo para verificar el punto de salado y el tiempo de secado del cerdo, en los jamones puestos a curar.
- CALABACIL** Se aplica a la pera que se parece a la calabaza.
- CALABACÍN** Calabaza pequeña, cilíndrica, de corteza verde y carne

blanca, con múltiples usos culinarios. Se le conoce también como *calabaza española* o *zucchini* y hay dos variedades: verde y amarillo.

**CALABACINATE** Guisado hecho con calabacines.

**CALABACINO** Calabaza seca y hueca, empleada como recipiente para líquidos.

**CALABAZA** Fruto de la calabacera, planta herbácea de la familia de las Cucurbitáceas. Existe gran número de variedades, con frutos de diversos tamaños, formas y colores, por lo común, grandes, redondos y con multitud de semillas. Se prepara en sopas y confituras.

- de hojas de brevo. Especie de la América circuncaribe; es la que crece más fácilmente y la que se emplea para preparar el cabello de ángel.

**CALABAZATE** Dulce seco de calabaza. // Cáscara de calabaza con miel o arrope.

**CALABRIADA** enol. Mezcla de vinos, especialmente de blanco y tinto.

**CALAO; CALADO** Col. (Cund. y Tol.). Especie de galleta preparada con harina de trigo, delgada y de forma circular. Para hacerlo, se jun-

tan dos untados de manteca y se separan a medio cocer, para continuar la cocción hasta que doren un poco.

**CALAFATE** Arg. Arbusto patagónico que también crece en las Sierras de Córdoba, con cuyas bayas puede hacerse dulce. Puestas en aguardiente, se obtiene una bebida con la cual se embriagaban los indios.

**CALAGRAÑA** Variedad de uva de mala calidad. // Variedad de uva blanca muy transparente de grano pequeño y hollejo fino.

**CALALÚ** Voz africana, muy popularizada en el Caribe, cuyo nombre parece derivar de uno de los vegetales que desde un principio en África entraba en su preparación. Se elabora con quimbombó, hojas tiernas de ocumo o repollo, carne de chivo o cerdo salado, sal, tomate, pimentón, ají dulce, cebolla, especias, leche de coco, algunas jaibas y jamón. Es comida de los santos o dioses afrocubanos. También comida de los antiguos esclavos.

**CALAMAR** Pequeño molusco cefalópodo comestible, de cuerpo alargado, con una concha interna rudimentaria llamada pluma, provisto de diez tentáculos con ventosas y

aletas caudales triangulares a cada lado.

**CALAMARETE** Arg. y Uru. Especie de calamar de tamaño pequeño que abunda en toda la costa Atlántica. Es apreciado como alimento.

**CALAMBUCO** Col. (C. Atlá.). Vasi-  
ja metálica o de calabazo, de gran tamaño, para transportar leche. // *Cántaro*. // (Boy., Cald., Cas., Cauca, Cund., Huila, Nar., Stder. y Tol.). *Cantina*.

**CALAMOCANO** Se aplica al que, por haber bebido vino y otros licores, siente que empieza a turbársele la cabeza.

**CALANDRACA** Sopa o gacha que se hacía a bordo con pedazos de galleta, cuando había escasez de víveres. // Col. En Chinú, Córd., manjar preparado con plátanos maduros, panela, guayaba, papaya, mango verde y piña. // R. Dom. Puré de ahuyama.

**CALANDRIA** En Europa, ave paseriforme semejante a la alondra, que vive en páramos y zonas esteparias, cuya carne es muy delicada, aprovechándola en brochetas, pasteles, etcétera.

**CALAPARI** Chile. En el norte, co-

mida de difuntos. Costumbre ancestral, en virtud de la cual toda la comunidad atiende al velorio y al entierro, y se prepara el calapari reconfortante.

**CALAPÉ** En algunas partes de Suramérica, tortuga asada o guisada en su propia concha.

**CALAPURCA** Arg. (norte) y Bol. Sopa preparada con carne, mote y pan calentado con piedras puestas al rojo. Se sirve en las fiestas.

**CALAR** Col. (Ant.). Cocinar un alimento a fuego lento hasta que espese. // (Valle y otras regiones). Cocer las frutas en almíbar hasta lograr el punto de cierta cristalización. // Esp., *confitar*, *glasear*. // Cortar en un melón o patilla, así como de cualquier otra fruta, un pedazo con el propósito de probarla.

**CALBOCHAR** Asar las castañas en el *calboche*.

**CALBOCHE** Esp. En Salamanca, olla de barro con asa y boca como las del cántaro y agujereada completamente, excepto el fondo. Se usa para asar castaña.

**CALBOTE** Castaña asada. // Pan hecho de castañas o bellotas.

**CALCIO** Sustancia blanquecina, que

absorben los huesos y los dientes, esencial en el funcionamiento del organismo humano. Se encuentra asimilable en muchos líquidos o alimentos, en el agua y la leche, así como en las frutas secas y algunas verduras, quesos, harina de soya, avellanas, bacalao, etcétera.

**CALDEBACHE** Ecuad. Vendedora de caldos.

**CALDEIRADA** Esp. Sopa con cuerpo, de Galicia, con variedad de pescados, hierbas aromáticas, aceite, oporto blanco seco, vegetales, pimentón dulce, rebanadas de pan, etcétera.

**CALDERADA** Lo que se ha cocido en caldero. // Por semejanza, condimento, guiso mal hecho. // Cocido o pote portugués, elaborado con pescado a rodajas, cebolla, papas en cuadritos, caldo de pescado, aceite de oliva, etcétera. // Atún que se daba como regalo a ciertos tripulantes de barcos.

**CALDERETA** Esp. Guisado que se hace cociendo el pescado o los mariscos frescos con sal, cebolla, pimienta y rociado con aceite y vinagre antes de apartarlo del fuego. // Guisado que hacen los pastores

con carne de cordero.

**CALDERILLO** Esp. En Navarra, guiso típico de la Ribera, a base de papas, caracoles y legumbres, como habas, espárragos, guisantes, alcachofas, etcétera.

**CALDERO** Recipiente pequeño de fondo casi esférico y con asa sujeta a dos argollas en la boca. // Lo que cabe en esta vasija.

**CALDIBACHE** *Calducho*, caldo de poca substancia.

**CALDILLO** Salsa de algunos guisados. // Chile. Caldo en cuya composición entran de preferencia pescados y mariscos, cebolla, ají, hierbas aromáticas y papas. // Méx. Esta voz conoce muchas variantes. Puede ser una salsa a base de jitomate que sirve para varias preparaciones, como chile relleno, coliflores bañadas con esta salsa. En otras regiones, guiso de picadillo de carne con caldo de jugo de tomate. // Perú. Caldo de carne con leche, rodajas de pan tostado y perejil picado.

**CALDILLO DE CONGRIO** Chile. Especialidad criolla, consistente en un sustancioso caldo con la cabeza y los huesos de congrio colorado, enriquecido, una vez colado, con

carne de este pescado, cebolla, vino blanco, leche o crema fresca, papas, orégano, etcétera. Pablo Neruda le dedicó una oda.

**CALDO** Alimento líquido que se obtiene al hervir en agua carnes, verduras, pescados o mariscos. // Adezeo de la ensalada o del gazpacho. // Arg. Cualquiera de los jugos vegetales destinados a la alimentación y directamente extraídos de los frutos, tales como el vino, aceite, cidra, etcétera. // Col., C. Rica, Ecuad. y Méx. Jugo de la caña de azúcar.

- blanco o fondo blanco. Se utiliza para sopas, cremas y *veloutés*, así como para las carnes blancas y aves. Se hace con trozos de ternera, despojos y caparazones de aves, enriquecido con hortalizas y finas hierbas.
- corto. Caldo compuesto de agua con hortalizas, especias, vino, vinagres, a veces para la cocción de carnes y pescados. Para el pescado de agua dulce, casi siempre con agua salada, un poco de vinagre, jugo de limón, cebolla y zanahorias; sirve también para crustáceos, asimismo se hace con pescado de mar.

- de buey. Preparado con trozos de buey o de vaca, utilizándose la costilla, espaldilla, falda, cadera o cuello, con hueso solo.
- de patas. Ecuad. Cocido largamente de patas de buey, que se guisa con maní, mote, ají y especias o mondongo. Es clásico para entonar estados depresivos, especialmente entre la gente fiestera de clase media, para fin de fiestas y bebidas a la madrugada. // Es la resaca de Brasil; la cruda, crudez y goma de México y Amér. Cent.; el guayabo de Colombia; el pelado de Chile; la perseguidora de Perú; el ratón o rata de Venezuela; el tornajuneque de Santo Domingo. Se elabora con patas y manos de res o de cerdo, trocadas y hervidas largamente en agua hasta producir un caldo denso y grasoso. Se sazona con sal, cebolla y especias.
- de tripas. Ecuad. Hervido de tripas de buey.
- verde. Plato nacional portugués. Es una sopa a base de repollo, cebolla, papa, ajo y chorizo.

**CALDOSO, A** Dícese de una preparación que tiene mucho caldo. // Arg.

Que está muy caliente o que quema. // Cuba. *Caldosa*. Caldo que se elabora con cabeza de cerdo, diversas viandas y vegetales del país. Tiene su origen, más o menos reciente, en la provincia de Las Tunas. Esta se diferencia del ajiaco —plato nacional— en que admite un solo tipo de carne, la de pollo o gallina, mientras que el ajiaco se prepara con diferentes productos cárnicos.

**CALDUCHO** Caldo de poca sustancia o mal sazonado. // Caldo de morcilla.

**CALDUDA** Chile. Dícese de la empanada de horno cuyo pino es jugoso o caldoso.

**CALDUDO, A** Arg. y Uru. Se refiere a un guiso u otra comida que tiene mucho caldo. // Chile y Perú. Empanada caldosa de cebolla, huevos, pasas, aceitunas, etcétera.

**CALENTADO** Col. En algunas regiones, comida que se guarda de un día para otro, mezclada, muchas veces, junto con un huevo y se recalienta al servirla. Por lo general a la hora del desayuno. // Dícese también en Venezuela. // Venez. Bebida caliente, preparada con aguardiente, papelón y clavos o canela.

**CALENTANO** Col. (Boy., Cund. y Tol.). Especie de bizcochitos alargados, más bien pequeños, hechos de harina de maíz.

**CALENTILLO** Col. (C. Atlá.). Bebida preparada con agua de panela hervida y especias. Es muy familiar en los pueblos del Magdalena.

**CALIBRE** puro. Medida del grosor de un cigarro denominado también cepo. Se mide en 1/64 de pulgada. —1 pulgada = 2,5 mm—.

**CALISAY** Licor de origen español, de 35° de alcohol, de sabor dulce, derivado de la quina *calisaya*.

**CALISAYA** Especie de quina muy estimada.

**CALOCHE** Col. Pez de agua dulce de los ríos que desembocan en el Caribe y de la cuenca del Orinoco. Es de características peculiares y vive en los remansos y las aguas tranquilas. Aunque es comestible, carece de prestigio.

**CALÓN** Salv. Trago de licor que da efecto inmediato.

**CALONCHE** Esp. Bebida alcohólica elaborada con zumo de nogal rojo y azúcar.

**CALORÍA** Unidad básica con que se mide el valor energético utilizado

- en nutrición, a fin de establecer la dieta adecuada a las personas.
- CALOSTRO** Primera leche que da la vaca después de parida. Es una especie de mantequilla o leche gorda coagulada. Cocida, queda como dulce de leche y resulta de muy rico gusto. O una vez cocida con panela raspada. // Calostrera, calostre.
- CALUGA** Chile. Golosina que se hace unas veces con almendras, otras con chocolate o de nueces, en la que siempre entran, a más del ingrediente principal, azúcar y mantequilla. Una vez extendida y reposada, se corta en forma rectangular.
- CALUMBRE** Moho del pan.
- CALUMBRECERSE** Enmohecerse.
- CALVADOS** Tipo de aguardiente seco, de origen francés, elaborado con sidra de manzana.
- CALZÓN** Bol. Guiso picante de cerdo.
- CALZONE** Ita. Especie de pizza doblada, rellena con diversas preparaciones, que casi siempre se sirve en porciones individuales, originaria de Nápoles.
- CALLADA** Esp. En Santander, comida cuyo plato principal son los callos guisados.
- CALLAMBA** Col. (Nar.). Cierta clase de hongo, seta comestible.
- CALLAMPA** Bol., Ecuad. y Perú. Variedad de hongos silvestres comestibles. // Col. *Callamba*. // Chile. En este país los secan y venden trozados.
- CALLANA** Arg., Col., Chile, Ecuad. y Perú. Cazuela indígena, muy chata, que se usa para hacer el cazabe, tostar el maíz, cocer pan de maíz, asar arepas, y otros usos similares. Es el *comal* de México y Amér. Cent.; el *budare caribe* de Colombia y Venezuela; el *burén* antillano.
- CALLO** Parte del estómago o mondongo de la res o carnero.
- CALLO DE ALMEJA** Molusco. // *Vieira, scallop*. // Concha de peregrino.
- CALLOS** Esp. Plato cocido a base de fragmentos del estómago de ternera o vaca, al que se añaden, según las regiones, chorizo, morcilla, pata y morro —a la madrileña—, y un hueso de codillo —a la montañesa—; garbanzos, chorizo y jamón —a la andaluza—; cebollas, corteza de tocino, hueso de jamón y vino blanco —a la vizcaína—, etcétera. // Arg., Col., Par., Perú, Uru. y Venez. *Mon-*



- dongo*; Bol. *Panza*; Chile. *Guatitas*.
- CAMA** Capa de comida de los guisos que se extiende sobre otra para asarlas o cocerlas de este modo.
- CAMACHO** La conocida frase «Las bodas de Camacho» —por alusión a este episodio de la inmortal novela cervantina *Don Quijote de la Mancha*— se ha hecho proverbial para designar un festín pantagruélico.
- CAMADA** puro. Cada una de las capas o pisos de cigarros que se superponen en una caja.
- CAMAGUA** C. Rica, Salv., Hond. y Méx. Dicho del maíz ya próximo a terminar maduración y cuyo grano empieza a secarse y endurecerse.
- CAMAGUAR** C. Rica. Endurecerse el maíz.
- CAMARERO, A** Persona encargada de servir las consumiciones en un restaurante o un bar.
- CAMARO** *Camarón*, crustáceo marino.
- CAMARÓN** Pequeño crustáceo marino o de agua dulce, comestible y parecido al langostino; por la delicadeza de su carne gustosa, es muy utilizado en preparaciones culinarias, como salsas, cremas, arroces, cazuela marinera, cocteles, etcétera. // En Esp. es llamado también *quisquilla*.
- CAMARONA** Arbusto de la familia de las Ericáceas que alcanza hasta 3 m de altura. Sus pequeños frutos redondos son de color negro y comestibles. Crece en clima frío. // Col. *Uva camarona*.
- CAMARROYA** Achicoria silvestre.
- CÁMBARO** Especie de crustáceo marino sin cola, con fuertes pinzas en el primer par de patas; algunas especies como el *cámbaro mazurgano*, comúnmente llamado «buey», y con queso, son comestibles. // Crustáceo decápado.
- CAMBO** Aposento donde se cuelgan embutidos para que se curen.
- CAMBUR** Arg., Col., Méx. y P. Rico. Una variedad de plátano llamado también «cambure». Existen muchas especies de plátanos, congos, guineos, dominicos, etcétera. // Venez. Comprende variedades del plátano con frutas ricas en azúcar y comestibles crudos. Las variedades más conocidas allí son el topocho, el cuyaco, el morado, el manzano y el titiaro.
- CAMELINA** Antig. Salsa medieval

que se elaboraba con especias, como jengibre, canela, pimienta, etcétera, y vino agrio.

**CAMEMBERT** Es uno de los más famosos quesos de Francia, del cual hay tres tipos. Actualmente, el *camembert* es un queso fabricado en casi todos los países de Europa y Estados Unidos, en grandes cantidades y por métodos industriales, pero no tiene comparación con los *camembert* hechos con leche sin pasteurizar y por métodos artesanales en los caseríos de Normandía. Su corteza es lisa y flexible, la pasta maciza, de color dorado, sin que tenga manchas grisáceas. Su sabor es agradable, ligeramente afrutado.

**CAMERÁ** Conejo muy común en las cordilleras colombianas, especialmente en los páramos y bosques de montaña. Es de color gris o café y se parece al conejo común europeo.

**CAMIGUANA; CAMAIGUANA** Amer. En Venez., especie de boquerón, anchoa; pez teleósteo, semejante a la sardina.

**CAMINCHA** Chile. Planta cordillerana cuyas raíces tuberculosas son comestibles.

**CAMISA** Se dice de una preparación

cuya superficie está regada de crema batida. // Por extensión, se emplea el nombre para indicar preparaciones sin papillotes, valga decir, encerradas en una hoja de papel de aluminio u otro, untado de aceite.

**CAMISA DE TOCINO** Cubrir con tiras delgadas de tocino una vianda, especialmente las aves o carnes, cuando son magras o con poca grasa, para asarlas.

**CAMISAR** Cubrir el interior de un molde con una fina capa de gelatina para después rellenar con una vianda.

**CAMOMILA** Manzanilla, la hierba y su flor, que sirve para infusión.

**CAMONA** Perú. Palmera nativa silvestre, distribuida en la Amazonía baja y alta hasta 1.500 m sobre el nivel del mar. El cogollo se consume como palmito. La pulpa del fruto es un ingrediente del «rompe calzón», una bebida alcohólica típica de Iquitos. // Morona, conduma.

**CAMOTE** Amer. *Batata*. Tubérculo de sabor dulce, empleado en la cocina del Caribe. // *Boniato*, *buniato*, *moñato*.

**CAMOTILLO** Chile, Guat. y Perú. Dulce preparado a base de camote

o batata. // Ecuad. Especie de colada de dulce que se hace rallando el camote y añadiéndole sangorache o ataco para colorearla, piña, jugo de naranja y azúcar. // Bocadillos. // Úsase como base para diversos confites a los que la repostería tradicional ecuatoriana da formas caprichosas, de frutas, etcétera.

**CAMPARI** Ita. Aperitivo amargo, de color rojizo y aromatizado con varias hierbas y piel de naranja. Contiene 24° de alcohol.

**CAMPECHANA** Méx. Mezcla de diversos mariscos servidos como coctel.

**CAMU-CAMU** Arbusto que alcanza hasta 4 m o más de altura; especie nativa de la Amazonía occidental, distribuida ampliamente en la Amazonía continental en Perú, Colombia, Brasil y Venezuela. Su fruto, en baya globular, tiene una pulpa ácida o subácida aromática, pudiéndose emplear en la elaboración de jugos, helados, concentrados, néctares y mermeladas.

**CAMUESA** Variedad de manzana de forma aplanada, muy fragante y sabrosa.

**CAMUESO** Variedad de manzana que produce la camuesa.

**CAMULIANO, A** Dícese de las frutas cuando empiezan a madurar.

**CAMURO** Col. (Stders.). Especie de carnero originario de África, aclimatado en esta región, cuya carne, después de tratarla con esmero, es muy apreciada en asados y guisos. Sus interiores sirven para preparar un plato que allí llaman *pepitoria*.

**CANAL** Cuerpo de bóvidos, como ternera, vaca; óvido, como cordeiro, cabrito, desprovisto de vísceras, cabeza y patas.

**CANANGUCHO** Col. Palmera de los Llanos O. que da un fruto cubierto de escamas lustrosas del que se elabora una bebida refrescante.

**CANAPÉ** Rebanada de pan tostado en forma caprichosa sobre la que se extiende alguna vianda, como caviar, huevo, queso, champiñones, etcétera, dispuesto para cocteles, bufet o aperitivos. Puede ser fría o caliente.

**CANARD A L'ORANGE** Pato a la naranja. Clásica preparación de la cocina francesa, en la que al ave se le adereza con jugo de naranja y mandarina, así como con Grand Marnier. En otras, con salsa *chaud-froid* oscura a la naranja.

- CANARÍN; CANARÍ** En Venez. y otros lugares del Caribe, vasija de barro, metal o de peltre con los bordes hacia adentro, provista con un alambre en forma de arco que sirve de agarradero, utilizada para cocinar o transportar distintos tipos de alimentos.
- CANCACHO** Perú. Voz quechua que significa «asado en brasas».
- CAN-CAN** Perú. Guiso picante hecho con el mondongo o estómago de la vaca y cortado en trozos pequeños.
- CANCATERA** Chile. Parrilla de doble hoja, con la forma y dimensión de un pescado grande, que se utiliza para asar pescados rellenos al fuego de las brasas. Las preparaciones hechas de este modo se denominan *cancato*.
- CANCATO** Chile, reg. de Chiloé. Pescado asado a las brasas, rellenos con queso y otros ingredientes.
- CANCAY** Perú. Voz quechua que significa «asar».
- CANCHA** Perú. Maíz tostado.
- CANCHARINA** Col. (Nar.). Masa de harina de trigo que se estira formando hojas delgadas y se fríe en aceite. // Hojuela, arepuela.
- CANCHES** Col. (Boy.). Especie de bollitos fritos u horneados, a base de harina de cebada tostada, combinada con papas, huevos, mantequilla, sal y pimienta.
- CANCHO** Esp. En Salamanca, casco de la cebolla o parte carnuda del pimiento.
- CANCÍN** Cordero de un año.
- CANDE** Aplícase al azúcar que se obtiene por evaporación lenta y que queda en cristales transparentes. // Uru. Cierta caramelo duro con forma alargada y de color rosado.
- CANDEAL** Dícese del trigo aristado, con la espiga cuadrada y recta, y granos ovales y opacos, que proporciona harina y pan blanco. // Se refiere al pan hecho con este trigo. // Arg., Par. y Uru. Bebida que se prepara con huevo batido, al que se le agrega leche caliente, azúcar, canela y un poco de vino, aguardiente o licor.
- CANDELABRO** Planta de las Cactáceas cuyos frutos se llaman «tuna».
- CANDI** *Cande*. Aplícase al azúcar reducido a cristales transparentes.
- CANDIA** Planta herbácea, de la familia de las Malváceas, cuyo fruto mucilaginoso se utiliza en sopas, potajes y ensaladas. Fue elemen-

to alimenticio de los esclavos, posiblemente traído de África, y de amplio consumo actual en Francia y Estados Unidos. // Col. *Gombó*, *okra*, *quingombó*. // Sopa de candia con mojarra ahumada, antiguo manjar de C/gena de Indias. // En Perú, «ocra», «cape» «chispi», «okra».

**CANDIEL** Manjar hecho con vino blanco, yemas de huevo, y azúcar.

**CANDIL** Col. (Boy., Cund. y Huila). Bebida caliente a base de leche, yema de huevo, azúcar, canela y vino o aguardiente. // (Caldas) *Caspiroleta*; (Valle) *Ponche*.

**CANDINGA** Hond. *Chanfaina*. // Méx. Especie de guiso preparado con menudencia de cerdo: corazón, bofe, riñones, hígado, tripas, etcétera, aderezado con vinagre, cebolla, orégano, tocino, aceitunas, etcétera.

**CANDIR** past. Fr. Sumergir dentro de un recipiente, las frutas para escarcharlas. // Frutas forradas en pasta de almendras, de *fondant*, bombones con *fondant*, etcétera. O cubrir frutas con un jarabe cristalizado frío.

**CANDOLA, O** Fiambrera, vasija que se emplea para llevar alimentos.

**CANECA** Frasco cilíndrico de barro vidriado que sirve para contener ginebra u otros licores. // Arg. Vasija o balde de madera. // Cuba. Botella de barro llena de agua caliente, que sirve de calentador. // Cuba. Medida de capacidad para líquidos, equivalente a 19 litros. // Méx. y Venez. Botella de barro vidriado, larga y cilíndrica, para ginebra o cerveza.

**CANECHO** Salv. Especie de artrópodo crustáceo de diversos tamaños y colores, que se captura en ríos y quebradas; su carne es deliciosa.

**CANECO, A** Arg. y Bol. Que está ebrio, borracho, achispado.

**CANELA** Corteza del laurel cinamomo, llamado «canelo», que se presenta en pedazos largos, duros, frágiles y arrollados. Su color es rojo amarillento y de olor muy aromático y agradable. La canela de la isla de Sri Lanka es de las más estimadas. La de China es más gruesa, de color más subido, de olor muy fuerte y de sabor más acre. Es empleada en astillas o molida, en repostería y pastelería y en la preparación de algunos platos de carnes y aves y, especialmente, en ciertos postres. En la cocina árabe, china e hindú es muy apreciada. // En inglés,

- cinnamon, cassia*; en francés, *cannelle*.
- CANELAQUEQUE** Col. (C/gena de Indias). Golosina horneada, elaborada con mantequilla, harina, canela en polvo y huevos.
- CANELAZO** Col. (Boy.). Bebida a base de aguardiente, aguapanela y astillas de canela. Se sirve caliente y en jarritos de barro o copas de vidrio gruesas escarchadas. // Ecuad. Agua de canela a la que se le añade algún aguardiente fuerte y jugo de limón. En algunas regiones como en Baños, provincia de Tungurahua, también se le añade jugo de naranjilla. En general, en la Sierra, es una bebida propia del tiempo de Navidad.
- CANELÓN; CANNELLONI** (del italiano *cannellone*). Pasta italiana de harina de trigo en forma de lámina cuadrada, con la que se forman cilindros a modo de macarrones, de 10 cm de ancho y 2 cm de diámetro, rellenos de carne, pescado o verduras; bañados con una salsa y queso espolvoreado, se gratinan.
- CANELÓN** Especie de caramelo alargado con un trozo de canela o de acitrón dentro. // Venez. Bebida alcohólica, típica de la península de Paria, que consiste en la mezcla de ron con canela y clavo de especia molido, y puesta a fermentar.
- CANGREJO** Género de crustáceos decápodos. Se crían muchos de ellos en ríos o arroyos. Su caparazón es de color verdoso, que al cocerlo se cambia en rojo, y de gruesas pinzas en los extremos de las patas del primer par. Se utilizan principalmente en potajes o *bisque*, salsas o como sustancia para arroces. También los hay de mar.
- moro. Esp. (Andalucía) y Cuba. Predilecto de los gastrónomos por su delicado sabor. Se come con una mayonesa o salsa holandesa.
- CANGIL; CANGUIL** Col. (Nar.). Nombre de una variedad de maíz, un tanto largo y delgado. Con sus granos secos se hacen crispetas. // (Boy. y Cund.). Maíz *pira*. // Ú. t. en Ecuador. // Es la *pipoca* de Brasil; el *avati-poporó* de Paraguay; el *po* de Uruguay; el *popcorn* de los norteamericanos.
- CANIBALISMO** Costumbre de comer los hombres carne humana.
- CANIDO, A** Moho del pan o de la fruta.
- CANISTEL; CANIZTE** Car. Árbol de las Sapotáceas, originario de las An-

- tillas. // Cuba. Ciguapa, zapotillo o zapote de culebra. // Amér. Cent. Ciguapote, zapote amarillo, zapote borracho, principalmente. // Fruto de cáscara lisa y carne amarilla; semillas en número de dos o tres, semejantes a las del zapote colorado.
- CANJICA** Bra. Especie de mazorca, llamada *sabrosa*, hecha con maíz verde, leche, mantequilla, leche de coco, azúcar, etcétera.
- CANOA** C. Rica. Recipiente grande de madera, de una sola pieza, alargado, utilizado para conservar granos. // Recipiente de madera, de aproximadamente 3 m de largo por 1 de ancho, donde se bate la miel de caña, para convertirla en dulce o panela.
- CANOLA** (der. del inglés *Canada oil-low acid*). Planta de la familia de la colza, que exhibe semillas de bajo contenido de cierto ácido graso, muy conveniente para controlar el colesterol.
- CANQUIÑA** R. Dom. Cierta caramelo largo de forma cilíndrica.
- CANTALUP; CANTALUPO** Melón cuya pulpa dulce y aromática se caracteriza por ser de color naranja. Su forma es esférica y de tamaño mediano.
- CÁNTARA** Medida de capacidad para líquidos, que tiene 8 azumbres y equivalente a 1,613 centilitros, aproximadamente.
- CANTARELA** Setas muy apetecidas en forma de embudo de diversos tamaños, con un colorido amarillo anaranjado. Pueden saltarse ligeramente y servirse solas.
- CÁNTARO** Vasija grande de barro o metal, angosta de boca, por lo común de una o dos asas. // Medida de capacidad para líquidos, que equivale a 11,77 litros. // Medida de líquidos de diferente cabida, según varias regiones de España.
- CANTIMPALOS** Esp. Cierta clase de chorizo que se presenta en ristras. Generalmente se come crudo, pero también frito o cocido.
- CANTINA** Sótano donde se guarda el vino para el consumo de la casa. // Puesto público en que se venden bebidas y algunos comestibles. // Pieza de la casa, donde se tiene el repuesto del «agua para beber». // Caja dividida en compartimentos, para llevar en los viajes las provisiones diarias. Bolsas de cuero, para llevar comida, que se colocan junto

al borrén trasero de la silla de montar. // Arg., Par. y Uru. *taberna*. // Arg. Restaurante de moblaje rústico donde la comida afecta ser de tipo familiar y los vinos son seleccionados. // Restaurante barato. // Col. Sitio donde se expenden bebidas alcohólicas. // Vasija metálica más o menos grande en que se transportan líquidos, sobre todo leche. // Ecuad. Término que denomina la vasija especial para hervir agua. // Méx. Alforjas Para llevar comestibles adecuados en las sillas de montar.

**CANTÓN C.** Rica. Variedad de frijol de vaina morada.

**CANTÚA** Cuba. Dulce seco, compuesto de boniato o batata, coco, ajonjolí y azúcar moreno.

**CANTUESO** Hierba olorosa semejante al espliego, con las flores azules y en forma espiga, que remata en un penacho del mismo color, empleada en algunos aderezos, guisos, escabeches, etcétera.

**CANUTILLO** past. Nombre con que se conocen ciertos pasteles, a los que se da la forma de canutillos o cigarros. // Canutillos a las almenbras, canutillos rusos, etcétera.

**CANUTO** past. Pastel de hojaldre en forma tubo, relleno de nata, crema y otros ingredientes.

**CAÑA** Tallo de las plantas Gramináceas, cilíndrico, hueco y dividido por nudos. // Esp. Vaso, generalmente cónico, alto y estrecho que se usa para beber cerveza y vino. // Medida de capacidad para vino. // Aguardiente destilado de la caña de azúcar. // Río de la Plata. Aguardiente de caña de azúcar, muy popular en Uruguay. // Venez. Bebida alcohólica en general.

- de azúcar. Planta de la familia de las Gramíneas, originaria de India, el tallo está lleno de tejido esponjoso y dulce, del que se extrae azúcar.

**CAÑADILLA** Molusco gasterópodo marino, de concha ornamentada con espinas, de la que antiguamente se extraía la púrpura. Su carne es comestible.

**CAÑAFÍSTULA** Col. Arbusto de flores, en general, amarillas, agrupadas en racimos. Sus frutos son unas vainas largas de 50 cm y más, gruesas y negras cuando están maduras, cuya pulpa oscura, de fuerte olor, un tanto desagradable, es de dulce sabor. Llamada también *cañandong*.



- CAÑAHUA** Perú. Especie de mijo que sirve de alimento a los indios y con el cual, fermentado, se hace chicha.
- CAÑANDONGA** Venez. Aguardiente, bebida alcohólica en general.
- CAÑAZO** Amer. Aguardiente de caña. // Cuba, Pan. y P. Rico. Trago de una bebida alcohólica fuerte.
- CAÑEJAR** Chile. Envejecer alguna preparación.
- CAÑERO** C. Rica. Variedad de frijol negro y grande.
- CAÑIHUA** Perú. Planta, cuyo fruto es tostado y consumido con azúcar o melaza.
- CAPA** puro. Hoja externa y de mayor calidad, textura y elasticidad de un puro que le da su aspecto y su color; recubre el alma del cigarro, o tirulo.
- CAPA** Sustancia que se extiende sobre un bizcocho.
- CAPACHITOS** Chile. Masa redonda y delgada de harina de trigo que, pellizcadas las cuatro esquinas, al fritarse toma la forma de cajita. Se puede rellenar con vegetales o dulces.
- CAPACHO** Planta del género *Cannacorus*, propia de las regiones tropicales y cuyo fruto es comestible. // Col. Hoja verde o seca que cubre la mazorca o fruto del maíz.
- CAPARAZÓN** Cubierta que protege el cuerpo de ciertos animales, como los crustáceos.
- CAPARRÓN** Botón que sale de la yema de la vid o del árbol. // Judía de vaina sin briznas y de semilla corta y redondeada. // Fruto o semilla de esta planta.
- CAPARRONES** Esp. Aplícase a una clase de alubias, pintas o caparrones rojos, de Logroño. Se conocen también en Asturias y Burgos.
- CAPAZ** Col. Pez de río, de hasta 35 cm de longitud que abunda en las cuencas de los ríos Magdalena y Orinoco. Es de color gris plateado, con puntos negros. Apreciadísimo por su carne suave de pocas espinas.
- CAPEAR** Méx. Cubrir con huevo batido algún alimento para luego freírlo.
- CAPELLÁN** Pez parecido al bacalao, de unos 30 cm de longitud, de los mares nórdicos.
- CAPI** Harina blanca de maíz. // Chile. Vaina tierna de las leguminosas.
- CAPIA, O** Amer. Maíz blanco muy dulce que se usa para preparar golosinas, cuando está verde, y cuando seco, sirve para una harina muy apreciada. // Arg. Masa hecha con

harina de maíz blanco y azúcar. // Bol. Masa de harina de maíz tostado.

**CAPICHITOS** Plato brasileño parecido a los «antojitos» mexicanos, si bien se trata de un dulce llamado «capichitos», «cariocas» o «brasileños».

**CAPILOTADA; CAPIROTADA** Antig. Aderezo de huevo, ajos y especias, que se usaba para cubrir o rebozar otros alimentos, de forma que quedaba como una cubierta a modo de capirote. // Bol. Plato criollo a base de carne, maíz tostado, queso, manteca y otras especias. // Col. (Chocó). *Comida*. // Méx. Dulce que se prepara con trozos de pan blanco remojado en miel, con queso rallado y cacahuetes. // Platillo para utilizar el pan seco. En la actualidad, generalmente se endulza con piloncillo y se enriquece con frutas y especias. Antig. Las capirotadas contenían verduras, queso y carnes. Era una clase de sopa, capillo o capote puro. Hojas del cigarro que envuelven la tripa y la mantienen unida.

**CAPIO** Col. (Nar.). Variedad de maíz blanco resistente al gorgojo.

**CAPITÁN** Col. (Boy. y Cund.). Pez

de gran fuerza que trepa sobre las rocas y pasa por entre fuertes corrientes de agua. Es muy apreciado por la calidad de su carne, pero en muchas zonas ha desaparecido.

**CAPOLADO** Picadillo.

**CAPOLAR** Cortar menudamente. // Despedazar, partir en trozos. // Esp. En Aragón y Navarra, picar la carne para hacer picadillo.

**CAPÓN** Pollo joven, castrado y cebado para que resulte más sabroso. // Arg., Par. y Uru. Carnero castrado, y en general cualquier animal castrado. // Col. (Ant.). Granos de maíz esponjados por el fuego. // (Llanos O.). Se denomina así al marrano cerrero castrado. // (Stder.). Trozo de carne, del corte llamado «muchacho», «abierto», o «de la falda», relleno con verduras, huevos duros, tocino, etcétera, enrollado luego y envuelto fuertemente en una tela, que se cocina hervido. // Méx. Guiso criollo preparado con tomate, cebolla, ajo, cilantro, xoconostles y chile pasilla, al que se le añaden trozos de chicharrón, pollo o pescado.

**CAPÓN DE AHUYAMA** Col. (Llanos O.). Ahuyama que, una vez cortada

su parte posterior y limpia, se rellena de carne de res, cerdo, pollo, queso criollo salado, hogao o guiso, cocinado en el horno.

**CAPÓN DE GALERA** Especie de gazpacho que se hace con bizcocho, aceite, vinagre, ajos y aceitunas, y otros ingredientes.

**CAPONATA** Ita. Plato siciliano que tradicionalmente se sirve con rodajas de atún o de cangrejos como decoración. Se prepara con berenjenas, apio, cebolla, alcaparras, anchoas, aceitunas negras, vinagre de vino, etcétera.

**CAPONERA** Jaula de madera en que se ponen a los capones para cebarlos.

**CAPELLETTI** Ita. Pastas pequeñas como *capelli* —sombrosos—. Hay naturales, como con tomate o con espinaca, rojos o verdes.

**CAPRINI** Queso italiano que antes se elaboraba con leche de cabra, de donde toma su nombre, pero hoy la casi totalidad de su producción se fabrica industrialmente con leche de vaca. Es de formato pequeño, de sabor delicado y suele comerse fresco espolvoreado de azúcar o rociado con un chorrito de aceite de oliva.

// En Ita. se producen varios tipos de Caprini en las regiones montañosas del Piamonte.

**CAPUCHINA** Amer. Planta trepadora de las Tropeoláceas, originaria de Perú, de diversas variedades; tiene olor aromático suave y se suele aprovechar en ensaladas. // Cuba. Dulce de yemas cocido al baño de María, comúnmente en figura de capucha. // Ecuad. Especialmente en Guayaquil, el dulce llamado también *borrachito*.

**CAPUCHINO** Café espumoso con poca leche hasta alcanzar un color pardo oscuro, como el hábito de los capuchinos. // Chile. Se dice de la fruta muy pequeña.

**CAPULÍ; CAPULÍN** Fruto propio de tierras templadas, altas, desde Sonora hasta Ecuador. // Col. y Ecuad. Cerezo de color rojo oscuro, casi negro, apreciado por su sabor dulce. // Guat. *Cerezo*. // Méx. Especie de cerezo que da una frutilla de gusto y olor agradables. // Fruto de este árbol. // Perú. Guinda autóctona.

**CAPULINA** Amer. Cereza que produce el capulí.

**CAPULTAMAL** Méx. *Tamal de capulín*. Tamal hecho con la pulpa del ca-

pulín.

**CAPUNGA** Venez. Cierta golosina típica del estado de Miranda que consiste en una mezcla de harina de maíz, cambures, coco filado y queso blanco rallado. Se presenta envuelta en cuadritos de hojas de cambur, igual que una hallaquita, y se sancocha en agua hirviendo con un poquito de sal.

**CAPUZ** Pollo que se castra cuando es pequeño y se ceba para comerlo.

**CAQUELÓN** Olla con un asa y resistente al fuego, creada especialmente para la *fondue*. Se fabrican en los más diversos materiales, como cerámica, vidrio, etcétera.

**CAQUI** Árbol ebenáceo originario de Japón. Su fruto se caracteriza por el color que va desde el amarillo de ocre al verde gris, y de sabor suave.

**CARABALÍ** Col. Camarón tigre, en el litoral Pacífico, nombre tomado de un grupo étnico africano.

**CARABAÑUELA** Col. Croqueta de yuca rellena de carne, pescado o huevo. // (C. Atlá.). *Carimañola*.

**CARABELA** Ecuad. Pasta blanca de azúcar, ligada con aceite de almendras dulces, popular en las provincias del litoral. // *Alfeñique*.

**CARABINA** Venez. Mezcla de varios licores fuertes. // Bollito de maíz, muy picante, relleno de caraotas negras.

**CARABINERO** Crustáceo de carne comestible semejante al camarón, pero de mayor tamaño.

**CARACA** Cuba. Especie de bollo de maíz muy gustoso, llamado especialmente así en Bayamo. // Chile. Especie de charquicán con pedazos de pan.

**CARACAS** Méx. Chocolate. // Venez. Variedad de cacao.

**CARACHA** Col. Entre otras acepciones, *costra*. // C. Rica. Mazorca de maíz con pocos granos.

**CARACHI** Pez de color oscuro, de 2 a 3 pulgadas de largo, que casi no tiene carne y que se hierva hasta reducirlo a gelatina para ser comido. Abunda principalmente en el lago Titicaca, y es muy apreciado entre los nativos.

**CARACOL** Molusco comestible de varias especies, terrestre, de aguas dulces o de aguas marinas.

**CARACOLILLO** Cierta clase de café muy estimado, cuyo grano es más pequeño que el común.

**CARÁCTER** enol. Dícese cuando el

vino es identificable con facilidad por sus atributos.

**CARACÚ** Arg., Bol., Par. y Uru. Sustancia grasa y blanda que ocupa el interior de los huesos. // *Tuétano*.

**CARAGUATÁ** Especie de ananá o piña silvestre, especialmente de Suramérica. Fruto más pequeño y de gusto más pronunciado y denso. Se emplea primordialmente en la elaboración de licores caseros, tal como acostumbra en Argentina.

**CARAGUISA** Chile. En el norte, charqui de mala calidad, con mucho cuero.

**CARAJILLO** Bebida preparada con café caliente y un licor alcohólico, preferentemente coñac o anís.

**CARALLA** Salv. Cierta clase de higo con pepita negra.

**CARAMANCHEL** Amer. Arg. Figón, merendero. // Chile. Puesto público para gente pobre en que se venden licores, refrescos y algunos alimentos ligeros.

**CARAMANCHELERO, A** Persona que vende en un caramanchel o cantina. // Puesto para gente pobre en que se venden licores, refrescos y algunos alimentos.

**CARAMANDUCA** Especie de galle-

ta preparada con pasta fría, azúcar, huevo y canela, que hacían los negros en Perú.

**CARAMAÑOLA** Vasija con un pitón para beber. // Col. (C. Atlá.) y Pan. Especie de croqueta mediana, elaborada con masa de yuca cocida y molida en forma de zepelín, que va rellena de carne molida aderezada y frita.

**CARAMBOLA** Frutal originario de Asia y que se ha aclimatado en varios países de América, como en los Llanos O. de Colombia y El Salvador. Frutos ovales angulosos, de corte transversal estrellado; ácidos, sin hueso, pocas semillas y de color anaranjado. Suelen prepararse en almíbar y en jugo. // Bra. Bilumbí o limas de cayena. // C. Rica. Tiriguro. // Méx. Árbol de pepino o carambolera. Sus frutos son ácidos y se utilizan especialmente en jugos, dulces de almíbar y, cuando son verdes, en encurtidos.

**CARAMEL** Variedad de sardina, propia del Mediterráneo.

**CARAMELIZAR** past. Untar el interior de un molde con una fina capa de azúcar cocido o caramello. // Añadir azúcar cocido o ca-

ramelo a una crema o salsa. // Colorear azúcar glas con ayuda de un caramelizador eléctrico en cierto tipo de productos, como milhojas, polkas, etcétera. // Bañar almendras o avellanas con azúcar cocido o caramelo.

**CARAMELO** Punto que alcanza el azúcar al fundirse, adquiriendo un bonito color ambarino. Cuando se deja pasar este punto, el azúcar se quema y adquiere un color ocre y un sabor amargo. El azúcar quemado se emplea para colorante. // En francés, *caramel*.

**CARAMESA** Mesa en la que se presentan opulentos manjares y bebidas.

**CARAOTA** Venez. Variedad de plantas del género *Phaseolus vulgaris*. // Semillas de esas plantas con mucho valor alimenticio, que varían en forma y color según la especie a la cual pertenecen. // Alubia, judía, frijol. Hay diversas variedades, blancas, negras o rojas, con las que hacen sopas, ensaladas, empanadas o fritos.

**CARAPACHO** Caparazón de las tortugas, los cangrejos y otros animales, como la icotea. // Col., Cuba, Ecuad. y Venez. La carne de la tortuga o del morrocoy, guisada en su

propia caparazón. // Es comida típica en el Vichada, Col., a base de la tortuga.

**CARAPULCA, CARAPULCRA** Perú. Potaje criollo elaborado a base de chuños —papa seca—, con gallina, ají y otros ingredientes. // Carapulcra limeña. Manjar preparado a base de papa seca, papa amarilla, carne de cerdo, cebolla, ajo, ají colorado, maní, huevos duros, aceitunas negras y ajonjolí tostado.

**CARASGUASCA** Col. (Nar.). Cierro aguardiente de baja calidad y de alto contenido de alcohol.

**CARATANTA; CARANTANTA** Col. (Valle y Cauca). Costra que se forma en las paredes de las pailas cuando se cocina la masa del maíz. Esta se desprende fácilmente en carachas. Sirve para preparar gustosas sopas, o se come sola con acompañamiento de guisos o carnes.

**CARATILLO** Venez. Bebida refrescante, que se prepara con harina de arroz y azúcar o papelón; a veces se le agregan otros ingredientes como cáscaras de limón, agua de azahar y canela.

**CARATO** (voz caribe). Cuba. *Champola*. // P. Rico. Bebida refrescante

- de guanábana, con azúcar y agua. // Méx. En Tabasco, guanabada, o guanabanada. // Venez. Bebida espesa y fría, endulzada con azúcar o papelón. Se elabora con harina de maíz o de arroz, disuelta en agua ligeramente hervida y a veces fermentada. También se prepara con pulpa de frutas frescas, como la guanábana, el mango o la parcha granadina.
- de acupe. Venez. El que se prepara con maíz remojado, germinado, ligeramente cocido y fermentado.
- CARAUZ** Antig. Acto de brindar apurando el vaso.
- CARBONADA** En Bélgica se llama carbonadas o carbonadas flamencas a las lonchas de res, braseadas y guisadas con cerveza; se llama también al ragú de carne, previamente asada, al que se añade ajo, cebolla y tomate. // Arg., Chile y otros países de Suramérica. Especie de guiso caldoso compuesto de carne cortada en trozos menudos, arvejas, choco, arroz, especias, etcétera. // En Chile también la hacen con *guatita*, en la que incluyen papas, zapallo, etcétera. // En Italia, jamón o, en general, carne de cerdo o de buey conservada en sal y después trata-
- da a la brasa o guisada a modo de estofado.
- CARBONERA** Seta comestible de magnífico sabor, la cual se aprovecha inclusive cruda.
- CARCA** Suramér. (voz quechua). La olla de barro, por excelencia, en que los indios cuecen sus alimentos, principalmente sus bebidas.
- CARCASA** Esqueleto de las aves que casi siempre se utiliza para elaborar fondos necesarios en la preparación de salsas, sopas, etcétera.
- CARDAMOMO** Hierba anual de la familia de las Zingiberáceas, de flores grandes, de color blanco verdoso y violeta, y frutos más o menos ovoides, del tamaño de un garbanzo pequeño. Sus semillas son muy aromáticas y un poco picantes. Está presente en el curry. Acompañado de otras especias, perfuma guisos carnes y aves en los países árabes. Solo y en polvo, perfuma el café turco. En los países nórdicos se usa en pastelería y, junto a otras especias, forma parte del famoso pan de especias. También se emplea en la preparación de licores. // En inglés, *cardamom*; en francés, *cardamome*.
- CARDILLO** Planta herbácea com-

puesta, de flores amarillas y hojas espinosas, cuya penca se come cocida cuando está tierna.

**CARDO** Planta anual, de hojas grandes y espinosas que se cultiva como hortaliza, para comer las pencas.

· mariano. Planta de la familia de las Compuestas. Sirve para preparar ensaladas con sus hojas tiernas.

**CARDUCHO** Col. (Bol.). Sopa hecha con agua, sal y condimentos.

**CARDUMEN** Banco de peces.

**CAREBE** Venez. Cuchara que se hace de la totuma alargada cortada longitudinalmente.

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

**CARÊME, MARIE-ANTOINE** Célebre cocinero francés (1784-1833), que por su virtuosismo en la cocina fue llamado «rey de los cocineros» y «cocinero de los reyes». De origen humilde, desde muy temprano comenzó a trabajar como ayudante de un célebre pastelero de París, iniciando desde entonces sus estudios en la cocina. Aficionado a la arquitectura, el concepto de esta influyó mucho en sus creaciones, y a él se le atribuye la frase «las bellas artes son cinco: la pintura, la

escultura, la poesía, la música y la arquitectura, cuya rama principal es la pastelería». Por su genio, la cocina francesa conoció cambios profundos que luego contribuyeron a su prestigio universal. Fue autor, entre otros libros de *El pastelero pintoresco* (1815), *El maître d'hotel francés* (1822), *El pastelero real parisiense* (1825) y *El arte de la cocina francesa en el siglo XIX* (1833).

**CARGAR** Comer o beber demasiado.

**CARIACO** Col. (C. Atlá.). Maíz de grano duro que fructifica rápidamente. Entre otros usos se emplea en la preparación del chocolate de harina. // Maíz pintado: marrón, rojo. // En las Guayanas, jarabe de jugo de caña, cazabe y papas. // Jarabe fermentado.

**CARIBÚ** Reno canadiense cuya carne es comestible.

**CARICA** Arg. Judía de careta.

**CARICATO** Cuba. En la reg. oriental, comida de plátano pintón, asado y machacado en pebre.

**CARIDAD** Refresco que se da en algunas cofradías a quienes asisten a la fiesta del santo. // Comida de los presos.

**CARIHUCHO; CARIUCHO** Col.



(Nar.). Comida consistente en papas cocidas con sal, ají y carne de cuy. // Ecuad. Preparación de papas pequeñas adobadas con cebolla, ají, ajo, comino, vino y crema fresca para acompañar carnes. // Plato típico que consiste básicamente en papas cocidas, acompañadas de una salsa, carne y lechuga.

**CARIMAÑOLA; CARAMAÑOLA; CARAMIÑOLA; CARABAÑUELA** Col. (C. Atlá.) y Pan. Especie de croqueta mediana, elaborada con masa de yuca cocida y molida en forma de zepelín, que va rellena de carne molida, aderezada y frita. Ocasionalmente, en la Costa, la rellenan con preparación de pescado.

**CARINCHO** Amer. Guisado americano hecho con papas cocidas enteras, carne de vaca, carnero o gallina y sal con ají. // Col. (Nar.). Guiso que se prepara a base de carne de curí, ají, sal y papas.

**CARISECA** Col. (C/gena de Indias). Torta horneada a base de maíz pilado, cocido y molido, leche de vaca, leche de coco, queso criollo, azúcar, mantequilla y anís en grano. // (Córd.). Especie de arepa horneada, hecha con harina de maíz ca-

riaco, huevo, azúcar, leche, canela y pimienta de olor en polvo.

**CARISTIAS** Convite familiar que los romanos celebraban el 18 y 20 de febrero de cada año para hacer paces entre los parientes.

**CARITA** Cuba. Cierta clase de frijol.

**CARITE** Car. Pez parecido a la sierra, aunque más largo y más delgado. Se prepara frito, con salsa o en escabeche.

**CARLEÑO** C. Rica. Variedad de frijol más grande que la conocida como «jalapa».

**CARLOTA** Chile. Postre dulce de leche, huevos, azúcar y vainilla. // Esp. Torta hecha con leche, huevos, azúcar, cola de pescado y vainilla.

**CARMELITA** puro. Color del tabaco torcido, conocido anteriormente como colorado, y sus diferentes matices. // En España, el color marrón.

**CARMELITAS** Ecuad. En la reg. litoral, rosquitas dulces de almidón con azúcar.

**CARMENERE** enol. Variedad tinta originara de Francia. Olvidada durante mucho tiempo, Chile la ha rescatado, y ha producido con ella uno de sus vinos más apreciados, de suave paladar y buena persistencia,

con aromas a chocolate, tabaco, bayas silvestres y vainilla.

**CARNAJE** *Tasajo*. Trozo de carne seca, salada o cecina, como provisión de los navíos.

**CARNAL** Antig. Tiempo del año en que se podía comer carne sin necesidad de bula. // Tiempo del año que no es Cuaresma, y se puede comer carne.

**CARNAROLI** Arroz cuya variedad es menos compacta y vidriosa y que cede fácilmente el almidón bajo la acción del cocimiento, de grano superfino y muy resistente a la cocción. Usado para hacer *risottos* en el norte de Italia, como Lombardía, Piamonte y Veneto, donde es plato típico de la región.

**CARNAZA** Arg. Trozo de carne sin hueso, pulpa. Según los cortes que se hagan de las diversas partes del animal, sirve para bifés, milanesas, pucheros, etcétera.

**CARNE** Parte muscular de los animales, considerada apta para la alimentación y que se expende al público. // Alimento consistente en todo o parte de un animal de la tierra o del aire, en contraposición a la comida de pescados y mariscos. // Pulpa de

la fruta, que está bajo la cáscara o el pellejo.

- acaramelada. Col. (Ant.). Preparación que se hace con cordón de cerdo, azúcar, mantequilla y especias. Enseguida se mete al horno.
- blanca. La de reses tiernas y aves destinadas al consumo.
- cediza. La que ya ha empezado a corromperse o pudrirse.
- con cuero. Arg. Asado clásico de carne con el cuero del animal, que ha de ser vacuno, y es uno de los platos más sabrosos de la mesa criolla.
- cruda. Dícese de un método que emplea sal para controlar el crecimiento de las bacterias. En principio servía para conservar la carne de cerdo, mas, actualmente, sobre todo, se utiliza para elevar el sabor y la textura de la carne. Hay secado en seco, en que la carne se frota con sal y especias. Cruda con sal, se seca y se ahúma, o se ahúma solamente; ambos procesos sirven para otorgarle color y sabor.
- de membrillo. Dulce compacto, hecho con la pulpa del membrillo.
- de monte. Col. y Ecuad. Carne de los animales salvajes, que se cazan

- para la alimentación.
- de pelo. La de conejo, liebres y demás caza análoga, por contraposición a la de pluma.
  - de pluma. La de ave comestible.
  - de vaca. Chile. Se denomina de este modo a la carne de res o de bovino en general, aunque provenga de animales machos.
  - desmechada. Col. (C/gena de Indias). Plato criollo que consiste en el cocimiento de carne fibrosa de la res, que al quedar tierna se deshilacha y condimenta con un guiso achiotado de tomate, cebolla, etcétera. // Cuba. Ropa vieja.
  - en vaho. C. Rica. Comida hecha a base de carne con plátanos y cocinados al vapor. También se le conoce como «carne en vajo» o «carne vajeada».
  - magra o mollar. La destinada al consumo, limpia de grasa y nervios.
  - molida. Carne pasada por una máquina o procesador de cocina.
  - palito. Col. (Chocó). Carne de res secada al sol después de haberse bañado con sal o nitro.
  - picada. La que se consume partida o desmenuzada en trozos muy pequeños.
  - salada. Carne conservada mediante el empleo de la sal y cuyo consumo era muy común entre los esclavos y negros libres. // Cecina.
- CARNEAR** Chile y Río de la Plata. Matar y descuartizar las reses para aprovechar su carne.
- CÁRNEO, A** Que tiene carne. // Parte muscular del cuerpo de los animales.
- CARNERO** Mamífero rumiante cuya carne es muy apreciada.
- CARNICERÍA** Tienda o establecimiento donde venden carne al por menor. // En algunas partes, carnerería.
- CARNICERO, A** Persona que por oficio vende carne.
- CÁRNICO, A** Atinente o relativo a la carne comestible y sus preparados: industrias cárnicas.
- CARNITAS** Méx. Carne, generalmente de puerco, frita; los tacos de carnitas se encuentran entre los más populares y sabrosos.
- CARNÍVORO, A** Que se alimenta principalmente de carne.
- CARNOSO, A** De carne o de consistencia o aspecto de ella. // Que tiene muchas carnes. // Dícese de las frutas que tienen mucha carne o pulpa.

**CARNUZA** Carne mala o demasiada que produce hastío.

**CARO** Cuba. Huevas de cangrejo de mar, que se preparan en pequeñas tortas.

**CAROLO** Pedazo de pan que se suele dar de merienda a los jornaleros en algunos pueblos de la ribera del Duero.

**CAROSIERA** Fruta del *carosiero*, parecida a una manzana.

**CAROSIERO** Bra. Especie de palmera cuyo fruto es muy parecido al del manzano.

**CAROTENO** Cada uno de los hidrocarburos no saturados, de origen vegetal y color rojo, anaranjado o amarillo. Se encuentra en el tomate, la zanahoria, la yema de huevo, etcétera, y en los animales se transforma en las vitaminas A.

**CAROZO** Amer. Corazón de la mazorca donde se sujetan los granos. // Hueso o cuesco de las frutas como el durazno, la ciruela, etcétera. // En alguna parte de España, telilla donde están encerrados los granos de la granada.

**CARPA** Pez teleósteo de agua dulce, de grandes escamas y aleta dorsal larga, de carne muy apreciada.

**CARPACHO; CARPACCIO** Ita. Plato originariamente consistente en lonchas de carne cruda, aderezada con aceite y queso parmesano en escama. A la moda también se hace con pescado crudo e inclusive de frutas al natural, aplanadas hasta que quedan delgadas.

**CARPANCHO** Esp. En Cantabria, batea redonda de mimbre o de tiras de avellano, en la que se llevan sobre la cabeza, comúnmente, pescados, hortalizas, etcétera.

**CARPANTA** fam. Hambre ansiosa.

**CARPINCHO** Arg. Mamífero roedor de gran tamaño, mide hasta 130 cm de largo y pesa más de 80 kg. De pelo cerdoso color pardo rojizo y patas cortas, carece de cola. Habita en costas de ríos y arroyos. Es muy perseguido por su carne de excelente calidad.

**CARQUIÑOL** Esp. En Aragón, pasta de harina, huevos y almendra machacada a la que luego se da varias formas.

**CARTA** Relación o lista de los platos y las bebidas que se pueden elegir en un restaurante.

**CARTA, A LA** Escoger el menú según el contenido de la carta.

**CARTUCHO** Amer. Cucurucho, o papel resistente, arrollado en forma cónica para echar dulces, especias, etcétera.

**CARUTA** Col. (Llanos O.). Arbusto de la familia de las Rubiáceas. Su fruto es de sabor dulce, redondo y corteza grisácea. De pulpa blanca y numerosas semillas redondas. Se emplea en la preparación de jugos y dulces.

**CARVI; ALCARAVEA** Planta de la familia de las Umbelíferas, la misma del perejil. Crece fácilmente en Europa, donde es muy apreciado. Su altura llega a 50 cm y las flores son blancas y rosadas. Las semillas, de color negruzco, tienen forma de pequeña medialuna. Su sabor se asemeja un poco al del comino. Además de las semillas, en algunos países se consume la raíz, que se parece a la zanahoria. Su uso en cocina es muy variado. En los países nórdicos se utiliza en pastelería y charcutería. Sirve para condimentar quesos, como el *munster* y el *livarot*. También se utiliza en la fabricación de licores.

**CARRACA** Chile. En el norte, comida preparada con pan y charqui.

**CARRAFA** Fruto del algarrobo.

**CARRASPA** C. Rica. Costra que se le forma al arroz cocido, a causa de que se queman los granos del fondo de la cazuela. // *Corroncha, costra*. // Col. (Boy. y Cund.). *Pega*. // C. Atlá. *Cucayo*.

**CARRASPADA** Bebida compuesta de vino tinto aguado o del pie de este vino con miel y especias.

**CARRÉ** Fr. Pieza que comprende la parte alta del pecho del cordero, el carnero, el cerdo o la ternera. Comprende costillas abiertas y cerradas. // Arg. y Uru. Carne que se extrae de las costillas del cerdo y que se asa, casi siempre, enrollada.

**CARRÉ DE L'EST** Queso francés tipo *camembert* fabricado en las regiones de Lorena y Champagne, casi siempre en queserías industriales y con leche pasteurizada. Tiene un sabor suave pero ligeramente salado y una corteza enmohecida que siempre debe ser blanca y lisa, sin ninguna estría rojiza ni grisácea.

**CARREÑA** Sarmiento con racimos.

**CARRETERO** Col. (Llanos O.). Aplícase a una clase de pato salvaje, de carne gustosa. // Cuba. Dícese del café muy cargado y sin azúcar, cuya

técnica de preparación radica en que no es filtrado, sino decantado después de dejarlo sedimentar. // Méx. Nombre vulgar que en Colima y Jalisco se da a una especie de ciruelo silvestre.

**CARRILLADA** Parte grasa que tiene el puerco a uno y otro lado de la cara.

**CARRILLERA** Parte suculenta que aparece en la cabeza, de textura gelatinosa y suave sabor, de algunos pescados como el rape.

**CARRIZO** Planta gramínea originaria de Venezuela, de tallos nudosos, que contiene agua dulce y fresca.

**CARRO** C. Rica. Árbol que da frutos comestibles y crece en la vertiente del Pacífico.

**CARRUCHERA** C. Rica. Espinazo de las reses.

**CAS** C. Rica. Nombre vulgar con que se conoce una especie de guayaba que produce un fruto muy ácido. // Nombre de este fruto.

**CASA DEL TABACO** puro. Edificación donde se cuelgan las hojas recién cosechadas para su secado natural.

**CASADA** C. Rica. Refresco hecho de *cas*.

**CASADIELLES** Esp. Nombre que to-

man unos dulces típicos de la región de Asturias, los cuales se preparan especialmente durante la fiesta de carnaval.

**CASADILLA** Col. (C. Atlá.). Golosina de harina de maíz o de trigo, con relleno de dulce de coco. // (Córd.). Especie de pequeñas tortas de yuca, cubiertas con dulce de coco y rociadas con almidón de yuca, doradas en el horno.

**CASADO** Col. (Ant. y Cald.). Golosina compuesta de dos géneros alimenticios, uno dulce y otro salado, que se comen juntos, como bocadillo y queso. // C. Rica. En los restaurantes, plato único de arroz, frijoles, ensalada, picadillo, carne y plátano maduro.

**CASAMIENTO** Cuba. Platillo con dulces de diferentes clases. // Salv. Comida típica que consiste en frijoles enteros y fritos revueltos con arroz, condimentados con tomate, chile, cebolla, etcétera.

**CASCA** Hollejo de la uva después de pisada y exprimida. // Rosca elaborada con mazapán y cidra o batata, bañada y cubierta de azúcar. // *Cáscara*.

**CASCABELILLO** Variedad de cirue-

lo, de fruto pequeño y redondo, de color púrpura oscuro y sabor dulce, que suelta con facilidad el hueso, y que, expuesta al sol o al aire, se reduce a pasa.

**CASCADURA** Car. Curioso pez de la familia de los bagres, que habita en las zonas pantanosas de la costa, y cuyo tratamiento, antes de cocinarlo, es muy laborioso para retirarle el fuerte sabor a barro. Lo aprovechan con salsa de curry o un guiso criollo, así como asado a la brasa.

**CASCAJO** Conjunto de frutas de cáscara seca, como nueces, avellanas, castañas, piñones, etcétera, que se suele comer en las Navidades.

**CASCANUECES** Utensilio para partir frutos de cáscara dura, como nueces y avellanas.

**CASCAPIÑONES** Persona que saca los piñones de las piñas, rompe la cáscara y pela la semilla.

**CASCAR** Romper y quitar la corteza de los frutos secos. // Romper la cáscara de los huevos. // Col. Quebrantar el maíz y desprenderle el afrecho en el pilón o en una piedra especial.

**CÁSCARA** Corteza o cubierta de los huevos, de varias frutas y de otras co-

sas. // Venez. Guarapo fermentado.

**CASCARÓN** Cáscara del huevo de cualquier ave, y más particularmente la rota por el pollo al salir de él. // Col. (C. Atlá., Huila y Stders.). Hoja que envuelve la mazorca de maíz. // En ciertos sitios de la C. Atlá., como en Amér. Cent. y Cuba, se llama «tusa». // En España, *farfolla*. // Venez. Fibra del tallo del cambur para envolver las cuajadas o amarrar hallacas.

**CASCO** Arg., Col. y Chile. Cada una de las divisiones interiores o cortes de algunas frutas, como la naranja, la guayaba y la cidra, utilizados muchas veces en la preparación de golosinas con almíbar o confituras.

**CASCOS** Arg. y Cuba. Pedazo de una fruta, o cáscara de la misma, generalmente hechos en dulce. Son muy conocidos los cascós de guayaba. // Col. (Boy., Cund. y Stder.). Corteza de algunas frutas que se emplea para hacer dulces, como la guayaba y naranja.

**CASCUASA** C. Rica. Cangrejo de río, de gran tamaño.

**CASEACIÓN** Acción de cuajarse la leche.

**CASEICO, A** *Caseoso*. // Dícese de un

ácido producido por la descomposición del queso.

**CASEIFICAR** Transformar en caseína. // Separar o precipitar la caseína de la leche.

**CASEÍNA** Sustancia albuminoidea de la leche que, junto con otros componentes de la misma, forma la cuajada que se emplea para fabricar el queso.

**CASEOSO** Dícese de una sustancia de la leche de que se forma el queso.

**CASHRUT** Normas religiosas que rigen el código de cocina de la mujer judía.

**CASIA** Nativa de Birmania, aunque cultivada extensamente en el sur de China e Indonesia, donde es muy aprovechada en la cocina. Como la canela, la casia se obtiene de la corteza de un árbol de hojas perennes, de la familia del laurel. Se presentan en «cañas» o ramas secas, las cuales son más grandes y ásperas como las de la canela. Su sabor es dulce y aromático, pero se considera una especie de canela más basta. Se utiliza también en polvo. Es aprovechada como la canela, en dulces, tortas y otros manjares.

**CASINA** Especie de té. Planta de la

familia de las Aquifoliáceas, que comprende variedades indígenas del África Austral y de India.

**CASIRÍ** Especie de vino que se hace con maíz, en algunos lugares de Suramérica.

**CASPIA** Orujo u hollejo de algunos frutos, como el de la manzana.

**CASPIROLETA** Col. Pequeños cuencos de pasta horneados, rellenos luego con un almíbar enriquecido y combinado con huevo, vino moscatel, canela y pasas. // (Boy., Cald. y Cund.). Bebida caliente a base de leche, yema de huevo, azúcar, canela y vino o aguardiente. // *Candil*. // (Valle) Postre a base de almíbar, huevo, leche, vino, canela en polvo y uvas pasas. Se acostumbra servirlo en moldes para flan. // *Ponche*. // Cuba. Conserva de consistencia que se hace de varias frutas. // Bebida de leche, huevos, canela, azúcar y aguardiente; esta última forma también en Ecuador y los Andes venezolanos.

**CASQUERÍA** Tienda del casquero.

**CASQUERO** Persona que vende vísceras y otras partes comestibles de la res no consideradas carne.

**CASQUIÑÓN** Esp. En Murcia, car-



quiñol, caramelo grande que contiene trocitos de almendras o de avellanas.

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

**CASSAREPP** En ciertas islas del Caribe, condimento que entra en muchas de sus preparaciones, elaborado con el jugo de la raíz de mandioca o yuca, hervida con azúcar, canela y clavos hasta que espesa.

**CASSATA** Aunque suele conocerse como postre de helado, en Italia, la auténtica *cassata alla siciliana* es una rica torta que se ofrece en ocasiones especiales. Se prepara con varias capas de bizcocho entre las que se dispone una mezcla cremosa de ricota dulce, trozos de fruta confitada, virutas de chocolate, nueces y azúcar fundida.

**CASSIS** Fr. Arbusto parecido al grosellero que produce bayas negras comestibles con las que se fabrica un licor. Se conoce también como «crema de grosella».

**CASSOULET** Fr. Plato originario de Languedoc que conoce algunas variantes, pero formado por frijoles blancos secos, unidos a diferentes

carnes que, según su calidad y dosificación, dan sus sabores particulares. La palabra procede de un recipiente de tierra, la *cassolle*, cazuela, fabricada originariamente en Issel, pueblo cercano a Castelnaudary.

**CASTAÑA** Fruto de diversas plantas, especialmente el de castaño, del tamaño de la nuez y cubierto de una cáscara gruesa y correosa de color pardo oscuro. Se consumen frescas, asadas o en confituras, cremas, en suflé o purés. Se hacen también algunos dulces con ellas. // Vasija grande de barro o vidrio con cuello angosto.

- de Indias. Fruto y semilla del castaño de Indias.
- regoldana. Fruto del castaño silvestre, de menor tamaño y menos sabrosa que la común.

**CASTAÑA DE MONTE** Perú. Árbol nativo silvestre, de 24 a 40 m de altura. Fruto subgloboso, grande, de hasta 25 cm de diámetro; las almendras o nueces, de color blanco cremoso, se consumen directamente en estado natural, hervidas o tostadas. Se utilizan también en repostería y tienen sabor muy agradable, comparable o superior al de la casta-

ña. // Machimango, machín mango, sapucaia.

**CASTAÑAS DE AGUA** Bulbos parecidos a la nuez, de piel dura y carne blanca. Cuando están en perfecto estado tienen un sabor dulce y una carne crujiente. Muy utilizados en la cocina china.

**CASTELMAGNO** Queso azul italiano, elaborado con leche de vaca, parecido al gorgonzola. Toma su nombre del pueblecito de montaña donde se fabrica, situado en las cercanías de Dronero, en la reg. de Piamonte.

**CASTER** Col. (C/gena de Indias). Bizcocho que, dividido por la mitad, va enriquecido con mermelada ácida y, una vez cubierto con la otra capa de bizcocho, se corta en cuadros. Estos se empapan en leche azucarada o se cubren con crema inglesa. Se presentan adornados con copos de merengue que se cocinan en el horno.

**CASTILLA, LULO DE** Col. Arbusto de las Solanáceas, cuyo fruto es de sabor ácido, color amarillo anaranjado, y cubierto de una pelusa punzante; se emplea en agradables jugos y dulces.

**CASTRADA** Especie de empanada, cubierta con una costra de azúcar, huevos y pan.

**CASTRÓN** Macho cabrío o puerco castrado.

**CASULLA** Hond. Grano de arroz que conserva la cáscara entre los demás ya descascarillados.

**CATA** Acción y efecto de catar. // enol. Probar y examinar el vino, a fin de descubrir la calidad de su gusto y características aromáticas.

**CATABRE, O** (voz taína). Cuba y Venez. Cesta rectangular con lapa, generalmente pequeña, de mimbre, caña o junco trenzado. Se usa para recoger frutas o guardar alimentos. // Cataure o catauro.

**CATACO** Ecuad. Tiesto plano y grande de forma circular que se usa en las cocinas ecuatorianas para tostar granos, especialmente el café.

**CATADOR** Persona que cata, especialmente el vino.

**CATALINA** Venez. Especie de galleta redonda y dulce, de color marrón, parduzco tostado, preparada con harina de trigo, papelón, anís, bicarbonato de sodio, mantequilla, clavo de olor, ron y canela.

**CATANGA** Voz usual en el litoral co-

lombo-ecuatoriano, referida a un cesto hecho con un bejuco llamado «potré» y que se utiliza para el transporte de comestibles.

**CATAR** Probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón.

**CATARA** Venez. Líquido venenoso que se extrae de la yuca. // Alimento elaborado con yare y ají picante. // Zumo de la yuca amarga, el yare, ligeramente cocido, al que se le agregan ajíes picantes para condimentarlo.

**CATAURO** Cuba y Venez. Especie de caja o cesta hecha de la yagua de la palma real, para llevar frutas, huevos, etcétera. // En Venezuela, también catabre.

**CATAVINOS** enol. Copa usada para probar los mostos y los vinos. // Taza o jarro pequeño que se usa para catar el vino de las tinajas. // Persona que tiene como profesión catar vinos para informar su calidad y sazón.

**CATCHUP; CATSUP; KETCHUP** Ing. Salsa espesa de tomate sazonada con vinagre, azúcar y especias.

**CATERING** Ing. Servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios, etcétera.

**CATETE** Chile. Puches que se hacen con caldo de cerdo y harina cocida con grasa.

**CATIBÍA** Cuba y R. Dom. Yuca rallada y secada al sol, después de extraérsele su jugo, y usada para hacer una especie de paneleta conocida por matambre. // Venez. Catebía.

**CATIBO** Cuba. Cativo, pez de forma de anguila, especie de murena.

**CATINGA** Arg. Sabor fuerte de la carne de ciertos animales comestibles, como del carpincho.

**CATITE** Piloncillo que en los ingenios se hace del azúcar más depurado.

**CATO** Sustancia medicinal concreta y astringente, de color canela y de sabor un poco amargo. Se utiliza en algunos confites.

**CATRINTE** Queso de leche desnatada.

**CATUAI** C. Rica. Variedad de café que sale del cruce entre caturra y mondonovo, y da un fruto de maduración tardía.

**CATUCHE** Venez. *Guanábano. Guanábana.*

**CATUTA** Venez. Plato trujillano que lleva arepa vieja de maíz, desmenuzada y mezclada con huevo batido,

leche, jamón, queso rallado, mantequilla y aceite. Se emplea para el desayuno o la cena.

**CATUTO** Chile. Pan cilíndrico, hecho al trigo machacado y cocido.

**CAU-CAU** Perú. Guiso jugoso preparado con mondongo de librilla de res, alverjas, papa blanca y amarilla, hierbabuena, vino, etcétera. // También hay una versión de caucau de pollo. // Huevera de pez volador.

**CAUCA** Arg. Dícese de una comida que no tiene sabor. // Bol. Bizcocho hecho con harina de trigo. // Col. (Nar.). Maíz a medio cocer, para preparar alimentos especiales. // Ecuad. Especie de mazamorra hecha de la variedad de maíz blanco llamada morocho. Se conocen dos clases: de sal y de dulce. La primera es una sopa que se sirve con papas y coles. La segunda consiste en el morocho triturado y cocido en leche con canela y azúcar.

- de dulce. Cauca de maíz con dulce.
- de sal. Cauca de maíz con papas, carne, especias y sal.

**CAUCARA** Ecuad. Parte de la carne que está inmediatamente debajo de la piel de la res, sobre las costillas.

Adóbasele con especias y se ofrece frita, acompañada, casi siempre con llapingachos. // Arg. y Uru. *Matá-hambre* o *matambre*. // Col. *Sobrebarriga*.

**CAUCHAU** Chile. Fruto de la luma, semejante a la murtila; se utiliza para hacer chicha. // Comida ordinaria de marineros, de soldados rasos o de peones.

**CAUJE** Ecuad. Árbol que produce una fruta del tamaño de la toronja cuya carne es blanca y gelatinosa. Semejante al caqui de Japón. // *Caimito*.

**CAUNCHA** Col. (Cauca y Nar.). Cierro manjar preparado con maíz tostado, molido y con azúcar. Se come de esta manera. // Meta. *Chancarina*. // *Cofio*. // En las Antillas, gofio.

**CAUSA** Chile. Golosina. // Chile y Perú. Comida ligera, merienda. // Perú. Masa de papas amarillas, a veces rellena con carne de ave, de pescado o mariscos, adornada con lechuga, queso fresco, aceitunas y choclo. Se come frío y es plato criollo. // Especie de merienda que ofrecen las amas de casa a sus visitantes. Consiste en un par de huevos a la olla y chicha.

· limeña. Delicado plato peruano a base de papas amarillas, ajíes amarillos, aceite, atún, huevos duros, mayonesa, queso fresco, etcétera, que se presenta en capas redondas, también puede rellenarse con camarones, otra clase de pescado o mariscos.

**CAUSEAR** Comer a deshora fiambres o golosinas. // Chile. Tomar el *causeo*, merendar. // Perú. Comer picantes.

**CAUSEO** Chile. Merienda de fiambres o cosas secas. // Comida ligera que se toma, casi siempre, fuera de las horas acostumbradas y por algún motivo especial. Consiste, ordinariamente, en alimentos fríos y secos.

· de patitas. Chile. Manjar preparado con patitas de cerdo, cebolla, salsa de ají, vinagre, hojas de laurel, etcétera, que se ofrecen como entrada.

**CAVA** enol. Bodega donde se conserva y se cría el vino. // Dependencia donde se cuidaba del agua y del vino que bebían las personas reales en palacio. // Vino espumoso elaborado en España, según el denominado método champañés

francés.

**CAVIAL** Antig. *Caviar*.

**CAVIAR** Manjar muy apreciado, producto de las huevas del esturión, frescas o conservadas en salmuera. Se conocen tres categorías: amarillo, gris y negro. Los principales países productores son Rusia e Irán. En ruso, a las huevas de esturión, se les llama *ikra*.

**CAVIAR DE BERENJENA** Entremés habitual en Rusia, aunque puede llamarse eslavo, pues en los Balcanes se encuentra preparado con los mismos ingredientes, ofreciéndose con pan negro. Va preparado con berenjenas, cebollitas blancas, ajo, tomate, aceite de oliva, eneldo picado, cilantro, sal, etcétera.

**CAYANA** Col. (Ant., Cald., Cauca, Nar., Quin., Risar. y Valle). Antig. Plato de barro que utilizaban antiguamente para asar arepas. // *Callana*, voz quechua.

**CAYENA** Una clase de ají rojo muy picante, que después de seco se muele.

**CAYEYE** Col. En Santa Marta, manjar a base de guineo verde, hervido en agua, con o sin cáscara, majada luego la pulpa que se adereza con

- mantequilla, sal y queso criollo.
- CAYOTE** *Chayote*, fruto y planta. // Arg. *Alcayota*.
- CAYÚ** Fruto de una planta de Brasil.
- CAZA** Actividad u ocupación del que se dedica a cazar animales. // Conjunto de animales que se pueden cazar o han sido cazados. // Carne de un animal cazado.
- CAZABE; CASABE** (del taíno *cazabi*). Amér. Cent., Antill., Col. (C. Atlá.) y Venez. Torta muy delgada elaborada con la yuca amarga rallada, una vez extraído el yare. Se cuece en budare. Es un plato originalmente indígena que aún forma parte de la dieta popular. // Arg., Bra. y Par. Beyú. // Ecuad. Dulce de maíz molido. La harina se deja en agua tres o cuatro días, después se la remuele y cocina con panela. Se usa frío, en pedacitos que figuran rombos.
- CAZABITO; CASABITO** Col. (C. Atlá.). Torta de cazabe mediana, que se rellena con dulce de coco rallado y anís; se presenta doblada en forma de empanada.
- CAZABÍ** Nombre primitivo del *cazabe* o *casabe*.
- CAZADORA, A LA** Manera de aderezar guisos de carne, como la de pollo y cordero, a base de champiñones, escalonias, tomillo, laurel, vino blanco y, a veces, coñac. Puede ser también una salsa con picadillo de champiñones, tomate y cebolla. Los franceses la usan como aderezo de carnes, conejo o huevos.
- CAZAR** Buscar o seguir las aves, fieras y otros animales para cogerlos o matarlos.
- CAZO** Vasija metálica de forma semiesférica y con mango largo para manejarla, utilizada en cocina. // Vasija de metal con un mango que forma recodo y un gancho a la punta que sirve para sacar el agua de las tinajas.
- CAZOLADA** Cantidad de comida que cabe en una cazuela.
- CAZOLETA** Recipiente mediano, semejante a un cazo que, entre otros usos en la cocina, sirve para preparar huevos.
- CAZÓN** Pez de la especie de los escualos con cuerpo alargado, de color gris por el lado y blanco en el vientre, semejante a un pequeño tiburón. En Argentina se le conoce también como *gatuzo*. Seco se prepara como el bacalao.
- CAZUELA** Recipiente de cocina,

hecho de metal u otros materiales, con dos asas y tapa, que sirve para guisar. // Cualquier guiso hecho en este recipiente con carne, papas y legumbres. // Chile. Guisado de presas de carne de vacuno o de ave, cocidas en caldo con papas, zanahorias, porotos, especias y otros vegetales. // Ecuad. Guiso de plátano verde, con pescado, que se usa mucho en todas las regiones de la costa. // P. Rico. Dulce de batata y otros tubérculos, con leche de coco, clavo, canela y azúcar.

- carnicera. La que es muy grande.
- mojí o mojina. Torta de queso, pan, berenjenas y miel, hecha en cazuela.

**CAZUELITAS** Moldes pequeños usados para elaborar numerosos platos fríos.

**CEBA** *Cebolla* en catalán. // Alimentación especial y abundante que se le da al ganado para que engorde. // Acción de alimentar los hornos con el combustible necesario.

**CEBADA** Gramínea originaria de los márgenes del mar Caspio. Es el primer cereal que empezó a cultivar el hombre. Con este cereal se elaboran pan, sopas, purés y bebidas re-

frescantes. Con el grano germinado de la cebada se prepara también un producto de gran importancia llamado «malta», con el que se elabora la cerveza.

- perlada. Es el grano ya pulido, es decir, sin cáscara.

**CEBADO** Dícese en Río de la Plata del mate preparado que se ofrece.

**CEBADURA** En Río de la Plata, porción de hierba que se pone en el mate para prepararlo.

**CEBAR** Engordar a un animal, como el cerdo, por ejemplo, dándole alimento para ese fin. // En Río de la Plata, llenar el mate de agua caliente para preparar su infusión. // Dícese cebar mate o cebar el mate.

**CEBICHAR** Perú. Macerar carnes con jugos ácidos.

**CEBICHE; CEVICHE; SEBICHE; SEVICHE** Primitivo plato del norte de Perú, luego muy divulgado internacionalmente con algunas variantes, como la inclusión de la cebolla, consistente en carnes de pescados y mariscos, maceradas crudas con jugo de limón o naranja agria, sal y ají picante. En algunos lugares de Perú lo hacen también con hígado de pato y criadillas. Se le acompaña

con maíz tierno y camote o batata. // Seviche *mixto*. En Perú, con colas de camarones, aros de calamares, pulpo, caracoles, etcétera, ofrecido con camote glaseado y choclo desgranado o en rodajas. // Se usa también en el norte de Chile y en Acapulco, Méx.

**CEBOLLA** Bulbo de la familia de las Liliáceas, rico en minerales, fósforo y azufre, formada de cascos tiernos y jugosos, de olor fuerte y sabor picante. También se conoce la cebolla larga o junca. Ambas se utilizan en salsas, sopas, ensaladas y otras preparaciones culinarias.

- de almácigo. Col. Cebolla junca.
- de huevo. Col. (Ant.). Dícese de la cebolla cabezona o redonda, originaria de Asia.
- de verdeo. Cebolla junca.
- junca. Col. Se caracteriza por tener las hojas muy alargadas, cilíndricas, huecas, de color verde y de sabor pronunciado. No produce bulbo en su cabeza, sino que todo el cuerpo de la mata o pie es de igual diámetro, siendo este de color blanco. Se cree que la cebolla junca es originaria de China. Es utilizada en sopas, guisos, arroces,

salteados, etcétera. // En francés, *ciboule*; en inglés, *welch onion*. // *Cebolla de verdeo*. // *Cebolla de almácigo*.

- painteña. Ecuad. Se llama así a la cebolla colorada, que se utiliza especialmente en el ceviche de corvinas.
- perla. Chile. Variedad de cebolla de tamaño pequeño, usada en la confección de *pickles* —encurtidos—, así como en otras preparaciones y como ingrediente de ciertos platos.

**CEBOLLADA** Guiso hecho con cebolla como principal ingrediente.

**CEBOLLANA** Planta muy parecida a la cebolla, con el tallo cilíndrico, de unos 4 dm de altura, las flores violadas, uno o varios bulbos pequeños y ovoides, de sabor dulce, y hojas jugosas, que se comen en ensaladas.

**CEBOLLETA** Cebollino inglés, cebollita cambray. Planta muy parecida a la cebolla, con el bulbo pequeño y parte de las hojas comestibles.

**CEBOLLÍN** Planta parecida a la cebolla, con el bulbo pequeño y parte de las hojas comestibles. // Uru. Variedad de cebolla muy pequeña que se consume entera, especialmente para



preparar platos agridulces.

**CEBOLLINO** Planta vivaz lilácea, de hojas largas de color verde oscuro, que se emplea como condimento. // Sementero de cebollas cuando están en sazón para ser trasplantadas.

**CEBOLLÓN** Variedad de cebolla, de forma aovada, menos picante y acre que la común.

**CEBÓN** Aplícase al puerco cebado para que su carne esté tierna y más deliciosa al gusto. También se llama así a los animales como el buey, tratados en la misma forma y con idénticos propósitos.

**CEBORRINCHA** Cebolla silvestre cáustica.

**CEBRERO** Esp. Típico queso de Galicia, muy gustoso y que se elabora con leche fermentada de vaca.

**CEBÚ** Rumiante bovino parecido al buey, que tiene encima de la cruz una o dos gibas grasientas. Su carne es de buena calidad, así como la leche que da la hembra.

**CEBUCÁN; SEBUCÁN** Col., Cuba y Venez. Manga cilíndrica, tejida con fibras vegetales, de hasta 2 m de largo, que usan los indígenas para exprimir la yuca amarga rallada y

extraerle el líquido venenoso o yare, antes de la elaboración del cazabe.

**CECIAL** Merluza u otro pez parecido a ella, seco y curado al aire.

**CECINA** Carne salada y secada al aire, al sol o al humo. // En España la hacen con pata de vaca, curada y salada como si de un jamón se tratara. También hacen cecinas con carne de venado. // *Chacina*. // Arg. Tira de carne delgada, sin sal y seca. // Chile. Cierta embutido de carne.

**CECINAR** Preparar la carne con humo y sal para conservarla.

**CECUBO** enol. Vino célebre en la Roma Antigua, que procedía de un pago del mismo nombre en Campania.

**CEDAZO** *Cernidor, jibe, tamiz*. Instrumento compuesto de un aro y una tela, por lo común de cerdas, más o menos fina. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas.

**CEDIZO, A** Dícese de algunos alimentos que empiezan a pudrirse o corromperse. // Dícese de la carne que empieza a pudrirse.

**CEDRITO** Esp. Bebida preparada con vino dulce y resina de cedro.

**CEDRO** puro. Tipo de madera con la

que se hacen las cajas, también los humidores y los escaparates para la perfecta conservación de los cigarrillos.

**CEFALÓPODO** Dícese de los moluscos marinos que tienen el manto en forma de saco, con una abertura por la cual sale la cabeza, que se distingue bien del resto del cuerpo, y están rodeados de tentáculos que les sirven para la locomoción y como órganos de aprehensión.

**CELDRAÑA** Variedad de aceituna gorda.

**CELE C.** Rica. Dícese del fruto cuando no está maduro.

**CELEMÍN** Vaso de barro, medida equivalente a la octava parte. // Medida de capacidad para granos, legumbres y frutos secos, equivalente a 4,625 litros aproximadamente.

**CELIA** Bebida de los antiguos españoles que se hacía de trigo echado en infusión al modo de la cerveza o de la chicha.

**CELINDRATE** Cualquier guiso condimentado con cilantro.

**CEMA** Chile. Pan basto, casero, campesino, de masa sin levadura y con chicharrones.

**CEMITA** Amer. Pan hecho con mez-

cla de salvado y harina. // *Acemita*. // Méx. Especialidad de Puebla, consistente en un pan redondo grande, parecido al francés, relleno de milanesa, queso de cabra o queso, jamón, carnita de cerdo asada, chile chipotle y papaloquelite. De este manjar criollo, hay otras versiones en algunas poblaciones del país, aplicándosele también el nombre a algunas formas de preparar la masa de ciertos panes.

**CENA** Última comida del día, que se hace al atardecer o por la noche.

**CENACHO** Cesta de una o dos asas que sirve para llevar comestibles u otros productos.

**CENADOR, RA** Que cena o que acostumbra a cenar mucho. // Espacio cercado en algunos jardines, generalmente de planta circular, cubierto por plantas trepadoras, parras o árboles, donde se pueden tomar refrigerios.

**CENANCLE** Méx. Mazorca del maíz.

**CENAR** Tomar la cena. // Comer en la cena determinados alimentos.

**CENAR CON EL MUERTO** Comida que hacen los parientes de un difunto luego del entierro o al terminarse el novenario. Es usual en el occiden-

te colombiano.

**CENCIVERA** Uva menuda y temprana.

**CENTENO** Género de planta de la familia de las Gramíneas, muy parecida al trigo, originario de la región situada entre los Alpes austriacos y el mar Caspio. Se emplea en la preparación de pan, de color oscuro y sabor agradable. Se conserva fresco durante largo tiempo. Se emplea también en la elaboración de licores.

**CENTOLLA** Centollo. Crustáceo marino parecido al cangrejo de mar, pero de tamaño más grande. Habita en el Atlántico y el Mediterráneo. Los que se crían dentro de las rocas son considerados los más gustosos y carecen de pelos, mientras los que se desarrollan en las arenas del mar sí los tienen. Se le conoce también, por su forma, como araña de mar.

**CENTRISCO** Pez de rostro largo fusiforme y con una espina en el dorso.

**CEPA** Tronco o parte gruesa de la raíz de la vid, y la planta entera, de donde brotan los sarmientos. // Variedad de uva del género *Vitis vinifera*.

**CEPILLAR** past. Retirar el exceso de

harina o de azúcar de un trozo de masa laminada. // Cepillar los caramelos de licor o *fondant* para quitar el almidón. // Limpiar con ayuda de un cepillo la superficie de trabajo.

**CEPO** puro. Tablilla de madera con un agujero de una determinada medida en el centro, por el cual se hace pasar el cigarro para comprobar que su grosor es el correcto. También se aplica al grosor de un cigarro, a su diámetro. Se mide de 1/64 de pulgada —2,54 cm— y en milímetros.

**CERAFOLIO** *Perifollo*. Planta herbácea anual con tallos finos y ramosos, hojas lanceoladas aromáticas usadas como condimento.

**CERCAR** Hacer una ligera incisión circular con la punta de un cuchillo, sobre una manzana antes de cocinarla para evitar que estalle.

**CERCETA** Ave silvestre del orden de las Palmípedas, especie de ánade, del tamaño de una paloma, cuya fina carne es apreciada.

**CERDO, A** Mamífero doméstico, de cabeza grande y orejas caídas, hocico cilíndrico y patas cortas, del que se aprovecha, para el consumo, prácticamente todo. // Marrano,

chanchó, choncho, puerco, gruñete, cochino, gocho, verrón, guarro, verriondo, tunco, porcallón, porcachón, animal de bellota.

**CERDOSO**, A *Jabalí*.

**CEREALES** Se refiere a las plantas herbáceas pertenecientes a la familia de las Gramíneas. Los más tradicionales desde milenios son: el trigo, la avena, el centeno, la cebada, el maíz, el arroz y el mijo. // Producto elaborado con las semillas de los cereales que se suelen consumir en el desayuno.

**CERECILLA** Guindilla, pimienta pequeño muy picante, que suele ponerse en algunos guisos.

**CEREZA** Fruto carnoso del cerezo, árbol la familia de las Rosáceas, redondo, con un ligero surco por un lado, de color negro y rojo, y con un hueso ovalado y liso. Es de muy buen gusto, y con ella se preparan confituras y licores. // Col. y Guat. Se dice del grano de café maduro con cáscara. Con esta misma voz se conocen, en varios países de Hispanoamérica, diversos frutos pero diferentes de la cereza europea. // C. Rica. Fruta empalagosa y muy diferente de la europea, producida por

un árbol frondoso de la familia de las Malpigiáceas, que se cultiva en los jardines. Hay gran variedad de este fruto. Con él se elaboran jarabes y licores como el *kirsch* y el marraquino. // Méx. y Antill. Con este nombre se designa a la cáscara del café.

**CEREZO** Árbol frutal rosáceo, de hoja caduca, flores grandes y blancas y fruto comestible.

- silvestre o merizo. El que tiene frutos pequeños y negruzcos, con carne tierna, azucarada y un poco amarga.

**CERMEÑA** Fruto del cermeño.

**CERMEÑO** Especie de peral con las hojas de figura de corazón y vello-sas por el envés y cuyo fruto es la cermeña.

**CERNER; CERNIR** Separar con el cedazo la harina del salvado u otra cualquiera materia reducida a polvo, de suerte que lo más grueso quede sobre la tela y lo sutil caiga al sitio destinado para recogerlo. // Hacer una ligera incisión circular con la punta de un cuchillo sobre una manzana antes de cocinarla para evitar que estalle.

**CERNIDOR** Instrumento que cons-

ta de un arco de madera al que va sujeta, por uno de sus bordes, una tela metálica que sirve para separar partículas de diferente grosor.

// *Cedazo, criba, tamiz.*

**CEROLLO, A** Aplícase a las mieses que al tiempo de segarlas están algo verdes y correosas.

**CERRERO, A** Col. y Venez. Amargo. Se aplica al café o al cacao muy cargado y sin endulzar. // Ú. t. en México.

**CERVATO** Ciervo menor de seis meses.

**CERVECEO** Proceso de fermentación de la cerveza.

**CERVELAS** Salchichas gruesas y cortas, preparadas con carne de cerdo y aderezadas con ajo. Antiguamente utilizaban el seso del chanco, de donde deriva su nombre. // En francés, *cervelle*.

**CERVEZA** Bebida alcohólica y espumosa, elaborada con los granos de la cebada u otros cereales fermentados en agua y aromatizada con lúpulo.

**CERVICABRA** Antílope rumiante asiático, de color rojizo, de pequeño tamaño y cuernos largos y retorcidos. Su carne es muy apetecida.

**CÉRVIDO** Se dice de los mamíferos artiodáctilos rumiantes, cuyos machos tienen cuernos ramificados que caen y se renuevan periódicamente; por ejemplo, el ciervo y el reno. Su carne es comestible.

**CERVISIA** Nombre que los romanos daban a la cerveza en honor de Ceres, diosa de los cereales de que se hace esta bebida.

**CESTÓN** Venez. Medida de volumen para la yuca que equivale a 50 kg.

**CETICO** Perú. Árbol de hasta 30 m de alto, hojas palmeadas grandes, verdes en el haz y claras en el envés. Fruto en racimo en forma de salchicha, con pulpa carnosa y numerosas semillas, el cual se consume maduro, de sabor dulce y agradable.

**CEUTÍ** Dícese de una variedad de limón muy olorosa, oriunda de Ceuta, Esp.

**CIATO** Vasija usada por los romanos para transvasar los líquidos.

**CIBAL** Dícese de lo relativo a la alimentación.

**CIBARIO, A** Se aplica a las leyes romanas que regulaban las comidas y convites del pueblo. // Por extensión, aplícase a las cosas de la alimentación.

**CIBORIO** Copa para beber, usada

entre los antiguos griegos y romanos.

**CIBOULE** Fr. Cebollino.

**CIBOULETTE** Fr. Cebolleta.

**CICERA** *Galgana*. Especie de garbanzo, cicércula, almorta.

**CIDRA** Fruto del cidro, semejante al limón, pero mayor y redondo, de pulpa ácida y usada para hacer confituras.

**CIDRAYOTA; CIDRA CAYOTE; CAYOTE** (del nahua *chayutli*, 'calabaza blanca'). Col. Planta trepadora americana, de la familia de las Cucurbitáceas, de tallo liso, delgado y muy resistente; su fruto, de carne jugosa y blanca, es tan fibroso que, después de cocido, se asemeja a una cabellera enredada, de la cual se hace el dulce cabello de ángel. La cidrayota es un alimento americano. Originaria de Centroamérica o México, sus nombres primitivos tienen forma nativa. En algunas partes, como en el Orinoco y Brasil, se come mucho. De la cidrayota se aprovechan, además del fruto, las raíces, que son tuberosas y grandes, y dan una harina muy sabrosa, y los cogollos se preparan como las espinacas. // Amér. Cent. Chayota. //

Guat. Quisayote, huisayote, huisquil. // Bra. *Xuxú, chucho, machuchú y machiche*.

**CIDRADA** Dulce o conserva hecha de cidra.

**CIDRO** Árbol de las Auranciáceas, de tronco liso y ramoso, flores encarnadas olorosas y cuyo fruto es la cidra, parecido al limón, aunque algo mayor, de pulpa agria. El fruto se usa para hacer confituras.

**CIEGO** R. Dom. Plato de comida con que obsequian unos a otros los vecinos, o que se regala a cualquier persona.

**CIERVO** Género de mamíferos ruminantes de la familia de los Pleicornios, que comprende varias especies, cuyo tipo es el ciervo ordinario, hermoso animal selvático, con astas más o menos ramosas, según su edad. Es veloz y su carne muy apetecida.

**CIGALA** Crustáceo decápodo marino, de cuerpo alargado y delgado, y pinzas largas y ligeramente desiguales. Su carne delicada es exquisita. Tiene puntos de analogía con el langostino.

**CIGARRA DE MAR** Especie de langosta de tamaño mediano. Su carne

- es delicada y un tanto dulzona. En inglés, *bull lobster*, 'langosta toro'.
- CIGARRAL** Huerta cercada fuera de la ciudad con árboles frutales y casa para recreo.
- CIGARRO PREMIUM O MANUAL** Puro de la mejor calidad. Debe siempre ser hecho a mano, con tripa larga y con hojas de tabaco natural.
- CIGUA** Col. En las islas cercanas a C/gena de Indias, dícese de un caracol pequeño, de color negro y de textura muy dura, pero gustoso en ensaladas y con ciertos adobos. // Cuba. Cierta caracol que vive adherido a las piedras de las costas, y es apreciado como manjar.
- CIGUATERA** Venez. Intoxicación causada por comer ciertas especies de pescado en mal estado. // Enfermedad no identificada que produce anemia o palidez.
- CILANTRO** *Culantro*, *coriandro*. Planta aromática parecida al perejil. Todas sus partes son aprovechadas en la cocina: raíces, tallos, hojas y semillas. Sirve para aromatizar los manjares, sobre todo en las comidas de Asia, Medio Oriente, África, España, Portugal, Centro y Suramérica. Las semillas se utilizan como especias para aromatizar bebidas alcohólicas y son un ingrediente en la elaboración del curry. En algunos países se le conoce como «pe-rejil chino». // En inglés, *coriander seed*; en francés, *coriandre*.
- CILANTRÓN** Col. Del género *Eryngium foetidum*, de la familia de las Umbelíferas. Es una planta herbácea comúnmente denominada en los Llanos O. «culantrón», «sapo e' vieja», «pior es ná», muy utilizada para aderezar sancochos, hervidos, rellenos o guisos.
- CILLA** Casa o almacén donde se guardaban los granos. // Bodega.
- CILLUÉRBEDA** Especie de embutido o tripa rellena.
- CIMARRÓN** Dícese también del animal doméstico, como el cerdo, que huye al campo y se hace montaraz. // Asimismo del animal salvaje, no domesticado. // Cerdos cimarrones, como los que abundan en las Antillas. // Arg. y Uru. Dícese del mate amargo, o sea sin azúcar. // En Cantabria, Esp., atún rojo, una especie bien conocida y apreciada desde la antigüedad.
- CIMATE** Nombre que se da en México a una planta que se usa como

condimento y para dar buen gusto al pulque.

**CINAMOMO** *Canela*, sustancia aromática.

**CINARA** Género de plantas de la familia de las Compuestas. // *Alcachofa*.

**CINCELAR** Cortar finamente hortalizas, dándoles forma de filamento. // Hacer incisiones profundas en el lomo del pescado, con el fin de facilitar su cocción.

**CINCHAR** Poner hielo picado y sal alrededor de un preparado en un recipiente para su enfriamiento o helamiento rápido.

**CINCHO** Col. (Llanos O.). Utensilio casero donde se coloca la cuajada para armar el queso. // Nic. y Venez. 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** Mezcla muy usual en la cocina china, preparada con pimienta negra, anís estrellado, clavo de olor, astillas de canela, semillas de hinojo, finamente molidas. Entre otras versiones está la de anís estrellado, canela o casia, clavo de

olor, fagara o pimienta de Szechuan y semillas de hinojo, aunque en veces le agregan jengibre deshidratado, cardamomo y raíz de alcuzcuz.

**CINTA, AS** Una clase de pasta preparada, alargada, estrecha. // Ita. *Fettuccini*. // past. Control de consistencia de una preparación —azúcar, huevos— suficientemente batida con el batidor —eventualmente sobre una fuente de calor— y cuando ya se ha vuelto lisa, homogénea y firme: si se levanta el batidor, la pasta que cae forma una cinta que se pliega sobre ella misma como un lazo, y el relieve de esta queda en la superficie; verbigracia, preparación de la masa de bizcocho.

**CIOPPINO** Estofado de productos del mar, muy popular en San Francisco, muchos de cuyos primeros pescadores procedían de Italia. Esta especie de guiso se prepara con variedad de pescados blancos, almejas u ostras, bogavantes, vino blanco, puré de tomate, hortalizas, etcétera.

**CIQUITROQUE** Pisto, guiso de hortalizas.

**CIRUELA** Drupa o fruto de un árbol de la familia de las Rosáceas, de gusto agradable y jugoso. Las hay rojas,



amarillas, verdes, y púrpura. En el Mediterráneo europeo hay diversas variedades, entre ellas:

- claudia. De color verde claro, muy jugosa y dulce.
- damascena. De color morado, muy jugosa, aunque algo agria, etcétera.
- pasas o deshidratadas. Ciruelas que se venden con hueso o sin hueso, y sirven para bebidas, dulces o ponqués. Es fruta especial por su contenido de azúcar.

**CIRRÓPODO** Cirrípodo. Aplícase a los crustáceos que viven adheridos a las rocas, como el percebe, y en Chile el picoroco, cuya concha se compone de varias valvas, por entre las cuales el animal extiende sus tentáculos.

**CISELER** Fr. Cincelar, entresacar los alimentos pulposos, dándoles forma de filamentos, como a los champiñones, papas, frutas, etcétera. // Hacer ligeros cortes sobre un pescado para facilitar su cocción.

**CISNE** Hermosa y grande ave acuática de la familia de las Palmípedas. Tiene elegantes proporciones, cuello largo y graciosamente encorvado, plumaje por lo general blanco y abundante;

su carne es dura, seca y coriácea, aunque fue muy apreciada en la Edad Media.

**CISORIO, A** Se aplica al arte de trincar o partir los alimentos, especialmente la carne.

**CÍTRICO, A** Agrios, frutas agrias o agridulces.

**CITRÓN** *Limón.*

**CITRONELA** Hierba de las Gramíneas muy usada en el sudeste asiático, que tiene un intenso aroma y sabor a limón. Se cultiva para usarla fresca o seca, entera o en polvo, en platos de pescados, salsas, sopas e infusiones. // Bebida que se prepara con las hojas de esta planta. // Limonaria. // Venez. Malojillo.

**CIVERO** Fr. *Civet.* Nombre de una antigua preparación de la carne de caza, liebre y volatería en general, marinada al menos durante veinticuatro horas con vino tinto y mezclado con la sangre del animal al final de la cocción.

**CIVET** Voz francesa que designa carnes marinadas, como la de liebre o de caza, en vino tinto, cebolla, zanahoria y especias, para cocinarlas luego. // Estofado, generalmente de caza, con la carne condimentada y

- remojada con vino tinto. Característica primordial de este plato es ligar la salsa con la sangre del animal.
- CLACLAUYO** Méx. Dícese de la empanada de maíz rellena de frijol o de carne, o de cualquier guiso.
- CLAFOUTIS** Fr. Postre rústico a base de cerezas negras que, espolvoreadas con azúcar, van cubiertas con masa para *crêpe*, horneándose luego. Hay algunas variantes con cerezas rojas u otras frutas.
- CLAM CHOWDER** Ing. Especie de sopa espesa, elaborada con almejas o pescado, papas, cebollas, etcétera.
- CLAMART** Zona cercana a París y famosa por sus guisantes o arvejas muy tiernas. Con estos se hace puré, cremas, etcétera.
- CLAMATO** Jugo de almeja, muy popular en Estados Unidos y Canadá, utilizado para aderezar algunas salsas o guisos de mariscos, pero principalmente usado para redondear el gusto del *Bloody Mary*.
- CLARA** Materia viscosa y transparente, de naturaleza albuminoide que rodea la yema del huevo de las aves. // Cierta bebida efervescente, compuesta de cerveza y limonada, o gaseosa.
- CLAREA** Bebida preparada con vino claro, azúcar, canela y otras sustancias o hierbas aromáticas.
- CLARETE; CLARETTE** Fr. Vino claro elaborado con los mostos de la uva blanca y tinta, cuya fermentación se realiza en parte con la presencia de los orujos de la uva tinta. // Vino tinto, ligero y con poco color.
- CLARIFICACIÓN** Sistema tradicional para lograr la nitidez de un vino, mediante la adición de distintas sustancias, como clara de huevo, gelatina, etcétera.
- CLARIFICAR; CLARIFIER** Fr. Operación que consiste en hacer limpidas las gelatinas, caldos, jugos y jarabes. // Dar transparencia, espumando, filtrando o bien añadiendo clara de huevo batida a un líquido, como el consomé. // Fundir mantequilla con el fin de separar el poco de caseína de leche. // Separar claras y yemas de huevo. // En repostaría, retirar la espuma que forma el almíbar al hervir; filtrar un jarabe.
- CLARO** Antill. y Méx. La espuma más clara y depurada que se produce en la meladora, donde se purifica el guarapo. // Col. (Ant. y Cald.). La parte líquida de la ma-

zamorra que se toma como refresco. // (Cund. y Stder.). Aguardiente servido en una pequeña copa. // (Boy.). Cocido que se prepara con sangre de res cocida. // Cuba. Dulce de guayaba que adquiere la consistencia de gelatina. // Perú. Bebida espumosa parecida a la cerveza. Es típica de los departamentos noroesteños.

· de guayaba. Cuba. Antig. Lo que es hoy *jalea*.

**CLASSICO** enol. Denominación de vinos italianos considerados los mejores. Proceden del «corazón» del viñedo.

**CLAUDIO, A** Se aplica a una variedad de ciruela, de forma redonda, de color verde, muy jugosa y dulce y, también, al árbol que la produce.

**CLAVERO** Árbol tropical, de la familia de las Mirtáceas, de unos 6 m de altura. Los capullos de sus flores son los clavos de especia.

**CLAVETE** En algunos lugares se aplica a la especia *clavo de olor*.

**CLAVETEAR** Pinchar una especia muy olorosa denominada *clavo* en una cebolla, una zanahoria u otro género similar, con el fin de que el preparado culinario adquiriera su

aroma característico. // Introducir bastoncitos de trufa en una masa de paté o una pieza de carne para aromatizarla.

**CLAVO DE OLOR** Originario de las islas Molucas o islas de las Especias. Árbol de la familia de las Mirtáceas de 10 a 15 m altura, de forma piramidal y siempre verde. Las hojas son brillantes, duras y persistentes. Sus flores tienen forma de campanas pequeñas, que se agrupan en racimos y son de color rosa. El clavo de olor es el botón de la flor. Fue introducido en Europa en el siglo XIV, siendo exportadores los árabes en el siglo XVI. En cocina, su uso es muy extenso. Se utiliza en postres y dulces, en guisos de carnes, aves, verduras, como la col, y se combina muy bien con la cebolla. En polvo se emplea en charcutería. Forma parte del curry. Condimenta encurtidos. // En inglés, *cloves*; en francés, *clou de girofle*.

**CLEMENTINA** Variedad de naranja semejante a la mandarina, pero siempre dulce y con la corteza de color más rojo.

**CLEMOLE** Méx. Caldillo o salsa de chile con tomate, en que se guisan

- carnes, gallina o pollo, y legumbres al estilo del país.
- CLERICÓ** (der. del inglés *claret*). Arg., Par. y Uru. Bebida refrescante preparada con licor, azúcar, agua helada y limón, y otras frutas en trozos.
- CLERY** Chile. Bebida que se prepara con vino blanco o tinto en agua mineral, a la cual se agregan frutillas o manzanas en trozos pequeños. Se sirve con hielo.
- CLICA** Esp. En las costas, molusco de mar, con valvas de forma de corazón y con surcos radiantes, comestible y muy común.
- CLIMA, AL** Col. Dícese en el interior del país, de las bebidas, especialmente de la cerveza, cuando no están heladas, sino a temperatura ambiente.
- CLIMAT** enol. Fr. Viñedos de la región de Bourgogne.
- CLOCHE** Fr. Cubierta de metal o plástico para tapar un plato y así evitar que se enfríe.
- CLOROFILA** Pigmento verde de las plantas, acumulado mayoritariamente en las hojas, que absorbe energía luminosa para realizar la fotosíntesis.
- CLOS** enol. Fr. Viñedo encerrado por un cercado.
- CLOSE, JUAN JOSÉ** Célebre pasteleiro-cocinero, nacido en Normandía, quien inventó el *paté de fois gras aux truffes* en 1782, estando al servicio del mariscal Contades, gobernador de la provincia de Alsacia por aquella época.
- COA** Amer. Palo de madera dura y de 1 m de longitud, aguzado en uno de sus extremos, quemada o tostada la punta para darle más fortaleza, que usaban los primitivos habitantes para cavar la tierra y extraer las raíces alimenticias. Aún se usa en algunas partes del continente.
- COACHALA; CUACHALA** Méx. En la parte occidental de Jalisco, sopa espesa que se sirve en tazones con tortilla de maíz con sustancia de gallina o pollo y enriquecida con una salsa a base de tomates, chiles, chilacates y masa para tortillas.
- COAGULAR** Solidificar, cuajar ciertos líquidos, como la sangre.
- COALHADA** Queso de Brasil, preparado con leche de vaca, cremoso y fresco, que los brasileños golosos consumen con mucho azúcar.
- COATÍ; CUATÍ** Arg. Mamífero de unos 130 cm de largo, de los cuales unos

50 cm corresponden a la cola. Es de color bajo grisáceo, con pelos negros largos. Tiene un hocico muy largo. Es omnívoro y habita en zonas boscosas. Muy apreciado en la cocina, donde lo preparan al horno o estofado con cebolla, ajos, orégano, tomates, papas y batata.

**COBAYO** Pequeño mamífero cuya carne es muy estimada en Ecuador y en la reg. de Pasto, Col., pero en esta última se conoce con el nombre de *cuy*.

**COBBLER** Ing. Trago largo de vino o licor, servido en un vaso *collins* lleno de hielo picado y adornado con fruta fresca y hojas de menta. El *cobbler* tradicional se elabora con jerez, jarabe de piña y adornos de fruta fresca.

**COBERTURA** past. Chocolate, blanco o negro fundido, así como algunas cremas trabajadas para cubrir tortas, postres, etcétera.

**COBLER** Bebida helada, generalmente «trago largo», de bajo contenido alcohólico, y jugo de fruta fresca.

**COBO** Antill. Caracol de tamaño grande, muy abundante en los mares antillanos, de precioso color rosado interiormente y cuya carne

blanca es dura pero gustosa en guisos, sopas, etcétera. // Col. (C/gena de Indias). *Caracol de pala*. // En otras islas del Caribe, como Haití, se llama *lambi*.

**COCA** Arbusto andino cuyas hojas, entre otros usos tradicionales en el pueblo indígena, por sus cualidades digestivas, sirven en infusiones, que ofrecen en restaurantes y hoteles de Perú. // Esp. En Aragón, torta de harina cocida a fuego lento, a la que se suelen añadir distintos ingredientes.

**COCACHO** Perú. Ciertos frijoles que se endurecen cuando se les cuece con exceso.

**COCADA** Bra. *Gueromais*. Con esa voz se conoce la preparada con ajonjolí o maní, o en polvo con coco rallado y secado al horno, enriqueciéndola luego con jarabe de azúcar. Se presenta en cucuruchos de papel. // Col. Golosina de coco rallado, en conchitas o trocitos, preparada con azúcar o panela. Las hay de diferentes formas: redondas achatadas con un hueco en el centro, redondas o redondas aplanadas. // C. Rica. Golosina. Bola de coco rallado y con azúcar. // Ecuad. Dulce de coco

rallado con azúcar y leche, a veces también con panela. Según su consistencia, se hacen en forma de bocadillos, a veces coloreados de rosa.

· al horno. Aderezado el coco rallado con huevo, azúcar, vainilla; especie de pasta o turrón horneado.

**COCAVI** Chile. Provisión de comestibles que se llevan cuando se sale de viaje o de paseo.

**COCCIÓN** Acción y efecto de cocer o cocerse un alimento. // Efecto producido por la aplicación de calor. // Hay varias técnicas: al aire caliente, cocción al horno; al agua que contienen los alimentos, estofados, papillote, etcétera; al líquido que hierve, cocciones realizadas en agua; mediante los cuerpos grasos, freír; mediante las ondas electromagnéticas, microondas; mediante los rayos electromagnéticos, acción por infrarrojos.

· al vapor. Cocinar en un recipiente en forma de rejilla sin que los productos entren en contacto con el agua caliente. Los orientales usan una vasija de bambú.

**COCEDERO, A** Que puede ser cocido con facilidad. // Pieza o lugar en que se cuece un alimento.

**COCEDURA** Cocción.

**COCER** Someter un manjar a la acción del calor para que se pueda comer. // Someter ciertas cosas a la acción del fuego para que adquieran determinadas propiedades.

· por debajo del punto de ebullición. Mantener un líquido justo por debajo del punto de ebullición, de forma que el agua apenas se agite.

**COCHADA** Col. (C. Atlá.). Especialmente en Riohacha, cantidad de dulce que cabe en un perol u otra vasija, o que se ha preparado de una vez en un perol. // Cantidad de miel que se trabaja en una operación.

**COCHAYUYO** Bol., Col., Perú y Chile. Variedad de alga, rica en sales y proteínas. Es utilizada en guisos, cazuelas y en ensaladas. Se vende deshidratada en panes. // Alga marina, ulte.

**COCHE; COCHI** Apelativo con que se distingue al cochino o cerdo en ciertos lugares de México, Centroamérica y el Caribe.

**COCHEVIRA** Perú. Manteca de puerco o cerdo.

**COCHIFRITO** Guisado que se hace

de tajadas de cabrito o cordero, que después de medio cocido, se fríe y sazona con especias y vinagre.

**COCHINILLA** Pigmento rojo oscuro que se extrae de la cochinilla del nopal y se emplea como colorante, entre otros usos, de alimentos.

**COCHINILLO** Cochino o cerdo, al que casi siempre se le prepara asado, en veces relleno.

**COCHINITA PIBIL** Méx. Pulpa de lechón o cerdo aderezado con especias y achiote desleído en jugo de naranja agria, asado, envuelto en hoja de plátano. Es plato típico de Yucatán. También se cocina al vapor, servido casi siempre desmechado en tacos.

**COCHINO** Cerdo, animal mamífero. // Cerdo que se ceba especialmente para la matanza.

**COCHO** Esp. En algunos lugares, *cochino*. // En Burgos, poco cocido. Suele decirse del pan. // Arg. y Uru. Harina de maíz o de trigo tostados. En el norte del país, mazamorra. // Comida que se prepara con azúcar y agua o leche. // Col. Chicharrón hervido y sazonado, no crocante. Aplícase también a lo que está casi crudo o mal cocido. // Chile, be-

bida caliente hecha con maíz tostado, en rosita, algarroba molida, agua y azúcar.

• sango. Chile. Comida frecuente entre los pastores y arrieros de Coquimbo, que se prepara con harina tostada —o harina de arvejón—, grasa, sal y cebollas, guiando el producto a fuego vivo.

**COCHURA** Acción de cocer. // La masa o porción de pan que se ha amasado para cocer.

**COCHURO** Perú. Murmunta o alga de río.

**COCHURRA** Cuba. Dulce de guayaba con su semilla.

**COCIDO** Esp. Nombre que se da a un suculento hervido, generalmente preparado con carne, tocino, legumbres y hortalizas, en especial garbanzos y papas, y al que se añade a veces algún embutido.

• andaluz. Hervido a base de carne de res, costillas de cerdo, tocino, hueso de la caña con su tuétano, chorizos, morcillas, garbanzos, judías verdes, papas, calabaza, ajo, azafrán, pimentón, sal y agua. El caldo se enriquece con arroz o fideos. Las carnes y hortalizas se sirven después conjuntamente.

- madrileño. Sustancioso hervido, elaborado con carne de res, gallina, jamón, tocino, cerdo salado, chorizo, hueso de res, morcilla, garbanzos, col o repollo, zanahoria, cebolla, nabos, apio, papas y un guiso de tomate; el caldo se mejora con arroz o alguna pasta. En este cocido, las verduras se cocinan aparte, junto al chorizo y la morcilla, sofritas luego en aceite. Se sirve el caldo aparte, como una sopa. Las carnes, junto con los garbanzos, van en una fuente, y las verduras en otra, y se ofrece con una salsa de tomate frito.

**COCIEMBRE** enol. Fermentación del vino.

**COCIMIENTO** Acción o efecto de cocer o cocerse. Líquido cocido con hierbas de otras sustancias que se hacen para beber y para otros usos.

**COCINA** Pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida. // Aparato que hace las veces de fogón, con hornillos o fuegos y en ocasiones horno. Puede calentar con carbón, gas, electricidad, etcétera. // Aparatos para cocinar. // Arte o forma de cocinar. // Conjunto de platos o recetas propios de un lugar o de

un cocinero.

- de boca. En palacio, aquella en que sólo se hacía para el rey y las personas reales.

- de fusión. Nomenclatura culinaria que se divulgó por los años 80 con motivo de la alianza que surgió en el Pacífico, al combinarse ingredientes y técnicas de Oriente con otras propias de la cocina occidental. Su éxito ha sido precario, pues, históricamente, todas las cocinas han obedecido a las fusiones culturales.

- fría. Llamada también *garde marger*. Área debidamente acondicionada en los restaurantes u hoteles para los trabajos de limpieza, y porcionado de carnes, aves y pescados, así como para la preparación de bufets.

- molecular. Término utilizado a partir de 1988 por Nicholas Kurti y el científico francés Hervé This. Aunque controvertidos estos propósitos culinarios, la cocina molecular busca presentar y modificar los alimentos en un concepto de vanguardia a partir de ciertas bases tecnológicas y científicas, dado que los alimentos están formados



por moléculas que reaccionan de diferentes formas frente a las modificaciones físicas o químicas a las que se someten.

- *nikkei*. Dícese en Perú de las comidas japonesas preparadas con productos del país.
- *novoandina*. Perú. Como idea de los escritores gastronómicos Bernardo Roca Rey y Luis La Rosa, surgió este movimiento que busca la combinación de productos nativos, muchos de ellos de origen prehispánico, con nuevas técnicas y la utilización de ingredientes foráneos, sin perder equilibrio las preparaciones, pudiéndose llamar cocina de autor, en unos casos, en otros, de fusión. Cocina creativa con firma propia.
- *sana*. Estilo culinario que intenta conservar al máximo las virtudes nutritivas de los alimentos, preparándolos de tal manera que faciliten la digestión y la asimilación por el organismo.
- *vegetariana*. Aquella en que sólo se utilizan alimentos vegetales y se discrimina el consumo de productos cárnicos.

**COCINADO; COCINAO** Col. (C.

Atlá.). Diversión infantil consistente en la preparación conjunta de una comida o guisado. (Ant., Cald. y Tol.). *Comitiva*.

**COCINAO** R. Dom. Significa *comida*.

**COCINADURA** Col. (Ant. y Cald.). Agua en que se han cocinado los alimentos.

**COCINAR** En buen castellano significa guisar, componer y aderezar las viandas. // Preparar los alimentos cociéndolos en el fuego.

- *a fuego lento*. Mantener el nivel de ebullición en el fuego bajo para cocinar los alimentos.
- *al vapor*. Método consistente en un recipiente con agujeros, de metal o fibras, en el que se colocan los alimentos para cocinarlos sobre otra fuente con agua hirviendo por debajo.

**COCINERÍA** Chile y Perú. Tienda de comidas preparadas. // Figón.

**COCINERO, A** Persona que por oficio cocina.

**COCINILLA** Hornillo portátil que utiliza un combustible líquido o gaseoso. // *Infiernillo*.

**COCKTAIL** Ing. Coctel. Bebida con o sin alcohol, a base de la mezcla de diferentes líquidos e ingredien-

tes, combinados con gusto y cierta técnica. Suelen llevar jarabes, hojas, rodajas o zumo de citros, aceitunas, cebollitas o cerezas. La palabra se deriva de cola —*tail*— de gallo —*cock*—. // Reunión o fiesta donde se toman estas bebidas, generalmente por la tarde. // Mezcla de cosas diversas.

**COCLEARIA** Hierba de la familia de las Frugíferas, de hojas tiernas y flores blancas en racimos, con sabor parecido al berro. Se utiliza en ensaladas con papas y zanahorias, o en las llamadas ensaladas verdes.

**COCO** Árbol silvestre de la familia de las palmeras. Suele producir anualmente 2 o 3 veces frutos esféricos. La almendra o nuez, que recubre interiormente el condocarpio, es una capa hasta de 2 cm de pulpa estriada, blanca, dulce y aceitosa. Contiene un líquido llamado «agua de coco» en la cavidad central, muy refrescante y agradable al gusto. Seco se aprovecha para hacer dulces o sacar su leche con la que se preparan arroces, mermeladas, guisos o sancochos, etcétera. // Arg. y Par. Palmera mayor que produce un fruto de unos 2 cm de diáme-

tro, de pulpa central esférica, blanca, comestible, encerrada en un endocarpio leñoso, envuelto a su vez en un mesocarpio fibroso, amarillo, dulce y comestible. Difiere del coco común en que no tiene líquido, y en el tamaño. De esta pulpa se extrae también aceite, principalmente de la variedad llamada «coquito de aceite».

**COCOA** Producto en polvo derivado del cacao, que se emplea en bebidas calientes, casi siempre a la hora del desayuno, frías y en pastelería.

**COCOCHA** Protuberancia carnosa de la parte inferior de la cabeza de la merluza y del bacalao, considerada como un manjar exquisito.

**COCOL** Méx. Cierta especie de pan que tiene figura de rombo.

**COCOLERA** Méx. Especie de tórtola, llamada también coco y coquito, cuya carne es comestible.

**COCOLLA** P. Rico. Cierta clase de cangrejo de mar.

**COCOLÓN** Ecuad. Arroz tostado que queda adherido en el fondo de la vasija, cuando se le ha cocido con sal y manteca, para preparar el arroz seco.

**COCOMBRO** Col. (Boy. y Cund.).

- Variedad de pepino hortense, de fruto alargado. // Esp. *Cohombro*.
- COCONA** Arbusto de la familia de las Solanáceas, de crecimiento rápido, nativo de las vertientes orientales de los Andes de Perú, Ecuador y Colombia, especialmente en el primero de ellos. Son sus frutos bayas de forma variable, desde casi esférico u ovoide hasta ovalado. De sabor agridulce, se come fresca y sola; también en jaleas o mermeladas, en guisos de carne o pescado.
- COCOT** Esp. Empanadilla de Valencia, rellena, casi siempre, de pescado, piñones y pimienta.
- COCOTTE** Fr. Marmita o cazuela redonda u ovalada, con tapa, que tiene además fondo grueso. Puede ser de hierro esmaltado, porcelana, barro refractario, que sirve para preparar guisos, huevos, etcétera. // Cocotera.
- COCTEL DE MARISCOS** Plato a base de mariscos acompañado por algún tipo de salsa, como la de tomate, inglesa, tabasco, etcétera.
- COCTELERA** Recipiente de metal, vidrio o plástico, con formas diversas, usado para mezclar los licores que componen un combinado.
- COCUMA** Col. (Llanos O.). Harina de maíz. // Perú. Mazorca de maíz asada.
- COCUY; COCUI** Nombre genérico de los agaves, plantas amarilidáceas. // Venez. Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación y destilación del zumo de esa planta. // Méx. *Mezcal*.
- CODDLE DUBLINÉS** Plato predilecto de los irlandeses, que se toma cuando cierran los *pubs*, el sábado por la noche, con pan moreno y cerveza negra. Esta preparación se hace a base de salchichas de cerdo, jamón o panceta magra, rodajas de cebolla, rodajitas de papa, etcétera. Como todos los platos irlandeses de carne y papas, el *coddle* se sirve uno o dos días después recalentado.
- CODILLO** Extremo del hueso del jamón con algo de carne adherida. Puede ser de vacuno o de cerdo. // Parte de la pata del cerdo cocida.
- CODINA** Esp. En Salamanca, especie de ensalada, que se hace con castañas peladas y cocidas.
- CODOÑATE** Cierta dulce de membrillo.
- CODORNIZ** Ave gallinácea, pequeña, de color pardo con rayas y la parte

interior amarillenta, que es muy común en campos de cultivo y estepas. Su carne es comestible en salsas o en escabeche. Sus huevos son muy apreciados.

**COEUR** Fr. Corazón. Parte interior, por ejemplo *coeur de laitue*: corazón de lechuga. *En coeur*: en forma de corazón.

**COFFEE BREAK** Ing. Interrupción de una reunión, asamblea o conferencia, en las horas de la mañana o de la tarde, con el propósito de dar un descanso, y cuando se ofrece café y pequeños bocaditos.

**COFÍN** Cesto o canasto de esparto, mimbre o madera, para llevar frutas u otras cosas.

**COFIO** Col. Harina de maíz o de trigo tostada y con azúcar. // (Cauca y Nar.). *Cauncha*. // (Llanos O.). Panela hecha de harina de maíz y miel de caña.

**COGOLLO** Conjunto de las hojas interiores y apretadas de algunas plantas, como la lechuga y la berza. // Punta tierna de la rama o tallo de un vegetal.

**COGOTE** Arg. y Uru. Carne que se extrae del cuello de la res y que se emplea generalmente para hacer guisos.

**COGUCHO** Cuba. Azúcar de inferior calidad. // Cabeza del pan de azúcar que, por lo común, queda sin purificar.

**COGULLADA** Papada del cerdo o puerco.

**COHETE** Méx. Lonja de carne del muslo de la res vacuna.

**COHIBA** puro. Marca de cigarros considerada la mejor del mundo. Su nombre se basa en la antigua palabra taína que designaba los rollos de hojas de tabaco que fumaban en las ceremonias religiosas los chamanes y los caciques. Puede considerarse el primer nombre que tuvieron los cigarros.

**COHOBAR** Destilar una sustancia repetidas veces para obtener una mayor concentración.

**COHOMBRO** Planta hortense, variedad de pepino, cuyo fruto es largo y algo torcido, con el cual se preparan ensaladas. // Fruta de sartén, de la misma masa que se emplea para los buñuelos y que, después de alargada y frita, se corta en trozos que se asemejan al fruto del cohombro.

**COINTREAU** Licor francés de 40° de alcohol, seco; elaborado a base de corteza de naranjas verdes y aroma-

tizado con flores de azahar.

**COJATILLO** Especie de jengibre silvestre.

**COJIBA; COHIBA** Nombre que daban al tabaco los indígenas de Cuba, en la época precolombina.

**COJINÚA** Cuba y P. Rico. Pez marino del género *Caranx*, de unos 30 cm de largo y color plateado, cuya carne, por su delicadeza, es muy apreciada en la mesa. // C. Rica. *Cojinuda*.

**COJONGO** Col. Envuelto de añejo. Masa con que se hacen los tamales y las empanadas. // (Nar.). Masa de maíz que se cuece envuelta en hojas de la mazorca. // Bollito hecho de maíz tierno o plátano maduro. Con esta vianda se preparan sopas, y se le fritan para acompañar carnes o chorizos. // C. Rica. Variedad de calabaza.

**COL** Planta hortense de tallo grueso, hojas muy anchas, flores blancas o amarillas, que es comestible.

· de Bruselas. Variedad de col en forma de pequeñas rosetas o pellas que por su finura son muy estimadas.

**COLA** Árbol nativo del África, conocido con el nombre de *kola*, cu-

yas semillas de cualidades tónicas, sirven también para hacer gaseosas y refrescos.

**COLA DE MONO** Chile. Bebida a base de café, leche y aguardiente.

**COLA DE PESCADO** Sustancia gelatinosa de las vejigas natatorias de algunos pescados y, en particular, del esturión, usada como pegamento y para clarificar vinos.

**COLACHI** Méx. Cierta cocido regional, compuesto de calabaza tierna, elotes y queso, comida típica.

**COLACIÓN** Antig. Agasajo que se daba por las tardes para degustar, que ordinariamente constaba de dulces, y algunas veces de ensaladas, fiambres, pasteles, etcétera. // Postres de dulces y otras cosas que se servían en las cenas. // Comida ligera; particularmente la que se toma en los conventos —refacción—. // Col. Masitas y dulces que se ofrecen como tentempié. // (Boy., Cund. y Huila). Conjunto de diferentes clases de galletas dulces. Anteriormente su fabricación era casera. // Ecuad. Confito de azúcar con fondo de maní, coco o nuez. // Comida ligera que se toma por la tarde. // Méx. Agasajo de confites

diversos, dulces, etcétera, que se dan en las fiestas.

**COLADA** Col. (Amaz., Cesar, Córd., Cund., Nar., Meta, NStder. y Valle).

Alimento preparado con harina de plátano, yuca, maicena o cualquier cereal, cocido en agua o leche, de modo que se sienta un líquido espeso, al que se le da sabor con sal, azúcar, canela u otros ingredientes. // Puches, gacha, poleada. // Ecuad. *Mazamorra*. Es tan generalizado el empleo de este término, que incluso los tratadistas y estudiosos de folclor y alimentación lo definen como perteneciente al español general. Se podría equiparar su uso y significado popular al de *gachas* en España.

- de alverjas. Ecuad. Se hace con harina de alverjas maduras, en caldo con trozos de carne de cerdo, papas y col.
- de chogllo. Ecuad. Igual a las anteriores; en lugar de las harinas, se usa el chogllo o choclo molido y cernido
- de masca. Ecuad. Como elementos principales se emplean la masca, leche y azúcar.
- de naranjilla. Ecuad. Se hace con almidón y jugo de naranjilla y

azúcar o panela.

- de plátano. Ecuad. Igual que las anteriores, con harina de plátano.
- mexicana. Especie de coctel, preparado con crema de leche, crema de coco, jugo de piña, *kahalúa*, tequila o mezcal, sin que falte el hielo picado.
- morada. Ecuad. Mazamorra que se hace a base de maíz morado fermentado, cocido con azúcar o panela, especies de dulce, piña, hojitas de naranjo, arrayán, etcétera; se toma el día 2 de noviembre con guaguas de pan.

**COLADERA** Cedazo pequeño para licores. // Col. (Boy. y Cund.). Utensilio de cocina con varios agujeros que sirve para colar líquidos. // *Colador*.

**COLADERO** Manga, cedazo, paño o vasija con agujeros que sirve para colar un líquido.

**COLADO** Col. Cesto de bejuco usado para medir cantidad de semillas, plátanos, maíz, piñas, etcétera.

**COLADOR** Utensilio para colar líquidos que está formado por una tela metálica o plástica, o por una plancha con agujeros y un mango.

**COLADURA** Acción y resultado de

- colar o filtrar un líquido.
- COLANA** Trago de vino o de otra bebida.
- COLANCA** Col. (Ant.). Cierta clase de col.
- COLANCHO** C. Rica. Variedad de cerdo muy grande. // Cierta camarón pequeño de color amarillo.
- COLAPEZ; COLAPISCIS** Cola de pescado de la que se deriva una clase de gelatina, utilizada en cocina y muchas veces en la clarificación de vinos.
- COLAR** Pasar un líquido por manga, cedazo o colador para retirar los residuos. O una preparación a fin de que quede más fina. // Beber vino.
- COLAYO** Bocanegra, pez escualiforme de carne comestible.
- COLBERT, A LA** Se dice que el pescado ha sido preparado «a la *colbert*» cuando, antes de freírlo, se empapa con leche fría salada, se reboza en harina y empapa nuevamente con huevo y pan rallado. // «Mantequilla *colbert*», una mantequilla «a la *maitre d'hôtel*» —mantequilla reblandecida a la que se añade perejil picado y un jugo de limón—, realzada con estragón picado.
- COLBY** Queso muy popular en los hogares norteamericanos. Es de sabor suave, algo dulce.
- COLGAJO** Racimo de uvas o porción de frutas que se cuelgan para conservarlas.
- COLGAR** Entre otros sentidos, suspender carne o caza con unos ganchos durante cierto tiempo para ablandarlos y dejar que sus sabores maduren.
- COLI** Col. (Cund.). Sopa sustanciosa preparada con el plátano llamado *colisero*, costillas de cerdo, repollo, arvejas, etcétera.
- COLICUAR** Derretir, desleír o hacer líquidas a la vez dos o más sustancias sólidas o grasas.
- COLIFLOR** Variedad de col que al entallarse echa una pella compuesta de diversas cabezuelas o grumitos blancos. Se come cocida y condimentada de diferentes modos.
- COLÍN** Méx. Ave galliforme de pequeño tamaño, semejante a la codorniz y a la perdiz, muy apreciada por su carne. // Esp. Barra de pan larga y muy delgada.
- COLINABO** Hortaliza parecida a la col por sus caracteres y por su raíz gruesa y como hinchada, tiene se-

- mejanza con el rábano blanco. Se cultiva desde la Antigüedad y su raíz es muy apreciada. Sus hojas frescas son comestibles también.
- COLINO** Col. Variedad de plátano. // Ecuad. Hijuelo de la mata de plátano.
- COLISA** Chile. Pan hojaldrado de forma cuadrada.
- COLISERO** Col. (Cund.). Variedad de plátano que suele emplearse en la preparación de sopas y otros manjares.
- COLMADO** Tienda de comestibles. // Establecimiento donde se sirven bebidas y comidas, principalmente mariscos.
- COLMAR** Llenar un recipiente hasta que el contenido rebase los bordes.
- COLMENA** Col. (C. Atlá.). Puesto de venta en un mercado público.
- COLMENILLA** Seta comestible de sombrerete aovado, consistente y carnoso, de color amarillento oscuro por encima y de sabor muy delicado. Es estimada en la alta cocina por su fino aroma, que enriquece muchos platos, pero en especial ciertas sopas, y las salsas que acompañan a las aves o a las de caza. Está considerada como rival de las trufas.
- COLOCASIA** Hierba de la familia de las Aroideas, originaria de India, con las hojas grandes, de figura aovada y ondeadas por su margen, y la flor de color de rosa. La raíz cocida se usa como alimento igualmente que las hojas.
- COLODRA** Esp. Vasija de madera en forma de barreño, que usan los pastores para ordeñar las cabras, ovejas y vacas. // Recipiente de madera en que se tiene el vino que se va midiendo y vendiendo al detal.
- COLOMBINA** Col. Cierta clase de golosina en forma de caramelo, ensartado en un palito.
- COLONCHE** Ecuad. Vianda elaborada con camarones de río, pimientos, cebollas, limón, tomates y zanahorias al gusto. Se acompaña con tajadas de pan y canguil. Se sirve frío. // Méx. Cierta bebida embriagante, especie de tepache con la tuna colorada hervida, muy apetecida por los indios de Chihuahua y Sonora; en Arizona y California, Estados Unidos.
- COLOR** Col. Sustancia, casi siempre en polvo, derivada del achiote y parecido al azafrán, que se utili-



- za por lo general para darle color a salsas, arroces, tomates, guisos y pasteles criollos. // Chile. Grasa de vacuno derretida, a la que se le agrega el condimento, especialmente pimienta molida. // Ecuad. *La color*. Término popular con el que se conoce la manteca coloreada con achiote. // Venez. *Onoto, achiote*.
- COLOR** enol. Dícese del vino cuando es elegante y atractivo.
- COLOR** puro. Tono que tiene la capa y hoja externa del cigarro.
- COLORADO** P. Rico. Pez de la variedad del pargo, muy apreciado por la delicadeza de su carne.
- COLORANTE** Que da color. // Sustancia que se emplea para dar color a ciertos alimentos.
- COLOREAR** Dar color a un manjar, caldo o salsa, añadiendo caramelo quemado, azafrán, pimentón o cualquier otro preparado. // past. Dar color a ciertas preparaciones cuando están a horno fuerte. Dar un poco de color en la superficie con ayuda de diversos colorantes, caramelo, pasta de almendra, etcétera.
- COLORER** Fr. Agregar aliños a una preparación, a fin de darle determinada condimentación y color.
- COLZA** Especie de col, con las hojas interiores algo ásperas, de cuyas semillas se extrae un aceite muy empleado en el norte de Europa, para la condimentación.
- COLLEJA** Planta herbácea de tallos erguidos, flores con pétalos blancos, cuyas hojas y brotes a veces se comen como verdura.
- COLLER** Fr. Remojar previamente hojas de gelatina en agua fría y llevarla luego a una preparación para darle consistencia.
- COLLÍN** Chile. En la reg. de Chiloé, especie de armazón de madera que, colocada a cierta altura del fogón, sirve para secar papas y ahumar carne, pescado y mariscos.
- COLLINS** Ing. Vaso alto lleno de hielo, azúcar, un licor, jugo de cítricos y soda sifón.
- COLLISARA** Amer. Cierta clase de maíz de color rojo oscuro.
- COMAL** Amer. Disco delgado de barro, algo combado, sin rebordes, en el cual se cuecen las tortillas y se tuestan granos, como café, maíz y cacao principalmente. Es el *burén* y el *budare* caribes.
- COMANDA** En el restaurante, orden de pedido del cliente, tomado por el

- mesero, jefe de comedor, o *maitre*, de los manjares o bebidas que desea.
- COMARÍ** Bra. Pimienta aromática muy usada en los platos bahianos.
- COMBINADO, A** Se aplica al plato compuesto por diferentes alimentos. // Coctel, mezcla de licores. // Chile. Bebida alcohólica compuesta de varios ingredientes que se usa como aperitivo.
- COMBUSTIBILIDAD** puro. Forma y manera de arder un cigarro. Es uno de los aspectos que se evalúan durante las degustaciones de los cigarrros. También, *combustión*.
- COMBUSTIÓN** puro. Modo en que arde un cigarro. Es un factor importante que debe tenerse en cuenta al adquirir un puro.
- COME Y BEBE** Ecuad. Nombre que se da en la Costa a un refresco hecho con jugo de frutas y las pulpas de estas, picadas.
- COMEDERA** C. Rica. Comida abundante. // Víveres, provisiones, alimentos de consumo diario en una familia.
- COMEDERO, A** Que se puede comer. // Que come mucho. // *Comedor*, habitación destinada para comer.
- COMEDOR** Que come mucho. // Pieza destinada en la casa para comer. // Establecimiento destinado para servir comidas.
- COMELATA** Cuba y P. Rico. Comilona. // Comida abundante.
- COMELÓN, NA** Amer. Comilón. // *Comilona*. Comida copiosa. // Col. Persona que come mucho o desordenadamente.
- COMENSAL** Cada una de las personas que comen en una misma mesa.
- COMER** Tomar un alimento. // Tomar y masticar el alimento en la boca y pasarlo al estómago. // En algunas partes, tomar la comida principal del día.
- COMESTIBLE** Que puede ser comido sin que cause daño al organismo. // Todos los alimentos en general.
- COMIBLE** Se aplica a las cosas de comer que no son del todo desagradables al gusto.
- COMICALLA** Col. (C. Pacíf.). Empanada hecha de harina de trigo o maíz con miel u otro dulce por dentro.
- COMICHEAR** Comer a menudo de varias cosas en cortas cantidades. // *Comiscar*.
- COMIDA** Alimento, cualquier sustancia que sirve para nutrir por me-

dio de la absorción y de la asimilación. // Alimento que se toma en la noche. // *Bucólica, condumio, pitanza*. // Venez. Reunión social después de las 7 de la noche que tiene por objeto comer en compañía. // Pulpa de las frutas.

· al paso. Uru. En bares o establecimientos similares, comida de rápida preparación, que se puede consumir de pie.

**COMILITONA** *Comilona*.

**COMILÓN, A** Que come mucho. // *Comelón*.

**COMILONA** Comida variada y muy abundante.

**COMINO** Planta anual de la familia de las Umbelíferas, originaria de Asia Occidental, de 30 a 40 cm de altura, de flores blancas y pequeñas. Sus semillas son pequeñas, oblongas y de color amarillento; de un sabor fuerte y un poco picante. Tiene un papel muy importante en la cocina árabe y griega. También se utiliza en México y en Suramérica. Es uno de los ingredientes del curry. Combina muy bien con las carnes. Hay que dosificarlo, ya que su sabor es muy fuerte. // En inglés, *comin seed*; en francés, *cumin*.

**COMINO NEGRO** Comúnmente

conocido como «nigelia», por el color de sus semillas y el agradable perfume de hinojo y de almendras amargas. Es usado para aromatizar panes y para perfumar algunos tipos de quesos del Medio Oriente.

**COMISCAR** Comer frecuentemente de varias cosas en cortas cantidades.

**COMISO** Col. (Boy., C. Atlá. y Cund.). Provisión de alimentos que lleva consigo el viajero. // (Ant., Cald., Tol. y Valle). *Fiambre*. // Esp. *Avío, merienda*.

**COMISTRAJE** Col. Conjunto de panecillos, pasteles y otros comestibles que se sirven con el café, el té o el chocolate. // (Ant., Cald. y Tol.). *Conqué, parva*. // (Boy. y Stder.). *Trama*.

**COMISTRAJO** Mezcla irregular y extravagante de manjares. // Comida de guiso mal aderezado.

**COMPANAGE** Lo que se come para acompañar el pan, como queso, fiambre, cebolla, etcétera.

**COMPANGO** *Companage*. Antig. Manutención que recibía el criado en dinero, y en trigo la ración de pan que le correspondía.

**COMPLETA** Cuba. Comida corrida. Regularmente está compuesta

- de carne, arroz, vianda y vegetales.
- COMPLETO** enol. Cuando el vino es equilibrado en sus componentes.
- COMPONER** Col. (Stder.). Cortar o dividir en trozos las aves, como el pollo, la gallina, y aderezarlas con especias y hortalizas para que tomen sabor antes de cocinarlas.
- COMPOTA** Fr. Compote. Manjar dulce con cuerpo a base de frutas como la manzana, la pera, el durazno, etcétera, con agua y azúcar. Suele aderezársele también con vino, canela, vainilla, o ralladuras de limón.
- COMPRIMIR** Trabajar una pasta con la palma de la mano para hacer una mezcla más perfecta.
- COMPUESTO** C. Rica. Bebida alcohólica que se hace mezclando el jugo de alguna fruta, licor y, eventualmente, cerveza. // Venez. Manejo de hierbas aromáticas que pueden incluir o no culantro, perejil, hierbabuena, etcétera. Se usa para condimentar las viandas.
- COMTÉ** Queso de cuajada cocida y fuertemente prensada que pertenece a la familia de los *gruyère* franceses. Su pasta es lisa, de color dorado, y con algunos ojos de mediano tamaño, que indican la calidad del queso.
- COMUÑA** Trigo mezclado con centeno, incluso con cebada o mijo.
- CON AGUJA** enol. Vinos españoles, ligeramente espumosos.
- CONCASSÉ** Fr. Picado finamente, verbigracia, perejil, tocino, huevo, tomate, etcétera.
- CONCASSER** Fr. Machacar, triturar. // Cortar diversas materias primas, como almendras y nueces.
- CONCENTRAR** Reducir un líquido, un jugo o un puré por evaporación.
- CONCHA** Caparazón, parte dura que cubre el cuerpo de muchos moluscos, crustáceos y tortugas. // Col. y Venez. Cáscara de frutas, corteza de árboles. // Cuba. Cachaza, pachorra. // Esp. *Vieira*. // Guat. La cáscara del huevo. // Perú. Fogón rústico de tres piedras. // Salv. Molusco marino de gran valor alimenticio.
- CONCHA BLANCA** Perú. Maíz tostado y reventado que ahora se conoce internacionalmente con el nombre de *popcorn*.
- CONCHAR** past. Trabajar una cobertura para que quede suave y homogénea.
- CONCHAS** Salv. Plato de mariscos, hecho de la comida de la concha o

curil, el que se adereza con tomate, rábano, cebolla, chile y limón; generalmente se sirve con cerveza o licor.

**CONCHER** past. Fr. Trabajar una cobertura para destituir la homogeneización.

**CONCHITA BLANCA; CONCHITA SEÑORITA** En Perú nombran así a la *vieira*.

**CONCHO** Suramér. Túnica de la espiga del maíz. // Poso, asientos de un líquido. // Col. Heces o sobras de la chicha, café o de algún licor. // C. Rica. Arroz tostado adherido a la cazuela. En otros lugares del país se conoce como «costra». // Ecuad. Dícese del color de heces de chicha o maíz. // Perú y Chile. *Aconcharse, sedimentarse*; el vino aconchado se llama también «vino concho». // Chile y Ecuad. *Vino conchoso*.

**CONCOCCIÓN** Cocción, digestión. // Proceso digestivo.

**CONCOLÓN** C. Rica. Poso, sedimento del pinolillo en un vaso. // Pan. y Perú. Costra que queda pegada en el fondo del caldero donde se hace el arroz, por exceso de tiempo en la lumbre. // Col. (Boy. y Cund.). *Pega*. (C. Atlá.). *Cucayo*. // C. Rica.

*Corroncho*.

**CONCÓN R.** Dom. Costra de arroz pegada a la cazuela o al caldero después de estar largo tiempo en la lumbre.

**CONCONES** Chile. En la zona de Temuco, albóndigas de harina de trigo, tostadas, cocidas en agua, bien sazonadas con verduras y aliños varios.

**CONDÉ, A LA** Toma el nombre del Grand Condé, rama de la casa de Borbón —1621-1686—. Príncipe y de los mejores generales franceses. Espléndido en los gustos de la mesa, por lo que muchos cocineros de la época le dieron su nombre a algunos manjares, tal a un puré de alubias rojas; o los «condés», o pasteles condé, con pasta de hojaldre cubiertos con una fina capa glasa de almendras. Bajo ese mismo nombre se conocen igualmente unos postres de cocina fríos, a base de azúcar y de frutas escalfadas.

**CONDENSAR** Reducir el volumen de una sustancia, haciéndola más densa.

**CONDIDO** Esp. Aceite, vinagre y sal que se da a los pastores, y en algunas partes lo que se da a los muchachos

para que coman el pan, como miel, queso, aceite, etcétera. // Cundido.

**CONDIMENTACIÓN** Acción y efecto de condimentar.

**CONDIMENTAR** Sazonar las comidas para hacerlas más gustosas. Su aplicación exige un arte.

**CONDIMENTO** Toda sustancia destinada a enriquecer el gusto, el sabor y el aroma de un plato. Los condimentos engloban los aderezos, las especias, las hierbas aromáticas, etcétera.

**CONDIR** Antig. Condimentar, sazonar los manjares.

**CONDUCHO** Comestible que podían pedir los señores a los vasallos. // Comida, bastimento.

**CONDUMIO** Conjunto de alimentos que se consumen, comida. // Alimento, manjar que se toma con pan. // Antig. En lenguaje vulgar significaba mucho que comer: «Hay mucho condumio», que quería decir comer en abundancia. // Ecuad. Relleno de queso o carne sazonada que se pone en las humitas, hallacas o tamales. // Preparación que se pone dentro del pan o en empanadas, a veces de sal con queso, carne frita, cebolla, condimentos, y otras con

dulces de diversas formas. // También hay un *condumio de pollo*, con carne de pollo asado y aderezado con cebolla, ajo, maní molido, crema de leche, arvejas, etcétera.

**CONEJO, A** Mamífero roedor muy común, de largas orejas, pelo generalmente gris y patas traseras más desarrolladas que las delanteras, que vive en madrigueras y suele domesticarse. Su delicada carne se presta para variadas preparaciones. // Col. (Valle). Alfeñique de miel de caña sin revolver para que no azucare.

**CONFIT** Fr. Conservación, después de cocinarlas, de carnes y aves en su propia grasa, como cerdo, patos, gansos, etcétera. // Encurtido preparado con jarabes, vinagre, en agridulces. // Comida conservada en azúcar como la fruta confitada.

**CONFITAR** Cubrir con baño de azúcar las frutas o semillas preparadas para este fin. // Cocer las frutas en almíbar. // Endulzar. // Hay quienes dicen *crystalizar*. // También la conservación de carne de cerdo, de oca, de pato o de pavo, adobadas, freídas, conservándolas en tarros de gres o de vidrio, recubiertas de grasa. Se cierran los tarros con el fin de evi-

tar el contacto con el aire exterior. Luego se pueden consumir dentro de mucho tiempo.

**CONFITE** Pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente presentado con sabores, en formas y tamaños diferentes.

**CONFITERA** Recipiente para guardar golosinas.

**CONFITERÍA** Tienda donde se fabrican o venden dulces, golosinas y pasteles. // Arte de fabricar dulces y confituras. // Bar, cafetería. // Repostería, dulces.

**CONFITERO, A** Persona que elabora dulces.

**CONFITURA** Fr. *Confiture*. Fruta u otra cosa comestible confitada o cubierta con baño de azúcar. // Dícese también cuando se le cocina en almíbar, quedando como papilla, mermelada y compota.

**CONGA** Col. Planta herbácea de la familia de las *Zuigiberáceas*, de grandes hojas verdes oscuras y brillantes que se emplean para envolver alimentos.

**CONGAMA** Perú. Arbusto nativo silvestre. Sus frutos maduros son muy agradables y se consumen en forma directa o en jaleas y mermeladas. //

Macha-macha, mortño.

**CONGELACIÓN** Acción de proporcionar frío a temperaturas extremadamente bajas para conservar o para solidificar algunos alimentos.

**CONGELADOR** En las neveras o refrigeradoras, compartimiento especial donde se produce hielo y se guardan los alimentos cuya conservación requiere más baja temperatura.

**CONGELAR** Hacer pasar un cuerpo del estado líquido al sólido. // Someter una sustancia jugosa a una temperatura lo bastante baja para que se congele el líquido que le embebe, como las carnes. // En francés, *congeler*.

**CONGO** Cuba. Las piernas o pernils del cerdo que, a veces deshuesados y mechados, se adoban con hortalizas, especias, etcétera, cocinados luego con cerveza, vino tinto, e inclusive salsa o puré de tomate. // *Congo mechado*.

**CONGOLONA** C. Rica. Gallina silvestre, mayor que la perdiz, de carne gustosa.

**CONGRÍ** Cuba. Arroz con frijoles rojos guisados, especialidad del oriente de la isla, enriquecido con tocino, masa de cerdo, ajo, comino,

cebolla, ají verde, azúcar, etcétera.  
// R. Dom. Guiso de arroz y frijoles o de cualquier grano similar.

**CONGRIO** Pez marino que abunda en el Mediterráneo y en las costas de Chile, de carne blanca y magra, que por su delicadeza y sabor es muy apreciada en la mesa.

- dorado. Chile. Anguila de mar, carne de gran calidad. Su uso es frecuente en los platos más finos de la cocina del país.
- negro. Chile. Es una variedad de congrio, de calidad inferior a la del congrio dorado. Tiene una carne menos firme y algo aguahenta, la cual tiende a deshacerse cuando se la cocina.

**CONKIES** Car. Ricos envueltos en hojas de plátano, de la cocina de Barbados, hechos con coco, calabaza y boniato rallados, enriquecido con azúcar, leche, harina de maíz, canela, pasas, esencia de almendras, etcétera, cocinados al vapor.

**CONO** Helado en forma de cono. // Helado que se sirve en un cartucho de pasta.

**CONOPIO** Venez. Planta herbácea, aromática, de origen americano, de 2 m de altura. Sus frutos son co-

mestibles en el estado de 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.

**CONQUÉ** Col. (Ant., Cald. y Tol.). Conjunto de panecillos, pasteles y otros comestibles que se sirven con el café, el té o el chocolate. // *Comistraje*. // (Ant., Cald. y Tol.). *Parva*. // (Boy. y Stder.). *Trama*.

**CONSERVA** Carne, pescado, etcétera, que preparados convenientemente y envasados herméticamente se conservan comestibles durante mucho tiempo. // Pimientos, pepinos y otras cosas parecidas comestibles que se preparan con vinagre. // Cuba. En Santiago de Cuba, por antonomasia, la jalea de guayaba. // Chile. Masa o pasta con que se rellenan algunas empanadas ordinarias o que se pone en medio de las hojas de algunos dulces. // Col., Salv. y Venez. Dulce preparado con pulpa de frutas y papelón o azúcar, que dejado secar va cortado en secciones.

**CONSERVACIÓN DE FRUTAS** past. Método para conservar ciertas frutas, sumergiéndolas en un jarabe



hirviendo, cuya densidad se aumenta progresivamente cada 24 horas.  
// Frutas confitadas.

**CONSERVANTE** Sustancia que se añade para alargar el periodo de consumo de los alimentos.

**CONSERVITA** Col. Tortica dulce de leche o guayaba, casi siempre en forma ovalada o cuadrada. // *Panelitas de leche*.

**CONSISTENCIA** Solidez, trabazón, coherencia entre las partículas de una masa.

**CONSUMÉ** Fr. Consumado. Caldo sustancioso concentrado, generalmente de carne de ave o de res, que se purifica pasándolo por un chino o colador. También con carne molida o cáscaras de huevos.

· *celestine*. Con *crêpes* a las finas hierbas cortadas en juliana.

· juliana. Con hortalizas varias salteadas en mantequilla.

**CONSUMADO** Consomé, caldo que se obtiene de la sustancia de diversas carnes.

**CONTORNO** Ita. Guarnición que acompaña al segundo plato y que se deja al antojo del diente. Viene aparte la carta que se sirve en un plato separado. Puede incluir diversas verduras,

ensaladas o legumbres.

**CONTRI** Chile. Molleja, estómago muscular de las aves.

**CONUCO** Col. Terreno labrado o cultivado por los indios y utilizado para sus siembras de aje, yuca, maíz, ají, cohoba —tabolo— y otras plantas.

**CONVITE** Acción de convidar. // Comida o fiesta a la que se invitan algunas personas, normalmente para celebrar un acontecimiento.

**CONVIVIO** Convite, festín, comida. // Reunión de invitados, convidados.

**CONVOY** Vinagreras del servicio de mesa.

**COÑAC** De Cognac, ciudad francesa. // Aguardiente de graduación alcohólica elevada, obtenido por destilación de vinos flojos, aromatizado y añejado en toneles de roble.

**COOLER** Ing. Normalmente se sirve en un vaso alto o *collins* y consiste en una bebida carbonatada tipo *ginger ale* o soda, un vino o licor, y cáscara de lima o de naranja cortada en una espiral continua colocada sobre el borde del vaso.

**COP RAPIT** Esp. En Tarragona, especie de bizcocho que se ofrece en

- trozos después de horneado, elaborado con huevo, azúcar, aceite y harina. Dulce tradicional de fiestas.
- COPA** Recipiente semejante a un vaso, de materiales y formas diversas, con un pie, que se usa para beber especialmente vinos y agua. // Cantidad de líquido que cabe en este recipiente.
- COPALOCLE** Méx. En el interior del país, bebida embriagante que se elabora haciendo fermentar los frutos del pirue, en pulque tlachique, por dos días.
- COPETÍN** Arg., Par. y Uru. Copa de bebida alcohólica que se toma antes de las comidas, acompañada generalmente de una picada. // Comida ligera que se sirve en una fiesta o reunión, acompañada de bebidas.
- COPETONA** Arg. Martineta cope-tona.
- COPINAR** Méx. Desollar un animal, sacando la piel entera.
- COPIOSO, A** Abundante, con exceso.
- COPOAZÚ, COPOAÇU** Col. y Bra. Fruto de la Amazonía, con el que se prepara un refresco muy popular en la región. También es empleado en mermeladas, néctares y yogur. La semilla se usa para hacer chocolate blanco, denominado en la industria brasileña como *capulate*. // Perú. Copuassú.
- COPOS** Producto obtenido de los cereales, aplastando los granos después de ser ablandados por efecto del vapor de agua. Sirven para la preparación de la sopa y otros manjares. Los más usuales son los copos de maíz, de avena y de trigo.
- COPRA** Médula del coco de la palma, partida en trozos y desecada, que se utiliza para la extracción del aceite de coco.
- COPÚZ; COPÚS; COPUS** Perú. Plato propio de la reg. norteña, de lenta preparación en un «horno subterráneo» —hueco amplio en la tierra— encendido con leña de algarrobo, en el que participan, bien seleccionadas las carnes, como pier-nas, brazuelos y costillas, de corde-ro, de cabrito o de cerdo y gallina de corral, previamente aderezadas. A la hora de su cocción se incluyen camotes, plátanos maduros y yuca con su cáscara.
- COQ-AU-VIN** Fr. Gallo joven o pollo guisado con vino y especias, a veces aprovechando la sangre del ave. Es plato tradicional de algu-

nas regiones.

**COQUILLE** Fr. Concha de los moluscos, utilizada para servir en ella preparaciones de mariscos.

**COQUIMOL** Cuba. Dulce preparado con leche de coco, yemas de huevos, azúcar y unas gotas de limón. // Haití. Crema muy gustosa, elaborada con azúcar, agua, crema de coco, yemas de huevo, ron blanco, vainilla y nuez moscada.

**COQUINA** Molusco acéfalo cuyas valvas, de 3 a 4 cm de largo, son finas, ovals, muy aplastadas, de color gris blanquecino con manchas rojizas y de carne comestible, parecida a la almeja. Abundan en las costas de Cádiz, Esp.

**COQUINARIO, A** Concerniente o relativo a la cocina. // Cocinero. // Dignatario que en las cortes de los antiguos reyes, cuidaba de lo que estos habían de comer.

**COQUINO** Árbol originario de Bolivia cuyo fruto es comestible y del cual suele hacerse compota.

**COQUITO** Ave columbiforme, de origen mexicano, de tamaño y apariencia similar a una tórtola, con plumaje de color pardo. Su carne es comestible.

**COQUITO CHILENO** Ecuad. y Perú. Fruto de una especie de palma, del tamaño de una ciruela. // P. Rico. Bebida típica navideña, cuyos ingredientes básicos son leche de coco y ron.

**CORAIL** Fr. Tuétano de los mariscos.

**CORAL** Huevas de crustáceo y de marisco, que se utilizan para colorear y ligar salsas, frías o calientes.

**CORALITO** Planta así llamada por el color rojo del fruto.

**CORAZNADA** Guisado o fritada de corazones.

**CORBULLÓN** Venez. Especie de guiso o sopa, típico de la ciudad de Cumaná, estado de Sucre, preparado a base de pescado blanco como el mero y el pargo, papas, cebolla, tomate, pimentón, alcaparras, vino tinto, etcétera.

**CORCHO** Parte exterior de la corteza del alcornoque. // Tapón que se hace de corcho para las botellas, cántaros, etcétera. // Caja de corcho que en algunas partes sirve para conducir ciertos géneros comestibles, como castañas, chorizos, etcétera.

**CORCINO** Corzo pequeño, animal rumiante.

**CORCONERA** Cierta ánade común

en las costas de Cantabria.

**CORDERO, A** Cría de la oveja antes de cumplir un año. // Carne de este animal destinada al consumo.

- ensillado. Arg. Comida consistente en un cordero entero preparado al asador y acompañado con vino, pasteles, etcétera.
- lechal. Cordero sin destetar, cuya carne es muy blanca y tierna.
- pascual. El que con determinado ritual comen los hebreos para celebrar su Pascua, o sea la salida de Egipto.

**CORDIAL** Bebida que se da a los enfermos, compuesta de varios ingredientes propios para confortarlos. // Bebida arreglada con aguardiente, aromatizado con frutas y otras sustancias. En ocasiones, aplícase esta voz como sinónimo de licor.

**CORDÓN** Gracia que a manera de hilo o cordón con salsa o puré se hace en un plato al montarlo. // Cuba. Aguardiente de 28° a 30° de alcohol. // Perú. Cierta calidad de aguardiente, por el cordón que muestra la botella cerca del corcho.

**CORDON BLEU** Sustantivo masculino. Cocinera de gran clase. Historia: la Orden del Espíritu Santo,

creada por Enrique III de Francia en 1578, tenía por insignia un cordón azul. Como esta orden sólo se concedía a personajes de gran distinción, no es sorprendente que se diga que una cocinera fuera del montón es «un *cordón bleu*», lo mismo que decimos de un chef «es un as», por su saber, experiencia y buen gusto.

**COREZUELO** Cochinillo. // Pellejo del cochinillo asado.

**CORÍ** *Curí*.

**CORIANDRO** *Cilantro*.

**CORN FLAKES** Aunque en el enunciado se habla de maíz, en Estados Unidos, literalmente «copos de trigo», cereal industrializado que se ofrece, casi siempre, a la hora del desayuno, con leche y frutas.

**CORNALITO** Arg. Pescado pequeño que se come frito como parte de un copetín.

**CORNED BEEF** Ing. Se aplica a una manera de preparar la carne vacuna. Esta carne es tratada con un baño de salmuera ligero que contiene agentes de conservación, un producto edulcorante y, a veces, especias. Muchas veces se presenta enlatada.

**CORNET** past. Fr. Hoja de papel es-

pecial enrollado en forma cónica y utilizado para decorar postres.

**CORNICABRA** Variedad de aceituna larga y puntiaguda.

**CORNICHON** Fr. Pequeño cohombro o pepino, propio para vinagretas, o que se presenta muchas veces envasado en vinagre con especias.

**CORNIZ** Col. (C. Atlá.). Especie de codorniz diferente a la europea.

**COROCORA** Venez. Sandía o patilla pequeña. // Se dice también de las vacas mal desarrolladas.

**COROCORO** Venez. Pez comestible, de cuerpo alargado, comprimido y de coloración variada, pero en general, pardo grisáceo con puntos amarillentos. Vive en aguas saladas.

**COROJO** puro. Variedad de planta de la que se obtienen las hojas de capa en Cuba. También la vega en la que se desarrolló esta variedad hacia 1948, y que dio su nombre a la misma.

**CORONA** puro. Piso foliar de la parte superior de la planta del tabaco. Da hojas de tipo ligero o fortaleza 3. De aquí sale el tabaco más fuerte de la planta.

**CORONAS** puro. En los círculos de fumadores, una medida o tipo de ci-

garro. Se corresponde con la vitola de galera Corona, cuyo nombre de salida en muchas marcas es «Coronas». Sus medidas son 142 x 16,67 mm, cepo 42.

**CORONCORO** Col. (C. Atlá.). Pez comestible de agua dulce, largo, negro, revestido con un carapacho. // Pez de agua salada, de forma casi cilíndrica, de buen sabor. Se pesca abundantemente en la Ciénaga Grande del Magdalena.

**CORONILLA** Cuba. Aguardiente de caña. // Chile. Dulce de harina y huevo, y de hoja ancha y delgada, redondeada en forma de corona.

**CORONILLAS** Col. En Pasto, pasta muy fina a base de trigo, mantequilla y huevos, de la que se sacan formas especiales. Luego de fritas y bañadas con almíbar líquido con claras de huevo, se dejan secar.

**CORONTA** Bol., Chile y Perú. Nombre de este modo la parte de la mazorca de maíz donde están adheridos los granos. // Col. *Tusa, maretira*.

**COROSOL** Nombre de una variedad de anona.

**COROZO** Palmera de tierra caliente muy extendida en las Antillas y el

continente, muy semejante al coco-leño. Sus frutos son aprovechados en aceite y hay diversas variedades. Muchos de ellos, como el morado, son aprovechados en jaleas, dulces y chichas o refrescos.

**CORPS** Fr. Elasticidad, resistencia, extensión de una pasta luego de amasada, según la calidad y cantidad del gluten de la harina utilizada.

**CORSÉ** enol. Fr. Fuerte, espirituoso, con cuerpo, sabroso y cálido.

**CORSER** Fr. Reducir por cocción un líquido para concentrarlo. // past. Amasar bien una pasta y darle elasticidad.

**CORTA** Col. Especie de vinagre.

**CORTADA, O** Se dice de una salsa cuando se separan sus componentes. También cuando un consomé, caldo o jugo se han fermentado. Igual se dice de la leche. // Café con poca leche que se sirve generalmente en taza o vaso pequeños.

**CORTADILLO, A** Vaso pequeño para beber, de figura cilíndrica. // Medida casera para líquidos que equivale aproximadamente a una copa.

**CORTADORES** Pequeñas ruedas u otros moldes dentados de madera o metal que sirven para cortar las

pastas.

**CORTAPASTAS** Utensilio de hojalata, de diferentes formas para cortar pastas.

**CORTAPICO** Planta trepadora de fruto comestible.

**CORTAPUROS** Pequeña guillotina para abrir el agujero por el cual se aspira el humo en el extremo del cigarro sin estropearlo. Existen múltiples formas y modelos.

**CORTAR** Dividir o separar las partes de una cosa con un instrumento afilado. // Separarse los ingredientes de una salsa u otra preparación culinaria que debían quedar trabados. // Perú. Tomar una porción pequeña de aguardiente por la mañana, la tarde e inclusive en otros momentos.

**CORTAR** past. Dividir un bizcocho en dos o tres capas para rellenarlo de crema, frutas, etcétera, con ayuda de un cuchillo de sierra, colocando la pieza que se quiere cortar sobre el borde de la superficie de trabajo. // Hacer una marca con el cuchillo por donde se quiere cortar. // Empezar por cortar todo el perímetro de la pieza para así obtener un corte más limpio y regular. //

También dividir en porciones un pastel, tarta, *cake*, etcétera, con ayuda de un cuchillo. // Recortar una banda de masa laminada en triángulos para hacer los *croissants*, o con los sacabocados para piezas de hojaldre pequeñas; para piezas grandes se utiliza un cuchillo de punta.

- en julianas. Cortar en tiras largas y delgadas las frutas y verduras.

- en láminas. Cortar en finas láminas las almendras, pistachos, etcétera, con ayuda de un cuchillo o de una máquina.

- en lonchas. Cortar en láminas manzanas, peras, melocotones, cebollas, champiñones, etcétera.

**CORTARSE** Dícese de la leche, las salsas, etcétera, cuando se separan sus componentes.

**CORTESE** enol. Variedad blanca originaria de Italia. Produce los vinos blancos más selectos del Piamonte. El blanco seco *Cortese di Gavi* se ha convertido en uno de los vinos blancos más prestigiosos del país.

**CORTEZA** Parte externa de algunos frutos y otros alimentos más dura y gruesa que la piel y más blanda que la cáscara, como la de la naranja, el limón, la calabaza o la del queso o

el tocino.

**CORTO** Chile. Nombre de cualquier licor que se bebe en porciones reducidas, especialmente después de las comidas.

**CORTO** enol. De poco sabor y, sobre todo, fugaz.

**CORUNDA** Méx. Tamal regional típico del estado de Michoacán, en cuyo cocimiento entra cierta cantidad de ceniza.

**CORVAL** Se aplica a la aceituna más alargada que la común.

**CORVEJÓN** Jarrete. Parte inferior de la pierna de los cuadrúpedos.

**CORVICHE** Ecuad. Tortillas de una masa elaborada con plátano verde, cebolla, cilantro, maní tostado y otras especias, rellenas con trozos pequeños de pescado aliñado, posteriormente fritas o asadas en el horno. Van acompañadas con ají picante.

**CORVINA** enol. Variedad tinta originaria de Italia, y principal vidueño del vino Bardolino. Produce vinos frescos, ligeros, frutales, con aroma a cerezas maduras y almendras amargas.

**CORVINA** Pez marino de cuerpo alargado, color gris o plateado, más

oscuro en el dorso. Habita en todos los océanos tropicales y templados. Al igual que el róbalo, esta especie remonta los grandes ríos; luego, en la edad adulta se desplazan hacia el mar. Su carne blanca tiene gran prestigio por su buena textura y sabor suave. Es adecuada para múltiples preparaciones.

**CORVINATA** Col. (C. Atlá.). Corvina que no ha llegado a su completo desarrollo.

**CORZO, A** Rumiante que vive en Europa y Asia, perteneciente a la familia de los Cérvidos, de astas erectas adornadas con numerosas protuberancias. Su carne, muy apetecida, es suavemente perfumada, especialmente si es joven.

**CORZUELO** Porción de granos de trigo que por conservar la cascari-lla, aun después de la trilla, se separa del resto durante la criba.

**CORREGIR** En cocina, modificar el sabor, color o ligazón de una preparación para su adecuado uso o mejor presentación.

**CORREOSO, A** Se refiere al pan y otros alimentos que son blandos pero difíciles de masticar a causa de la humedad, el calor u otros motivos.

**CORRIENTAZO** Col. Aplícase a almuerzos elaborados con viandas sencillas y de bajo precio, casi siempre aprovechados por estudiantes y empleados de oficina, con limitación de tiempo.

**CORRÓ; CORROSO; CORROSILLO** C. Rica. Cierta camarón grueso con patas peludas.

**CORRONCHO** C. Rica. Capa de granos tostados que se le forma al arroz cocido, en el fondo de la cazuela. // *Costra*. // Col. (C. Atlá.). *Cucayo*; (Boy. y Cund.). *Pega*. // Pan. y Perú. *Concolón*. // R. Dom. *Concón*.

**CORRONCHO** Col. y Venez. Cierta pez de río, pequeño, de color apizarrado con manchas negras y de piel muy áspera. Abunda en la reg. del Delta del Orinoco.

**CORRUSCO** Trozo o mendrugo de pan duro.

**CORRUNCHA** Venez. Pez marino de hasta 40 cm de longitud y unos 400 gr 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 zonas insulares oceánicas. Su carne es de excelente calidad.

**COSAS FINAS** Ecuad. Nombre que



- se da, en el habla festiva popular de Quito, a la mezcla de viandas callejeras tales como mote, fritada, chochos, papas con cáscara, churos.
- COSCARANA** Esp. En Aragón, torta muy delgada y seca que cruje al masearse.
- CÓSCORA** Venez. Guarapo fermentado.
- COSCORRÓN** Venez. Cierta clase de pan dulce de la península de Paria, elaborado con almidón de yuca, manteca de cochino, papelón o azúcar. Algunos lo llaman «almidoncito».
- COSCORRONES** Crotones.
- COSCURRO** Mendrujo. Pedazo de pan duro.
- COSECHA** Conjunto de frutos que se recogen de la tierra, como trigo, cebada etcétera. // Temporada en que se recogen los frutos. // Ocupación de recoger los frutos de la tierra.
- COSECHA** enol. Año de la vendimia del que procede el vino.
- COSEPÁN** Venez. Cosa de pan. // Verduras cocidas, como plátano, yuca, etcétera, que sirven como sustituto del pan.
- COSÓ** Venez. En el estado de Falcón, sopa campesina compuesta por garbanzos, maíz, cuero de cerdo y culantro.
- COSPILLO** Orujo de la aceituna molida y prensada.
- COSPÓ** C. Rica. Penúltima etapa en la madurez del maíz, el cual no está duro pero tampoco es *elote*. Tiene la particularidad de que, cuando se cuece, no bota el hollejo, como ocurre con el maíz maduro o seco. // *Camagua*.
- COSTAL** Saco grande de tela ordinaria, en que comúnmente se transportan granos, semillas u otros productos.
- COSTEÑO** Col. (Ant., Cald., Quin. y Risar.). Variedad de plátano.
- COSTILLA** Cada uno de los huesos largos y encorvados que nacen del espinazo y forman la cavidad del pecho de la res.
- COSTILLAR** Parte del cuerpo del animal en la que están las costillas.
- COSTOMATE** Méx. Nombre de una planta solanácea, que da una clase de tomate silvestre, pequeño, amarillento y dulce.
- COSTRA** Rebanada o trozo de bizcocho que se daba en las galeras como alimento. // Parte dura que queda en el fondo y en las paredes de las

- vasijas donde se cocina una masa harinosa. // Corteza exterior que se endurece o se seca mediante cocción, sobre una preparación. // Método de cocción, casi siempre en el horno, mediante el cual se le crea a los manjares una capa resistente por el ingrediente en que se le envuelve, verbigracia, sal, masa de harina, etcétera. // Col. (Nar.). Rebanada de pan tostado y bien azucarado. // C. Rica. Arroz tostado que queda pegado en el fondo de la vasija donde fue cocido. // *Corroncho*. // Col. (C. Atlá.). *Cucayo*; (Boy. y Cund.). *Pega*. // Pan. y Perú. *Concolón*. // R. Dom. *Concón*. // Ecuad. Pan de miel de raspadura que se come con queso. Típico de la reg. cuencana.
- COSTRADA** Especie de empanada cubierta con una costra de azúcar, huevo y pan. // Timbal de pasta quebrada o de hojaldre.
- COSTRÓN** Trozo de pan frito, de forma cuadrada o triangular. Se emplea para guarnecer o montar algunos platos. También se prepara con pan sin miga, rellenándolo con el aderezo para montar así el plato.
- COSTRONES** (der. del francés *croûtons*). Cubitos de pan frito con mantequilla o aceite. Se usan especialmente para sopas y puré.
- COSUBA** Cuba. Dícese de la película y parte blanda, vulgarmente llamada «corazón», de los granos del maíz. // Residuo inservible de la yuca después de extraer de ella las materias utilizadas.
- COSUBIA** Cuba. La comida, el sustento.
- CÔTELETTE** Fr. *Chuleta*.
- COTILEDÓN** Forma con que aparece la primera hoja en el embrión de las plantas Fanerógamas; en muchos de estos vegetales el embrión posee dos o más cotiledones.
- COTO** Pez fluvial, de cuerpo ancho, cabeza aplastada, ojos saltones y aleta dorsal continua, que vive entre piedras en corrientes suaves. Es de carne blanda y comestible.
- COTOLETAS** Col. (Ant.). Trozos delgados de carne de cerdo —lomo—, rebozados en claras de huevo y dorados en aceite caliente. Se acostumbra acompañarlos con arroz blanco y frijoles rojos, al almuerzo.
- COTROFE** Vaso para beber.
- COTTAGE CHEESE** Ing. Queso muy popular en los Estados Unidos. Es fresco, blanco y granuloso, hecho

con leche descremada, coagulada con o sin el aporte de cuajo animal. Hay algunas variedades que utilizan en ensaladas, acompañamiento de frutas o sazonado con hierbas aromáticas y especias. // Conócese también en Gran Bretaña.

**COTUDO** Col. En Chita, (Boy.), bizcocho en forma de rosca, preparado con harina de trigo, huevo, mantequilla, azúcar y melao.

**COTUFA** Tubérculo de la raíz de la aguaturma, y que se come cocido. // Golosina, dulce. // Venez. Grano de maíz tostado e inflado, espolvoreado con sal o azúcar.

**COTUFERO, A** Que sabe hacer manjares deliciosos.

**COU-COU** Car. En la isla de Barbados, gustosa masa en que se combinan quimbombó o candia, con harina de maíz, pimiento rojo, sal, etcétera.

**COUCHER** past. Fr. Elaborar con manga y boquilla sobre una lata repollas, galletas, merengues.

**COUCHO** Color de heces de la chicha o de la cerveza.

**COUÍ** Antig. Jícara o vasija formada por la mitad de una güira o un totumo para transportar o tomar agua.

**COULANT** Fr. Fluente, fluyente. // En cocina, inventiva del chef francés Michel Bras, consistente en preservar una preparación líquida dentro de un postre, como un bizcocho de chocolate derretido, que al tratarlo con una cuchara, lo deja escapar.

**COULIBIAC; KULIBIAC** Cierta preparación rusa, consistente en una empanada rellena con un picadillo muy variado. Se elabora a base de pescado, carne, huevos, verduras y nervios de esturión desecados.

**COULIS** Fr. Sustancia espesa que se obtiene por la cocción aderezada de hortalizas, tras triturarlas y pasarlas por el tamiz, para enriquecer algunas salsas o de crustáceos, a fin de darle cuerpo a una sopa. También se conoce sin cocinarla. Los *coulis* de frutas se preparan con frutas de mucha pulpa y aromas; como los de hortaliza, pueden ser cocidos o al natural.

**COUPAGE** enol. Fr. Mezcla de vinos de diferentes regiones, cepas, viñedos, incluso de diferentes años de añejamiento.

**COURGUETTES** Fr. Calabacitas tiernas.

**COURONNE** Fr. Adorno en forma

- de corona o de cordón. Por ejemplo, una corona de arroz, etcétera.
- COURT-BOUILLON** Fr. Caldo corto. Caldo aromatizado con hortalizas, vino o vinagre que se utiliza para la cocción de pescados y mariscos.
- COVIN** Chile. Maíz tostado. // Grano de morocho que al tostarse para hacer la harina de llallí, no se abre. // Trigo tostado.
- COW** Licor a base de crema o leche, con poco alcohol.
- COYOCHO** Méx. Raíz de nabo. // Chile. Raíz gruesa y principal. // Raíz de rábano grande a diferencia del pequeño y común.
- COYOL** Amér. Cent. y Méx. Palmera de mediana altura con espinas largas. // Fruto de esta planta del que se extrae una bebida agradable.
- COYONGO** Col. (C. Atlá.). Ave del orden de las Gallináceas, grande como un pavo, pero más alto. Viste plumaje aplomado y son sus alas como las de la avutarda. Tiene piel durísima, pero la carne es comestible, como la de la cavaría, y habita terrenos pantanosos.
- COYOTE** C. Rica. Nombre de hierba, usada como condimento. // En el noroeste de México, empanada de piloncillo.
- CRABES FARCIES** En Martinica, cangrejos rellenos con su carne, aderezados con chiles, leche de coco y jugo de limón.
- CRAHUASCA** Ecuad. Uno de los nombres del aguardiente en la provincia de Pichincha.
- CRÁPULA** Estado de embriaguez.
- CRASO, A** Que tiene mucha grasa. // Se aplica a las plantas que tienen tallos gruesos y carnosos, en los que almacenan gran cantidad de agua.
- CRECER** past. Batir intensamente una crema, un preparado para que aumente su volumen. Por ejemplo, el preparado para hacer helado. // Se refiere también al desarrollo de una masa batida-crecida bajo la acción de la levadura química, y a cómo influye en su composición, bajo el efecto del calor en el horno.
- CREDECENCIA** Antig. Aparador para frascos de vino y agua cuya inocuidad debía comprobarse antes de que bebiera el rey u otra persona importante.
- CREMA** Sustancia grasa de la leche —3 % a 4 %— con que se hace la mantequilla. // Sopa de puré tamizada y espesada con leche y ye-

mas de huevo. // Natillas espesas. // Nata de la leche. // Licor espeso. // Queso fundido. // Col., Guat., Perú, P. Rico y Río de la Plata. Dulce hecho de maicena, yemas de huevo, leche y azúcar. // Crema de leche. // Nata de leche, generalmente batida, muy usada en pastelería. // También preparaciones, dulces que se hacen con mantequilla, café, chocolate, leche y maicena. // Ecuad. Sinónimo de mistela, licor.

- a la catalana. Especie de natilla, laboriosamente trabajada con leche, almidón, yemas de huevo, azúcar, canela y vainilla. Al presentarse este delicado postre, va dorado por encima, al quemarse la capa de azúcar que lleva en la superficie.
- chantilly. Crema batida enérgicamente con azúcar en polvo y vainilla.
- de aguacate. A base de aguacates bien maduros, azúcar en polvo, *kirsch* o ron, crema fresca, un tanto de leche. Sirve como postre.
- de almendras. Se prepara con leche, huevos, azúcar, almendras en polvo, extracto de almendras amargas y terrones de azúcar. Sir-

ve de postre.

- de cacao. Licor de cacao a base 25°-30°. Su aspecto es incoloro y marrón claro, casi siempre perfumado con vainilla. Se ofrece en los Plus Cafés y sirve en postres y pastelería.
- de café. Licor de café.
- de caramelo. Preparada con azúcar, crema fresca y mantequilla. Sirve en repostería.
- inglesa. Salsa ligera y esponjosa, elaborada a base de leche, yemas de huevo, azúcar y vainilla. Sirve para hacer helados, como salsa para acompañar postres calientes y como base de otras cremas para relleno. También puede prepararse crema inglesa de café o de chocolate, sustituyendo la vainilla por café instantáneo o chocolate amargo derretido.
- pastelera. Elaborada a base de harina o fécula, azúcar, mantequilla, yemas de huevo y leche, enriquecida con vainilla. Se trabaja sobre el fuego suave hasta que tome consistencia. También se conoce la crema pastelera al café, la crema pastelera al chocolate, al jerez o con leche condensada.

- o nata montada. Crema batida hasta que toma cuerpo, chantilly.
- CREMAS PREPARADAS** Preparaciones azucaradas más o menos fluidas, de consistencia untosa, 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.
- CREMALLERA** Col. Chicharrón crocante, cortado en trozos alargados de carne y tocino, con cisuras por encima en forma de cubitos sin desprenderlos.
- CRÉMANT** enol. Vino espumoso elaborado por el método tradicional que no tiene tanta presión como la champaña.
- CREMAR** Méx. Trabajar hasta hacerla untuosa, mantequilla, margarina u otra grasa en la batidora o con batidor de mano, adicionándole huevo, yema o azúcar.
- CREMAT** Versión catalana de una mezcla marinera, casi universal, de bebidas alcohólicas, café, azúcar y especias.
- CRÈME BRÛLÉE** El término *crème brûlée* puede traducirse como «crema quemada», otros lo traducen como «crema crocante». Pariente de la crema catalana, se hace a base de yemas de huevo, azúcar, crema de leche y vainilla; se pone a baño de María y después se refrigera. Cuando se va a servir, se esparce la superficie con azúcar, que se caramelize con un soplete. Se combina con sabores de frutas o se sirve acompañado de ellas.
- CREMER** past. Fr. Trabajar grasa sola o con azúcar, a fin de obtener una consistencia cremosa.
- CREMOR TÁRTARO** Tartrato ácido de potasa que se encuentra en la uva y da a los vinos parte de su acidez fija. // Ú. t. en pastelería.
- CREMOSO, A** Que tiene las propiedades o el aspecto de la crema. // Que tiene mucha crema.
- CREOLE** Fr. Criollo, criolla. Aplícase en las Antillas, donde estuvieron los franceses, como Martinica, Haití, Guadalupe y María Galante,

a la lengua y a la cocina nativa en que participan elementos insulares y tendencias galas. Se caracteriza por el colorido, la riqueza de ingredientes y el particular sabor negroide.

**CREPA** Méx. *Crêpes*.

**CRÊPE** Fr. Tortita muy delgada y redonda, hecha en sartén, que se rellena con distintos alimentos.

**CRÊPE SUZETTE** Finísimas tortitas hechas con una masa líquida, aunque espesa, a base de harina, huevos, azúcar en polvo, mantequilla, leche y *curaçao*, que, dobladas en cuatro, se sirven saturadas con una salsa preparada con jugo de naranja, azúcar en polvo, piel de naranja y Grand Marnier. Originalmente no se flameaban, aunque hoy por hoy las ofrecen así. Es uno de los postres clásicos de la cocina francesa.

**CREPINARIO, A** Locución latina, *coquinarius*, atinente a la cocina. // Cocinero. // Signatario que en la corte de los antiguos reyes cuidaba de lo que estos habían de comer.

**CREPINETTE** Fr. Salchicha pequeña, de forma aplanada, a base de carnes condimentadas, algunas veces de cordero, de ternero o aves,

pero cuya característica es que va envuelta en un redaño. Se cocina en el horno.

**CREPÓN** Rabadilla de las aves.

**CRESPILLOS** Esp. Delicada fruta dulce de sartén, especialidad de la cocina de Aragón.

**CRESSON** Fr. *Berro*.

**CREVETTES** Fr. Camarones, quisquillas, gambas.

**CRIADILLA** En los animales de matadero, testículos, apreciados en la cocina. // Panecillo que tenía la forma parecida a las criadillas del carnero.

**CRIADILLA ALMIZCLADA** Hongo basidiomiceto redondeado, de color ocre, carne blanda y negra con venas blanquecinas y olor almizclado, que es comestible.

**CRIADILLA DE TIERRA** Hongo carnoso, de buen olor, que se cría bajo tierra. Se come guisado y es muy sabroso.

**CRIADILLO DE TIERRA O TURMA** Especie de trufa, menos aromática y de sabor tenue; generalmente se aprovecha crudo o como sazónador de carne, arroces, queso fundido u para aromatizar cierta clase de patés.

**CRianza** enol. Evolución del vino a

través del tiempo mediante su permanencia en barriles y botellas, en condiciones controladas. // Indicación reservada a los vinos con denominación de origen. Son vinos envejecidos durante un periodo mínimo de dos años en barril y botella, de los cuales seis meses deberá llevarse a cabo en barril de roble.

**CRIANZA DE LOS VINOS** enol. Conjunto de cuidados a que se someten los caldos, después de fermentados, para acabar su formación y conferirles un punto más perfecto.

**CRIBA** Instrumento formado por un aro al que va fijado un fondo de tela metálica, o de otro material agujereado, que se emplea para separar granos o extraer jugos. // Arg. *Cernidor*.

**CRIBADO** Acción y resultado de cribar.

**CRIBAR** Limpiar una cosa de impurezas y partículas gruesas con la criba. // past. Frotar una mezcla o sustancia contra el fondo de una criba para separar algunas partículas. Por ejemplo: se criban las avellanas para quitarles la piel.

**CRIOILLITO** Uru. Variedad de pan blanco, elaborado con harina, agua,

sal, levadura y grasa de vaca —mantequilla—. Se vende en piezas pequeñas, de forma ligeramente alargada.

**CRIOULLO, A** Amer. Vernáculo. Aplicado a la cocina, viandas o preparaciones con sabores particulares, ya por los ingredientes y las especias que llevan, ora por las sazones propias. // Con el nombre de *creole*, se conoce la comida de muchas regiones del Caribe e inclusive de Nueva Orleans.

**CRIOULLO** puro. Variedad cubana de planta del tabaco, de la que se obtienen las hojas para el capillo o capote y la tripa.

**CRIOULLOS** Puros ásperos que fuman los cubanos nativos.

**CRISPETAS** Col. (Ant., Cald., C. Atlá., Stder. y Valle). Golosina hecha con los granos de cierta clase de maíz, el pira, los cuales, al freírse en poco aceite, revientan, transformándose en rosetas blancas y esponjosas. Se sirven con un poco de sal. // *Palomitas*. // En Cund., golosina en forma de bola, elaborada con maíz tostado o el maíz pira convertido en palomitas; van enriquecidas con miel de panela. // En C/gena de In-



días, alegría de burro, elaborada con granos de millo o mijo.

**CRISPETE** Ecuad. Canguil reventado con panela en forma de bolas.

**CRISTAL** Cuba. Dulce gelatinoso extraído de la guayaba, siempre que sea transparente. // Col. *Espejuelo*.

**CRISTALIZAR** Fundir azúcar al fuego hasta que esté dura y transparente. // Envolver piezas de repostería o de confitería en azúcar cristalizado. // Hervir los jarabes hasta el punto en que cristalizan.

**CROCANTE** Pasta preparada con almendra tostada y caramelo, amoldada con diversas formas. // Se refiere a la pasta que está horneada o frita y cruje al morderla.

**CROCO** *Azafrán*. Planta y estigma de la flor.

**CROISSANT**; **CRUASÁN** Fr. Especie de panecillo o bollo en forma de medialuna que se hace generalmente con pasta hojaldrada o con pasta fermentada y levadura. Muchas veces se presenta relleno de queso, jamón, etcétera. Es originario de Hungría.

**CROMESQUI**; **KROMESKI** Entremés caliente, preparado con mezcla de langosta, ave, conejo y castañas, aves

de caza, etcétera, trabajada muy menuda ligándosele su salsa reducida y huevos cortados en forma rectangular y enharinados. Su envoltura es en un *crêpe* muy frío o en redaña de ternera, friéndolos después de pasarlos por pasta de buñuelo. También se preparan con purés, rellenos y carnes molidas, envueltos en *crêpes* o en redaña de cerdo, cubiertos con pastas para freír. Se suele acompañarlos con salsa de tomate u otra que armonice con la clase de relleno utilizado.

**CROPPINO** Estofado con productos del mar muy popular en San Francisco, donde los primeros pescadores procedían de Italia. Su carácter radica en el pescado blanco, las almejas, los bogavantes o las langostas y los camarones, aderezados con vino blanco.

**CROQUE-MONSIEUR** Fr. Especie de sándwich, formado por dos rebanadas de pan, untadas de mantequilla y cubiertas con láminas de queso *gruyère* y con una lonja de jamón magro. Luego se dora por las dos caras, sea en una sartén con mantequilla, sea a la plancha. Se puede napar la superficie con una becha-

mel al queso y gratinar. Se conocen algunas variantes, según los ingredientes que se le pongan.

**CROQUETA** Pequeña porción, normalmente ovalada, de una masa hecha con distintos ingredientes ligados con bechamel, que se reboza y fríe.

**CROÛTE** Fr. Corteza. Envoltura de algún elemento con una preparación exterior. Puede ser masa, papa, arroz o pan.

**CROUTONES** (del francés *croûtons*) —costrones, cotezón, coscurros—. Tajadas pequeñas, cubitos o cortezones de pan frito en mantequilla o asados en el horno, para las sopas y los aderezos de platos de carne, de pescado o ensaladas.

**CRU** enol. Fr. Indica la clasificación de calidad, cosecha.

**CRUDEZA** Calidad de crudo. // Alimentos de difícil digestión.

**CRUDITÉS** Fr. Vegetales, champiñones, frutas secas, etcétera, que se ofrecen crudas y artísticamente cortadas, en cocteles o como acompañantes de aperitivos, casi siempre con una salsa o *dip*.

**CRUDO, A** Dicho de un comestible que no está preparado por medio

de la acción del fuego, o que no lo está hasta el punto conveniente. // Dicho de la fruta que no está en su sazón. // Aplícase también a un alimento de difícil digestión.

**CRUDO** enol. Que no ha llegado a su madurez y conserva una acidez desagradable.

**CRUJIENTE** Estado crocante en que queda un manjar después de haber sido arropado con una masa compuesta de mantequilla y migas de pan, hojaldrada o pasta filo, horneado o frito.

**CRUSTÁCEOS** Animales articulados, con caparazón y que viven en agua salada o dulce. Los crustáceos se comen cocidos; según las especies, se preparan de diversas maneras: en un caldo corto, a la parrilla o también guisados.

**CUABA** puro. Nueva marca de cigarrillos lanzada por Habanos S. A. en 1996. Son cigarrillos puros totalmente figurados, puntiagudos por los dos extremos, que siguen la línea de los cigarrillos de finales del siglo XIX.

**CUACO** Méx. Harina de la raíz de la yuca.

**CUADRADO** C. Rica. Variedad de plátano que debe su nombre a la

forma geométrica del fruto.

**CUADRIL** Pieza de carne sin hueso extraída de los cuartos traseros principalmente de res vacuna.

**CUAJACHOTE** Salv. Nombre vulgar que también se da al *achiote*.

**CUAJADA** Parte grasa y espesa de la leche que se separa del suero por la acción del calor, del cuajo o de ciertos fermentos; sirve para fabricar queso y extraer la caseína. // Requesón hecho con el residuo de la fabricación del queso. // Col. y Cuba. Quesillo hecho con el requesón sin prensarlo en la encella, que casi siempre se sirve con melao. // C. Rica. Variedad de queso casero sacado de la borona del cuajo, bien amasado y con sal.

**CUAJADERA** Mujer que antiguamente vendía cuajada por las calles. // Esp. En Andalucía, escudilla de barro vidriado y fondo ancho para hacer cuajada. // Col. Dulce de maíz, leche, panela y azúcar, que se hornea.

**CUAJADO** Esp. En Andalucía, dulce casero cocido al horno, en el que entran huevo y azúcar, almendras, etcétera. // Vianda que se hace de carne picada, hierbas o frutas, etcé-

tera, con huevo y azúcar.

**CUAJAR** Cuando los preparados adquieren consistencia con huevos, sometidos al calor o los líquidos al adicionarles alguna clase de cuajo. // En el arte culinario, unir y trabajar las partes de un líquido para convertirlo en sólido. // Última cavidad del estómago de los rumiantes.

**CUAJE** Méx. Árbol americano de las Leguminosas; fruto en legumbre, plana, de color rojizo, y cuyas semillas, cuando están tiernas, suelen comerse crudas en diversos platillos, tacos y salsas.

**CUAJINICUIL** Méx. Árbol leguminoso que, como fruto, produce largas vainas o legumbres hasta de más de 50 cm de largo y 6 cm de ancho por 3 de grueso; verdes, algo torcidas, con surcos superficiales que marcan cada semilla, seis a diez, colocadas de través, envueltas en una felpa aterciopelada blanca, dulce y sabrosa, que se come cruda. Las semillas, despojadas de tal envoltura, se comen cocidas con sal, como verdura, y son exquisitas. // Col. y Venez. *Guama*.

**CUAJO** Fermento que existe principalmente en la mucosa del estóma-

go de los mamíferos en el periodo de la lactancia y sirve para cuajar o «cortar» la leche. // Antill., Col., Chile, Méx. y Río de la Plata. Voz con que se designa el *cuajar* de las reses vacunas y algunas otras.

**CUARENTA Y TRES** Licor cuya base es brandy y cuenta en total con cuarenta y tres ingredientes. De allí recibe su nombre. Su sabor es dulce y su aroma a vainilla.

**CUARESMEÑO, A** Méx. *Cuaresmero*.

**CUARESMERAS** Col. (Valle). Bizcochos a base de maíz secado al sol y molido, huevos, manteca de cerdo, aceite vegetal y sal, horneado y ofrecido en porciones.

**CUARESmero, A** Méx. Dícese del árbol cuya fruta madura en la Cuaresma, y de la fruta misma.

**CUARESMILO** Arg. Fruto muy dulce parecido a pequeños duraznillos que se utilizan para hacer jalea y compotas muy apreciadas en el noroeste.

**CUARTEROLA** Barril que hace la cuarta parte de un tonel. // Medida de capacidad para líquidos que equivale a unos 130 l.

**CUARTERÓN, NA** Cuarta parte de una libra.

**CUARTILLO** Medida de capacidad para líquidos, equivalente a la cuarta parte de un azumbre. // C. Rica. Medida de capacidad equivalente a 3 kg aproximadamente, que se usa para medir café, maíz, frijoles o papas. // Hond. Rosquilla de cuajada, con una tableta de conserva de leche.

**CUARTO** Cada una de las cuatro partes en que se divide el cuerpo de los cuadrúpedos y las aves.

**CUATRO ESPECIAS** En la cocina francesa se utilizan en muchas de las preparaciones, molidas, estas especias: pimienta negra, jengibre en polvo, pimienta de Cayena y clavos de olor; aunque tiene otras variantes, como la de pimienta negra, clavo de olor y jengibre en polvo. Esta combinación de especias no siempre es así, pues muchos cocineros tienen sus combinaciones particulares que sirven para sazonar sopas, guisos, carnes y embutidos.

**CUATRO FILOS** Col. Variedad de banano grueso y corto, de calidad ordinaria con el que se hace pasta de dulce cuando está maduro, y cuando está verde, se come cocido. Denomínase de esta manera por tener cuatro bordes o filos en la cáscara.

**CUBA** Recipiente de madera o de metal con forma de barril, usado para contener líquidos. // Cantidad de líquido que cabe en este recipiente.

**CUBÁ C.** Rica. Variedad de haba amarilla y grande.

**CUBALIBRE** Combinado preparado con Coca-Cola y ron, enriquecido con hielo triturado.

**CUBANITOS** Col. (C/gena de Indias). Golosina preparada con coco rallado, azúcar, leche y vainilla, para hacer una pasta que no queda ni muy blanda, ni muy dura. Se trabaja en forma de bolillos que, cortados de 12 a 15 cm de largo, se envuelven en tiras de papel de seda. // Uru. Galleta de forma cilíndrica, del grosor de un dedo aproximadamente, rellena de crema, de dulce de leche o chocolate y generalmente recubierta de chocolate.

**CUBEBA** Planta arbustiva trepadora, de hojas lisas y fruto parecido a la pimienta. // Fruto de esta planta de color pardo oscuro.

· africana. Planta arbustiva tropical, cuyo fruto tiene el mismo sabor que la pimienta negra.

**CUBERA** Cuba y P. Rico. Pez acan-

topterigio del mar de las Antillas, comestible, que llega a alcanzar 1 m de largo, de cola ahorquillada, de color blanquecino con manchitas moradas en cada escama. Su carne es comestible.

**CUBERTERÍA** Conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y demás utensilios que se utilizan para el servicio de la mesa.

**CUBIA** Col. Hierba semitrepadora, de la familia de las Tropeoláceas. Su tallo es suculento y de color rojo. Los tubérculos, pequeños y de color rojizo morado, son comestibles. // *Cubio*.

**CUBIERTO** Servicio de mesa para cada uno de los comensales, compuesto de plato, cuchillo, tenedor, cuchara, pan y servilleta. // Juego formado de cuchillo, tenedor y cuchara. // Comida que se da en las fondas, los hoteles y los restaurantes a una persona, por precio determinado. // C. Rica. Cuchillo de mesa.

**CUBILETE** Molde de madera o metal, más ancho por la boca que por la base, usado por los cocineros y reposteros para preparar diversos platos y pasteles. // Pastel de carne preparado con este molde.

**CUBILETERO, A** Cubilete o vaso de cobre usado por los cocineros y pasteleros. // Recipiente metálico o de otro material usado para servir los cubitos de hielo.

**CUBIO** Col. Pequeño tubérculo de color rojizo morado, hierba semitrepadora, de la familia de las Tropeoláceas, muy utilizado en sopas, mazamorra y otras preparaciones del pueblo cundiboyacense.

**CUBRIR** Verter sobre una preparación una salsa o crema, de modo que quede cubierta. Según los alimentos, esta preparación puede ser: pasta para buñuelos, una salsa fría o caliente, o gelatina. // Proteger del aire una preparación. // Poner papel de aluminio sulfurizado sobre una preparación que esté cocinando en el horno para que no se dore demasiado. // past. Recubrir completamente un producto en una envoltura protectora y decorativa. // Dar una capa de crema, mermelada o salsa, a un producto como base para su decoración final, con ayuda de un pincel o espátula. Esta suele ser la forma habitual de proceder antes del glaseado de muchos productos. También puede poner-

se una lámina de mazapán para, simultáneamente, cubrir y decorar un pastel. Esta operación ayuda a «sellar» la pieza, manteniendo su aroma y textura intactos.

**CUCA** Col. (Ant., Cald., Cund., NStder., Quin., Tol. y Valle). Galleta elaborada con miel de caña, harina de trigo, huevos, bicarbonato y mantequilla. // P. Rico. Cierta dulce de harina y huevo con azúcar, en forma de tortilla o bizcocho. // Venez. *Catalina*. // Recipiente pequeño para guardar sal.

**CUCAY** Venez. Vasija rústica, hecha del epicarpio de una calabaza alargada que se cría en el país, empleada para poner salsas y comestibles diversos en la mesa de los pobres y entre la gente de campo. Cortado de través el extremo del pezón, le sirve de tapa.

**CUCAYO** Bol. y Ecuad. Alimento que lleva el trabajador para su jornada, así como los indios cuando se hallan lejos de la casa. Consiste siempre en una combinación de mote tostado, frijol, mellocos, etcétera, o cucayo de carnes frías, rodajas de queso, dulces, etcétera. // *Fiambre*. // Col. (C. Atlá.). Costra que que-

- da pegada en el fondo del caldero donde se hace el arroz por exceso de tiempo en la lumbre. // *Pegado*. // (Boy. y Cund.). *Pega*. // Pan. y Perú. *Concolón*. // C. Rica. *Corroncho, costra*. // R. Dom. *Concón*.
- CUCCIA** Ita. Especie de colada tradicional siciliana, hecha con trigo cocinado en agua ligeramente salada y mezclado luego con crema de *ricotta* y miel.
- CUCHA** Col. Pez que se caracteriza por tener una piel en forma de caparazón dura y por su cuerpo y boca con ventosa aplanada, que le permite adherirse a las piedras, de las cuales extraen el alimento. Se encuentra en los ríos pedregosos del Meta y la Orinoquía.
- CUCHAMPER** Salv. Planta asclepiádacea, cuyos frutos se comen como verdura y abundan en los mercados del país.
- CUCHAQUI** Resaca o guayabo de resonancia quechua con la que se designa el malestar subsiguiente a la borrachera.
- CUCHARA** Utensilio para comer, que consiste en un mango con una pala cóncava en un extremo. // Cantidad de alimento o sustancia que cabe o que se coge con este utensilio. // *Cuchara parisien*. Implemento de cocina en forma redondeada a ambos lados, afilados, que sirve para sacar perlas o bolitas de las hortalizas y frutas.
- CUCHARADA** Cantidad de alimento o sustancia que cabe en una cuchara o que se coge con ella.
- CHARILLA** Cuchara de pequeño tamaño y su contenido.
- CUCHARÓN** Utensilio semejante a una cuchara grande, usado especialmente para servir los alimentos líquidos en los platos. // C. Rica. Tazón de hierro grueso, con un mango de aprox. 25 cm de largo, usado en preparación del dulce o panela para chorrear la miel a los moldes. // Venez. Cuchara grande de palo. // Cazo para servir sopa.
- CUCHE** Amér. Cent. *Chancho, cerdo*.
- CUCHETEAR** Chile. Familiarmente, comer en abundancia y a gusto.
- CUCHI** Arg., Bol. y Perú. *Cochino, cerdo*.
- CUCHICARA** Ecuad. Cuero del chancho tostado que se usa para numerosas viandas.
- CUCHICOLES** Ecuad. Quechuismo. Tipo de comida a base de cerdo y col.

**CUCHILLO** Utensilio para cortar, formado por una hoja de acero con filo y un mango. Los hay de diferentes tamaños y usos, ya para la mesa, ora para la cocina.

- de medialuna. Para picar hortalizas y carnes. Su hoja es de acero inoxidable y tiene dos mangos para ser utilizados en el trabajo con ambas manos al tiempo, en forma de balanceo. En algunas partes lo llaman *mandolina*.

**CUCHIMPE** *Pavo*, en algunos países de Iberoamérica.

**CUCHIPANDA** Comida o banquete en que reina gran regocijo y bullicio.

**CUCHIPATA** Ecuad. Voz híbrida que significa «pata de cerdo». // Caldo de patas de cerdo y mote pelado.

**CUCHO** Col. Pez de fondo, común en los ríos de los Andes y Llanos O. Alcanza hasta 30 cm y es comestible.

**CUCHUCO** Col. (Boy., Cund., Huila, Llanos O., Nar. y Stders.). Sopa sustanciosa preparada, con algunas variantes, pero casi siempre con maíz añejo o trigo, huesos de res o espinazo de cerdo, diversas clases de papa, habas y repollo, sazonada con hortalizas, cilantro, etcétera.

// También en Venezuela, estado de Táchira.

**CUCHUÑA** Chile. Especie indígena de sandía o patilla, cuyo sabor es muy agradable.

**CUCURBITÁCEA** Aplícase a plantas dicotiledóneas de tallo sarmentoso, como la calabaza, el melón, etcétera.

**CUCURUCHO** Papel, cartón o barquillo enrollado en forma de cono que sirve para contener dulces, helados u otras cosas menudas. // Cono de galleta u oblea que se corona por la base con una bola de helado. // Cuba. Dulce típico de Baracoa, cuya base es el coco, pero que incluye otras frutas, y que se envasa en un cucurucho de agua. // Azúcar pálido u oscuro, de inferior calidad que el quebrado.

**CUDIHUELO** Chile. Variedad de frijol que se cultiva en este país.

**CUELLO** Pezón o tallo que arroja cada cabeza de ajos, cebolla, etcétera. // Parte superior y más estrecha de una vasija.

**CUENCO** Vaso de barro u otros materiales, hondo y ancho, sin reborde.

**CUERNA** Vaso rústico hecho con un cuerno de res vacuna, quitada



la parte maciza y tapado el fondo con un taco de madera.

**CUERPO** enol. Una bebida tiene «cuerpo» cuando abunda en alcohol. Un vino que tiene cuerpo, tiene fuerza y por consiguiente un sabor acusado. // Sensación de consistencia del vino en la boca.

**CUERPO** past. Se dice que una masa tiene cuerpo cuando presenta una estructura elástica, después de haberla amasado enérgicamente. // Dar cuerpo a una masa, trabajándola, desarrollando el gluten para obtener buenas cualidades plásticas, es decir, elasticidad, tenacidad y cohesión.

**CUERVOS** Méx. Hongos negros que se forman en los granos de elote.

**CUESCO** Hueso de ciertas frutas, como el de la guinda, el durazno, etcétera. // Col. y Venez. Palma que crece hasta 30 m de altura y que da frutos amarillos perfumados, dispuestos en racimos. De la nuez del fruto exprimido se extrae manteca, útil en la alimentación.

**CUESHTE** (del nahua *cuechtic*). Salv. Bien molido, muy fino.

**CUÉVANO** Cesto grande y hondo, más ancho en la boca que en la base,

usado especialmente en la vendimia para transportar la uva.

**CUIJEN** C. Rica y Méx. Dícese del ave gallinácea ceniza u oscura y con pintas blancas, distribuidas uniformemente. // *Gallina de Guinea*.

**CUILO** C. Rica. Conejillo de Indias.

**CUIRE A FOND** Fr. Cocer totalmente.

**CUISA** Cuba. Paleta o tablilla con que se extiende y deprime el cazabe por un lado, mientras se cuece por el otro sobre el *burén*.

**CUISSEAU** Fr. Pierna de ternera.

**CUISSON** past. Fr. La crema o una preparación cocida. // Una pasta horneada.

**CUISSOT** Fr. Pernil, pierna o cuarto trasero de algún animal.

**CUITLACOCHÉ** Méx. Hongo parásito que se desarrolla en la mazorca tierna y degenerada del maíz; aparece como un tumor de forma globosa, grisáceo por fuera y negro en su interior, y es comestible cocido. También se le conoce como *huitlacoche*, hongo de maíz.

**CUJE** puro. Cada una de las varas en que se cuelgan las hojas a secar en las casas de tabaco. // Todas las hojas de una de las varas.

**CUJEN; KUJEN** (de origen alemán).

- Masa dulce rellena con frutas o mermelada. También de pasta sólida con verduras, como las espinacas.
- CULANTRO; CILANTRO** Especie de planta perteneciente a la familia de las Umbelíferas del tamaño del perejil. Es de olor aromático; su fruto es redondo, más bien pequeño y de color tostado; es muy perfumado, y con un sabor que tiene algo de anís y de picante. Hay muchas especies. Sus hojas son imprescindibles en muchas salsas criollas y en la changua cundiboyacense, región de Colombia. Se usa mucho en la cocina árabe y forma parte del curry. Sirve también para aderezar sopas de carne y pescado, guisos de mariscos, carnes y salsas.
- CULANTRO DE MONTE** Antill. En ciertas partes, un cilantro silvestre muy utilizado en su cocina. // Col. *Cilantro cimarrón*, caracterizado por su sabor pronunciado.
- CULATA** Cuarto trasero de la res bovina o anca de la res, cuya carne es muy apreciada.
- CULEBRA** puro. Tres puros en uno, es decir, tres puros enrollados en forma de trenza. Se trata de una invención del siglo XIX para impedir que los trabajadores de las fábricas de tabaco robaran los puros. Cada empleado tenía derecho a tres unidades al día, pero solamente envueltas de esta manera.
- CULINARIA, O** (der. del latín *culinarius*). Atinente o relativo a la cocina. Arte de guisar o preparar las viandas.
- CULLE** Chile. Hierba oxalídea, de cuyo zumo se hace una bebida refrescante. // Bol. Té de exquisita calidad.
- CUMARÚ** Bol. y Bra. Árbol leguminoso de grandes dimensiones, cuyo fruto es una almendra, que, entre otros usos, se emplea para la obtención de bebidas alcohólicas.
- CUMBA** Amér. Cent. Jícara grande. // Hond. Se denomina así a una jícara o calabaza de boca ancha. // Salv. Recipiente en forma de vaso, que se hace de una jícara alargada y angosta, la que se usa para tomar bebidas refrescantes.
- CÚMEL** Bebida alcohólica alemana y rusa, muy dulce y aromatizada con comino.
- CUNCHO** Col. (Ant., Boy., Cund., Llanos O., Stder. y Tol.). Poso, asiento que se forma en los líquidos que se dejan reposar, especial-

mente de las bebidas fermentadas. O los residuos después de colar el café. // *Borra*.

**CUNDIDO** Aceite, vinagre y sal que se da a los pastores y en algunas partes lo que se añade al pan para comerlo; como miel, queso, etcétera.

**CUNDIR** Sazonar la comida. // Lo mismo que *condir*, sazonar, condimentar.

**CUNFIA** Col. Licor de producción local, empleado en San Andrés y Providencia desde hace muchísimos años.

**CUNGA** Col. (Cund.). Mazamorra espesa hecha de suero de leche y harina de maíz tostado.

**CUNICULTURA** Cría y reproducción de conejos, para su propagación y venta.

**CUNQUEIRO, ÁLVARO** (Mondoñedo, 1911-Vigo, 1981). Célebre escritor y crítico de la gastronomía en lenguas castellana y gallega, entre cuyas obras se cuentan *Teatro venatorio y coquinario gallego*, *La cocina cristiana de Occidente* y *A cocina galega*.

**CUÑAPE** Bol. Masita o golosina hecha con almidón de yuca, queso rallado, huevo, leche y polvo de hor-

near. Se hacen también con harina de maíz y almidón de yuca combinados, y azúcar.

**CUPANA** Amer. Planta de Suramérica, de la familia de las Sapindáceas, con cuyo fruto se hace una bebida confortante muy usada por los indios del territorio de la Amazonía para cobrar fuerzas en sus fatigas. Llámase también *guaraná*.

**CUPILCA** Chile. Mazamorra preparada con harina de trigo tostada y mezclada con chacolí o chicha.

**CUQUIMBO** C. Rica. Cerdo pequeño y regordete.

**CURA EN VEREDA** Col. (Ant.). Sopa ancestral, conocida también como «sopa de enfermo», «comida de pobres» o «almuerzo de policía», así como «sopa de muecos». Es preparada a base de arroz, de color dado con azafrán de barba, casi siempre, o en su color natural. Lleva papas en cuadritos o arvejas. Su consistencia puede ser calduda o mazatuda, según los gustos. Se enriquece finalmente con carne en polvo molida, o en forma de albóndiga, aguacate, tajadas de maduro o chicharrón en trocitos.

**CURAÇAO** Licor de origen holan-

dés dulce y aromático, preparado con piel de naranja, procedente de la isla antillana de Curazao. Se presenta en color verde, azul, amarillo, rojo, y naranja.

**CURACIÓN** puro. Proceso de secado, fermentación y añejamiento que se le da a la hoja del tabaco para que se pueda fumar, una vez se ha elaborado el cigarro; las hojas del tabaco empleadas en la elaboración de cigarros manuales se curan o deshidratan al aire en el interior de las casas de tabaco. Y es el veguero quien controla las condiciones ideales de temperatura y humedad durante 50 días aproximadamente.

**CURADILLO** Bacalao curado en salazón.

**CURANTO** Chile, reg. de Chiloé. Especie de olla podrida, baturrillo de carne, mariscos, papas, habas, arvejas, pescado, queso, etcétera, que se cuecen con el auxilio de piedras vivas caldeadas por el fuego, dentro de un hoyo abierto en la tierra. Los ingredientes se van colocando sobre capas de hojas de panque y la cocción dura más o menos una hora. Al producirse la evaporación del agua a través de los intersticios

de las capas, se dice que el curanto está sudando, señal de que ya está listo para comérselo. // Guiso hecho con mariscos, carnes y legumbres, cocido todo ello sobre piedra muy caliente en un hoyo.

**CURAR** Someter las carnes y pescados por medio de la sal, el humo o el aire, para conservarlas durante mucho tiempo y que adquieran un sabor especial. // Chile. Embriagarse, emborracharse.

**CURBANA; CÚRBANA** Cuba. Árbol-arbusto de las Caneláceas, muy oloroso, que produce una canela inferior a la común.

**CURBASÁ** Nic. Típico manjar dulce, preparado con la combinación de jocote, mango, papaya, piña y granadilla, acentuado su sabor con canela, hojas de higo y clavos de olor.

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

**CÚRCUMA** Planta perenne de la familia de las Zingiberáceas. También se llama *azafrán de India*. Su nombre deriva del persa *kurkum*. Se utiliza el rizoma, de color amarillo oro.

Es uno de los ingredientes indispensables del curry, al que, además del sabor, le da su color amarillo. La cocina árabe lo usa en casi todos sus platos. También se emplea para condimentar mostazas, así como sopas y guisos de pescado, carnes, aves, arroz y salsas. // En inglés, *turmeric*; en francés, *curcuma*.

**CURCUMINA** Colorante natural, derivado de la cúrcuma.

**CURCUSILLA** Rabadilla, en las aves, extremidad movible donde están las plumas de la cola.

**CURDA** Borrachera. // Venez. Bebida alcohólica.

**CURÍ** Amer. Árbol de la familia de las Coníferas, resinoso y que produce una piña que contiene piñones muy gruesos, de sabor exquisito.

**CURÍ** Col. Mamífero roedor que mide 35 cm. Tiene el pelaje de colores variados, aunque en estado silvestre es generalmente de color gris o pardo. Especialmente en el departamento de Nariño, se consume su carne. // También en Ecuador. // *Cuy*.

**CURITO** Col. Pez nativo de la Orinoquía, de gran importancia para la reg. del Casanare, a tal punto que se

celebra un festival folclórico, cuyo nombre es Festival del Curito. Se caracteriza por tener una piel de caparazón dura; su tamaño es pequeño y de forma cilíndrica; se aprovecha en diversas preparaciones.

**CURNONSKY** (1872-1956). Seudónimo de Maurice Edmond Sailland, aficionado francés a la buena mesa y fundador de la Academia de Gastrónomos. Escribió más de cincuenta libros, entre los que hay que destacar *La France gastronomique*, que, por su alto contenido, es una verdadera enciclopedia. Apostaba por la sencillez y por el sabor del producto, y se oponía al barroquismo de la gran culinaria francesa.

**CURO** Col. Árbol de la familia de las Lauráceas. Tiene frutos verdes amarillentos en forma de pera, cuya pulpa, comestible, es rica en grasa, proteínas y vitaminas. // *Aguacate*.

**CURTIDO** Salv. Cierta clase de ensalada con repollo fermentado, zanahoria, remolacha, cebolla, chile, pepino; todo en forma de rodajas o picado.

**CURUBA** Col. Fruto del curubo.

**CURUBO** Col. Planta enredadera, trepadora, de la familia de las Pasi-

- floráceas, cultivada en climas fríos. Fruto alargado de piel coriácea y color amarillo, que se emplea para preparar sorbetes.
- CURRARÉ** C. Rica. Variedad de plátano grande, parecido en sabor al llamado dominico.
- CURRITO** Amer. Salv. Dícese del cerdo tierno.
- CURRUCHETE** Venez. En los Andes, golosina hecha de papelón y queso, cocidos al fuego en una olla.
- CURRY** Condimento indio, aromático y de fuerte sabor compuesto con una mezcla de varias especias. Lo hay rojo, verde y amarillo, según los ingredientes que lleve.
- CUSBIRA** Col. (Boy. y Cund.). Utensilio para colar, hecho de una totuma agujereada. // *Colador, susunga*.
- CUSCUCERA** Recipiente donde se prepara cuscús, que consta de dos partes. El guiso se cuece en la parte inferior del recipiente, mientras que el cereal se cuece al vapor en el recipiente superior perforado, adquiriendo el sabor del guiso inferior.
- CUSCURRO** Extremo o borde del pan más tostado que el resto de la pieza.
- CUSCÚS** Col. (Valle). Sopa hecha con maíz pelado y triturado. // (Ant. y Cald.). *Machorrucio*.
- CUSIA** Cuba. Paleta de yagua para manejar la masa de yuca rallada, colocada sobre el burén para hacer el cazabe. También se le llama *cuisa*.
- CUSO** Col. (Nar.). Gusano que se desarrolla en las plantas de papa, y que comen los indios.
- CUSUBÉ** Cuba. Tortitas dulces a base de almidón de yuca o maicena, azúcar blanca muy fina, anís en grano, vino seco, huevo, y espolvoreadas con azúcar antes de hornearlas.
- CUSUSA** Amer. Aguardiente de caña. // Salv. Aguardiente de maíz fermentado, se adereza con algunos frutos o se fabrica solamente de caña. // Aguardiente preparado con frutos fermentados. // Rica. Aguardiente de contrabando.
- CUTANA RUMI** Ecuad. Quechuismo. La *cutana rumi* y la *guagua rumi* —piedras de moler grande y pequeña— sirven para moler maíz, cebada, choclo; la grande tiene forma de prisma macizo, rectangular; la piedra pequeña es de igual figura. Para moler, la pequeña se frota sobre la grande, movida con las dos manos.
- CUTANGA** Col. (Valle). Piedra de

moler.

**CUTRAL** Dícese del buey o la vaca que es viejo y se destina al consumo de carne.

**CUTUL** Ecuad. Envoltura de la mazorca. // Amer. *Chala*. // Col. En algunas partes, *amero*. (C. Atlá.). *Tusa*.

**CUVÉE** enol. En Champagne, la *cuvée* corresponde al vino elaborado con los mostos del primer prensado. Es un término francés que sirve para expresar una mezcla de vinos de diferentes variedades o cosechas. Cuando se dice *cuvée* especial, quiere significarse que es una selección que se destaca por su calidad.

**CUY** En Nar., Col., Ecuad. y Perú.

Pequeño roedor con pelaje blanco y negro, y manchas leonadas. Los españoles le llamaron «conejillo de Indias». Se le conoce también como *curí*. Su carne es muy apreciada, preparándosele asado a la brasa o en otras preparaciones.

**CUYABRA** Col. (Ant.). Utensilio doméstico hecho de calabaza.

**CUZCUZ** Plato preparado con sémola de trigo duro, carne de carnero y de pollo, y variadas verduras. Es comida tradicional de África del Norte, del cual existen tantas recetas como regiones norteafricanas. Por sus componentes, constituye una comida muy completa.

## CONFIT DE CEBOLLA

*800 gr de cebolla blanca, cortada en rodajas finas*

*120 gr de mantequilla*

*4 cucharadas de azúcar*

*½ taza de vinagre balsámico*

*¾ de taza de granadina*

*1 taza de vino rojo*

*sal y pimienta*

Clarifique la mantequilla y llévela a una cacerola adecuada. Cuando esté caliente, añada la cebolla, revuélvala bien y sofríala ligeramente. Adiciónale el azúcar y sazone con sal y pimienta. Tápela, y a fuego suave cocínela por espacio de 30 minutos, revolviéndola de vez en cuando. Agregue los líquidos y prosiga la cocción, ahora sin taparla, por 30 minutos más, revolviéndola suavemente con un tenedor de vez en cuando.

En caso de que tenga mucho líquido, saque la cebolla con una espumadera a una vasija y deje reducir la salsa hasta que tenga cierto cuerpo. Pase nuevamente la cebolla allí y retírela del fuego. Déjela enfriar.

**NOTA:** Esta deliciosa preparación puede enriquecerse con pasitas, ciruelas pasas picadas, albaricoques secos, también picados, etcétera.



# ▪ CH

## ▪ DE LA CHICHA DE MAÍZ

DEBAJO DE ESTE NOMBRE DE *CHICHA* se comprehenden todas las bebidas que usaban los naturales deste Nuevo Mundo en lugar de vino, y con que muy frecuentemente se embriagan; al cual vicio son tan inclinados, que ni ha aprovechado haberse convertido a nuestra Santa Fe, ni el trato y comunicación con los españoles, ni los castigos que hacen en ellos sus curas y las justicias, para que se aparten dél, dado que en algunas provincias se ve alguna enmienda y en general en todas partes no son ahora tan comunes y frecuentes las borracheras como en tiempo de su gentilidad. Hácese la *chicha* de muchas cosas, acomodándose cada nación a aquellas semillas y frutas que más en abundancia produce su tierra, para hacer *chicha* dellas. Unas *chichas* se hacen de *ocas*, *yucas* y de otras raíces; otras, de *quinua* y del fruto del *molle*. Los indios de Tucumán la hacen de algarrobas; los de Chile, de fresas; los de Tierra Firme de *piñas*; los mexicanos, del *magüey*, el vino que ellos llaman *pulque*, y a este modo, en diferentes provincias de diversas frutas y legumbres, que parecen haber conspirado todos los moradores de la América contra el agua, según rehúsan de beberla pura. Pero la mejor *chicha* de todas y que generalmente se bebe en esta tierra, la cual, como vino

precioso, tiene el primer lugar entre todas las demás bebidas de los indios, es la que se hace de *maíz*.

Esta se hace de muchas maneras, y en lo que se diferencian unas de otras es en ser unas *chichas* más fuertes que otras y de diferentes colores, porque se hace *chicha* colorada, blanca, amarilla, cenicienta y de otros colores. Una muy fuerte, llamada *sora*, que hacen de *maíz* que primero está algunos días enterrado hasta que retoñece; otra, de *maíz* tostado; otra, de *maíz* mascado, y de otras maneras. La más ordinaria que beben los indios del Perú es la que se hace de *maíz* mascado, para lo cual se ven no sólo en sus pueblos, sino también en muchos de españoles donde hay concurso de indios, como en Potosí, Oruro y otros, hechos corrillos en las plazas de indias viejas y muchachos sentados mascando *maíz*, que no poco asco causa a los españoles sólo el verlo, sin que lo cause a los indios el beber un brebaje hecho tan suciamente. No mascan todo el *maíz* de que se hace la *chicha*, sino parte de él, que, mezclado con lo demás, sirve como de levadura. La cual tienen los indios por tan necesaria para darle el punto a la *chicha*, que cuando el *maíz* se muele para este efecto en nuestros molinos de agua, mascan la harina hasta humedecerla en la boca y hacerla masa, y llevan su paga los que se ocupan en este ejercicio de mascar *maíz* o harina, fuera de lo que interesan tragando lo que quieren para matar el hambre.

Los españoles también suelen hacer *chicha* de *maíz* por regalo, pero hácenla con más limpieza y curiosidad que los indios, la cual es una bebida saludable fresca y de buen gusto, y se hace desta manera: tuéstase un almud de *maíz* —más o menos según la cantidad de *chicha* que se ha de hacer— y después se muele y cierne su harina, la cual se amasa con un poco de agua tibia y no caliente, que lleve un poco de sal. Hase de sobar esta masa de manera que ni quede rala ni aguanosa ni muy dura, sino que haga algún poco de correa. Hecho esto, se deja la masa por una noche, y por la mañana se echa en una tinajuela que pueda caber una arroba de agua, y allí se le han de echar como seis cuartillos de agua muy hirviendo, y con una cuchara grande se meneará de manera que la masa y agua se encorpore, y luego,

sucesivamente, se le echa agua tibia hasta cumplimiento de una arroba, y con ella se menea la masa para que todo se incorpore. Luego se tapa la vasija y se deja así por veinticuatro horas, las cuales pasadas, se saca della el agua, que está clara y asentada, y se echa en otra vasija, y de allí sacarán como seis cuartillos della, la cual, con libra y media de azúcar, ha de hervir un poco, y esta agua, azucarada, se revolverá con la demás, y después que esté tibia, se ha de echar colada en la vasija de donde se ha de sacar para beber, tapándola con un lienzo, porque no se impida al hervir de la *chicha* la espuma que ha de salir. Si la vasija en que se echare estuviere usada desta bebida, se pondrá la *chicha* de sazón para poderla beber dentro de dos días, y si no lo estuviere, tardará siete u ocho días en hervir y madurarse.

Toda suerte de *chicha* de *matz*, bebida, aprovecha contra el mal y detención de orina; contra las arenas y piedras de los riñones y vejiga, a cuya causa, nunca en los indios, así viejos como mozos, se hallan estas enfermedades, por el uso que tienen de beber *chicha*. Tomando medio cuartillo della en ayunas, en que hayan estado en remojo por espacio de una noche los cascos de media cebolla blanca y un poco de azúcar, quita la purgación de riñones, o, cuando menos, la templa y apoca para que no desuelle y haga llagas en la vía de la orina, y tomando desta bebida, cuando no está muy agría o madura, medio cuartillo caliente en ayunas, aprovecha contra la cólica pasión y contra todo detenimiento de orina y mal de ijada. También sirve el concho o asiento de la masa que hace la *chicha*, porque, aplicando sobre los pies gotosos, les quita el ardor y mitiga el dolor. El nombre de *chicha* no es de este reino; pienso que lo tomaron los españoles de la lengua de la isla Española; llámase, en la lengua quichua del Perú, *aca* [*azúaa* (?)], y en la aimará, *cusa*.

BERNABÉ COBO  
Español

- CHA** En China, Japón y Filipinas, nombran así el té verde.
- CHABACANO** Amer. En México, albaricoquero de las Rosáceas y su fruto muy apreciado por su sabor, especialmente en dulce.
- CHABELA** Bol. Bebida hecha mezclando vino y chicha.
- CHABELO** Perú. Combinación de cecina con plátano amasado. Es un plato típico de Piura, departamento de la zona norte.
- CHABICHOU** Antiguo queso francés del tipo Poltevin, moldeado en forma de pequeños conos o cilindros, con un fuerte sabor y olor a cabra. Se fabrica artesanal o industrialmente.
- CHABLIS** enol. Vino blanco francés, seco y con un *bouquet* particular, elaborado en la localidad del mismo nombre, situada en la Borgoña; presenta de 9° a 11° de alcohol.
- CHABROT** Fr. Vocablo técnico de cocina para indicar que a una sopa se le ha añadido vino después de terminada.
- CHACA** Chile. Variedad de mariscos comestibles.
- CHACAL** Méx. *Chacalín*. // En el estado de Chihuahua llaman así al
- elote cocido y seco.
- CHACALÍN** Méx. Cierta crustáceo en forma de alacrán, propio de los lagos del Valle de México, llamado también «langostín». Se prepara en adobo y en caldo.
- CHACARERO, A** Chile. Tipo especial de sándwich que tiene carne y algunas verduras.
- CHACHAFRUTO** Col. Árbol pequeño de la familia de las Leguminosas, cuyo fruto es una vaina alargada de color verde morado y contiene semillas del tamaño de una almendra de cacao. Es gustosa y se emplea en purés o guisados como guarnición, entre otros usos. Como soñar no cuesta nada, se le atribuyen efectos afrodisiacos.
- CHACHALACA** Méx. Ave galliforme de plumas muy largas, verdes y tornasoladas en la cola, sin cresta ni barba, de carne comestible muy apetecida.
- CHACHAMA; SHASHAMA** Amer. Salv. Especie de torta delgada parecida al budín. Se prepara con el pan sobrante del día anterior, ya fermentado, más harina, manteca, canela, azúcar y levadura, aderezándole dulce de panela en la superficie.

**CHACHARITA** Amer. En Guayana, cerdo montés, parecido al pecarí, de carne muy apreciada.

**CHACHARITO** En Venezuela y Guayana, puerco montés más pequeño que el *chácharo*, de color leonado oscuro. Su carne es muy apetecida.

**CHÁCHARO** Venez. Puerco montés, pardo negruzco, con una faja amarillenta o blanquecina desde los hombros hasta el pecho. Su carne es comestible.

**CHACINA** Carne cruda al humo y al aire. Cecina, carne desecada. // Carne de puerco adobada, de la que suelen hacer chorizos y otros embutidos. // *Cecina*.

**CHACINACIÓN** Método que se emplea para conservación de carnes, mezclándolas íntimamente con tocino, otros ingredientes, sal y especias. La pasta que se obtiene se deseca al aire, se cuece o se ahúma, asegurándose así su conservación.

**CHACINADO** Arg. Carne desecada. // Conserva de carne picada, generalmente de cerdo, condimentada con especias e introducida en un intestino animal. // Uru. Cualquier producto de carne de cerdo, como jamón, mortadela.

**CHACINERÍA** Tienda donde se venden embutidos y la carne de cerdo preparada para hacerlos. // Industria y arte de fabricar embutidos.

**CHACINERO** Persona que vende o fabrica embutidos y productos derivados del cerdo. // *Chacurtero*.

**CHACO** Venez. *Batata*.

**CHACOLÍ** enol. Vino ligero y algo agrio, que se hace en el País Vasco, en Cantabria y en Chile.

**CHACTADO** Perú. Forma de freír utilizando la presión de una piedra plana para lograr un dorado parejo.

**CHACUALOLE** Méx. *Cabello de ángel*. Dulce que se hace cociendo tripas de calabaza en miel prieta o panocha. // En Chiapas y Guerrero, manjar dulce, preparado con toronjas peladas y algo machacadas, con chile verde, sal y piloncillo.

**CHAFAR** (del francés *écraser*). Aplastar, machacar, triturar. // Majar ajos.

**CHAGUAL** Arg., Chile y Perú. Planta de tronco escamoso y flores verdosas, cuya médula es comestible.

**CHAHUARMISHQUI** Ecuad. Miel que sirve para endulzar las comidas campesinas de la Sierra ecuatoriana.

**CHAIRA** Afilador de cuchillo en forma cilíndrica y alargada, con estrías

o ranuras minúsculas a todo lo largo para facilitar el trabajo. Es muy usada entre los carniceros.

**CH'AIRO** Voz quechua que significa *sopa*. // Sopa acuerpada de la cocina tradicional de Bolivia, de la cual hay algunas versiones, y en la que participan carne de res o cordero, chuño negro, trigo, mote, papas runas, condimentada con cebolla, hierbabuena, comino, orégano, etcétera. // Perú.

**CH'AJCHU** Hervido boliviano, el cual conoce algunas variantes, ya sea en el altiplano, como en el valle del país, en el que entran costillas de cordero o carne de res, chuño, salsa criolla, huevos duros, etcétera.

**CH'AQË** Bol. Cierta sopa sustanciosa, a base de quinua u otros granos, carne de res, cuero de cerdo, arvejas y papas, condimentada con locoto, comino, pimienta dulce, orégano, etcétera.

**CHALA** Amer. Hoja que envuelve la mazorca del maíz, verde o seca. // Col. En algunas partes, *amero*. (C. Atlá.). *Tusa*. // Ecuad. *Cutul*.

**CHALAZA** Cada uno de los dos ligamentos que mantienen la yema del huevo en medio de la clara.

**CHALONA** Suramér. Carne de la oveja, curada al hielo o sin sal. // Carne de la oveja infecunda. // Arg. Carne de cordero salada y secada al sol. // *Charqui*. // Bol. Carne de cordero salada. // Perú. Cecina de cordero o alpaca. De sabor y olor penetrante. Se utiliza sólo como saborizante.

**CHALOTE** (del francés *échalote*). Planta liliácea originaria de Asia, con muchos bulbos agregados, como el ajo común, pero con la particularidad de que su sabor es parecido al de la cebolla, aunque más suave. Estos son apreciados especialmente para realzar el sabor de ciertas salsas, patés, etcétera.

**CHALUPA** Méx. Tortilla de maíz gruesa y pequeña, ovalada, abarquillada, por lo común algo tostada, a la que se le pone encima frijoles, queso y otros ingredientes. Tiene algunas variantes en cuanto a la preparación que lleva por encima. // Venez. Especie de torta en la que se alternan capas de cachapas, un rico guiso de pollo y queso criollo, que al final se termina con una capa de queso, con unos toques de mantequilla al momento de hornearla.

**CHAMBERGA** Salv. Cierta clase de

- pan, que es adornado con azúcar y anís por encima.
- CHAMBRE** enol. Fr. Temperatura de la habitación a la que se deberían servir los vinos tintos, siempre y cuando no supere los 18 °C. Se adquiere luego de una hora.
- CHAMBRE R.** Dom. Guiso campesino parecido al asopao.
- CHAMBREADO** enol. Chile. Dícese del vino tinto entibiado a la temperatura ambiental.
- CHAMBURADA** Ecuad. Refresco con jugo de chamburro, agua, azúcar y, a veces, vino blanco o alguna bebida alcohólica.
- CHAMBURRO; CHAMBURÚ** Amer. *Papayo*. Árbol de las Caricáceas, y su fruto la *papaya*. // Col. *Higuillo*.
- CHAMCA** Bol. Mazamorra de chuño.
- CHAMOL** C. Rica. Nombre de un tubérculo comestible, parecido al ñampí.
- CHAMPAÑA** Fr. *Champagne*. // enol. Vino blanco o rosado, espumoso, elaborado en Champagne, Francia. // Champán.
- CHAMPE; CHAMPO** Col. (Llanos O.). Fruto redondo, de color amarillo, oloroso y muy agradable al paladar. Es muy apreciado para elaborar dulces, mermeladas y jaleas.
- CHAMPIÑÓN** Nombre común a varias especies de hongos agaricáceos, algunos de los cuales se cultivan fácilmente en lugares oscuros y húmedos. Los hay también silvestres. // Chile. Seto comestible.
- CHAMPOLA** Amér. Cent., Cuba, Méx. y R. Dom. Refresco de guanábana con azúcar, agua y leche, con o sin hielo. // *Guanabada, guanabanada*, se llama también. // Chile. Refresco de chirimoya.
- CHAMPURRADO** Méx. Se dice al mismo tiempo que *champurreado*, bebida compuesta de masa de maíz desleída en agua, con chocolate y piloncillo.
- CHAMPURRAR** Mezclar un licor con otro.
- CHAMPURREADO** Méx. Bebida hecha de chocolate con masa, o de chocolate con atole y piloncillo. // En Centro y Suramérica, mezcla de bebidas embriagantes.
- CHAMPURRIADO** Col. Bebida compuesta de varios licores. (Ant. y Cald.). Chicha o aguardiente.
- CHAMPURRO** Variante de *champurrado*, en algunas partes de México.
- CHAMPÚS** Col. (Cauca, Nar. y Va-

lle). Bebida preparada a base de maíz cocido, azúcar o panela, pulpa de lulo, piña pelada y picada finamente; en algunas partes lo enriquecen con clavos de olor, canela, hojas de naranjo, etcétera, sirviéndose siempre bien frío. Se hace también con arroz en vez de maíz. // Ecuad. y Perú. Especie de gachas de harina de maíz o arroz fermentado, azúcar y zumo de naranjilla.

**CHAMUCO** Col. (Bol.). Mezcla de maíz tostado con clavo, canela y leche.

**CHAMUSCAR** Quemar por la parte exterior una cosa, casi siempre cuando se trata de quitar pelos o plumas a los animales y aves.

**CHANCA** Arg. Maíz molido que se emplea para preparar comidas, en especial locro y mazamorra. // Bol. Rico hervido con gallina, papas, habas verdes y enriquecido en su sabor con cebolla, tomate, locoto, pimienta dulce, etcétera. Va acompañado con chuño puti, que es una clase de salsa criolla.

**CHANCACA** Amer. Azúcar mascabado en panes. // Amér. Cent. Confitura, torta o pasta de harina de maíz o trigo, con miel o azúcar. // Col. (Valle). Dulce preparado con panela

y coco, luego cortado en porciones rectangulares y envueltas en hojas de plátano secas. // Chile. Producto del azúcar de caña sin refinar, de color café oscuro y muy dulce. Se usa como agregado a ciertos postres. // Chile. En el norte, melcocha de azúcar, generalmente en panes. // Perú. Melaza de caña de azúcar solidificada. En los países caribeños se le conoce como papelón. // Salv. Golosina típica del país, que consiste en una bola hecha de maíz o maicillo tostado y reventado, la cual se forma poniéndole miel de dulce de atado o panela; es un tanto más grande que el conocido como «alboroto». // Dulce hecho de la pulpa de la caña de azúcar, aderezado con anís y cáscaras de naranja, llamado también *cachaça*. // En otros países, azúcar mascabada, panela.

**CHANCAO** Bol. Especie de hervido preparado con gallina, arvejas y un guiso criollo.

**CHANCAR** Triturar o machacar una cosa hasta desmenuzarla por completo.

**CHANCAY** Ecuad. y Perú. Bizcocho de harina coloreada con azafrán; entre otros usos es empleado para



hacer un budín criollo enriquecido con leche evaporada, huevo, pasas rubias, pecanas, canela en polvo, etcétera.

**CHANCHA** Arg. y Uru. Hembra del cerdo. // Cerda.

**CHÁNCHAMO** Tamalito regional del sureste de México, de forma casi esférica, hecho con masa de maíz de consistencia dura, con carne guisada y achiote adentro; envuelto en hoja de la mazorca del maíz.

**CHANCHO** Arg. y Uru. *Cerdo*.

**CHANCHO EN PIEDRA** Chile. Diferente a lo que se anuncia, se trata de una salsa criolla, a base de tomate, ajo, ajíes verdes, pimienta, aceite, vinagre y sal, en veces con un poco de orégano molido.

**CHANCHULLO** Comida hecha de tripas y de panza de res o de cerdo, usual en el litoral Pacífico colombiano.

**CHANCLETA** C. Rica. Comida hecha con chayote revuelto con algún tipo de masa dulce, y servida en la cáscara del mismo chayote. // Comida hecha de harina de maíz y dulce o panela.

**CHANCO** Chile. Queso llamado también «mantecoso». Toma su nom-

bre original de una ciudad costera situada al sur de Santiago donde se fabrica, en su mayor parte, con leche pasteurizada de vaca. Es un queso de pasta lisa, suave y mantecosa, recubierto por una corteza pardo-dorada. // Venez. Dícese de cierto queso de fabricación vernácula.

**CHANCUA** Arg. Maíz molido para el loco. // Granos molidos, en general. Dícese también chanca y chaunca.

**CHANCUCO** Col. (Cauca y Nar.). Aguardiente de contrabando. // En la costa Pacífica, bebida fermentada y destilada de miel de caña de azúcar. También *chapol*, *charuco* y *tapetusa*.

**CHANDUCATA** Méx. Guiso de carne de res, aderezada con una salsa hecha con caldo de carne, cilantro, hierbabuena, tomate y chile serrano, la cual se espesa con taqueras.

**CHANFAINA** Guisado de bofes o de los pulmones de las reses, picados y aderezados con especias, vino y aceite. // Esp. En Málaga, guiso de carne, morcilla o asadura de cerdo, en una salsa espesa preparada con aceite, vinagre, migas de pan, ajo, pimentón, etcétera. // Arg. Vian-da hecha con sangre de cordero, los

menudos y riñoncitos, enriquecidos con una salsa a base de tomate, pimientos morrones, nuez moscada, pimentón, orégano, etcétera. // Bol. Especie de guiso con la participación de longaniza y plátanos maduros, aderezado con diversos ingredientes y hortalizas. Al servirlo, se le añaden huevos duros picados. // Col. (Chocó). Guiso hecho con el corazón, el buche, el hígado, el bofe y la pajarilla del cerdo —asadura—, condimentado con vegetales, especias, cilantro, papas, etcétera. Su color lo toma con achiote. // (Boy., Cund. y Stder.). Guiso que se hace con carne de oveja o cordero. // (Valle). Plato a base del caldo donde se han cocinado las rellenas, con papa colorada, papa blanca y aderezado con hogao, sal y pimienta. Toma cuerpo con harina de maíz. // Comida típica del Llano, compuesta de las vísceras de la res, picadas y guisadas. // C. Rica. Comida a base de entrañas de cerdo y su carne. // Salv. Guiso de carne de cerdo o de res, revuelto con vegetales bien picados. Se acostumbra comer en el oriente del país.

**CHANGLE** Chile. Una especie de

hongo que crece en algunos árboles. Es comestible. // Sopa espesa preparada con frutos del roble.

**CHANGUA** Col. (Ant., Boy., Caq., Cund., Huila, Stder. y Tol.). Caldo que se prepara con agua, tallos de cebolla larga, cilantro y sal, al cual se le agrega leche o pan y huevo, y se toma al desayuno. // (Cas.). *Chirigua*.

**CHANGURRO** (Del euskera *txangurro*, como llaman allí al *centollo*). Esp. Plato vasco popular, hecho con centollo cocido y desmenuzado en su caparazón.

**CHANQUE** Perú. Abalón, toлина, loco. Marisco muy apreciado. También conocido como «pata de burro» en algunos lugares de la costa sur.

**CHANQUETE** En España, una clase de pescado muy pequeño que se come frito.

**CHANTILLY** Fr. Aplícase a diversos preparados, pero principalmente a la crema fresca batida hasta quedar espumosa, azucarada y perfumada con vainilla u otro ingrediente. Es muy usada en repostería y pastelería.

**CHAÑAR** Amer. Chile. En el norte, árbol de la familia de las Leguminosas. Su fruto se come hervido o tostado. También se usa para hacer

una harina especial. Además, se prepara en arrope.

**CHAPALA** Coctel mexicano, en el que se combina jugo de limón o de lima ácida, jugo de naranja, un toque de granadina, Cointreau y tequila.

**CHAPALEAR** Arg. Revolver o probar las comidas o bebidas antes de ser servidas. // *Picar*.

**CHAPALELE** Chile. Antigua receta mapuche que consiste en cierta forma de pan, preparado con papas molidas, harina, manteca y chicharrones picados. Generalmente se cocina en el curanto.

**CHAPANA** Perú. Dulce hecho de harina yuca y edulcorado con chancaca. Se envuelve en hojas de plátano.

**CHAPANDONGOS** Méx. Tortillas dobladas en triángulo, rellenas con queso y capeadas; al servir las, se bañan en una salsa de jitomate y chile ancho. Suelen comerse en el desayuno.

**CHAPARRO** Amer. Arbusto de las Dileneáceas, de la América Tropical, cuyas semillas, en Oaxaca, Méx., se mezclan con el chocolate para perfumarlo. // Salv. Aguardiente que se hace del jugo de la caña de azúcar, de maíz o de algunos frutos

fermentados; es fuerte ya que alcanza una gradación alcohólica de entre 40° y 90°, según como se quiera.

**CHAPATIS** Tortitas muy delicadas de la cocina india, elaboradas con harina *atta* o harina integral no refinada, *ghee*, sal y agua. Sirven como acompañamiento o guarniciones en las comidas nativas.

**CHAPE** Chile. Molusco comestible, frecuente en las playas nortinas.

**CHAPEAU** enol. Fr. Capa superficial formada durante el proceso de vinificación en tinto.

**CHAPED** Chile, reg. de Chiloé. Papa colorada, de forma tableada que se usa preparada al rescoldo.

**CHAPELURE** Fr. Pasar por un tamiz o un cedazo, pan seco para obtener miga. Se usa para guisar al gratín o para empanar ciertos platos.

**CHAPO** Ecuad. Mezcla de *machka* o pinol que se añade al caldo, locro, chocolate, leche, etcétera, para darle una consistencia especial.

**CHAPTALIZACIÓN** enol. Consiste en añadir azúcar a los mostos antes de la fermentación, con el fin de obtener un grado alcohólico más alto en los vinos.

**CHAPULÍN** Méx. Saltamonte de los

- acrídidos, insecto, que tratado en agua con sal, se come tostado o frito, enriquecido con salsa de chile.
- CHAPURRADO** Cuba. Bebida hecha con ciruelas cocidas, agua, clavo y azúcar.
- CHAQ'ENA** Perú. Piedra plana que se utiliza en los chactados para lograr un frito parejo.
- CHAQUE** Ecuad. y Perú. Tipo de chupe muy sustancioso.
- CHAQUETA** Col. (Cald. y Quin.). Bebida caliente consistente en agua de panela espesada con café tinto. Es muy usual ofrecerla en ayunas.
- CHARA** Col. (Nar.). Cierta sopa de cebada con los granos tostados y triturados.
- CHARAL** Méx. Pececillo lacustre que se come entero, frito o cocinado de distintas maneras. En los mercados lo venden seco. Especialidad de los estados de México, Michoacán y Guanajuato.
- CHARAMUSCA** Méx. Dulce de azúcar en forma de tirabuzón, acaramelado y duro.
- CHARAPA** Col. (Llanos O. y Amaz.). Gran tortuga de agua dulce. Tortuga arrau, tortuga sabanera. Su carne y sus huevos son apreciados. Se conoce también en la reg. amazónica de Perú.
- CHARAPE** Méx. Bebida fermentada de pulque con dulce de piloncillo.
- CHARCÁN** Chile. Alimento preparado con harina de trigo tostado en agua azucarada. Habitualmente se ingiere frío, pero también puede ser caliente y, en estos casos, es corriente ponerle sal en vez de azúcar.
- CHARCUTERÍA** Establecimiento donde se venden fiambres, embutidos y otros alimentos derivados del cerdo: salchichas, patés, jamones, etcétera.
- CHARDONNAY** enol. Es la variedad de uva blanca más apreciada y también la más adaptable. Es muy aromática. Si crece en regiones cálidas, recuerda los aromas del pan, la mantequilla fresca y las frutas exóticas. Un buen chardonnay envejece muy bien y sin problemas.
- CHARICHUELO RUGOSO** Perú. Árbol de 8 a 15 m de altura. Su fruto ovalado es amarillo, de cáscara dura y pulpa blanca, jugosa, agrídulce y perfumada. // Brea huayo, sipirari.
- CHARLOTA; CHARLOTTE** past. Fr. Nombre de dos pasteles franceses, uno caliente y otro frío o helado,

cuyo principio consiste en cocer o en coagular al frío una crema, una *mousse*, un puré, etcétera, en un molde encamisado con pan de molde o de bizcocho.

- rusa. Creación de Carème, llamada en vida del maestro. La charlota rusa suele presentarse helada. Actualmente, la charlota se prepara de muy distintas maneras y, algunas de ellas, incluso necesitan cocción.

- *parisién*. Se prepara con la crema confeccionada para una *bavarois*; esta es una crema inglesa adicionada de gelatina y crema de leche fresca batida.

**CHARLOTTE** Arg. Postre que se prepara con una masa de pionono enrollada y rellena de helados de distintos sabores, y que se sirve en rodajas cubiertas de chocolate caliente y de crema chantilly.

**CHAROL** Amer. Bandeja, fuente de servicio.

**CHAROLA** Arg., Bol., Hond., Méx. y Perú. *Bandeja*.

**CHAROLÁIS; CHAROLLES** Pequeño queso francés blando, que se hace con leche de cabra o con una mezcla de leche de vaca y de cabra en las

proximidades de Charolles, en Borgoña. Puede comerse fresco o madurado durante un par de semanas, transcurridas las cuales la corteza del queso se vuelve áspera y de color gris azulado, y se robustece su sabor.

**CHARQUE; CHARQUI** Arg., Bol., Chile, Perú y Uru. Pedazo de carne, generalmente de vaca, secada al sol o al aire para que pierda la humedad y se conserve por más tiempo. // *Cecina*. // Bra. Plato regional a base de frijoles negros, charque, hortalizas, carne de cerdo, tocino, chorizos, harina de mandioca, etcétera. // Chile. Tajada de algunas frutas, como membrillo, zapallo, etcétera, secada al sol.

**CHARQUE DE BOGAS** Bol. Bogas, pescados del lago Titicaca, que se secan al sol después de limpiarlos, lavarlos y salarlos. Se les utiliza para elaborar una apetitosa mezcla con el tostado de maíz o de trigo.

**CHARQUECILLO** Perú. Congrio seco y salado.

**CHARQUETACA** Bol. Acreditado plato, compuesto con charque, papa, mote amarillo y quesillos, condimentado con tomate, locoto, etcétera.

**CHARQUICÁN** Arg., Bol., Chile y Perú. Guisado de charqui o caldo,

ají, papas, judías y otras legumbres.

// Arg. *Charquicillo, chatasca*.

**CHARQUIUCHO** Ecuad. Especie de locro con carne de chanco, tocino y huevos duros.

**CHARTREUSE** Fr. Licor fabricado por los cartujos de la Grande Chartreuse. Se conoce amarillo o verde.

**CHARUCO** Col. En la costa Pacífica, cierta clase de aguardiente con alto contenido alcohólico.

**CHAT MASALA** Combinación de especias de la India, a base de asafétida molida, jengibre, *ajowan*, cayena, sal negra, polvo de mango, comino y semillas secas de granada.

**CHATAS** Col. En Bogotá, dicese de la parte de la res que está entre costillas y costillas, carne muy apetecida por su sabor y textura. // Fr. *Entrecote*.

**CHATASCA** Arg. Guiso dispuesto, hecho con carne salada y secada al aire y al sol, al que se le agregan papas, porotos, zapallo y maíz. // Chile y Par. Plato popular típicamente cordillerano, preparado con charqui, arroz, cebolla, aceite, pimienta y ají.

**CHATEAR** Beber chatos de vino.

**CHÂTEAU** enol. Fr. En una variante de

esta voz, denomina un predio donde se verifica todo el proceso de vitivinicultura, desde el cultivo de las viñas hasta la elaboración del vino.

**CHÂTEAUBRIAND** Fr. Es una gruesa rodaja de carne cortada en el corazón del filete de la res y que no puede pesar menos de 400 gr. Lo tradicional es que sirva para dos personas. Se cocina a la parrilla.

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** enol. Fr. Es el “pontífice” de los vinos de esta región. Procede de una abrupta colina situada entre Orange y Avignon. El Châteauneuf-du-Pape proviene de trece vidueños de los que siete, *grenache, clairette, mourvèdre, picpoul, terret, syrah* y *cinsault*, son considerados como principales y los otros seis: *counoise, muscadin, vaccarèse, picardan, roussanne* y *bourboulenc*, con vidueños accesorios. Cada uno de ellos aporta al vino producido una nota particular. Los vinos son por tanto cálidos y de mucho color. Tienen un marcado perfume que recuerda las especias orientales y su procedencia marca tipos diversos: los de suelos pedregosos son los más fuertes, mientras que los de suelos arenosos

o arcillo-arenosos son más finos y elegantes.

**CHATINO** Cuba. Lo mismo que *tostón*, *patacón*.

**CHATO** En las tabernas, vaso bajo y ancho de vino o de otra bebida.

**CHAUCHA** Arg., Bol., Par. y Uru. Frijol o poroto tierno que se come con la vaina. // Tirabeque, guisantes, ejote. // Col. Guisante mollar. // (Nar.). Especie de papa, la cual madura precozmente. // Chile. Papa temprana o menuda que se deja para simiente. // Ecuad. Calidad de algunas papas grandes. // R. Dom. Almuerzo de mala muerte.

**CHAUD-FROID** Fr. Es una carne, un ave, un pescado o una preparación de caza, cuyos trozos son enfriados, napados con salsa oscura o blanca y luego lustrados con gelatina, la cual puede tomar diversos sabores y color oscuro o blanco.

**CHAUFA** Perú. Arroz frito derivado del *chou fan* chino.

**CHAULEY** Ing. Bebida compuesta de cerveza de sifón con limonada gaseosa.

**CHAUPIZA** Col. En la reg. de Guapi, pescado muy pequeño y gustoso, que los nativos salan y secan al sol

y luego ahúman envuelto en hojas de plátano.

**CHAUTIZA** Col. En el litoral Pacífico, especie de sardina que aparece a mediados de año.

**CHAUX D'ABEL** Hecho en las proximidades del lago y la ciudad de Neuchâtel, Suiza, es un queso de leche de vaca, de pasta lisa de color amarillo pálido con pocos ojos de tamaño irregular, y corteza firme y seca de color naranja. Tiene un sabor algo dulce.

**CHAVETA** puro. Tipo de cuchilla, de forma semicircular, que utiliza el torcedor para recortar las hojas de los cigarros durante el torcido.

**CHAW FAN** Se trata del arroz conocido como frito, de la cocina china, del cual hay diversas variantes, según los ingredientes que se le pongan, pero es esencial el arroz cocinado sin sal y completamente frío. Casi siempre lleva cebolla larga, inclusive con su parte verde, carne de cerdo, camarones o carne de cangrejo, pollo cocinado en tiritas, raíces chinas y tortilla de huevo, picada, aderezado por último con salsa de soja china.

**CHAWAN MUSHI** Jap. Especie de fla-

nes salados de huevo y *dashi*, cocinados al vapor en tazas de porcelana especiales con tapa. Suelen llevar pollo, camarones, etcétera.

**CHAYA** Méx. En el sudeste, planta euforbiácea, de hojas ásperas y picosas, dentadas, que se comen como legumbre, especialmente en ciertos guisos regionales.

**CHAYACO** Col. (Valle). Bebida fría, preparada con naranjas peladas y partidas, perejil picado, panela raspada, jugo de naranja, cebolla picada, ají pique y sal.

**CHAYOTA, E** (der. de la antigua voz mexicana *chayutli* o *chayotli*). Fruto de la chayotera. Tiene forma de pera, cáscara espinosa y carne suave, sabrosa, y es comestible, utilizándose en sopas, ensaladas, guisos, etcétera. Es bastante apreciada no sólo en América, sino también en España, donde está aclimatada la chayotera en las regiones de Levante y Mediodía. Es también comestible la raíz, rica en almidón, y aun los brotes o quelites. // Col. *Cidrayota*. // Conócese también en Perú.

**CHAZA** Col. (C. Atlá.). Bandeja cuadrada a manera de artesa, cuyos bordes, como de 15 cm de altura, se in-

clinan hacia fuera. Suelen usarlas las vendedoras de dulces, frutas y otros géneros comestibles por lo general, a las cuales antiguamente llamaban «chaceras». // Puesto de venta ambulante de bebidas, pastas y confites, de tabaco y de otros productos.

**CHEDDAR** Queso inglés hecho con leche de vaca, de color amarillo dorado, textura compacta y flexible y sabor cambiante, que va desde un dulce suave cuando es joven, a un fuerte picante cuando está maduro. Un *cheddar* de primera calidad es manjar delicado, que también puede ser usado como condimento en cocina.

**CHEESE BURGER** Ing. Hamburguesa recubierta con una lonja de queso que se funde al cocinarla.

**CHEESE CAKE** Postre de Estados Unidos, frío u horneado, a base de *cottage cheese* o requesón, crema de leche, huevos, harina, nueces picadas, aderezado con canela en polvo, azúcar, piel de limón rallada, etcétera.

**CHEF** Fr. Jefe de cocina o primer cocinero de un restaurante u hotel, etcétera. // Ing. *Head chef* y *kitchen manager*.

**CHEMISER** Fr. Forrar con papel un



molde, luego colocar una capa de bizcochuelo y rellenar con helado o gelatina.

**CHEMOLE** Méx. Especie de guiso de Oaxaca, preparado con carne de carnero, chiles anchos, ajitomate, ajonjolí, clavo de olor, canela, epazote, etcétera.

**CHENCHÉN** R. Dom. Harina gruesa de maíz que se prepara con diversas salsas y sal.

**CHENGA** Amer. Salv. Tortilla grande hecha de maíz o maicillo.

**CHENIN BLANC** enol. Variedad de uva blanca originaria de la reg. del Loire, Francia. Se cultiva también en Sudáfrica, California, Argentina, Australia y Nueva Zelanda. Es una variedad versátil; puede producir vinos de mesa secos y semi-secos, espumosos y de cosecha tardía. Tiene un acusado aroma a pera y membrillo.

**CHEPIL** Méx. Hierba aromática silvestre.

**CHEQUÉN** Chile. Arbusto del centro del país; hojas pequeñas, olorosas; bayas negras, jugosas, comestibles. Familia de las Mirtáceas. // Arrayán blanco.

**CHERBAH** Especie de sopa de África

del Norte, elaborada con carne de cordero, tomate, cebolla, hojas de menta y albaricoques secos, entre otros ingredientes.

**CHERCÁN** Chile. Comida que se prepara con una mazamorra de harina de trigo tostada, agua, leche caliente y azúcar.

**CHERMULA** En la cocina de Marruecos, mezcla de ajo y especias con aceite. Se utiliza como adobo o como salsa para toda clase de pescados, a la parrilla, fritos o hervidos. Existen numerosas versiones de esta preparación.

**CHERNA** Pescado de cuerpo robusto y luminoso, alto, grueso y oval. Su carne es blanca, fina y ligeramente grasa, muy apetecida por su sabor y textura firme. Se conoce también con los nombres de «garropa jaspeada», «cabrilla» y «mero», aunque se diferencia de este en algunos aspectos su conformación.

**CHERRY BRANDY** Licor inglés de 30° de alcohol, preparado con brandy y cerezas.

**CHESHIRE** El más antiguo de los quesos británicos, terroso, ligeramente salado, con elevado grado de humedad, de sabor suave mientras

es joven y algo fuerte cuando madura. En algunas granjas se envuelven los quesos con trapos untados de manteca de cerdo, mientras que en otras se les da un baño de cera. El *cheshire* es un queso que se adapta muy bien a todas las necesidades y ocasiones, siendo su sabor excelente al ser utilizado en tortillas y suflés.

**CHESTER** Queso elaborado con leche de vaca, originario de Chester, Inglaterra. Es parecido al manchego.

**CHÈVRE** Término genérico para designar a los quesos hechos con leche de cabra, de los que existen innumerables variedades locales. Legalmente los quesos que lleven la denominación «Chèvre» o «Pur Chèvre» —cabra o puro de cabra, en francés— deben estar hechos solamente con leche de esta especie y contener al menos un 45 % de materia grasa.

**CHÍA** Planta mexicana herbácea, anual, de las Mentáceas o Labeadas. La semilla de esta planta, de forma oval y color moreno grisáceo, sirve para la preparación de una bebida refrescante a la que se añade azúcar y, a veces, jugo de limón. La semilla, a medida que se empapa, aumenta

de volumen.

• gorda. Méx. Variedad de chía típica, con cuyas semillas se elabora una bebida en Tepic, llamada bate.

**CHIANTI** Vino tinto originario de Toscana, Italia, de 12° a 14° de alcohol.

**CHICA** Col. Puñado de maíz. Medida de granos usada hace años en Antioquia y Caldas.

**CHICALES** Méx. Tortitas hechas con elote maduro, huevos, chiles verdes y cebollas, puestas en una salsa con jitomate, cebolla, cilantro y caldo.

**CHICHA** Bebida fermentada tradicional entre los indígenas de América, hecha con maíz o semillas de algarrobo, mole, maní o cualquier otro tubérculo o grano, inclusive con frutas, como la piña o el ananás. También con el jugo fermentado de uvas, manzanas, etcétera. // Col. (C. Atlá.) Bebida refrescante que se hace sin fermentación con frutas, como anón, guanábana, chirimoya, cerezas, corozo, mango, tamarindo, mamón, etcétera. O con granos, verbigracia, de arroz o de maíz. // Chile. Bebida obtenida de la fermentación del sumo de la

uva o la manzana. // Salv. Aguardiente hecho de maíz fermentado de caña de azúcar, o de frutos fermentados. // Venez. Bebida preparada con harina de maíz, de arroz, de otros granos y tubérculos.

- de jora. Perú. Bebida muy popular. Se toma fresca y fermentada. Esta última se considera bebida alcohólica. Se usa mucho en la cocina peruana.

- de uva. Arg. y Perú. Jugo de uva sin fermentar, bebido como refresco.

- enterrada. Perú. Forma de preparar la chicha en algunas culturas del antiguo Perú. Se ponían bajo tierra los cántaros de chicha para que mediante el añejamiento ganara consistencia alcohólica.

- huevona. Ecuad. Bebida que se usa en la reg. de Pintag, valle de los Chillos, provincia de Pichincha. A la chicha de jora se le añade cerveza negra, aguardiente y, a veces, el afrodisiaco esencia de cantáridas.

- morada. Perú. Criollísima bebida helada, preparada con maíz morado, rajas de canela, clavos de olor, cáscara de piña y membrillo; cola-

da, se endulza y adereza con jugo de limón, manzana y piña, picadas.

**CHICHABOLLO** Col. (Cas.). Sancocho al que se le echan bolitas de masa de maíz.

**CHICHAGRE** Perú. Chicha de jora ácida por haberse excedido de su tiempo de maduración.

**CHÍCHAROS** En algunos lugares llaman así a las arvejas, los garbanzos, los frijoles.

**CHICHARRA** Hond. Pellejo seco de cerdo frito en manteca. // Salv. Pellejo de cerdo, frito y bien tostado, que se come aderezándolo con limón y chile.

**CHICHARRITAS** Cuba. Finas rodajas de plátano verde, fritas.

**CHICHARRO** Pez, *jurel*. // Col. Chicharrón del cerdo u otros animales. // Esp. En Aragón, pedazo pequeño de tocino, cebo o manteca fritos. // P. Rico. Pez de las Antillas que alcanza hasta dos pies. Abundan las especies de 4 a 9 pulgadas. // Residuo de manteca derretida.

**CHICHARRÓN** Residuo frito que queda al derretir la manteca del cerdo o de otros animales con su piel. // Carne demasiado tostada. // Fiambre que se fabrica con tro-

zos de distintas partes del cerdo. // C. Rica. Residuos de miel de la paila, los cuales están muy cocidos a causa de haber llevado más fuego que el resto de la miel. // Ecuad. De res. Especialidad que consiste en que esta preparación de la carne se la hace de ganado bovino y no de porcino, como es el uso general. // Méx. Pedacito de gordura o de lonja, de gordura con piel o de carne, de cerdo, frito en su propio pringue. // Salv. Piezas de carne de cerdo que se fríen hasta sacarles la manteca; son usadas como plato típico que se sirve con ensaladas o cereales; se usan como aderezo de muchos platillos típicos del país.

• de pollo. Car. Trozos de pollo aderezado con ajo, orégano, sal, aceite y a veces con ron, que fritos luego, quedan dorados y tostados.

**CHICHARRONA** Col. (Boy. y Cund.). Mogolla aderezada con trocitos de chicharrón.

**CHICHARRONADA** Col. Comida o festín en que el plato principal es el chicharrón.

**CHICHEME** Col. (Córd.). Bebida helada a base de maíz blanco molido, cocido y con leche, aderezado

con vainilla y azúcar. // (Chocó). Alimento hecho de maíz pilado, cocido, con coco o leche y azúcar. // C. Rica. Bebida hecha a base de maíz pujagua, la cual se fermenta paulatinamente.

**CHICHERO** Col. (Boy. y Cund.). Cierta panecillo dulce elaborado con harina de trigo.

**CHICHICUILOTE** Méx. AVECILLA zancuda que habita en las aguas poco profundas de las lagunas. Es de color gris claro en el vientre, y más oscuro en el lomo, elegante y de pico largo y delgado. Se consume gran cantidad de ellas, aunque su carne es grasosa y huele algo a marisco.

**CHICHILO** Méx. Cierta clase de mole de la ciudad de Oaxaca, de gran prestigio, cuya salsa oscura es ligera y en ella entran carnes, verduras y otras especias.

• negro. Méx. Sustancioso guiso de carne y verdura en una aromatizada salsa negra con olor a chiles negros y hojas de aguacate tostadas. Es uno de los «siete moles de Oaxaca» y se prepara en grandes ocasiones y fiestas.

**CHICHITO** Guat. Especie de tamal

pequeño.

**CHICHOCA** Arg. Choclo tostado al horno hecho harina.

**CHICHOSO** C. Rica. Dícese de la bebida que comienza a fermentarse.

**CHICHURRO** Caldo que queda al cocer las morcillas en el momento de hacerlas.

**CHICLE** Látex que se extrae haciendo incisiones en el tronco del zapote y del chicazapote. Árbol tropical abundante en Centroamérica, usado para fabricar goma de mascar.

**CHICORIN** *Achicoria*.

**CHICOTAZO** R. Dom. Trago de bebida alcohólica.

**CHICOZAPOTE** Méx. Árbol que alcanza más de 30 m de altura, de flores blancas. El fruto de este árbol es globoso, comestible, de sabor muy dulce, mide 5 a 7 cm de diámetro y tiene semillas negras y brillantes.

**CHIFA** Perú. Comedor o fonda donde se expendían comidas orientales, especialmente china, adaptadas al gusto nativo.

**CHIFFONNADE** Fr. Cortar en juliana las hojas de verdura. // Hojas de lechuga o perifollo finamente cortadas y pasadas por mantequilla caliente. Se emplea para sopas y

se pone en el momento de servir las. También pueden ser blanqueadas antes de agregarlas a un potaje.

**CHIFIOTE** Ecuad. Choclo desgranado mezclado con frijol tierno y cocidos juntos.

**CHIFLE** Arg. y Uru. Recipiente para transportar y beber líquidos, hecho con un asta de animal vacuno. // Ecuad. y Perú. Rodajas de plátano verde muy delgadas y fritas. // En algunas regiones de Perú, plato criollo preparado con carne de cerdo, maíz y lajas de plátano verde, todo tostado al fuego.

**CHIGUA** Col. (C. Pacíf.). Fruto de la palma del mismo nombre, con el que se preparan tamales.

**CHIGÜIRO** Col. Roedor que llega a medir hasta 50 cm de longitud y pesar hasta 50 kg. De aspecto robusto, tiene cuello corto, orejas redondeadas y cola corta. Su pelaje cerdoso presenta coloraciones variables que van desde el amarillento pardo grisáceo hasta el castaño rojizo casi negro. Vive en manadas en las orillas de ríos o lagunas de clima cálido. Es apacible y de costumbres sedentarias. Su carne es muy apreciada. // Venez. *Chigiüre*.

**CHIHUILES** Ecuad. Especie de tamal de maíz, envuelto en hojas del mismo. Se prepara con masa de harina de maíz cocida con manteca a la que se añade huevo y queso. Es plato que se usa especialmente el Domingo de Ramos.

**CHILA** C. Rica. Chile dulce, pimienta. En algunas zonas, la chila se opone al chile, que es el picante.

**CHILACA** Méx. Chile fresco, color verde oscuro o hasta negruzco, brillante, de forma alargada, plana y retorcida. Es carnosos, picante y a veces en exceso. Cuando se seca, se torna color negro y toma el nombre de chile pasilla o chile negro. En algunos sitios lo llaman «chile cuernillo» o «chile para deshebrar».

**CHILACAYOTE** Méx. Fruto semejante al de la sandía, de corteza lisa y manchas blanquecinas y amarillentas, y simiente comúnmente negra. Su carne es jugosa, blanca y tan fibrosa que, después de cocida, se asemeja a una cabellera enredada, de la cual se hace el dulce llamado *cabello de ángel*.

**CHILAMATE** Salv. Cierta clase de mango pequeño, casi redondo, que cuando madura es rojo y su pulpa

es fibrosa y muy dulce.

**CHILAQUILA; CHILASQUILA** C. Rica y Guat. Tortilla frita con carne, queso, chiles y hierbas, a manera del taco mexicano.

**CHILAQUILES** Méx. Antojitos que consisten en tortillas de maíz cortadas, fritas y puestas en pipián, en jitomate, en chile verde o en mole. Según la región, varían de colores, pero los dos más comunes son los verdes y los rojos. También los hay gordos que, abiertos por la mitad y después de sacarles el migajón, se rellenan con carne molida aderezada. Una vez unidos los bordes con clara de huevo, se revuelcan en harina y, envueltos en huevo batido, van fritos en manteca para ponerlos en el mole o pipián que ha sido ya preparado.

**CHILATE** Méx. Bebida muy usada en las costas, compuesta de chile, cacao y agua, que también llaman los indios *chicacahuati*, «bebida de cacao con chile». // Salv. Atol simple de maíz, al que se le agrega pimienta gorda o de olor en su cocimiento; se sirve con nuégados de yuca en miel de panela.

**CHILATOLE** Méx. Guiso de maíz,

chile y carne de cerdo. // Bebida regional de atole de maíz con chile, epazote y dulce.

**CHILAYO** Méx. Cierta guiso cuyo principal ingrediente es el chile; plato típico del estado de Oaxaca.

**CHILCANO** Perú. Sustancia de pescado o mariscos mediante cocimiento en abundante agua, que se ofrece una vez colado con filete de pescado, como el cojinava, aderezado con una salsita de cebolla china, perejil y ají picado. Se hace también con frutos del mar. También es el nombre de un coctel peruano.

**CHILCHOMOLE** Méx. Cierta guisado de chile verde.

**CHILCHOTE** Méx. Chile verde, picante que se usa para hacer el chilchomole.

**CHILE** Amer. Planta y fruto muy conocidos, de diversas especies del género *Capsicum*, de las Solanáceas; en México, principalmente, hay numerosas variedades. Algunos son muy picantes y otros no, y se utilizan como aderezo de moles y ciertos manjares, así como en bebidas.

- ancho. Méx. Es el chile poblano cuando está al natural. Seco de color rojizo, conocido también

como «chile de teñir», muy empleado en la cocina.

- con carne. Plato típico de la antigua cocina de Texas, a base de ají picante y carne molida que se ofrece con frijoles.

- cuaresmeño. Chile verde, mediano, de pulpa carnosa.

- de árbol. Méx. Contrario a lo que indica su nombre, es el fruto de una planta más alta que otras variedades. Se caracteriza por ser largo, más bien delgado, y cuando está seco, se vuelve rojo y brillante. Lo emplean por sus cualidades de picor en diversos guisos o salsas.

- jalapeño. Es el chile cuaresmeño, que toma este nombre cuando se le prepara con escabeche. En el comercio se consigue enlatado.

- mulato. Una de las múltiples variedades que se cosechan en México y que en su madurez es de color café pardo.

- pasilla. En México, chile como de 12 cm de largo, muy cultivado en el país; es de color casi negro cuando está seco y poco picante.

**CHILEAJO** Méx. Salsa de chile con bastante ajo y otros condimentos. // En

el estado de Guerrero, nombre de cierto guisado con chile y carne de puerco. Lo mismo en Oaxaca.

**CHILES TOREADOS** Méx. Chiles, especialmente jalapeños, asados enteros con todo su pedúnculo o rabillo, en un comal, casi quemados para que piquen más. Pueden asarse con cebolla fileteada.

**CHILHUACÁN** Col. (Nar.). Es una clase de papaya de tierra fría, crece espontáneamente cultivada en las llanuras andinas subiendo hasta el páramo. A más de su pulpa, se aprovecha la cáscara, con la cual, luego de tratamientos especiales para quitarle el amargor, se elabora un delicioso dulce o postre.

**CHILI MORAS** Ecuad. Moras finas.

**CHILINDRINA** Méx. Pan de huevo.

**CHILINDRÓN** Cuba. Cierta guiso de chivo, de conejo y hasta de gato, pues aún hay aficionados a tan curiosa apetencia. // Esp. Guiso hecho con cordero o pollo, pimientos, tomates, cebolla y jamón.

**CHILIPUCA** Salv. Cierta clase de frijol de tamaño doble o triple que el normal, de buen sabor; se le conoce como «fríjol istagapa».

**CHILMOL; CHILMOLE** Amér. Cent.

y Méx. Guiso especial de ave, cuyo condimento principal es el chile, y también salsa oscura que se hace con chile y tomate, o con chile, naranja agria, sal y cebolla, según la región. // Méx. Chirmol. // Salv. Ensalada de vegetales picados, básicamente hecha de tomate, chile verde, cebolla y limón. En el oriente del país se conoce con el nombre de «chirimol».

**CHILMOLERA** Méx. Utensilio de cocina que hace la función del molcaxete, es decir, que sirve para moler alimentos, especialmente para preparar chilmole.

**CHILNECUATOLE** Méx. Bebida hecha de atole con chile amarillo y miel.

**CHILOCLE** Méx. Bebida propia de la costa del Pacífico, preparada con pulque, tuba, tepache o cualquier otro embriagante, con chile macho, epazote y ajo. Es bebida doméstica, y en ocasiones ritual. Dícese también *chilote*.

**CHILORIO** Méx. Guiso de puerco, de Sinaloa, cocinado en una salsa de chiles colorados, ajo, orégano, comino, pimienta y vinagre; la carne queda suave y se deshebra, para des-



pués comerse en tacos con tortillas de maíz.

**CHILOTE** C. Rica. Mazorca de maíz en estado diminuto, sin los granos desarrollados. *Elote, jilote*, mazorca tierna de maíz, cuyos granos no han cuajado todavía. // Bebida casera y ritual de pulque con chile. // *Chilocle*.

**CHILPACHOLE** Méx. Caldo de jaiba condimentado con epazote, chile chipotle, jitomate y masa de maíz para dar consistencia.

**CHILPOCLE** Méx. Cierta especie de chiles verdes, secados al humo y encurtidos en un caldillo de agua y vinagre, en partes iguales, sazonado con sal, ajos enteros, otros machacados, ramas de tomillo y algunas hojas de laurel.

**CHILSOLOTE** Méx. Salsa hecha con chile verde viejo o pasado.

**CHILTOMATE** Méx. Salsa de tomate molido y machacado en el molcajete y comúnmente con chile.

**CHILLANGUA** Col. (Cauca). Hierba con hojas parecidas al perejil, con mucho aroma, utilizada en el aderezo de carnes, sopas, etcétera.

**CHIMBIRITO** Col. (Llanos O.). Maíz de grano muy pequeño.

**CHIMBO** Esp. En el País Vasco, nombre de varias especies de pájaros: alcaudón, colirrojo, curraca, etcétera, los cuales, bien aderezados con ajo y perejil, son muy gustosos. // Col. (Nar.). Pavo común. // Chile y Salv. Cierta dulce de almendras, huevos y almíbar, licor o vainilla. // *Ver huevos chimbos*.

**CHIMBOLO** C. Rica. Variedad de frijol negro y pequeño.

**CHIMBOMBÓ** Méx. Variante de *quimbombó*, y esta, de *quingombó*, usada en el sudeste y casi exclusivamente en Tabasco. // Candia.

**CHIMICHURRI** Arg. y Uru. Salsa picante empleada para condimentar la carne asada. Se compone básicamente de vinagre, cebolla, ajo y diversas especias. // R. Dom. Vianda popular que se prepara con trozos de chorizo, lascas de jamón, tomate, vinagre, repollo y otros aderezos que se disponen en rebanadas de pan bien tostadas.

**CHIMISCO** Aguardiente, entre los africanos.

**CHIMO** Col. (Llanos O.). Preparación de las hojas más tiernas de tabaco, que los nativos acostumbra a masticar durante las largas jornadas

- de trabajo para mitigar el apetito.
- CHIMOLE** Méx. Variante común de *chilmole*.
- CHINA** Cuba y P. Rico. Por antonomasia, planta y fruto de la naranja dulce, nombre que se debe al país de origen.
- CHINA MARTINI** Licor de sobremesa, ligeramente almibarado. Se pronuncia quina. Es el único biter dulce de Italia.
- CHINCATE; CHINCASTE** Méx. Azúcar moreno, último que sale de las calderas.
- CHINCHIBÍ** C. Rica. Chicha de jengibre.
- CHINCHÓN** Bebida anisada con alto contenido de alcohol, próximo al 38 %, que toma su nombre de la provincia de Madrid del mismo nombre. Es muy apreciado y reconocido.
- CHINCHORTA** Esp. En Santander, parte carnosa que queda al derretirse la manteca de cerdo. // Torrezno, chicharrón.
- CHINCHULÍN** Arg., Bol., Par. y Uru. Trenzado del intestino delgado de animales bovinos o vacunos, muy apreciados fritos o asados. // Chinchulines. // Col. (Valle). Tripas de la res que, una vez limpias y tratadas, se fríen en trozos. // Ecuad. Menudos de borrego.
- CHINDÉ** Col. (Nar.). Pequeño cesto usado para recoger papas.
- CHINGALÉ** Col. (C. Atlá.). Palma de tronco delgado que alcanza grandes alturas. Su fruto es de color morado y de sabor dulzón, y se utiliza en refrescos. Crece en climas cálidos. En Mompox y otros lugares de Bolívar, la llaman «palma amarga».
- CHINGAR** Beber con frecuencia vino o licores.
- CHINGLAR** Pasar un trago de vino.
- CHINGUERO** Ecuad. Mezcla de diversas clases de bebidas alcohólicas que tienen gran poder embriagador. Se la usa en las fiestas populares y de gente de clase media.
- CHINGUIRITO** Cuba y Méx. Cierito aguardiente de caña, de calidad inferior. // Cuba. Trago de bebida alcohólica.
- CHINÍN** Méx. Nombre de una especie de aguacate, pero de cuello más alargado, algo curvo, cuya carne es mantecosa, fibrosa, suave; es riquísimo bocado. Muy común en Chiapas y Tabasco.
- CHINO** Colador muy fino en forma

de embudo —o sombrero chino—, conveniente para trabajar salsas y preparaciones finas. Es de metal resistente.

**CHINOPOTE** Amer. Méx. Nombre popular que en Tabasco se da al fajor regional, dulce seco en figura de rombos, hecho de pinole con panocha y pimienta.

**CHIPÁ** Amer. Torta de harina de mandioca o maíz. // Arg. Panecillos horneados, hechos de almidón de mandioca con queso. Típico de la zona del litoral.

**CHIPA** Arg. y Par. Nombre de una especie de pan horneado, hecho de harina de mandioca o maíz, remojada en leche, con queso, y no siempre huevo. A veces, sobre todo el de maíz, lleva un relleno de carne molida y especias. Se trata en este caso de un tamal cocido al horno.

**CHIPACHOLE** Méx. Sopa de cangrejo, especialidad veracruzana.

**CHIPACO** Arg. Torta de pan de acemite.

**CHIPECHIBE** Car. En la isla de Trinidad nombran así al molusco que en Colombia se conoce como *chipi-chipi*. // Venez. Chipichipe, con el cual se preparan consomés, gui-

sados, arroces, tortillas y revoltillos.

**CHIPI-CHIPÍ** Col. (C. Atlá.). Almeja pequeña parecida a la coquina, común en las playas del Caribe y del Pacífico; vive enterrada en la arena. Es muy apreciada en la cocina, y con ella se preparan gustosos arroces y guisos.

**CHIPILÍN** Amér. Cent. y Méx. Planta leguminosa herbácea de hojas menuditas de color verde claro, olorosas y de agradable sabor, que se emplean mezclándolas con masa, para hacer los llamados tamalitos de chipilín, típicos de Tabasco, así como para aderezar muchas otras comidas, pupusas, etcétera.

**CHIPIRÓN** Calamar de pequeño tamaño, muy apreciado. Cocido en su tinta, es un plato muy gustoso de la cocina vasca.

**CHIPOLLATA** Ita. Pequeña salchicha cruda, de unos 2 cm de diámetro, hecha de un picadillo de carne de salchicha que se embute en una tripa natural —de carnero— o artificial. Esta salchicha puede comerse de distintas maneras: frita, estofada o asada. Su nombre procede del italiano *cipolla* que significa «cebolla» y se aplica en un principio

- a un ragú compuesto de cebollas y de salchichas pequeñas. // Venez. Torta enriquecida con frutas abri-llantadas, pasas, etcétera, formada por capas de bizcochuelo en tajadas delgadas que se hornean. Se ofrece con crema inglesa.
- CHIPORRO** Chile. Cordero de Magallanes.
- CHIPOTLE** Méx. Variante de *chil-pocle*, *chilpotle*. Chile cuaresmeño secado al humo. Empléase en varios guisos, y también se prepara en encurtidos. Suele ser muy picante.
- CHIPS** Ing. Tajadas muy finas de papas procesadas en una máquina que al freírse quedan crocantes.
- CHIQUETER** past. Fr. Hacer cortes sobre una pieza de hojaldre, para darle una bella presentación.
- CHIQUICHOQUE** Col. (Valle). Especie de envueltos, a base de masa de maíz añejo cocinado previamente con agua y sal, hasta que queda una masa con cuerpo. Se sacan porciones y se envuelven en hojas de maíz, se amarran y se cocinan en agua hirviendo por 30 minutos.
- CHIQUIHUIE** Méx. Canastilla para servir tortillas.
- CHIQUIZUELA** Arg. y Uru. Corte de carne que se extrae alrededor de la articulación de la rótula del animal vacuno. // Col. y Venez. *Choco-zuela*. // Esp. *Choquezuela*.
- CHIRERE** Col. (Llanos O.). Cierta clase de ají picante.
- CHIRICANO** C. Rica. Ave gallinácea sin plumas en el pescuezo. // Variedad de frijol amarillo y pequeño.
- CHIRICAYA** C. Rica. Crema de huevos batidos con leche y azúcar.
- CHIRIGUA** Venez. Vasija de barro esférica u oblonga, de boca corta y estrecha, y de base ancha, a veces vidriada o esmaltada, para cargar agua. // Chirgua.
- CHIRIMOYA** Amer. Fruta de un árbol siempre verde, de la familia de las anonas. Es muy apreciada; esférica, de 5 a 10 cm de diámetro, de corteza verde, tiene una pulpa blanca y dulce que rodea las semillas. Se encuentra cultivada hoy desde Yucatán hasta el norte de Chile y Argentina. Se le confunde fácilmente con la guanábana.
- CHIRINGUITO** Local o quiosco donde venden bebidas y comidas sencillas. // Perú. Jugo de uva mezclado con aguardiente.
- CHIRIPIANGUA** Col. Una variedad

de piangua.

**CHIRIVÍA** Género de plantas de la familia de las umbelíferas, cuyas hojas son algo parecidas a las del apio y el fruto es una baya Umbilicada. Su raíz, de figura parecida a los nabos, es blanca rojiza y se come con legumbres.

**CHIRIVISCO** C. Rica. Variedad de helado conocido en el Valle Central como *apretado*.

**CHIRIA** Molusco de la familia de las almejas, pero de menor tamaño. // Salv. Cualquier bebida sin sabor y consistencia.

**CHIRLE** Que es desabrido o insustancial, insípido. // Col. (Boy., Caldas, Cund. y Valle). Dícese de líquidos o semilíquidos que no están suficientemente espesos, como café, chocolate, salsas, etcétera. // Ecuad. *Aguado*.

**CHIRLOMIRLO** Alimento con poca sustancia o sabor.

**CHIRRINCHE** Col. (Boy., Cesar, Cund., Guaj., Stder., Tol. y Valle). Aguardiente de contrabando.

**CHIRRITE** C. Rica. Aguardiente de caña fabricado clandestinamente.

**CHISGUA** Col. Hierba de la familia de las Cannáceas. Alcanza 2 m

de altura; sus hojas son de primera necesidad en las cocinas campesinas de tierra fría, como envoltura de algunas preparaciones. // Se conoce también como *achira*; en Venezuela, como capacho; en Brasil, como *caeté vermelho* y *bananerinha*.

**CHISGUETE** Trago o corta cantidad de vino que se bebe.

**CHISGUETEAR** Col. Salpicar algún líquido o grasa al ser sometida a la acción del fuego.

**CHISPARSE** Col. Embriagarse ligeramente con alguna bebida alcohólica. // *Achisparse, traquearse*.

**CHISTORRA** Esp. Embutido originario de Navarra, preparado con carne de cerdo y vacuno, panceta, tocino y otros ingredientes.

**CHITA** Perú. *Sargo*. Pez de carne blanca.

**CHITATÓ** Col. (Ant., Cund., Huila y Meta). Arbolito de unos 10 m de alto, con ramas oblicuas o colgantes, que pertenece a la familia de las Eleocarpáceas. Va desde México, a través de Amér. Cent. y las Antillas, hasta Perú; no pasa de 1.300 m sobre el nivel del mar y prospera en suelos pobres, excepto los salinos. El fruto, de forma ovoide y color

rojo, se come íntegramente y es de sabor agradable. // En otros sitios de Colombia se le conoce con los nombres de *chirriador*, *majagüito* y *nigua*.

**CHITO** Méx. Carne de chivo, después de frita para separar el sebo, esto es, chivo frito en su propio sebo. // Carne salada seca de chivo, y también de carnero. // Guiso especial que de esta carne se hace con chile, frita en su propia grasa.

**CHITOS** Col. Pequeña golosina soplada de harina de maíz y crujiente, salada y ligera, que por lo general se suele comer en los aperitivos o pasabocas.

**CHIVA** Cría hembra de la cabra, desde que no mama hasta que llega a la edad de procrear. // Hond. *Borrachera*.

**CHIVAS REGAL** Whisky escocés de 12 a 21 años de añejamiento.

**CHIVATO** Chivo que tiene más de seis meses y menos de un año de edad. // Amer. Dícese de una especie de ají muy picante. // Chile. Tipo de bebida hecha de aguardiente mezclado. // Venez. Cierito dulce de consistencia pastosa y color amarillento, elaborado con

harina de ahuyama, leche de coco, papelón y jengibre.

**CHIVÉ** Col. (Amaz.). Bebida refrescante, fermentada durante dos días a base de mañoco, melado de panela, agua y miel. Se sirve fría.

**CHIVEADO, A** Col. (C. Atlá.). Se refiere en especial a un licor adulterado.

**CHIVERRE** C. Rica, y Salv. *Chilacayote*. Planta cucurbitácea, calabaza. // Dulce parecido al cabello de ángel, aderezado con alguna especia como el clavo de olor.

**CHIVIAR** Col. Chiviado. Adulterar, especialmente cuando de licor falso se trata.

**CHIVICHANGA** Méx. Cierta taco de carne, frijoles o queso, envuelto en una tortilla de harina y frito en aceite.

**CHIVIRICOS** Cuba. Recortes, sobrantes de cualquier masa de trigo que, después de hacer empanadas y pasteles, se estira hasta que quede bien fina, cortándosele en tiras que se fríen. Se sirven como los churros, polvoreados con azúcar.

**CHIVITO AL PLATO** Uru. Plato que se compone de carne asada a la plancha, que se acompaña con una en-

salada rusa, lechuga, tomate y huevo duro.

**CHIVITO CANADIENSE** Uru. Pan pequeño abierto y relleno de carne asada a la plancha, panceta, huevo duro, *pickles*, lechuga y tomate.

**CHIVO** Cría macho de la cabra, desde que no mama hasta que llega a la edad de procrear. // Col. (Boy. y Cund.). Macho de la oveja. // (C. Atlá.). Bagre de mar.

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

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

**CHOCHA** Ave zancuda, algo menor que la perdiz, de pico largo y delgado, cabeza comprimida y plumaje gris rojizo, con manchas negras. Se alimenta de orugas y lombrices; su carne es sabrosa. // Esp. En Andalucía, cierta clase de almeja. // *Chocha de mar, centrisco*.

**CHOCHECO** Col. Variedad de plátano enano. // (NStder.). *Sopa de chocheco*. La que se prepara a base de este plátano. // Venez. Cambur, guineo.

**CHO-CHO** En las Antillas con influencia inglesa, dicese del *chayote*.

**CHOCHO** Amer. Árbol corpulento, de grandes hojas orbiculares, coriáceas. Su fruto es una drupa muy voluminosa, de hasta 12 cm con dos o tres grandes semillas cubiertas de una felpa dulzona, empalagosa, semejante en aspecto a la del jinicuil. // Confitura de azúcar muy dura, con una rajita de canela en medio, cuya forma es la de un rollo pequeño. *Canelón*. // Cualquier cosa dulce que se da a los niños para aplacarlos. // Col. Pequeño arbusto de la familia de las Papilionáceas. Su fruto consiste en una vaina aplanada que contiene numerosas semillas de color rojo, brillante y duras. // Chile. La llamada flor del manzano o del membrillo, que se come en dulces o en ensaladas. // Méx. En Tabasco, vulgarmente el puerco.

**CHOCHOCA** Perú. Harina de maíz seco.

**CHOCHOS** Ecuad. Plato típico re-

gional muy usado por los indios en ciertas regiones del país. Los granos de los chochos son sometidos a ciertos tratamientos para que pierdan su amargor.

**CHOCHOYOTES** Méx. Bolitas elaboradas con masa de maíz, manteca y bien sazonadas, con un hueco hecho en el centro con el dedo índice, que se cocinan en guiso.

**CHOCHUECA** R. Dom. Cierta fritura de yuca.

**CHOCLO** En ciertas regiones de Colombia, así como en algunos países del Pacífico, mazorca de maíz tierno.

- frito. Ecuad. Granos de choclo fritos en manteca con sal. El choclo en granos es parte integrante de numerosos platos, típicos o como el locro de granos; ensaladas, revueltos, tortillas y otros.

- cao. Ecuad. Maíz maduro, no seco.

**CHOCLOTANDA** Ecuad. Cierta clase de humita o pan de maíz. // También en Nariño, Col.

**CHOCO** Jibia pequeña.

**CHOCOBANANO** Salv. Especie de helado o paleta que se hace con un banano o guineo pelado y cubierto

de chocolate, el que lleva un palillo incrustado en uno de sus extremos.

**CHOCOLATE** (Su etim. se presta para diversas interpretaciones, la más aceptada es del nahua *xócoc*, ‘agrió’, o *xocolia*, ‘agriar’, y *atl*, ‘agua’, o sea bebida fermentada; otros sostienen que procede del maya *chokol*, ‘caliente’ y *a*, ‘agua’). Pasta alimenticia hecha con cacao, como su principal componente, y a la cual se añade, por lo general, azúcar, canela y aun vainilla. // Bebida que se prepara con esta pasta desleída en agua o leche hirviendo, y batida la mezcla con molinillo hasta que forma espuma; usada desde el tiempo de los aztecas. En la época prehispánica, en México, el cacao se molía y se mezclaba con vainilla y flores, entre las cuales estaba la flor de oreja. Actualmente la combinación más común es la de cacao, azúcar, canela, almendra y vainilla. // El chocolate refinado sirve también, sin vainilla ni otros sabores, para hacer bombones, salsas, *mousses*, tortas, coberturas para pasteles, etcétera.

**CHOCOLATE DE HARINA** Col. (C/gena de Indias). Mezcla de maíz cariaco, tostado y molido con cacao



y pimienta picante, que se presenta en bolas pequeñas. Luego se prepara con pastillas de chocolate, leche de vaca y leche de coco.

**CHOCOLATERA** Recipiente usado para preparar o servir el chocolate líquido.

**CHOCOLATÍN; CHOCOLATINA** Cierta clase de tableta delgada de chocolate para tomar en crudo.

**CHÓCOLO** Mazorca tierna de maíz. // *Choclo*. Maíz entre verde y seco al que también le dicen *sarazo*.

**CHOCOLONA** C. Rica. Semilla comestible de marañón.

**CHOCOSA** Chile. Pan de masa batida, más fino que el común.

**CHOCOZUELA** Col. y Venez. Corte de carne que se extrae alrededor de la articulación de la rótula del animal vacuno. Muy sustanciosa para caldo. // Arg. y Uru. *Chiquizuela*. // Esp. *Choquezuela*.

**CHOFÉ** Bofe del animal para el consumo.

**CHOGLLOTANDA; CHOCLOTANDA** Ecuad. Especie de tamal que se hace a base de choclo molido y cernido al que se le añade mantequilla, huevos, queso, sal o azúcar. Se cocina al vapor, envuelto en las hojas tiernas

del choclo.

**CHOJÍN** Méx. Salsa hecha de jitomate, cebolla, chile verde, cilantro picado, trocitos de chicharrón y jugo de limón o naranja agria. Es exclusivo del estado de Chiapas.

**CHOJOLES** Salv. *Frijoles*.

**CHOKO** Jap. Pequeño vasito de cerámica, que se emplea para tomar el *sake*.

**CHOLADO** Col. (Valle). Raspado de hielo con frutas frescas, muy popular.

**CHOLAS** Manjar valenciano, preparado con papas machacadas con yemas de huevo cocidas y bacalao desmenuzado.

**CHOLESCO** C. Rica. Nombre de un pez pequeño comestible.

**CHOLENT; CHUNT** Fr. Calor lento, en razón de cocer el guiso durante largas horas.

**CHOLGA** Arg. y Chile. Molusco bivalvo marino, parecido al mejillón, pero de mayor tamaño. Su carne, como marisco, es muy apreciada. // *Cholgua*.

**CHOMBA** Perú. Recipiente de cerámica, abombado y de boca estrecha, cuya función es la de hervir chicha y conservarla.

- CHOMPIPE** Amér. Cent. y Méx. Pavo común. // Guajolote. // Guat. *Chumpipe*.
- CHONCHOLÍN** (Del quechua *chum-chul*). Perú. Intestino.
- CHONGO** Méx. Plato de dulce que se hace de pan frito en mantequilla, y cocido en melado o miel prieta de panocha, con queso por encima; otros le preparan de diversa manera, con almíbar.
- CHONQUE** Col. Malanga en algunas regiones. Tubérculo muy utilizado en los Llanos para sancochos y hervidos, a lo largo de los ríos Meta y Casanare.
- CHONTA** Palmera de 3 m de altura, cuya característica es que está cubierta de espinas. Sus frutos, que crecen en racimos, son de color negro y de pulpa dulce, comestibles.
- CHONTADURO** Col. (Cald., C. Pacíf. y NStder.). Palma que crece hasta 7 m. Su tallo está cubierto de espinas largas y negras. Produce racimos grandes de frutos rojos, anaranjados o amarillos, y su carne amarilla, después de cocida, se come con sal; es gustosa y goza de gran crédito por considerarse un afrodisiaco. Se utiliza también en potajes, salsas y bebidas. // (Caq., Cund., Huila y Tol.). *Cachipay*; en Mariquita, Tol., *chichagui*; en el Bajo Atrato, Chocó y río Sinú, *pichiguao*. (Llanos O.). *Pipire*. (Chocó). *Tenga*.
- CHOP** Ing. *Chuleta*. // Amer. Jarra grande de cerveza.
- CHOP SUEY** Comida china creada en Estados Unidos, hecha de verduras salteadas a las que se añaden camarones, trocitos de cerdo, de ternera o de pollo, y aderezada con salsa de soya, etcétera.
- CHOPA** Pez de cuerpo alargado, hocico corto y boca pequeña con dientes finos. Su carne es delicada y apreciada. Abunda en el Cantábrico y en las aguas del Mediterráneo.
- CHOPÉ** Perú. Árbol nativo, silvestre y cultivado, de porte pequeño de 8 m de altura. Sus frutos ovoides, de 6 a 7 cm de diámetro, tienen intenso sabor a mantequilla. El mesocarpio del fruto maduro se consume directamente, pero también puede ser cocido o prepararse en almíbar. // Sacha chopé, chopé masha.
- CHOQUEAPUS** Chile. En el norte, harina de trigo, tostada.
- CHORGAO** Col. Cierta clase de pian-gua que se encuentra en la costa Pa-

cífica.

**CHORIPÁN** Arg., Cuba, Par. y Uru. Emparedado de chorizo asado. // Salv. Pan especial en forma de *hot dog*, al que se le pone en su interior un chorizo o longaniza, vegetales, encurtidos y salsas.

**CHORITO** Chile. Especie de almeja pequeña.

**CHORIZO** Pedazo corto de tripa lleno de carne, regularmente de cerdo, picada y adobada, el cual se cura, en ocasiones, al humo para conservarlo. // Esp. Embutido de carne de cerdo, a veces adicionándole tocino, picada y adobada con pimentón y, a veces, con otras especias. // Arg. Lomo bajo, pieza de carne muy jugosa de la res vacuna.

**CHORO** Arg., Bol., Chile y Perú. Una especie de mejillón, almeja, marisco comestible, que entra en guisos, arroces, etcétera. // Chorito, cuando es pequeño.

**CHOROTA** Col. (Stder.). Sofrito de carne, cebolla, tomate y huevo cocido con el que se rellena una bola de masa fina de maíz, que luego se cocina en un poco de caldo.

**CHOROTE** Col. (Boy., Cund., Stder. y Tol.). Vasija de barro cocido sin

vidriar y con asa, en la cual bebían los negros el chocolate. // Chocolate hecho con mucho cacao y mucho azúcar. // (C. Atlá.). Alimento a medio asar o a medio cocer. // Plátano cuando aún no está del todo maduro. // Maíz chorote. El que se ha arrancado antes de secar y pasa de verde, por lo cual no es bueno para comer ni para alimento de las gallinas. // Cuba. Toda bebida espesa. // Dulce espeso de maíz y miel. // Méx. En Tabasco, bebida preparada en frío con maíz cocido, cacao tostado y molido, con azúcar. // P. Rico. Café que se hace de maíz, palmiche, guandul u otros granos. // Venez. Pasta de cacao puro, sin vainilla ni canela ni azúcar, cocida en agua y endulzada con papelón —panela—. // Chocolate que se prepara con esta pasta. Es la bebida nacional. // Venez. Vasija de barro cocido, de boca ancha y con un asa, destinada a preparar al fuego algunas bebidas.

**CHOROTO** Col. (Ant., Cald., Quin. y Risar.). Dícese cuando un alimento está mal preparado o medio crudo.

**CHORRAJA** C. Rica. Cierta especie de sardina de algunos lugares.

- CHORREADA** C. Rica. Torta de maíz tierno, frita.
- CHORRILLANA** Chile. Popular y típico plato originario de Valparaíso, consistente en una combinación de papa frita, cebolla y carne.
- CHOSCO** Esp. En Asturias, tripa con lomo y lengua de cerdo.
- CHOTO** Cría de la cabra mientras mama. // En algunas partes, *ternero, a.*
- CHOUCROUTE** Así se llama en francés y en alemán el repollo blanco fermentado y aromatizado con enebro o alcaravea.
- CHOUCROUTE GARNIE** Plato alsaciano que consiste en chucrut acompañado con salchichas, orejas o pies de cerdo, jamón, codillos y otras carnes, aderezado con un ramito de finas hierbas, unas bayas de enebro y pimienta en grano. Al cocinarlo se moja con agua y un poco de vino blanco.
- CHOUX** Fr. Pastelillo hinchado, hecho con pasta de doble cocción, y que se come frío, casi siempre relleno de una crema. Preparan salados para los entrantes, y dulces para los postres. // Nómbranse también *lionesas.*
- CHOW MEIN** Col. (C. Atlá.). Acriollo lado guiso chino a base de verduras, como rábano blanco, pimientos, zanahoria, cebollín, cebolla cabezona, repollo, fideos, etcétera, con pollo, masa de cerdo, jamón y tocineta, aderezado con salsa de soja.
- CHOWDER** Sopa cremosa de almejas o pescado, especialidad de la cocina norteamericana.
- CHUBA** Perú. Plato de barro.
- CHUCHECA** C. Rica. Ostión de gran tamaño que constituye el alimento de algunas gentes pobres.
- CHUCHERÍA** Alimento ligero, golosina.
- CHUCHI** Chile. Dícese de la fruta que no se desarrolla bien.
- CHUCHO, A** Col. (Cund.). Dicho de un fruto y especialmente de la papa: arrugado y en vía de pudrirse.
- CHUCHOCA** Bol., Chile y Perú. Maíz cocido, luego molido hasta obtener un grano fino y secado al sol. Se usa principalmente para agregarla a la cazuela. Tiene una gran semejanza con la polenta italiana, pero es más gruesa.
- CHUCHUCA** Ecuad. Especie de maíz amarillo triturado del que se hace sopa con carne de puerco, coles y papas.
- CHUCRUT** Col picada y fermentada

en salmuera, frecuente en la cocina alemana y francesa.

**CHUCRUTA; CHOUCROUTE** Preparación originaria de Alsacia, elaborada con repollo o col, cortado en tiras finas y fermentado con sal gruesa, que suele acompañarse con papas hervidas y una variedad de carnes y embutidos. En otras ocasiones, con aves.

**CHUCULA** Col. (Cund., Huila y Tol.). Bebida a base de cacao tostado y molido al que se le agregan harina de maíz o de otros cereales, panela, canela y otras especias. // Pastilla o bola de chocolate hecha a base de cacao y harina. // (Stder.). *Birungo*. // C. Rica. Agua con azúcar. // Ecuad. Bebida hecha a base de banano cocido y batido con leche y queso fresco. También la preparan con plátano maduro, guayaba, vainilla, miel de panela, yogur o crema de leche batida.

**CHUCUMITE** Méx. Pez comestible parecido al róbalo. De dorso café verdoso o amarillento. Su carne es blanca, suave y grasosa. Es muy popular en Tabasco y Veracruz, donde sus huevas también son apreciadas.

**CHUFA** Planta vivaz de hojas aquilla-

das, cuyas raíces producen tubérculos aovados y carnosos. // Tubérculo de esta planta, con la que en España hacen una clase de horchata.

**CHUFLAY** Chile. Bebida preparada con vino blanco o tinto, agua mineral y frutas en pequeños trozos. // *Clery*.

**CHUGCHUCARA** Ecuad. Cuero del cerdo tratado en forma particular que constituye una atracción de la cocina típica de la ciudad de Latacunga, provincia del Cotopaxi. // Conjunto de trocitos de carne de cerdo fritos con su propio cuero; pedacillos de cuero reventado.

**CHUGUA** Col. Planta de la familia de las Baséláceas. Produce un tubérculo mucilaginoso comestible, de forma alargada y color rosado, lila o amarillo blancuzco. Se cultiva en climas fríos e hizo parte de la dieta indígena de la época precolombina. // *Hibia, olloco, ruba*.

**CHUICO** Chile. Recipiente de vidrio con una capacidad de 3 a 5 litros, usado para guardar o transportar vino o aceite.

**CHULA** Esp. En Navarra, lonja o loncha de jamón, tocino o carne. // Torrezno; pedazo de tocino frito o

- para freír. // Albóndiga de carne, huevo, etcétera.
- CHULCO** Ecuad. Sopa de huevos cocidos en leche con ahogado de cebollas y queso. En la cocina tradicional se usaba como comida improvisada, de donde se deriva su nombre festivo: sopa de carishina.
- CHULETA** Costilla de ternera, carnero o puerco, junto con la carne pegada a ella.
- CHULETAS DE HUERTA** Esp. En Madrid, papas cocidas al vapor.
- CHULETÓN** Se saca del lomo alto de la res y se ofrece cocinado a la parrilla, jugoso.
- CHULIBUL** Méx. Manjar del sudeste del país, a base de frijoles tiernos recién cosechados, cocidos y preparados en una salsa espesa hecha de maíz, cebolla, epazote y ajo. Al ofrecerse, va espolvoreado con semillas de calabaza tostadas. Conoce variantes regionales.
- CHULIPCA** Chile. Harina disuelta en licor ordinario o en jugo de sandía.
- CHULLA** Esp. En Aragón, lonja de carne.
- CHULPA; CHULPE** Arg., Bol., Col., Ecuad. y Perú. Variedad de maíz de grano chico y dulce, para tostar. Llámase también *chulpi*. // Chile. *Chulpizarra*.
- CHULPI** Ecuad. Especie de maíz muy pequeño.
- CHULPIZARRA** Chile. Maíz dulce y pequeño. // *Chulpa, chulpe*.
- CHULQUÍN** Col. (Cas., Cauca, Nar. y Valle). Tallos nuevos de la cañabrava que se comen encurtidos, o guisados con algunos aliños criollos, papa y queso rallado.
- CHULUPA** Col. Fruto del chulupo. Planta enredadera y trepadora, de la familia de las Pasifloráceas. Este fruto es de color verde, redondo, de cáscara dura y quebradiza; contiene numerosas semillas rodeadas de una pulpa dulce.
- CHUMAR** Méx. Beber.
- CHUMARSE** Méx. Emborracharse, embriagarse.
- CHUMBO** Col. (Cald., Cauca, Cund., Huila, Tol. y Valle). Se dice de la yuca de consistencia dura y fibrosa, de manera que no se ablanda al cocerla.
- CHUMIATE** Méx. Cierta licor elaborado con alcohol de caña en el que se maceran hierbas como tabaquillo, prodigiosa, té de limón, hierbabuena, pericón, hojas de nogal,

anís y manzanilla.

**CHUMUL** Méx. Trozos de pescado aderezado con jitomate, cebolla, ajo y ramitas de epazote o hierbasanta, envuelto en hojas de plátano y cocido al vapor.

**CHUNCHULES** Chile. Intestino, especialmente de vacuno o cordero, que se come guisado. // *Chinchulín*.

**CHUNCHULLA** Col. (Boy., Cund., Stder. y Tol.). Intestino delgado de la res, el cerdo y el cordero, que se come asado o frito. // Arg., Bol., Par. y Uru. *Chinchulín*. // Venez. *Chinchurria*.

**CHUNCHURRIA** Col. (Ant. y Cald.). Tripa menuda, parte del intestino delgado de la res, del cerdo o del cordero, que se come asada o frita. // (Boy., Cund., Stder. y Tol.). *Chunchulla*.

**CHUNGA** Chile. Recipiente de madera alerce en forma de tinaja, usado para guardar manteca, líquido y otros elementos comestibles. // Tinaja para preparar levadura. // Pipa en que se recibe la chicha al salir de la prensa.

**CHUNKS** Aperitivo predilecto de los surafricanos, consistente en trozos de carne de avestruz seca, similar

a la de tasajo o cecina curada, que acompañan con cerveza; gustan también variadas preparaciones con diferentes carnes de caza.

**CHUNU** Ecuad. Almidón.

**CHUÑO** Arg., Bol., Chile, Perú y Uru. Fécula de papa // Perú. Papas expuestas a la intemperie para que se congelen de noche y se sequen al sol. Después de unos días de deshidratación, se transforman en trozos duros, que muelen para sacar una harina fina. También hay variedades de papas amargas y dulces, sumergidas durante varias semanas en pozos de agua más o menos corriente, que después de unos días se pudren, dando lugar al chuño, forma primitiva o muy evolucionada de comer la papa junto con una gran cantidad de gérmenes y de hongos, no sólo como alimento, sino también como remedio para prevenir las infecciones. // Harina de papa con la que se prepara atole o una clase de chupe.

**CHUPE** Arg. Guiso hecho con papas y carne extraída del pecho de la res, condimentado con orégano y diversas especias. // (Boy., Cund., Nar. y Stder.). Guiso que se hace con

caldo de papa, carne o pescado, leche, huevos y diversos condimentos. // Chile. Una especie de guiso con muchas variantes con guatita —mondongo—, choros, locos, pescado fresco o salado, papas o huevos dorados en el horno. // Ecuad. Una clase de sopa de pescado con papas, especias, inclusive dándole espesor con huevo. // Perú. Unas veces sopas, otras, especie de guiso preparado con camarones y pescado, papas, huacatay, en veces con arroz, zapallo, leche evaporada, ajíes panca molidos. Hay otro chupe con pallares verdes que incluyen zapallo, queso fresco y papas amarillas, aderezado con orégano, etcétera.

· de pescado. Venez. Preparado con cabeza de pargo o mero, así como con su carne, hortalizas, papas, granos de maíz tierno, espárragos, leche hervida, etcétera.

**CHUPETE HELADO** Chile. Porción de helado de diversas clases que está unido a una pequeña paleta de madera.

**CHUPÍ** Arg. En la zona nordeste, especie de guiso bastante húmedo que sirve como sopa, preparado con carnaza picada a mano, cebolla, pi-

mientos morrones dulces, papas en cubitos, pimentón, aceite, perejil, sal y pimienta, y abundante agua.

**CHUPILCA** Chile. Bebida hecha de harina disuelta en chicha u otro licor.

**CHUPÍN** Arg. y el norte de Chile. Guiso caldoso hecho con un sofrito de cebolla, pimiento, perejil, apio y tomates, y variedad de pescados, verbigracia, corvina, pescadilla, merluza, etcétera, cortados en trozos, y mariscos, como langostinos, calamares, mejillones y camarones, enriquecido con pasta de tomate, agua, y muchas veces con vino blanco. Se sirve bien caliente en cazuelas individuales.

**CHUPÓN** Chile. Planta de la familia de las Bromeliáceas, del sur del país, hojas largas y provistas de fuertes espinas. Su fruto se come chupándolo.

**CHURA** Par. Viscera comestible de los animales, especialmente de los vacunos.

**CHURCHILL** puro. En los círculos de fumadores, una medida o tipo de cigarros. Se corresponde con la vitola de galera Julieta, cuyo nombre de salida en muchas marcas es Churchill. Sus medidas son 178 x



18,65 mm, cepo 47.

**CHURÍ** Venez. *Ahuyama*.

**CHURIPO** Méx. Tarasquismo con que, en el estado de Michoacán, se conoce un caldo de mole de olla con carnes de res, cerdo y pollo, chile y verduras.

**CHURQUÍN** Col. Encurtido que preparan desde hace más de un siglo en Barbacoas, C. Pacíf.

**CHURUME** Col. (Nar.). Mortero de piedra usado en la cocina para moler especias.

**CHURUMO** Jugo o sustancia.

**CHURRASCADO, A** Chamuscado, quemado.

**CHURRASCAR** Churruscar, quemar.

**CHURRASCO** Arg., Bol., Chile, Par. y Uru. Trozo de carne asada a la brasa. // Asado en general hecho al fuego. // Ecuad. Plato en el que se sirven juntos carne asada o bistec montado con uno o dos huevos fritos encima, acompañados de arroz cocinado, papas fritas, cebolla paitaña, lechuga picada, etcétera.

**CHURRASQUEADA** Comida de churrascos o asados.

**CHURRASQUEAR** Río de la Plata. Hacer una comida liviana de carne asada. // Comer asado o carne asa-

da a las brasas.

**CHURRASQUERA** Arte de preparar churrascos, asados y parrilladas.

**CHURRASQUERÍA** Amer. Arg. y Bra. Restaurante cuya especialidad son los churrascos, los asados y las parrilladas. Muchas veces con ensaladas al gusto.

**CHURRASQUITA** Uru. Electrodoméstico de uso similar al horno de una cocina, para calentar o asar porciones de comida.

**CHURRE** Pringue gruesa y sucia que corre de una cosa grasa.

**CHURRERÍA** Lugar en donde se hacen y venden churros.

**CHURRO** Fritura, casi siempre a base de una pasta con harina, agua y azúcar, la que al pasar por un aparato especial, toma forma alargada y acanalada, cortándose luego en trozos medianos y espolvoreándose con azúcar, al ofrecerlo. Sirve para acompañar el chocolate o la meriendas. // Col. (Stder.). Una especie de confite.

**CHURRUSCAR** Quemar un alimento superficial o ligeramente.

**CHURRUSCARSE** Empezar a quemarse un guisado, el pan, etcétera.

**CHURRUSCO** Pedazo de pan que-

mado o demasiado tostado.

**CHUSCO** Panecillo o ración de pan, en especial la que se reparte a los soldados en el ejército. // *Mendrugó*.

**CHUSPA** Col. (Nar.). Cierta sopa de harina y huevo. // Bollos de harina de trigo o de maíz y comida que de ellos se hace. // Ecuad. Bola de harina de maíz rellena de queso y carne, cocinada en caldo con coles, carne, papas y condimentos. // Pequeñas masas de harina de maíz en forma de sombrero.

**CHUTNEY** Condimento agridulce, originario de India, elaborado con frutas o legumbres cocidas en vinagre con azúcar y especias, hasta que toma consistencia semejante a una mermelada.

**CHUYA** Col. (Cauca, Nar. y Valle). El caldo de la mazamorra, claro. //

Ecuad. Se dice de las horchatas o mazamorras muy ligeras.

**CHUYO, A** Arg. En el noroeste, mezcla de comida que no ha alcanzado la consistencia necesaria por excesiva cantidad de líquido.

**CHUYACO** Col. (Valle). En Cartago, curiosa preparación criolla, en la que se combinan cascotes de naranja con perejil picado finamente, panes raspados, jugo de naranja, la parte verde de la cebolla larga, ajipique y sal. Se sirve frío y como refrescante, pero preferencialmente, como especie de ensalada para acompañar frijoles y carnes.

**CHUZO** Col. (C. Atlá.). Trocitos de carne asada, ensartados en una varita de madera o metal. // *Pincho*. // (Llanos O.). Cerdo criollo.

## CHULETAS DE CERDO CON MERMELADA DE MORAS

4 personas

*8 chuletas sin exceso de grasa*  
*3 dientes de ajo*  
*2 cebollas cabezonas, medianas*  
*1 pimiento rojo, mediano*  
*1 pimiento verde, mediano*  
*3 tomates chontos*  
*4 cucharadas de salsa negra*  
*3 cucharadas de vinagre*  
*3 cucharadas de mermelada de mora*  
*1 cucharada de azúcar*  
*½ taza de caldo de res*  
*½ taza de vino blanco, seco*  
*1 lata de rodajas de piña*  
*sal y pimienta al gusto*

Adobe las chuletas con el ajo machacado, la salsa negra, el vinagre y el vino durante 1 hora.

Retírelas de la marinada y escúrralas. Reserve el adobo. Salpimiéntelas y dórelas un poco, preferiblemente en manteca de cerdo y adicioneles la cebolla finamente picada, mezclándolas bien. Prosiga el cocimiento hasta que doren un tanto. Agregue los pimientos en tiritas delgadas y espolvoréelos el azúcar. Enseguida combine los tomates cortados en cuadritos y cocínelos un poco.

Adicione el adobo reservado y parte del jugo de la piña. Continúe la cocción a fuego suave durante 10 minutos.

Corte 5 rodajas de la piña en trocitos y páselos a las chuletas y líguelos por último la mermelada de mora. Deje reducir la salsa hasta que tome cierto espesor.

Al servir las, ofrézcalas con todos los elementos.



# ▪ D

## ▪ COMO Y VIVO

Puedo vivir con espárragos y natilla:  
lo acuático del espárrago  
y la dulzura aérea de la natilla  
con sus pecas de canela.  
O si no me sostendré hasta el fin  
con huevos rellenos de bonito  
y *croissant* con cangrejo.  
Allí hay algo de mar  
confabulándose con esa crujiente suavidad  
que se desmigaja en delicia.

Podría optar, en todo caso,  
por el rojo *steak* con salsa bearnesa  
o la remota oscuridad  
que impregnó aquel pescado ahumado  
dándole una blanca aura de ceniza.

Pero quién me restituirá los arenques  
con un pepino adentro:

dos claridades intensificando sus enigmas.

O el bifé de chorizo  
guarnecido en su grasa  
con la succulencia de una sangre  
que enardece las papilas.

O el podrido perfume único  
de un *camembert*  
combatiendo, en París,  
con el rubí aterciopelado del vino.

O mojarra frita y arroz con coco en Barranquilla.  
O croquetas de pollo, en La Habana, cuando niño.  
O quizás un bacalao al pil-pil  
en el bilbaíno restaurante Bermeo.

Lo que comí me nutre desde el olvido.  
Aún vivo.

JUAN GUSTAVO COBO BORDA  
Colombiano

**DOC A RIOJA** enol. La denominación de origen calificada representa la máxima calidad de vinos españoles. La reg. vitivinícola de Rioja está enclavada en el valle Ebro, entre las sierras de Cantabria y la Demanda.

**DOC ARIÑENA** enol. Denominación de origen de Aragón, Esp. La zona de producción está integrada por 14 términos municipales del sur de la provincia de Zaragoza.

**DO RUEDA** enol. Esta denominación de origen ocupa una gran extensión de la altiplanicie del Duero, y es la región más representativa de los vinos blancos de Castilla y León.

**DO UTIEL-REQUENA** enol. Una de las tres denominaciones de origen de Valencia, Esp.

**DOC DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA** enol. Legislación italiana que regula las zonas de producción, regiones donde se elaboran ciertos tipos de vinos, de una manera específica.

**DOC G DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA** enol. Es una garantía que se le añade a la DOC italiana. Significa que los vinos han sido catados y se les ha concedido esta garantía.

**DACQUOISE** past. Fr. Pastel de 2 o 3 capas superpuestas, hecho de merengue horneado, enriquecido con nueces o avellanas molidas, y con un relleno casi siempre de crema a la mantequilla, perfumada de diferentes maneras, o crema inglesa, en veces con leche de coco. Por lo general, se presenta en forma de discos. La guarnición puede ser completada con frutas frescas, especialmente con fresas a la chantilly. La superficie se espolvorea con azúcar glas. Es un pastel originario del suroeste de Francia, conocido también como *palois*.

**DADOS, CORTAR EN** Cortar en trozos cuadrados, más o menos pequeños, algunos alimentos como jamón, carnes, frutas, champiñones, tubérculos, frutas, etcétera, que sirven para enriquecer una sopa como guarnición o para rellenos.

**DAIKON** Jap. Cierta clase de rábano muy grande, blanco y de suave sabor. Se conoce también con el nombre de *mooli*; puede sustituirse por nabos tempranos.

**DAIQUIRÍ** Cuba. Clásico coctel criollo, del gusto de Ernest Hemingway, elaborado con ron blanco, jugo de limón, azúcar y hielo triturado.

- DAJAO** Antill. Pez de río, muy común y comestible, de unos 30 cm de longitud, que tiene el lomo oscuro, el vientre plateado y la cola ahorquillada. Vive en las aguas de poca profundidad de los estuarios.
- DALLE** Chile. Especie de camarón.
- DAMÁN** Una especie de conejo enano, de carne deliciosa, que aún se consume en Siria, donde abunda. Se le conoce también como «tafán».
- DAMAS DE HONOR** Col. (C/gena de Indias). Moldecitos cubiertos con una pasta hojaldrada, rellenos con una preparación bien trabajada, a base de yemas de huevo, almendras molidas, azúcar, brandy o ron, y polvo de hornear, horneado finalmente. Por último, se sacan de los moldes y se espolvorean con azúcar en polvo.
- DAMASANA** Méx. En la costa sur, botellón de barro o vidrio en que se pone agua o algún licor a la mesa.
- DAMASCENA** Dícese de una ciruela de color morado.
- DAMASCO** En Argentina y Uruguay, nombran así al albaricoque.
- DAMASQUILLO** Albaricoque.
- DANESA** Pan hojaldrado que se fabrica con una masa del mismo nombre, enriquecida con un relleno de crema pastelera y uvas pasas o negras, maceradas en vino oporto.
- DANTA** Mamífero de cuerpo macizo y pesado, de unos 2 m de largo y 250 kg de peso, que presenta una cabeza triangular terminada en una nariz alargada y movable. Habita generalmente cerca de los ríos y caños. Su carne es comestible y muy apreciada.
- DAR UNA VUELTA A LA MASA** past. A la masa, una vez que ha fermentado, se le pliega varias veces sobre ella misma, con el fin de eliminar el anhídrido carbónico que contiene por efecto de la fermentación.
- DARIOLES** Fr. moldes para flan.
- DARNE** Fr. Rueda o rodaja gruesa de pescado.
- DARTOIS** Fr. Pastel de hojaldrado relleno de crema, de almendras o de mermelada.
- DASH** Ing. En la preparación de cocteles, un *dash* es un chorrito, o unas gotas, o ½ onza. En el caso de amargo de Angostura, es un ⅛ de cucharadita.
- DASHI** Concentrado de caldo básico en la cocina japonesa, elaborado con bonito y algas secas. Se vende envasado, en copos, granulado o



molido. Se añade agua caliente para prepararlo.

**DÁTIL** Fruto de la palmera datilera que tiene forma elipsoidal, está recubierto por una película amarilla, su carne blanca es comestible y el hueso, muy duro, está surcado longitudinalmente. Se conocen más de cien variedades de este fruto, utilizándosele relleno, confitado, en ensalada o para preparar *chutneys*.

**DÁTIL DE MAR** Molusco bivalvo comestible, de sabor delicado, de forma y color parecidos a los del dátil pero más alargado. Abunda en las costas catalanas y balear.

**DAUBE** Fr. Modo de cocción de las carnes. // Estofado de carne y hortalizas.

**DAUCO** *Biznaga*, planta umbelífera. // Zanahoria silvestre.

**DAUPHIN** Queso pequeño francés de corteza bañada, sazonado con pimienta, clavo, estragón y perejil, lo que le da un fuerte sabor a especias. Es fabricado en la reg. de Flandes.

**DAYSI** Ing. Coctel tipo Margarita pero con más cantidad, hecho proporcionalmente con más alcohol, endulzado con jarabe de fruta y ser-

vido sobre hielo picado.

**DE GUARDAR; DE GUSTAR** enol. Gran vino que mejorará con el añejamiento.

**DE MANTEL LARGO** Chile. Almuerzo o comida suntuosa y abundante, dispuesta para celebrar un acontecimiento.

**DECANTACIÓN** Acción y resultado de decantar o decantarse. // Operación de decantar un líquido inclinando el recipiente. // Separación de sustancias que no se mezclan por diferencia de gravedad.

**DECANTAR** Inclinar suavemente una vasija para que caiga el líquido sin el poso o las hierbas, o dejándole reposar para pasarlo limpio a otro recipiente. // Col. (Boy. y Cund.). *Desclarar*.

**DECÁPODO, A** Se aplica al crustáceo que posee diez patas, como el langostino y el camarón. // Orden que constituyen esos crustáceos.

**DÉCHETS** Fr. Sobrantes de carne, legumbres, etcétera.

**DECOCCIÓN** Acción y efecto de cocer en agua sustancias vegetales o animales. // Producto líquido que se obtiene de este modo.

**DECORAR** Adornar con verduras,

gelatina, áspic, azúcar glas u otros ingredientes, un plato o pastel confeccionado para darle mejor presentación.

**DÉCORTIQUER** Fr. Descortezar, descascarillar. // Quitar la cáscara, pelar, descascarar.

**DEEP-FRYING** Ing. Freír en abundante manteca.

**DEFLEGMAR** Concentrar o rectificar un licor eliminando su parte acuosa.

**DÉGLACER** Fr. Disminuir la consistencia de un líquido que se ha cristalizado en el fondo del recipiente en que se cuece, por medio de un vino blanco o rojo, salsa, caldo u otro fondo, el jugo de una carne, etcétera. // Agregar vino rojo o blanco en el recipiente donde se ha preparado un *rôti* —asado—, a fin de disolver los azúcares cristalizados —pegados— a la carne, obteniendo por este método la recuperación del sabor de la salsa.

**DEGLUTIR** Tragar los alimentos y, en general, hacer pasar de la boca al estómago cualquier sustancia sólida o líquida.

**DÉGORGER** Fr. Remojar la carne, las aves y el pescado en agua fría con

sal o vinagre, para que suelten las impurezas y la sangre. // Procedimiento mediante el cual se espolvorean algunas hortalizas con sal, especialmente las berenjenas para extraer líquido amargo.

**DÉGRAISSER** Fr. Desengrasar, desgrasar. En el caso de los caldos, remover la grasa y en el de la carne cruda, cortar el exceso de grasa.

**DEGRÉ** Fr. Cuando se habla de *degré* en la cocina, se refiere muchas veces a la densidad del jarabe y de su consistencia en azúcar.

**DEGÜIL; DEGUL** Chile. Planta leguminosa de fruto comestible; especie de judía.

**DEGUSTACIÓN** En el sentido literal de la palabra, es la acción de apreciar por el gusto el sabor de una sustancia sólida o líquida. En realidad, este término implica otras impresiones sensoriales, tales como el olfato, la vista y hasta el tacto.

**DEGUSTAR** Probar un poco de comida o bebida para determinar su calidad o valorar su sabor.

**DEHISCENTE** Dícese del fruto cuyo pericarpio se abre naturalmente para que salga la semilla.

**DÉJEUNER** Fr. Desayunar, desayu-

- narse. // Almorzar, comer.
- DEJO** Gusto o sabor que queda de la comida o bebida.
- DEJUGAR** Exprimir o retirar el jugo.
- DELANTAL** Prenda de vestir que, atada a la cintura, se usa en cocina con el objeto de proteger la ropa de salpicaduras y manchas.
- DÉLFICA** Ecuad. Especie de jalea muy transparente que se hace del cocimiento de las frutas sin su concha o piel. Las más comunes son la de guayaba, membrillo, durazno.
- DELFIN** Cetáceo piscívoro, de 2½ a 3 m de largo, negro por encima, blanquecino por debajo, de cabeza voluminosa. Vive en los mares templados y tropicales. Su carne es comestible y se aprovecha también para la obtención de grasas.
- DELGADO** enol. Falto de cuerpo.
- DELGADÓN** Amer. Expresión en Río de la Plata que significa estar con hambre.
- DELICADA** Venez. Preparación parecida a una jalea, transparente y dulce, obtenida del agua donde se han cocinado frutas. // Preparación elaborada a base de jugos de frutas cocidas y azúcar. Las hay de naranja, durazno, guayaba, cereza agria, manzana, piña, etcétera. La delicada, después de fría, puede cortarse con cuchillo.
- DELICADO** Ecuad. Pastelillo de harina de maíz, mantequilla, azúcar y ajonjolí.
- DELICADOS** Col. (Nar.). Galletitas de harina de maíz que se hacen de diversas formas.
- DELICIA** Bizcocho enrollado y relleno de mermelada, crema, cabello de ángel y otros ingredientes.
- DELIKATESSEN** Alem. Preparaciones y productos alimenticios de alta gastronomía. // Sitio donde expenden productos delicados. // Ultramarinos; tienda de ultramarinos; tienda de fiambres, ensaladas, quesos, pescado ahumado, etcétera.
- DEMÉTER** Hija de Cronos y Rea, y, a su vez, madre de Core o Perséfone, identificada por los romanos con Ceres. Deméter —cuyo nombre significa, en griego, la ‘Tierra Madre’— es el símbolo por excelencia de la fertilidad, siendo la diosa de la agricultura, protectora de los cereales —especialmente del trigo—, ofreciéndosele las primicias de las cosechas.
- DEMI SEC** enol. Fr. Sabor interme-

dio entre dulce y seco, se predica de la champaña.

**DEMIDOFF, ANATOLIO** (1812-1870). Príncipe de San Donato; uno de los aristócratas más extravagantes de la nobleza rusa, perteneciente a una antigua y rica familia de Moscú. De temperamento soberbio, abofeteaba a los criados, cometía los mayores excesos con su conducta social y gastaba a manos llenas. Pero fue, sin embargo, hombre de gusto en el buen comer. En su honor, el cocinero Casimir Moissont creó la *poullarde demidoff*, en su época, uno de los éxitos de la gastronomía francesa, preparada esta con una *poullarde* o pollo, hortalizas, trufas, jamón crudo, vino blanco, etcétera, que también lleva su nombre en consomé de la alta gastronomía, preparado con gallina, hortalizas, hierbas aromáticas, trufas, crema de leche, nuez moscada, etcétera. Se conoce también la molleja de ternera *demidoff* en dos variantes, elaborada una de ellas con molleja de ternera, tocino gordo, zanahoria, nabo, concentrado de tomate, vino oporto, etcétera.

**DEMIDOFF** Preparación de algunas aves dedicada al príncipe Anato-

lio Demidoff, salteadas las supremas y los muslos hasta quedar doradas y enriquecidas con harina, vino blanco seco, zanahorias en julianas, apio, etcétera, así como con lonchas de jamón crudo y trufas. // Dícese también de cierta sopa y consomé que incluye trufas.

**DEMI-GLACE** Una de las salsas esenciales de la cocina clásica, pues de ella se derivan muchas otras. Básicamente se prepara con un *mirepoix* ligeramente dorado, desglasado con vino oporto o madeira y robustecido con salsa española y fondo de ternera oscuro en partes iguales, reduciéndola hasta la mitad. Luego se purifica pasándola por el chino.

**DEMI TASSE** Fr. Taza pequeña para café tinto.

**DEMI TASSE** puro. Puro pequeño de 102 mm de largo y cepo 30.

**DEMPU** Chile. Trozo grueso de milcao que suele echarse en la mazamorra de manzanas.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN** enol. Sistema español de control de calidad.

**DENSÍMETRO** Aparato que se utiliza para medir la densidad de los líquidos.

**DENTAR** Recortar en forma de dien-

tes redondeados el entorno de una *pithiviers* con la punta de un cuchillo especial.

**DENTE, AL** Dícese de la pasta o las hortalizas cocidas que ofrecen una ligera resistencia al morderlas. Significa literalmente «al diente».

**DENTERA** Sensación desagradable que se experimenta en los dientes y las encías, al comer sustancias agrias o ácidas.

**DENTÓN** Pez teleósteo marino, del suborden de los Acantopterigios, de unos 8 dm de largo. Es de carne blanca y comestible, y abunda en el Mediterráneo.

**DEODORIZACIÓN** Tratamiento al que es sometida la leche para eliminar los olores que podría tener, haciéndola pasar a través de un aparato desgasificador al vacío.

**DERRETIR** Disolver por medio del calor alguna cosa sólida, cuajada o congelada. // Someter al fuego el tocino, la mantequilla u otros ingredientes análogos, para obtener una grasa líquida.

**DESABORIDO** Insípido, sin sustancia.

**DESABRIDO** Aplícase a una preparación o fruto, carente de gusto, de sabor. // enol. Tratándose de la con-

dición de un vino, cuando su sabor es enfermizo, sombrío y acabado.

**DESAGUADO, A** Chile. Dícese de la fruta que se pone en agua para modificar su sabor astringente.

**DESAINAR** Quitar el saín a un animal o la crasitud y sustancia a algo.

**DESALAR** Quitar la sal a las carnes cecinas o a los pescados curados, casi siempre con agua o leche. A los guisos o salsas, con papas crudas.

**DESAMARGADO** Col. (Cauca). Variedad de futas, como limones, brevas, naranjas agrias verdes, toronjas rosadas y verdes, que después de tratarlas, se cocinan en agua con azúcar, clavos y pimienta dulce, hasta que calen, no sin adicionarles unas gotas de limón para que se confiten o cristalicen. Se conoce también como «nochebuena», pues es la época en que más preparan estas tentaciones.

**DESANGRAR** Sumergir en agua fría algunas carnes o pescados, para que desprendan la sangre que puedan contener.

**DESARREGLADO** Que se excede en el uso de la comida, bebida y otras cosas.

**DESARROLLAR** past. Aumento del volumen de una preparación por

- efecto de la fermentación o por el calor durante la cocción.
- DESATAR** En cocina, desleír algún producido en el líquido o salsa.
- DESAYUNADERO** Col. (Cund. y Stder.). Establecimiento abierto al público donde sirven desayunos.
- DESAYUNAR** Con exactitud semántica, romper el ayuno, o sea la falta de comida durante la noche. Tomar el primer aliento.
- DESAYUNARSE** Tomar el *desayuno*.
- DESAYUNO** Alimento más bien ligero que se toma por la mañana antes que otro alguno.
- DESAZONAR** Quitar la sazón, el sabor o el gusto a un alimento.
- DESBARBAR** Quitarle las aletas al pescado o los elementos filosos de un molusco. // past. Retirar los restos que pueden haber quedado de un glaseado en ciertas piezas que llevaban caramelo o chocolate, con ayuda de unas tijeras o de un cuchillo.
- DESBARRANCADO** Chile. Guiso campesino que se prepara con harina tostada, grasa, sal, cebollas, caldo y color, por lo general picante. Es común en Coquimbo. También se suele llamar «pircado».
- DESBRAVAR** Perder una bebida alcohólica su fuerza.
- DESBREVARSE** Perder fuerza y vitalidad, especialmente un vino que se ha echado a perder.
- DESBRIDAR** Retirar el hilo de sujeción de una pieza, después de cocida.
- DESBROZAR** Quitar las partes no comestibles de una verdura.
- DESBULLAR** Abrir las ostras para sacarles su contenido.
- DESCACHAZAR** Acción de quitar la primera espuma que se forma en el jugo de la caña de azúcar al empezar la cocción.
- DESCAFEINADO** Café sin cafeína, o al que se le ha reducido el contenido de esta; se trata de café soluble o, también, molido.
- DESCAFEINAR** Suprimir o reducir la cafeína del café.
- DESCALOSTRAR** Col. (Ant. y Cald.). Sacarle a la vaca recién parida la primera leche o *calostro*.
- DESCAMAR** Quitar las escamas a los peces.
- DESCAMISAR** Chile. Mondar o pelar la fruta.
- DESCARNAR** Quitar o limpiar perfectamente de carne, un hueso, o caparazón.
- DESCARAZADO** Arg. y Chile. Díce-

se del durazno al que se le ha quitado la cáscara y el carozo y se ha hecho secar al sol.

**DESCAROZAR** Suramér. Quitar el hueso o carozo a los frutos.

**DESCASCARAR** past. Retirar la cáscara que envuelve a los frutos secos, como nueces, avellanas, etcétera. // Quitar la cáscara a los huevos duros, etcétera. // Quitar la piel coloreada del limón o la naranja, sin llegar a la capa blanca, que daría amargor, para utilizarla como aromatizante.

**DESCEREZADORA** Col. Máquina empleada para extraer la cáscara y la pulpa a las bayas maduras del café.

**DESCHACAR** Arg. Desarticular los huesos de una res sacrificada y separar los músculos entre sí.

**DESCLARAR** Col. (Boy. y Cund.). Inclinar suavemente una vasija para hacer salir el líquido contenido en ella, sin que caiga el sedimento. // *Decantar*.

**DESCOCER** Digerir la comida.

**DESCORCHAR** Sacar el corcho que cierra una botella u otra vasija. // Quitar o arrancar el corcho al alcornoque. // Romper el corcho de la colmena para sacar la miel.

**DESCORTEZAR** Quitar la corteza al pan o a otra cosa. // past. Poner agua tibia en una cacerola que contenga *fondant*, para eliminar la costra o corteza antes de enfriarse o de trabajarla.

**DESCREMADO** Que no tiene crema o nata.

**DESCREMAR** Quitar la crema de la leche.

**DESCUBE** enol. Operación que consiste en retirar el vino tinto de la cuba después de fermentar. El vino, al que se llama de «yema», se separa entonces de los orujos, que se podrán prensar para la obtención del vino de «prensa».

**DESECACIÓN** Método de conservación de alimentos, consistente en la extracción de la humedad que contienen, utilizando las condiciones ambientales naturales, o en el horno a temperatura muy reducida.

**DESECAR** past. Deshidratar una sustancia o preparación, trabajándola con la espátula sobre el fuego o por evaporación. Verbigracia, la masa de petisús se deseca antes de incorporar los huevos. // Poner ciertas preparaciones en el horno para deshidratarlas.

**DESEMPLUMAR** Col. Quitar las plumas a un ave. // *Desplumar.*

**DESENGRASAR** Eliminar la grasa de la superficie de un caldo o una salsa, etcétera. // Retirar el exceso de grasa en un trozo de carne.

**DESENHORNAR** Sacar un alimento del horno.

**DESENSEBAR** Quitar de la boca el sabor de la grosura, tomando fruta o algún postre.

**DESENVAINAR** Quitar las vainas de ciertas legumbres, como habas, frijoles, etcétera.

**DESESPUMAR** Quitar la espuma, especialmente la que se forma al empezar a hervir el caldo o el almíbar. // *Espumar.*

**DEFIBRAR** Quitar las fibras a las verduras.

**DEFLEMAR** Remojar —chiles, pimientos, cebollas— en agua con sal o vinagre para suavizar sabores demasiado fuertes.

**DEFONDAR** En cocina, retirar el fondo de un molde que se ajusta.

**DEGAJAR** Apartar, desprender una cosa de otra a la que se encuentra unida por alguna parte.

**DESGANA, O** Inapetencia, ausencia de apetito.

**DESGLASAR** Fr. *Déglicer.* Agregar vino, caldo u otro líquido en el recipiente donde se ha preparado un asado, a fin de disolver los azúcares cristalizados —pegados— y recuperar así los jugos de la cocción.

**DESGLASEAR** past. Hervir agua en un cazo con azúcar quemado para disolver el resto del azúcar que cubrirá el fondo y las paredes de este. También se desglasea un cazo muy caliente con ayuda de un pincel y agua.

**DESGRANAR** Separar los granos de una cosa, en especial, los granos de una legumbre.

**DESGRASAR** Quitar la grasa de una preparación, como caldo, salsa, etcétera.

**DESHIDRATACIÓN** Operación y técnica de conservación de alimentos que consiste en extraer la totalidad o parte del agua que contiene.

**DESHUESADORA** Máquina o instrumento para retirarle el hueso a la aceituna u otras frutas.

**DESHUESAR** Quitar los huesos a las carnes de un animal, tal el caso de un pavo, pollo u otras aves. // Retirar los huesos a una fruta, como los de las ciruelas, los dátiles, etcétera, con la punta de un cuchillo especial.



**DESLEÍR** Incorporar cuidadosamente un líquido a las yemas de huevo, la harina, etcétera, evitando que forme grumos. También consiste en disolver y desunir las partes de algunos cuerpos por medio de un líquido como, por ejemplo, desleír una pastilla de caldo concentrado en agua.

**DESLIAR EL MOSTO enol.** Separar el mosto de la lía, poso del vino.

**DESMELAR** Retirar la miel a la colmena.

**DESMENUZAR** Deshacer una cosa, dividiéndole las partes menudas. // Salv. Preparar la carne, deshaciéndola en hilachas para cocinarla con vegetales.

**DESMIGAJAR** Hacer migajas algo, dividirlo y desmenuzarlo en partes pequeñas.

**DESMIGAR** Deshacer el pan para hacer migas.

**DESMOLDAR past.** Retirar una preparación caliente o fría de un molde.

**DESNATADO, A** Se aplica al alimento al que se le ha eliminado el exceso de grasa o nata.

**DESNATAR** Quitar la nata a la leche u otros lácteos.

**DESNUDO** puro. Término que desig-

na los puros que no vienen envueltos en celofán, ni dentro de un tubo.

**DESODORIZACIÓN** Proceso utilizado en asas y aceites que consiste en hacer circular vapor en contracorriente con el objeto de que el material tratado quede exento de olores y sabores.

**DESOLLAR** Levantar y quitar la piel de un animal como el conejo, cordero, etcétera.

**DESOSAR; DÉSOSSER** Fr. *Deshuesar*. Separar la carne de los huesos de ave, res, pescado, etcétera.

**DESOVAR** Expeler sus huevas las hembras de un pez o de un anfibio.

**DESPALILLADO** Operación y resultado de despallillar el tabaco o la uva.

**DESPALILLAR** puro. Extraer la nervadura central o «palillo» de las hojas de tabaco. Se requiere una gran habilidad manual para hacerlo rápidamente y sin dañar la hoja. Suelen hacerlo las mujeres y se les llama «despalilladoras».

**DESPALILLAR** Quitar los rabillos a las pasas o la raspa a la uva.

**DESPANGAR** puro. Supresión de parte de la vena central de las hojas de tabacos de tripa y completa

- en tabacos caperos; también sala de despalillo, que es la sala donde se procede a despalillar las hojas.
- DESPANGAR** Col. (Boy. y Cund.). Deshojar la mazorca de maíz. // (Ant., Cald., Huila y Tol.). *Descapachar*.
- DESPASILLAR** Col. Sacarle la pasilla al café o al cacao.
- DESPECHUGAR** Quitar las pechugas a las aves.
- DESPEDAZAR** Cortar una pieza de ave, caza o similar en grandes trozos.
- DESPENSA** Cuarto o lugar donde se guardan las provisiones de comida. // Provisión de comestibles.
- DESPENSERO MAYOR** Antig. Responsable de las provisiones y de los géneros de la despensa en la casa señorial.
- DESPEPAR** Col. Quitar la pepa a una fruta.
- DESPESCUEZAR** Col. Torcerle el pescuezo a un ave.
- DESPICAR** Hacer pizcas una cosa. Desmenuzar.
- DESPIECE** Operación de descuartizar una res.
- DESPOJAR** Dejar completamente vaciado y limpio un trozo de carne, ave o pescado. // Quitar la grasa y residuos de una salsa, jugo o fondo. // Espumar, quitar la espuma y residuos de un caldo.
- DESPOJOS** Cuello, alones y estómago de las aves; vísceras, sesos, glándulas, intestinos, etcétera, de las reses de matadero y, de modo general, todos los subproductos de la matanza.
- DESPOSTAR** Arg., Bol., Chile y Ecuad. Destrozar, descuartizar un animal vacuno, ovino o ave.
- DESPRESAR** Col., Chile y Venez. Sacrificar un ave, presa por presa, al momento de prepararla para venderla según los gustos. Casi siempre se separan las alas, los muslos, los contramuslos y la pechuga.
- DESSERT** Postre inglés. En Inglaterra, se trata de un dulce o de una fruta al natural. En Francia, indica también un queso en los restaurantes populares, pero en sitios elegantes, el queso nunca reemplaza el postre.
- DESTILAR** Separar por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriando luego su vapor para reducirla nuevamente a líquido, como el vino en el alambique para

- sacar el brandy. Todo aguardiente es destilado: tequila, ron, etcétera.
- DESTRIPAR** Retirar las tripas a un animal, ave o pescado para luego cocerlo.
- DESUERAR** Quitar el suero de la manteca, la mantequilla, el queso u otros productos lácteos.
- DESULFITACIÓN** enol. Eliminación, en el mosto o del vino, del anhídrido sulfuroso que se había añadido.
- DESVAÍDO** enol. Se aplica al vino que tiene poca consistencia en el paladar.
- DESVAINAR** Sacar las semillas de las vainas de las legumbres.
- DEVORADOR** Dícese de la persona que come con afán, angustiosamente.
- DEVORAR** Tragar con ansia y apresuradamente.
- DHAL; DAL** En India, dícese de cualquier guisante de arveja, así como de cualquier plato que incluye lentejas, guisantes o arvejas secas, o legumbres.
- DIABLE, A LA** Fr. *Endiablado*. Generalmente se aplica a carne o pescado preparado con condimentos muy picantes, y algunas veces a una salsa hecha a base de muchas especias.
- DIABLITO** Venez. Pasta de carne sazonada y que sirve para untarse.
- DIABOLÍN** Tableta de chocolate recubierta de azúcar y envuelta en un papel en el que iba escrito un verso o sentencia.
- DIABOLINES** Col. Bolitas horneadas, preparadas con almidón de yuca, queso criollo rallado y agua con sal.
- DIABLOTINS** Fr. Aplícase a unas rodajas de pan especial cubiertas de bechamel, queso rallado y gratinadas al horno. Se utilizan como guarnición para sopas, consomé, etcétera.
- DIACITRÓN** El diacitrón era la cidra confitada, tan apreciada como las guindas, pues servía para hacer dulces e incorporarla en algunos platos de carne. // Escarchado de azúcar cande.
- DIAPREA** Variedad de ciruela redonda, pequeña y gustosa, cuyo hollejo no se quita con facilidad.
- DIENTE DE LEÓN** Hierba silvestre de la familia de las Compuestas, con hojas radicales. Su sabor amargo se aminora con aceite o vinagre fuertes. Puede prepararse como las espinacas, en ensaladas.

**DIETA** Régimen que se prescribe a los enfermos o convalecientes en su comer y beber. O la que observan ciertas niñas para conservar la esbeltez. Comúnmente consiste en la privación o abstinencia más o menos completa de alimentos, sobre todo en los casos de exceso de peso.

**DIETA MACROBIÓTICA** Dieta vegetariana generalmente restringida al consumo de granos y frutas. En su versión menos variada, está limitada al consumo de proteínas de alta calidad biológica. Esta dieta puede resultar en deficiencias de nutrientes específicos, además de deficiencias de proteínas, dada su monotonía.

**DIETA MEDITERRÁNEA** Régimen alimenticio que se basa en los hábitos alimentarios de los pueblos de la cuenca del Mediterráneo. Está formada por el trigo, la vid y el olivo. La pirámide de la dieta mediterránea aconseja un mayor consumo de cereales, frutas y hortalizas, frutos secos y aceite de oliva y algunos derivados lácteos, y un menor consumo de pescado, y aun menor de carne de aves y huevos, y poca carne roja.

**DIETÉTICA** Parte de la medicina

que estudia la alimentación necesaria y correcta para cada persona y la influencia de esta en el organismo.

**DIGERIR** Convertir, en el aparato digestivo los alimentos en sustancias propias para la nutrición.

**DIGESTIBILIDAD** Calidad de digestible.

**DIGESTIÓN** Acción y efecto de *digerir*.

**DIGESTIVO** Que puede ser digerido. // Bajativo. // Licor de sobremesa.

**DIHUEÑE** Chile. Nombre vulgar de varios hongos comestibles que crecen en algunos robles y de los cuales, haciéndolos fermentar, obtienen los aborígenes una bebida, especie de chicha.

**DIM SUM** China. Manjar cantonés, por lo general en forma de empanada rellena y cocida al vapor, servida con salsa de soja.

**DIMIARIO** Moluscos bivalvos que tienen dos músculos aductores para cerrar las valvas de la concha.

**DÎNER** Fr. Cenar // Ing. *Diner*. Convidado a una comida; restaurante.

**DINNER** Ing. Comida; banquete.

**DIONISIA** Piedra que, según los antiguos, era negra, salpicada de manchas rojas, podría dar sabor de vino

al agua y ser un remedio contra la embriaguez.

**DIOSMÍO** Col. (Ant. y Quin.). Vian-da que consiste en bofes ahumados que luego se fríen en aceite. // Menudencias que se consumen en fritangas.

**DIP** Ing. Literalmente inmersión, zambullida, baño corto. Diversas preparaciones a base de crema, queso fundido o salsas sazonadas con imaginativos sabores, donde se pasan o bañan bocaditos o *crudités*, en el curso de una recepción. También como acompañamiento de los aperitivos.

**DIPSOMANÍA** Afición desmedida al abuso de bebidas alcohólicas, alternada con periodos de abstinencia.

**DISCIPLINA** C. Rica. Variedad de palmera, cuya parte comestible se aprovecha asada y es de sabor amargo.

**DISOLVER** past. Fundir ciertas materias en un líquido, como sal o azúcar en agua.

**DISPLAY** Ing. Despliegue; exhibición. Disposición de comidas o bebidas en una mesa o mostrador de un restaurante.

**DISTROFIA** Estado patológico que afecta la nutrición y el crecimiento.

**DIVIDIR** past. Cortar un pastón en varias partes, como en pequeñas bolas. // Cortar un pastón laminado con un sacabocados.

**DJON DJON** Minúsculas setas negras, de sombrillo pequeño con hojas y pie no comestibles crudas, que se halla en el norte de Haití. Cuando se cuecen, sueltan un líquido parduzco oscuro como tinta de calamares, que confiere a los platos un color característico, así como aroma y sabor exquisito. Se utiliza su sustancia en arroces y guisos.

**DOBLADA** Méx. Tortilla de maíz frita en aceite. Ya dorada, se rellena con papa cocida y se le añade salsa picante, crema y queso.

**DOBLAR** past. Colocar una placa adicional debajo de la que contienen las piezas que se hornean, para que no se tuesten demasiado por la base; esta segunda placa atenúa el calor del horno. En caso de utilizar dos placas bajo la de cocción, se denomina triplicar.

**DOBLE CORONA** puro. En los círculos de fumadores, una medida o tipo de cigarros. Se corresponde con la vitola de galera Prominente, cuyo nombre de salida en muchas marcas

- es Doble Corona. Sus medidas son 194 x 19,45 mm, cepo 49.
- DOBLE** Chile. Medida de capacidad equivalente a 2 l, habitualmente de metal esmaltado o no.
- DOCA** Chile. Planta rastrera, de la familia de las Aizoáceas; hojas carnosas, triangulares, flores grandes rosadas y fruto comestible.
- DOIMALAJ; PLAETCHEN** En la cocina hebrea, cuadritos de pasta que se sirven hervidos con caldo de gallina o de pollo.
- DOLAJE** enol. Vino que absorben las cubas donde se guarda.
- DOLMAS** Platillo muy popular en Grecia, Turquía y otros países del Medio Oriente, consistente en pequeños rollos formados, casi siempre, con hojas de parra tiernas, rellenas de carne de cordero, arroz cocido y especias, aunque conoce algunas variantes, según el país.
- DOLLIMO** Chile. Molusco pequeño de agua dulce.
- DOMA** Chile. Dícese de una variedad de papa, la cual es más redonda que larga y vetada, de color violáceo.
- DOMAJADA** Chile, reg. de Chiloé. Porciones de manzana que se pueden machacar durante la faena de preparar la chicha de esta fruta.
- DOMINICO** Amer. Nombre vulgar de una variedad de plátano, cuyo fruto es de igual forma que el hartón o bellaco pero de menor tamaño.
- DOMPLINAS** Venez. Masa de harina con levadura, leche de coco, sal, huevos y aliños y cocida al horno. Es típico de la península de Paria.
- DONAS; DONUTS; DOUGHNUTS** Masas fritas de pasta suave, rellenas con dulce y presentadas como roscones. Originalmente receta inglesa, ahora muy popular en Estados Unidos.
- DONCEL** Dicho de ciertos frutos y productos: suaves, dulces. Vino doncel, pimienta doncel.
- DONCELLA** Pez marino de la familia de los Lábridos, de colores vistosos, muy común en los mares de España. Su carne es apreciada. // Col. (Llanos O.). Una clase de pez bagre.
- DONCELLAS** Col. (C/gena de Indias). Tentación dulce, preparada con harina, huevo, azúcar, manteca, jugo de limón, leche de coco y canela en polvo, cocinada en una tártara y dividida luego, cuando enfría, en cuadros.
- DOORNKAAT** Aguardiente de ori-

gen alemán, similar a la ginebra, elaborado con grano y bayas de enebro, que se suele beber solo o acompañado con cerveza tipo alemán.

**DORADA** Pez marino, de tamaño mediano, cuerpo alto y plateado, con bandas amarillas y mandíbula saliente, que vive entre rocas en aguas someras y cuya carne es muy apetecida por lo gustosa.

**DORADO** En las dos costas colombianas, pez marino de gran tamaño y de aspecto chato, con una larga aleta dorsal. Su carne comestible es muy apreciada. // Pez de unos 70 cm de longitud, de escamas doradas, que habita en las cuencas de los ríos Uruguay, Paraguay, Paraná y sus afluentes. Su carne es muy perseguida por lo gustosa. // Pez del orden de los Acantopterigios, de unos 6 dm de largo, con el cuerpo muy deprimido, acabado en punta, aleta dorsal, y colores vivos con reflejos dorados. Es comestible y se cría en el Mediterráneo. // Pez nativo de la Orinoquía, comúnmente denominado «dorada llanera»; se caracteriza por su hermoso color plateado brillante, de carne muy exquisita.

**DORADO** Esp. Sopa que se hace tostando el pan en rebanadas a las cuales se les adiciona el caldo más sustancioso de la olla y una porción de azúcar y granos de granada.

**DORAR** Poner al horno o a la salamandra previamente pintada con mantequilla o huevo batido para que tome un color dorado. O dorar también, mediante la fritura lenta, un alimento en aceite, manteca de cerdo o mantequilla. // Tostar una cosa ligeramente.

**DORMANTES** En la Edad Media, pesados tabloncillos sobre los cuales se ofrecía la comida.

**DOUX** enol. Fr. Dulce, dicese de los vinos dulces o de la champaña.

**DRATXA** Planta herbácea de flores blancas, pequeñas, en corimbo, y cuyas semillas se han usado como sustituto de la pimienta.

**DRAGONCILLO** Estragón, planta usada como condimento.

**DRAMBULE** Licor escocés de 40° de alcohol, de agradable sabor y aroma que se elabora con whisky, miel de brezo y algunas plantas aromáticas.

**DRAQUE** Amér. Cent. y Suramér. Bebida elaborada con agua, aguardiente y nuez moscada. // Venez.

Bebida compuesta de aguardiente de caña, azúcar, limón y hierbabuena.

**DRESSER** Fr. Arreglar una preparación en forma agradable, o en el recipiente correspondiente, al momento de servirlo.

**DRESSING** Ing. Aderezamiento, aliño, salsa, casi siempre tratándose de las utilizadas para ensaladas.

**DREUX** Queso francés fabricado en pequeñas queserías de la Isla de Francia, con leche parcialmente descremada. Es un queso sabroso, que tiene corteza enmohecida de color blanco, moteada con algunas manchas rojas y se vende envuelto en hojas de castaño.

**DRY** Ing. Seco. Es un término que, aplicado a vino, licor o coctel, indica una carencia de dulzor. Por ejemplo, un martini seco lleva sólo unas gotas de *vermouth*, ya que es el vino enriquecido el que añade dulzor al coctel.

**DRY ICE** Ing. Hielo seco.

**DRUPA** Pericarpio carnoso de ciertos frutos, sin valvas o ventallas y con una nuez dentro.

**DUBARRY, A LA** Aplícase a la preparación culinaria que contiene co-

liflor, en puré, o cocida, gratinada en mantequilla, con algo de leche, huevo y un toque de nuez moscada.

**DUCANA** En la isla de Antigua, situada en el Caribe, tradicional envuelto en hoja de plátano, en el que se encierra una masa a base de batata o boniato, enriquecida con leche de coco, azúcar, pasas, harina de trigo y levadura en polvo, y hervido en agua.

**DUCCA** Queso italiano hecho de leche de vaca, de búfala, o de una mezcla de las dos. Después de escurrir su suero en moldes de mimbre o bambú, se prensa, dejándolo secar y luego se ahúma.

**DUELOS Y QUEBRANTOS** Fritada hecha con huevos y grosura de animales, especialmente torreznos o sesos, manjares compatibles con la semiabstinencia que por precepto eclesiástico se guardaba los sábados en los reinos de Castilla. // Antig. Tortilla de huevo y sesos. No obstante, comentaristas del *Quijote*, como Diego Clemencín, con base en la definición de Pellicer, difieren un poco al afirmar que cuando se morían o desgraciaban por cualquier accidente las ovejas, accina-



ban carne para los usos domésticos y aprovechaban las extremidades y aun los huesos quebrantados, de lo cual hacían olla, llamándola «duelos y quebrantos»: duelos, por el que indicaban del dueño del ganado, y quebrantos, por el de los huesos de las reses.

**DUKKA; ZAHTAR** Es una mezcla de semillas de sésamo y de hierbas molidas, tales como el orégano, zumaque y otras. Se usa como condimento árabe. Muchas personas saborean el *zahhtar*, untándolo con pan árabe y aceite de oliva.

**DULCE enol.** Denominación que se aplica a los vinos, cuyo nivel de azúcar es superior a 45 gr/l.

**DULCE** Que tiene un sabor parecido al azúcar. // Comestible compuesto de azúcar, de sabor dulce muy agradable al paladar. // Col. (Cund.). El que se prepara con panela o azúcar y generalmente alguna fruta o leche. // C. Rica. Panela, raspadura, azúcar no refinada y endurecida en moldes que le dan forma de cono truncado, llamado «tapa». // Ecuad. Aplíquese a las jaleas, mermeladas, frutas al jugo, etcétera.

• de almíbar. Fruta conservada en

almíbar.

• de hormigas. Col. En Medellín, (Ant.), el que se prepara con leche y panela. // (Boy. y Cund.). Bienmesabe, mielmesabe.

• de leche. Manjar de consistencia pastosa que se prepara cociendo a fuego lento leche y azúcar, hasta que adquiere un color marrón claro y consistencia espesa. // Col. Arequipe.

• de vidanca. Col. En Bugalagrande, panelitas a base de maíz trillado, panela, clavo de olor y canela en polvo.

• de zambo. Ecuad. Dulce popular que consiste en cocinar el zambo o zapallo con leche, panela o azúcar.

• en dulce. Que está confitado o sumergido en almíbar.

• o carne de membrillo. El que se hace con la pulpa del membrillo.

• seco o de platillo. Fruta cocida en almíbar que después se deja secar.

**DULCERA** Vaso en que se guarda y sirve el dulce de almíbar.

**DULCERÍA** Confitería, tienda donde se hacen o venden dulces.

**DULCERO, A** Que gusta de comer dulce. // Persona que por oficio ela-

- bora o vende dulces.
- DULUMOCO** Col. Árbol de la familia de las Dileniáceas, hasta de 6 m de alto. Está cubierto de pelos ásperos, de color rojizo. Su fruto es una baya globosa, comestible. Este árbol crece en los bosques de clima frío.
- DULUNSOGA** Col. (Ant.). Hierba bejucosa de la familia de las Solanáceas, cuyo fruto, verde amarillento y carnoso, es comestible. Crece en climas fríos.
- DULZAÍNO, A** Demasiado dulce, o que está dulce no debiendo estarlo. // Cantidad abundante de dulce malo.
- DULZARRÓN** De sabor dulce, pero empalagoso.
- DULZÓN** De sabor dulce, pero desagradable y empalagoso.
- DULZORAR** Dulcificar, endulzar.
- DULZOSO** Col. (Stder.). Que causa desagrado al paladar por ser demasiado dulce. // *Empalagoso*.
- DUMPLING** Ing. Bola de pasta rellena de fruta o carne. // Bolita de pasta cocida al vapor. // Col. (San Andrés y Providencia). Bolitas de diferentes tamaños, preparadas con harina de trigo, leche de coco y polvo de hornear. O de yuca rallada, combinada con harina de trigo, sal y polvo de hornear; masas que entran en diversas preparaciones, como el *rundown*, sopa de cangrejo, etcétera.
- DUNDEE CAKE** Cierta clase de ponqué negro con frutas secas y enriquecido con whisky, propio de Escocia.
- DURAZNERO** Árbol frutal, variedad del melocotonero con el fruto algo más pequeño.
- DURAZNILLA** Durazno, fruto del duraznero o melocotonero.
- DURAZNO** Arg. y Chile. Nombre genérico de las varias especies de árboles melocotoneros, pérsico y durazno propiamente dicho. // Fruto de estos árboles.
- DURO** enol. Característica de ciertos tintos jóvenes, debido al taniño. Falto de suavidad.
- DURO** Méx. En algunos estados del interior, cuero de cerdo frito, o chicharrón en términos generales.
- DUROFRÍO** Cuba. Producto caseero consistente en un jugo de fruta azucarado y congelado en forma de cubo. A veces se produce con una solución azucarada de una esencia.
- DURUM** Cierta clase de trigo usado

para elaborar pastas y que crece en las zonas mediterráneas, Rusia, Asia y América, tanto del Norte como del Sur.

**DUXELLES** En la cocina francesa, champiñones de París, picados, cebollas y chalotes salteados en mantequilla, que se utilizan para rellenos y guarniciones.

**DUYA** Méx. Implemento usado en pastelería, consistente en una man-

ga de tela o plástico y boquilla de metal o plástico también, por la que pasan cremas y otras preparaciones para decorar pasteles, etcétera.

**DZOTOBICHAY** Méx. Dícese de un tamal pequeño de Yucatán, envuelto en hoja de chaya, relleno con huevo cocido y semillas de calabaza tostadas y molidas. Se sirve con una salsa de jitomate.

## DULCE HAITIANO DE BATATA

6-8 personas

*8 batatas medianas*  
*3 bananos maduros*  
*1 taza de leche de coco*  
*½ taza de leche*  
*1¼ taza de azúcar*  
*2 cucharadas de mantequilla*  
*2 huevos batidos*  
*2 limones para rallar su cáscara*  
*½ cucharadita de nuez moscada*  
*½ cucharadita de canela*  
*1 cucharadita de vainilla*  
*Pizca de sal*

Rallar la batata, machacar los bananos y mezclar todo con los ingredientes anteriores, menos los huevos. Cocinar al fuego por 10 minutos. Retirar y dejar reposar la preparación. Mezclarle bien los huevos batidos.

Pasar la masa a un molde adecuado, enmantequillado, y después de ali-sarla por encima con una espátula o tenedor, llevarlo al horno a 350 °F hasta que dore la superficie.

Desmoldarlo después de que enfríe.

# ▪ E

## ▪ LA COCINA HELENÍSTICA. LOS SIETE COCINEROS LEGENDARIOS

A PARTIR DE LA ÉPOCA CLÁSICA, la cocina griega entra en una complicación que preludia la gran cocina barroca romana, sin duda bastante incomedible para el gusto actual. Siete cocineros griegos legendarios ponen las bases de toda la cocina occidental. Como es natural, las noticias sobre estos cocineros no son muy seguras. El mismo número de siete, para compensar los siete sabios de Grecia, nos hace pensar que muchos de ellos sean unos personajes míticos. Sin embargo, he aquí la lista:

1. **EGIS**, de Rodas, el único que supo cocer perfectamente el pescado.
2. **NEREO**, de Chios, que inventó el caldo de congrio, «digno de ser ofrecido a los dioses».
3. **CHARIADES**, de Atenas, a quien nadie sobrepujó en ciencia culinaria.
4. **LAMPRIA**, que inventó la salsa negra.
5. **APCTONETE**, que inventó el embutido.

6. **EUTINO**, que fue el gran cocinero de las lentejas, la legumbre base del griego.
7. **ARISTÓN**, el maestro por excelencia, que inventó infinidad de guisados y la cocina de evaporación.

**EAU DE VIE** Fr. *Agua de vida*. // Por extensión, nombre genérico del aguardiente.

**EBULLICIÓN** Hervor, fenómeno producido al hervir un líquido.

**ÉCLAIR** past. Fr. Pastel alargado de pasta de *choux*, relleno de crema y glaseado con *fondant*. Varía de tamaño según lo que se desee obtener: pastelillos, pasteles individuales o uno gigante.

**ECÓ** (voz africana). En Cuba, comida preparada con fécula o almidón de maíz, tratada hasta que queda una pasta espesa, que se envuelve en hojas de plátano u otra planta, que no modifique su sabor. Al servirlo, se le da un toque de azúcar y se acompaña con salsas o carnes.

**ECONOMATO** En la organización de la cocina, almacén donde se guardan los productos que se necesitan en el hotel o restaurante.

**ÉCREVISSE** Fr. Cangrejo de río. *Crustáceo*.

**EDAM** Conocido también como «queso de bola» holandés, es de pasta lisa y flexible, sabor suave con cierto regusto algo ácido; se consume joven, madurado sólo durante 3 o 4 meses. Si se deja más tiempo,

el queso se pone más seco, salado y fuerte de sabor.

**EDULCORANTE** Se aplica a la sustancia que endulza o sirve para endulzar.

**EDULCORAR** Endulzar cualquier producto con sustancias naturales, como el azúcar, la miel, etcétera, o sintéticas, como la sacarina.

**EFERVESCENCIA** Desprendimiento de burbujas gaseosas a través de un líquido.

**EGGNOG** Bebida elaborada con leche fría, huevo y aguardiente o vino licoroso. Al servirlo, se le espolvorea nuez moscada rallada. Se conoce también «*eggnog* caliente» y, en ese caso, se elabora con leche bien caliente.

**EGG ROLL** En la cocina china, rollos hechos con una tortilla de huevos, delgada, rellenos con diversos guisos.

**EGLEFINO** Pez del mar del Norte, de 1 m de longitud, parecido al bacalao; se distingue, sin embargo, de este debido a unas características bien definidas: es de color gris pardo y de tamaño más reducido que el del bacalao.

**EISBEIN** En Alemania, codillo de

cerdo tratado y adobado. Es un plato muy graso, servido con papas machacadas y repollo fermentado o con un puré de arvejas.

**EJOTE** Amér. Cent. y Méx. Vaina del frijol cuando está tierna y comestible. Se utiliza en consomés de res, sopas de verduras, pucheros, así como revueltos con huevo. // Esp. *Habichuela*.

**ELEGANTE** enol. Con referencia al color brillante y armonioso, bonito; puede ser tinto o blanco.

**ELISQUIATE** Méx. Bebida preparada con maíz remojado, agua, piloncillo y un poco de chile. Se toma como refresco o para acompañar los frijolitos.

**ELEOTECNIA** Técnica de fabricación, conservación y análisis de aceites vegetales.

**ELÍXIR** Líquido de sabor fuerte, compuesto de sustancias aromáticas disueltas en alcohol.

**ELOATOL** Guat. Atole de elote con leche y azúcar, que se toma por lo común en los días de Todos los Santos y Difuntos.

**ELOTADA** Amér. Cent. y Méx. Merienda casi siempre campestre, donde el plato principal es el *elote*.

**ELOTAMAL** Méx. Tamal de elotes molidos con manteca, azúcar y sal, al cual se le añade un trozo de carne de puerco, salsa de chile chipotle y hierbasanta.

**ELOTE** Amér. Cent. y Méx. Mazorca tierna de maíz, que se consume cocida a manera de legumbre, en guisos diversos, en asado, en dulces, en torta, tamales, poleas, atole, etcétera.

**EMBAQUE** Venez. Olla de barro muy grande y de boca ancha que llenaban de pescado cocido los indígenas otomacos del Apure.

**EMBARRADILLA** Méx. Empanadilla grande rellena de dulce de leche, coco, huevo y otros ingredientes.

**EMBAULAR** Comer con ansias, engullir.

**EMBEBER** Aplícase cuando ciertos alimentos se empapan o impregnan en un líquido.

**EMBICAR** Cuba, Méx. y R. Dom. Embocarse una vasija, como botella, jarra, etcétera, invirtiéndola, para beber de su contenido. // Empinar el codo.

**EMBICHARSE** Venez. En la reg. oriental, comer cualquier alimento para quitar el hambre. // En Oriente, co-



mer en exceso cualquier alimento, generalmente golosinas, antes de la comida principal.

**EMBOCAR** Tragar y comer mucho y de prisa.

**EMBONAR** Rebozar, envolver en pan rallado o en harina un alimento para freírlo.

**EMBORRACHAR** Empapar con almíbar y licor, o vino, un postre.

**EMBORRADO, A** Dícese del queso conservado en hez de aceite.

**EMBORRAJADO** Ecuad. Término genérico para designar la preparación hecha con harina de trigo, leche y huevo, en la que se envuelven pastelillos, carne, patas de cerdo, plátano, etcétera, para freírlos después.

**EMBORRAR** *Embocar*, comer con gula.

**EMBORRAZAMIENTO** Acción y efecto de emborrazar.

**EMBORRAZAR** Poner albardilla al ave o pescado para asarla.

**EMBORRIZAR** Esp. En Andalucía, *empanar*, rebozar con pan rallado. // *Rebozar*, bañar un alimento en huevo batido.

**EMBORROZAR** Forma anticuada de *emborrazar*.

**EMBOZADO** Cuba. Plato dulce del

cual hay dos variantes: una, el *embozado de frutas*, que se hace con rodajas de banana fritas y frutas preparadas en aguardiente, todo envuelto en una pasta de harina y huevo; la otra, o *embozado de crema*, que lleva sólo crema en su interior.

**EMBRIBAR** Convidar a comer.

**EMBRIDAR** Sujetar con una tramilla o cordel delgado las alas y los muslos de un ave, así como animales de caza y trozos de carne para que no se deformen durante su cocimiento.

**EMBRIÓN** En los mamíferos, el nuevo ser antes de desarrollarse lo suficiente para que se conozcan sus caracteres distintivos. O en los animales que nacen de un huevo.

**EMBROQUETAR** Sujetar las patas de las aves con broquetas para asarlas.

**EMBRUÑARSE** Secarse cualquier fruto antes de madurar.

**EMBUCHADO** Tripa rellena con carne de cerdo, picado, y que según su tamaño y el aderezo, toma diferentes nombres, por ejemplo, longaniza, salchicha, etcétera. // Tripa con otra clase de relleno y especialmente de lomo de cerdo. // Col. Llenarse, hartarse, ahitarse.

**EMBUCHAR** Embutir carne picada

en un buche o tripa de animal. // Comer mucho, de prisa y casi sin mascar.

**EMBUCHARSE** Col. Llenarse, hartarse, especialmente cuando se ha tomado mucho líquido. // Esp. Enaguacharse.

**EMBUDO** Utensilio hueco en forma de cono, con el vértice prolongado por un tubo, que se emplea para envasar líquidos.

**EMBUTIDO** Tripa rellena de carne picada, especialmente de cerdo, de sangre, y condimentada, del cual hay muchas variedades. // Venez. En el estado de Trujillo, arepa rellena de cuajada o queso y sazonada con ají.

**EMBUTIR** Hacer embutidos. // *Embocar*. Tragar mucho y de prisa.

**ÉMINCÉ** Fr. Lonja delgada de carne, cebolla cortada en mitades muy finamente en plumilla.

**ÉMINCER** Fr. Cortar en finas tajadas, frutas, vegetales y carnes.

**EMMENTAL** Conocido popularmente en todo el mundo por el nombre de «Suizo» o «Queso suizo». Es uno de los más imitados en numerosos países a pesar de que es un queso muy difícil de fabricar dada su larga

y delicada maduración, en la que se le van formando los grandes agujeros del tamaño de una nuez, que lo caracterizan. Es un queso duro, de cuajada cocida y prensada, pasta densa y consistente de color dorado.

**EMPAJAR** P. Rico. Llenarse de comida sin sustancia.

**EMPALAGAR** Cansar un alimento por ser demasiado dulce.

**EMPALAGOSO** Aplícase del manjar que había, especialmente si es dulce. // Que empalaga.

**EMPALARSE** Chile. Hablando del pan, no fermentar, queda aplastado y duro.

**EMPANÁ E GÜEVO** Col. (C. Atlá.). Masa de maíz que, trabajada con las manos, queda como una torta delgada y redonda, al freírse en aceite o grasa caliente se infla y queda hueca por dentro, donde se introduce un huevo crudo, entero, y se le fríe nuevamente. *Empanada con huevo* es el nombre original y lleva un gustoso picado de carne de cerdo molida y aderezado con cebolla, ajo, ají dulce, manteca achiotada, etcétera. No obstante, le dicen «arepa e güevo», especialmente en el departamento del Atlántico y otros

lugares. En Córdoba, conserva el nombre de empanada, nombrándola *empaña e güevo*.

**EMPANADA** Pastel salado hecho con masa de maíz pilado o de harina de trigo, relleno de alimentos diversos, que se cuece al horno. // Arg. Manjar compuesto de carne picada, huevo duro, pasas y condimentos, envuelta en masa de harina, cocida al horno o frita. // R. Dom. Pastel de yuca relleno de carne de res o cerdo que se cuece al horno, envuelto en hojas de plátano. // Salv. Pastelillo típico, hecho de plátano cocido y masificado, al que se le rellena de leche en proceso de cuajo, preparada con canela y azúcar, se fríe en aceite hasta que se dora, luego se revuelca en azúcar y se sirve. También se acostumbra rellenarla de frijoles fritos.

**EMPANADILLA** Pequeño pastel que se hace doblando una masa sobre sí misma, generalmente en forma de medialuna, con un relleno dulce o salado.

**EMPANAR** Envolver un alimento que se desee freír o asar a la parrilla, en pan rallado después de haberlo pasado por huevo batido. // *Apanar*.

**EMPANCINARSE** P. Rico. Ahitarse, empacharse.

**EMPANIZADO** Bol. Pasta de maíz tostado mezclado con miel, *chancaca*. // Ecuad. Dícese cuando un estado de la miel —de azúcar o panela— alcanza una excesiva densidad por cocción. // Méx. Masa hecha con polvo de pan y huevos, en la que se rebozan carnes o frutas para freír-las luego.

**EMPANIZAR** Col. No esponjar el pan en otra preparación semejante por falta de levadura de cerveza, disecarse sin esponjar. // Acción de utilizar masa para freír, preparada con leche, harina y huevos, a veces aderezada y con color. // Pasarse la fruta.

**EMPANJARSE** C. Rica y Cuba. Empacharse, hartarse.

**EMPANTURRARSE** Ecuad. Azucarse un dulce. Convertirse en azúcar. // Méx. Atracarse, hartarse.

**EMPANZADO** C. Rica. Lleno. // Dícese también del alimento que no está listo para comerse.

**EMPAPAR** past. Poner en preparaciones sólidas un líquido para que penetre bien, a fin de darles un aspecto esponjoso, además de otor-

- garle sabor, por ejemplo, empapar un bizcocho antes de proceder al relleno. // Adicionar, embeber de jarabe una preparación, con el propósito de que esta se aligere, se impregne, humedecerla para que se reblandezca, etcétera.
- EMPAPIZAR** Agapizar, hartar en demasía. Atragantar, hacer comer demasiado a uno. Atravesarse algo blando en el garguero, lo mismo a las personas que a los animales.
- EMPAPUCIAR** *Empapuzar*.
- EMPAPUJAR** *Empapuzar*. Hacer comer demasiado a alguien.
- EMPAPUZAR** Hacerle comer demasiado. Hartar a uno.
- EMPAREDADO** Alimento que consiste en dos rebanadas de pan inglés o de molde con un relleno dulce o salado. // Sándwich.
- EMPARRILLAR** Modo de cocción de los alimentos que consiste en colocarlos sobre una parrilla y cocerlos sobre las brasas más o menos ardientes.
- EMPELLITO** Cuba. Chicharrón de tocino o lardo de cerdo.
- EMPELOTARSE** R. Dom. y P. Rico. Formarse pelotas o grumos en la preparación de algunas comidas, cremas, salsas, etcétera.
- EMPERADOR** Pez espada.
- EMPERRADO** Col. (Valle). Embriagado con bebidas alcohólicas. Si lo hace en la mesa, emperrarse. Pecado capital del buen gastrónomo. // *Emborracharse, rascarse, perra*.
- EMPETACAR** Col. Comer o beber algo de forma precipitada, sin concierto o con avidez. // *Embucharse, zamparse, engullirse*.
- EMPICHARSE** Venez. Pudrirse. Dañarse una comida o bebida. // Volverse *piche*.
- EMPIÑONADO** Piñonate, pasta de piñones y azúcar.
- EMPIPADA** Chile, Ecuad. y P. Rico. Atracón, hartazgo.
- EMPIPARSE** Chile, Ecuad. y P. Rico. Apiparse, ahitarse.
- EMPLATAR** En la jerga a la moderna entre oficiantes de la cocina, aparar en un plato la vianda con sus correspondientes guarniciones y adornos, al momento de servirla.
- EMPOLVADO** Col. (Boy. y Cund.). Embriagado con bebidas alcohólicas. // Borracho. // (Valle) *Rascado*.
- EMPOLVARSE** Col. (Boy. y Cund.). Embriagarse con bebidas alcohólicas. // *Rascarse*.

**EMPUÑADOR** puro. Vocablo dominicano que designa a la persona que, en una fábrica de tabaco, se encarga de envolver la tripa con la hoja del capillo, para formar el tirulo o empuño.

**EMÚ** Ave corredora de gran tamaño originaria de Australia, de plumaje marrón y cuello emplumado. Su carne es parecida a la de la ternera, pero menos grasosa.

**EMULSIÓN** Mezcla más o menos líquida, compuesta de una sustancia que sirve de vehículo y de otra que se halla en suspensión, dividida en pequeñísimas gotas o partículas, y que toma aspecto cremoso como la mayonesa.

**EMULSIONAR** past. Se denomina así a la mezcla íntima de mantequilla o aceite con yema de huevo, como la mayonesa, o la mezcla de varias materias grasas, como margarina.

**EN CROÛTE** Fr. En corteza. Aplícase a la forma de presentación de algunos alimentos, que aparecen recubiertos con alguna envoltura de pasta comestible.

**EN PAPILOTE** Fr. Se refiere a los alimentos envueltos en papel y cocidos.

**ENAGUACHAR** Causar empacho de estómago o pesadez por beber mucho o comer mucha fruta.

**ENALBARDAR** Cubrir un alimento que se va a freír con harina, huevo o pan rallado. // Poner lonjas de tocino por encima de un ave para asarla.

**ENANO** Méx. y P. Rico. Guineo enano. // Una variedad del guineo.

**ENCABALGAR** Estar una cosa apoyada sobre otra. // Método de presentación de los manjares cortados en lonchas, turnedós, pescados, etcétera, que quedan sobrepuestos.

**ENCABEZADO** enol. Operación que consiste en añadir al mosto o al vino una cierta cantidad de alcohol puro. El encabezado de los vinos tiende a darles la fuerza o el cuerpo que les falte; no está autorizado más que para vinos especiales, como mistelas, vinos dulces y aperitivos.

**ENCALLARSE** Dicho de un alimento, endurecerse por quedar interrumpida su cocción.

**ENCAMISAR** Recubrir el interior de un molde con tocino, panceta, jamón, hojaldre, pasta quebrada, pasta para patés, etcétera.

**ENCANELADO** Perú. Rico bizcochuelo que, después de cortarlo en

dos, va relleno con manjar blanco, espolvoreado con azúcar y canela en polvo. Se ofrece en cuadros adornado con marrasquino.

**ENCAPAR** puro. Acción de colocar la hoja de capa a un tirulo para formar un cigarro.

**ENCAPOTADA** Col. (Nar.). Papas guisadas con maní, leche y cebolla, para acompañar al cuy.

**ENCEBOLLADO** Guiso hecho con carne y cebolla. // Ecuad. Cebollas blancas o paitañas con vinagre, chicha de jora o jugo de limón.

**ENCEBOLLAR** Poner mucha cebolla en un guiso.

**ENCELLA** Molde para hacer quesos y requesones.

**ENCELLAR** Dar forma al queso en un molde.

**ENCERRONA** R. Dom. Comida alegre acompañada de abundante bebida que se regala a un grupo de amigos en sitios reservados.

**ENCHICHARSE** Col. Embriagarse con chicha.

**ENCHILADA** C. Rica. Pastel de harina con un relleno de carne o de papas, generalmente aderezado con chile. // Guat., Hond., Méx., Nic. y Salv. Tortilla de maíz enrollada,

rellena de carne y cubierta de salsa de jitomate con chile, de las cuales hay muchísimas variantes.

**ENCHILADO** Cuba. Cierta guiso de mariscos, entre los que se encuentran camarones, langostas, cangrejos o jaibas, aderezado con cebolla, salsa de tomate, vino y salsa picante a base de chiles, de donde toma su nombre. // Méx. Guiso hecho con chile o cosa untada de chile. // Venez. Plato fuertemente condimentado con ají picante.

**ENCHILAR** C. Rica, Cuba, Hond., Méx. y Nic. Condimentar, aderezar con chile un alimento.

**ENCHILOSO** C. Rica. Dícese de la comida que contiene condimentos picantes.

**ENCHUMBAR** Absorber grasa o aceite las frituras.

**ENCOLADO, A** Clarificación de los vinos turbios con clara de huevo o una solución de gelatina.

**ENCOLAR** Clarificar los vinos con cola. // Agregar gelatina a un preparado para que al enfriarse tome cierta consistencia.

**ENCOMENDERO** Perú. Tendero de comestibles.

**ENCOSTRAR** Preparación a base de

rebanadas o pedazos de miga de pan frito.

**ENCRASAR** Poner craso o espeso un líquido.

**ENCURTIDO** Frutos y hortalizas conservados en vinagre, como coliflor, pepinillo, cebollines, habichuelas, pimientos, etcétera, a veces con especias. Se come como entremés o tapa.

**ENCURTIR** Conservar en vinagre frutos o legumbres.

**ENDIABLA** Especie de lechuga de hojas alargadas, cuyo color es suave crema y su sabor discretamente amargo. Se come cruda, en ensaladas, o cocida y gratinada.

**ENDIBIA** Hortaliza de hojas crujientes, de color amarillo claro y de aspecto sólido. Su sabor es amargo ligero y su parte central o corazón es de color blanco. Las hojas son cortas, angostas, ligeramente curvadas, separadas las unas de las otras. Deben tener un color brillante y una textura suave. Puede comerse cruda o cocida. Se utiliza, aderezada con una vinagreta o mayonesa, en ensaladas.

**ENDRINA** Fruto del endrino, el cual es una especie de ciruelo silvestre,

de color negro azulado y de sabor áspero y agrio. Se cultiva en España y es utilizado en la elaboración del pacharán.

**ENDULCE** Acción y efecto de endulzar aceitunas.

**ENDULZAR** Hacer dulce algo. // Quitar a las aceitunas el amargo, haciéndolas comestibles.

**ENDURECER** past. Dar más consistencia, solidez a una preparación, tras mantenerla durante un tiempo en un ambiente frío, como el refrigerador o el congelador. // Endurecer, verbigracia, la masa de los pastillos antes de glasearlos. También, aumentar la consistencia, añadiendo una sustancia que dé más firmeza a la mezcla, como en el caso de endurecer un *glace royale*, añadiéndole azúcar glas.

**ENEBRO** Arbusto de hojas espinosas y aceradas, y bayas de color violeta, utilizado como especia en muchas preparaciones culinarias. Su sabor es a la vez dulce por la presencia de azúcares, y amargo por los hidrocarburos de la esencia, como el pino. Conviene a las carnes de caza, como el jabalí, la liebre, etcétera. También en las de cardo, cordero,

ternera y pollo. Da un delicioso sabor al jamón, a las terrinas y patés. La cocina kósher lo utiliza en muchos platos, especialmente en tortas y conservas de frutas. // En inglés, *juniper*; en francés, *genièvre*.

**ENELDO** Planta aromática de las Umbelíferas. Tiene sabor suave, ligeramente dulce y amargo, anisado y fresco. Es usado en la cocina, especialmente en los países escandinavos y Rusia. Perfuma de manera agradable las cremas, los quesos, las salsas, las sopas, etcétera. Es imprescindible en el salmón a la *gravlax*. // En inglés, *dill seed*; en francés, *ante*.

**ENFONDAR** Tapizar el interior de un molde con una capa de pasta. // Cubrir una terrina con tocino antes de poner el relleno. // También se enfonda un molde con gelatina.

**ENFRIADERA** Vasija en que se enfría una bebida.

**ENFRIAR INSTANTÁNEAMENTE** Acción de congelar, o simplemente de enfriar rápidamente a baja temperatura, diversas preparaciones líquidas en un congelador, o bien introduciéndolas en hielo picado.

**ENFRIJOLADAS** Méx. Plato criollo de Oaxaca, que se ofrece durante

el almuerzo, a base de frijoles, aderezados con una sustanciosa salsa, acompañado de tasajo asado o frito, carne oreada, chicharrón suave, como una vianda principal con orégano. Va adornado con anillos de cebolla y queso.

**ENFUERTAR** Col. (Cund., Nar., Stder. y Tol.). Fermentar un alimento o una bebida.

**ENFUERTARSE** Col. (Cund., Nar., Stder. y Tol.). Encontrarse en estado de fermentación un alimento o bebida.

**ENFUSAR** Embutir, hacer embutidos de tripas rellenas de carne.

**ENGALLEPARSE** En Cuba, atiborrarse de comida hasta atragantarse.

**ENGAMBUZADO** Col. Corte a lo largo que se le practica al pescado por el vientre, en forma de mariposa, conservando la espina central en uno de sus costados. Es utilizado para hacerlo salpreso. Este corte es propio en la Ciénaga Grande, Santa Marta y en la Boquilla, C/gena de Indias.

**ENGAÑAR** Hacer más apetitoso un alimento, o comerlo acompañado de otro que lo hace más agradable.

**ENGRASAR** Untar con grasa un molde



o cualquier recipiente, con el fin de que los alimentos no se adhieran a las paredes o fondos de los mismos. // Untar de mantequilla un molde circular de tarta, con los dedos, con el fin de facilitar la extracción, impedir la adherencia y facilitar el desmoldado. // Incorporar la grasa a una masa, verbigracia, en la masa de hojaldre de *croissant*.

**ENGRUMECERSE** Formarse grumos en un líquido o en una masa fluida.

**ENGUAYABARSE** Col. Padecer el guayabo o malestar producido por el exceso de bebidas alcohólicas.

**ENGULLIR** Comer de forma atropellada y sin apenas masticar la comida.

**ENHARINAR** Envolver en harina un alimento para freírlo, erogarlo o asarlo. En repostería, espolvorear con harina cualquier objeto o preparado: moldes, masas, mesas, etcétera.

**ENILISMO** Forma de alcoholismo debida al abuso del vino.

**ENJAMBRE** Cuba. Nombre de dos peces de distinta especie y de distinto tamaño. Uno, el mayor, rojo oscuro manchado de bermellón, y el otro, olivado claro con manchas

anaranjadas y tres negras en cada costado. Su carne es apetecida.

**ENJUNDIA** Manteca o grasa de un animal, especialmente la que tienen las aves alrededor de la overa, como la de la gallina, la pava, etcétera. // Unto y gordura de cualquier animal.

**ENJUTO, A** Bollitos u otros bocados ligeros que excitan las ganas de beber.

**ENLAGUNADO** Col. Que ha perdido temporalmente la memoria, debido al consumo excesivo de bebidas alcohólicas.

**ENLAMINARSE** Aficionarse a un manjar.

**ENLARDAR** Lardar o lardear. Untar con grasa o lardo lo que se está asando. Lardo es el gordo del tocino.

**ENLATADO, A** Acción y efecto de enlatar. Meter en latas ciertos productos para su venta, como carnes, sardinas, vegetales, etcétera.

**ENLUSTRADO** C. Rica. Rosca de harina dulce con un lustre rojo azucarado.

**ENMANTECAR** Col. Untar con grasa o manteca. // *Engrasar*.

**ENMASCARAR** Forrar frutas pequeñas —dátiles, cerezas, uvas— con

- mazapán, como variedad de *petit fours*.
- ENMELADO** Fruta de sartén, recubierta de miel.
- ENMELAR** Untar con miel. // Hacer miel las abejas.
- ENMELOTAR** Col. Untar algo con miel. // *Enmelar*.
- ENMOCHILADOS** Col. (Tol.). Especie de emparedado, preparado con dos tajadas de plátano maduro fritas y queso criollo, que rebozados en una mezcla de huevo, harina y sal, se fríen nuevamente.
- ENMOLDAR** Echar en moldes ciertas preparaciones. // Rellenar un molde con una preparación determinada para que tome la forma deseada durante la cocción, como genovesa, *cake*. // También se aplica a mezclas congeladas, como sorbetes, *parfaits* y helados.
- ENOFILIA** Afición al vino.
- ENÓFILO** Amante del vino.
- ENOFORIA** Fiesta egipcia en la cual cada uno de los participantes tenía la obligación de llevar un vaso de vino en la mano.
- ENÓFOROS** Eran los encargados, en Grecia, de cuidar y servir los vinos en las comidas públicas.
- ENOGRAFÍA** Parte de la enología que estudia la descripción de los vinos.
- ENOLOGÍA** Conjunto de conocimientos científicos relativos a la elaboración y conservación de los vinos.
- ENOLÓGICO** Que tiene relación con la enología o con los vinos.
- ENÓLOGO, A** Técnico especialista en la fabricación, la conservación y el análisis de vinos.
- ENOMANÍA** enol. Inclínación violenta hacia el vino.
- ENOMETRÍA** enol. Determinación del contenido alcohólico de los vinos.
- ENÓMETRO** enol. Instrumento para averiguar la riqueza alcohólica del vino.
- ENOTECA** enol. Lugares donde se exhiben vinos y elementos conexos.
- ENOTECNIA** enol. Arte de elaborar los vinos. // Asesoramiento para la organización de su comercio.
- ENRANCIAR** Poner o hacer rancio un alimento.
- ENREDO** Salv. Golosina típica preparada en una bola de yuca frita hecha hilos, la cual se enriquece con repollo curtido y salsa con chile picante.

**ENREJAR** Decorar una preparación, colocando tiras de pasta que se disponen formando rombos, o bien vertiendo mermelada con una manga pastelera.

**ENRIQUECER** Dícese en cocina cuando se le agregan extractos, concentrados, licores, etcétera, a las salsas, sopas, guisos, etcétera, para elevar su sabor.

**ENRIQUECIDO** Método industrial que se emplea para restituir a los alimentos algunas de las vitaminas y los minerales que perdieron en el curso de su procesamiento. Asimismo, se aplica a los cereales para el desayuno cuando se añaden vitaminas.

**ENSAIMADA** Esp. (Islas Baleares). Bollo formado por una tira de pasta hojaldrada dispuesta en espiral.

**ENSALADA** Hortaliza o varias hortalizas mezcladas, cortadas en trozos, y aderezada con sal, pimienta, aceite, vinagre u otras salsas. // De frutas, de carnes, de granos o mariscos, etcétera. // Mezcla de trozos de diversas frutas, generalmente con su propio jugo o en almíbar. // Cuba. Refresco preparado con agua de limón, hierbabuena y piña.

**ENSALADA CÉSAR** *Caesar salad.*

Creación de Caesar Cardini, que se llamó así porque fue servida por primera vez en el Caesar's Palace de Tijuana, México. Este señor era un inmigrante italiano, antiguo as de la aviación de su país, en la Primera Guerra Mundial. A los 22 años era el *maître* de Europa y el discípulo favorito del maestro Escoffier. Esta ensalada se hace con lechuga de tipo romano, o sea de hojas largas, con el corazón o cogollo de esta lechuga. Después de tratada en su limpieza, se sazona con una especie de mayonesa, preparada con un huevo cocinado durante un minuto, anchoas, zumo de limón, aceite, mostaza Dijon, sal y pimienta, y luego se espolvorea con queso parmesano rallado, fresco. Lleva cuadritos de pan, dorados en el horno, y luego con ajo. Respecto de esta célebre ensalada, Cardini observa: «Aquí sí que el orden de los factores altera el producto, la ensalada César debe de ser comida con los dedos y jamás con cuchillo y tenedor metálicos y hay que hacerla en la mesa y segundos antes de que vaya a ser consumida, porque una buena lechuga,

señores, una vez aliñada, tiene apenas cinco minutos de vida».

**ENSALADA WALDORF** Ensalada de manzana, cortada en dados con nueces picadas, mayonesa y apio, sobre hojas de lechuga. Plato creado por Oscar Tschirky, del Waldorf Astoria en Nueva York, a finales del siglo XIX, aunque las nueces de nogal fueron agregadas posteriormente.

**ENSALADERA** Fuente honda en que se sirve la ensalada.

**ENSALADILLA** Conjunto de dulces diferentes.

**ENSALADILLA RUSA** Plato frío preparado con papas cocidas, guisantes, aceitunas, atún u otros ingredientes, todo ello mezclado con mayonesa.

**ENSARTAR** Clavar en espetón, agujón de plata o metal, una pieza o trocitos de ave, pescados u hortalizas, para asarlos al horno o en parrillas.

**ENSERENAR** Ecuad. Dejar los alimentos al aire fresco de la noche, para que se conserven fríos.

**ENSIAMADA** Cuba. *Ensaïmada*, pan de gloria.

**ENSOPADO** Uru. Especie de guiso de verduras, fideos y carnes, con mu-

cho caldo.

**ENSOPAR** Hacer sopa con el pan, empapándolo en vino, leche, etcétera.

**ENTALLAR** Realizar unos cortes poco profundos sobre la superficie de los alimentos. Los bistés pueden entallarse antes de asarse a la parrilla o freírse para ablandarlos —cortando los tejidos conjuntivos finos—; algunos pescados se entallan antes de asarlos u hornearlos para que se cuezan rápida y uniformemente.

**ENTERA, O** Se dice de la leche cuando conserva toda su crema. // Indica cuando el arroz u otro vegetal, una vez cocidos, están algo más duros de lo normal.

**ENTERO** Col. (Boy. y Cund.). Cierta sopa poco espesa, hecha con carne, papa, yuca, plátano verde y arracacha. Se sirve aparte el caldo y los ingredientes como seco.

**ENTESADO, A** Repleto, ahíto de comida.

**ENTOMATADA** Méx. Tortilla de maíz rellena de diversos ingredientes y bañada con salsa de tomate.

**ENTOMATADO** Méx. Guiso con salsa de tomate.

**ENTOMOFAGIA** Afición por comer insectos, como orugas, saltamontes o grillos, gusanos, cucarachas, hormigas culonas, etcétera. Es una práctica milenaria, común en Asia, Australia, África y algunos países de América, ya por placer o por considerarlos, en muchos casos, convenientes para la salud.

**ENTONARSE** Chile. Beber en forma moderada. Achisparse.

**ENTRADA** Cada uno de los manjares que se sirven después de la sopa y antes del plato principal. Aunque hoy en día es el primer plato.

**ENTRAÑA** Arg. Corte de carne vacuna sin hueso, que comprende el músculo diafragma de la vaca. Presenta la particularidad tener a ambos lados una capa fibrosa y se utiliza, por ser tierna y sabrosa, para hacer a la parrilla o al horno.

**ENTRECÔTE; ENTRECOT** Fr. Trozo de carne asada de entre costilla y costilla de la res. // Col. *Chatas*.

**ENTREMÉS** Cada uno de los alimentos que se ponen en las mesas para picar de ellos mientras se sirven los platos, y que moderadamente se suelen tomar antes de la comida, como encurtidos, aceitunas, rodajas

de embutido, jamón, etcétera. También suelen ofrecerse en un mostrador con diferentes ensaladas, junto con sardinas en aceite, pan de barra, etcétera.

**ENTREVERADO** Col. (Meta). Trozos de hígado, de pajarilla, de bofe, de chunchullo, de riñones y de corazón de la res, que se ensartan en chuzos de madera, asados al fuego. (Llanos O.). *Entrevera'ò*. // Venez. Asado de cordero o de cabrito aderezado con sal y vinagre. // Mezcla de carnes que se come cuando se asa una ternera al estilo llanero.

**ENVERADO, A** Dícese de la fruta que empieza a madurar.

**ENVERAR** Empezar a tomar color de madura una fruta.

**ENVERO** Color dorado o rojizo de la fruta cuando empieza a madurar. // Uva que presenta ese color.

**ENVOLVER** Introducir suavemente claras de huevos o crema batida, con el fin de obtener una preparación esponjosa. // past. Se denomina así también a la colocación de grasa sobre la masa para el hojaldre, envolviéndola con ella, para proceder a la reincorporación de la grasa mediante el laminado y plegado.

**ENVUELTO** Col. Masa casi siempre de maíz, cilíndrica, que se cuece al vapor, se hierve o se asa en el horno envuelta en hojas del propio maíz, de plátano, bijao o de otras plantas. // Hay variedad de envueltos, según la masa y sus aderezos, de maíz tierno o seco, de plátano, de yuca, cuando toman el nombre de bollo, o de mote, bollo de mote. // Ecuad. Especie de pastelillo asado, de yuca rallada y envuelto en hoja de plátano; se prepara con el condumio de carne picada y otros condimentos o con queso cuando se desea servirlos con miel. // Méx. Tortilla de maíz aderezada, por lo común, con jitomate; se le pone encima algún otro guiso, como huevos revueltos, y se arrolla. El conjunto de los envueltos vuelve a aderezarse con jitomate, chiles verdes, queso, cebolla, longaniza, etcétera.

**ENYANTAR** Arg. Comer una persona.

**ENYUCADO** Col. (C. Atlá.). Delicada torta de la cocina cartagenera, a base de yuca rallada, queso, leche de coco, anís y azúcar, cocida al horno, que sirve como acompañamiento de otros manjares. No es un pos-

tre. // C. Rica. Masa de yuca frita en forma ovalada, con un poco de carne o de queso en el centro. En la C. Atlá. de Colombia, dicese *carimañola*.

**ENZIMA** En el orden biológico, sustancia proteínica que producen las células vivas y que actúa como catalizador en los procesos de metabolismo. Es específica para cada reacción o grupo de reacciones.

**ÉPAULE** Fr. Paletilla o espalda de un animal deshuesada y arrollada. // Codillo de cordero.

**EPAZOTE** Méx. Hierba de olor muy particular, ligeramente picante, ingrediente de muchos guisos y tamales.

**EPERLANO** Pez teleósteo, pariente del salmón, de unos 20 cm de largo, dorso verdoso y vientre blancuzco. Es propio de los mares del norte de Europa y frecuenta las desembocaduras de los ríos.

**EPIGRAMA** Plato compuesto por trozos de pecho de cordero que pueden ser cocidos o braseados, empapados, hechos a la parrilla.

**EPULÓN** La persona que come con gula o se regala mucho.

**EQUILIBRADO** enol. Dosificación

exacta de los distintos perfumes que constituyen el buqué.

**ERA** En Bolivia, tinaja o cántara en que se fermenta la chicha.

**ERAJE** Miel virgen.

**ERIZO** Llamado también «castaña de mar», es un marisco de cuerpo esférico, rígido y cubierto de espinas, que vive bajo el agua entre las rocas cerca de la playa. De este marisco existen dos tipos. Del erizo sólo se aprovechan sus órganos reproductores, conocidos como lenguas o huevas. Las mejores variedades comestibles de erizo son las de cuerpo regular o esférico, de color negro azulado o verde oscuro. Sus lenguas se comen al natural o cocidas. Es de delicado sabor, aunque al natural son algo yodadas.

**ERNEST HEMINGWAY ESPECIAL** Coctel cubano, inspirado en el célebre escritor estadounidense que residió en la isla durante muchos años, en el que se ligan jugo de toronja o pamplemusa, marrasquino y ron blanco, batidos con hielo picado.

**ESCA** Antig. Comida.

**ESCABECHE** Guiso de carne con vinagre y otros ingredientes. // Salsa preparada con aceite, vinagre, sal,

laurel y otros ingredientes, con la que se conserva el pescado y otros alimentos. // Cualquier alimento conservado en escabeche. // Venez. Plato frío preparado con carite cocido, puesto en salsa de ajo, zanahoria, alcaparras, pimentón, ají, aceitunas, vinagre y aceite.

**ESCABECHEAR** Poner una vianda en *escabeche* para que se conserve y tome su sabor característico; se diferencia de otras marinadas por el hecho de que los elementos de esta son cocidos. // Venez. En la península de Paria, cortar en filete la carne o el pescado.

**ESCABECHERA** En Chile, vasija de cualquier material y forma, en que se sirven los encurtidos.

**ESCALADO** Dícese de los animales de matadero, abiertos en canal para salar o curar su carne.

**ESCALDAR** Introducir o someter una cosa al agua hirviendo para endurecer su capa externa o para facilitar su pelado, como en el caso de los tomates, las almendras, etcétera.

**ESCALFAR** Cocer suavemente un producto en un líquido que esté a punto de hervir, para que conserve su forma, por ejemplo: escalfar

- frutas en un jarabe; escalfar huevos en el agua con vinagre. // Modo de cocción de ciertas mezclas muy delicadas que no soportan la ebullición: crema de limón, de huevo, etcétera. // Freír ligeramente en aceite caliente algún vegetal para retirarle la piel.
- ESCALIBADA** Especialidad catalana, que consiste en una ensalada compuesta de pimientos, berenjenas y otras hortalizas asadas.
- ESCALONIA** Bulbo parecido a una cebolla pequeña, intenso de sabor y muy utilizado en salsas, patés, ensaladas verdes, guisos y adobos. // En francés *échalote*. // *Chalote*. // *Ascalonia*. // *Escalona*.
- ESCALOPAR** Cortar las carnes, pescados o legumbres en láminas delgadas, en forma sesgada para lograr una mayor superficie.
- ESCALOPES** Filetes de ternera cortados al sesgo, aplastados, como de 1 cm de espesor, sacados del lomo o solomillo, de la riñonada o de la tapa. Pueden hacerse a la plancha, fritos, rebozados, empanados y a la parrilla.
- ESCAMOCHA, O** Méx. Sobras de la comida. Las de las bebidas son *bachichas*. // Guisazo o comida muy correntona, hecha a manera de sopa con ingredientes de baja calidad.
- ESCAMOCHAR** Quitar las hojas no comestibles a los palmitos, lechugas, alcachofas, etcétera.
- ESCAMOLES** Méx. Huevos de hormiga. Manjar del estado de Hidalgo.
- ESCANCIA** Acción y resultado de escanciar.
- ESCANCIADOR** Que escancia o sirve la bebida, en especial el vino y los licores.
- ESCANCIAR** enol. Echar vino u otra bebida en los vasos, en especial, sirviendo las mesas de un convite. // Tomar vino.
- ESCANDA** Especie de trigo propio de países fríos, muy blanco y del que se hace pan.
- ESCANDALLO** Aplicado a la cocina, régimen de tasas, conocimiento con exactitud del corte de todas las materias primas que entran en las recetas, incluyendo el peso bruto, el peso neto, el tanto por ciento de merma, así como el costo total para establecer su verdadero precio y el margen de utilidad.
- ESCAPARATE** puro. Sala especialmente acondicionada en las fábricas de tabaco, donde se guardan los ci-



garros ya elaborados, para que pierdan la humedad que han absorbido durante el torcido.

**ESCARCHADO, A** Se aplica a la fruta con una capa de azúcar cristalizado en el exterior. // Dícese del aguardiente en que se hace cristalizar el azúcar sobre un ramo de anís.

**ESCARCHAR** Preparar una bebida alcohólica haciendo que el azúcar cristalice en una rama de anís introducida en una botella. // Humedecer el borde del vaso, generalmente con zumo de limón, introduciéndolo después, hasta ½ cm, en azúcar. // Preparar confituras de modo que el azúcar cristalice en lo exterior. // past. Es la formación de escarcha por condensación, como elemento decorativo, para lo que se depositan las piezas en el congelador, dando aspecto de estar espolvoreadas con azúcar glas. También se denominan así las naranjas y los limones rellenos con sorbetes del sabor correspondiente.

**ESCARO** Género de pez del orden de los Acantopterigios. Abunda en el Mediterráneo y su carne era muy apreciada por los antiguos.

**ESCAROLA** Planta de la misma fa-

milia de la lechuga, de hojas rizadas y de sabor ligeramente amargo. Se utiliza casi siempre en ensaladas.

**ESCILA** *Cebolla albarrana*. Planta liliácea, cuyo bulbo, semejante al de la cebolla común, tiene los cascos interiores más gruesos, acres y amargos. // *Esquila*.

**ESCOFFIER, AUGUSTE** Cocinero francés (1846-1935) con una sólida formación académica. Tuvo gran prestigio por su concepto de profesionalismo. Su larga carrera, que duró más de sesentatrés años, transcurrió en Inglaterra en su mayor parte. En aquella capital dirigió la cocina de los más reputados hoteles. Wilhelm II de Alemania le concedió el título de «emperador de los cocineros», y fue distinguido con la Legión de Honor. Fue un renovador de los métodos de trabajo culinarios, puso en entredicho algunas recetas tradicionales, sobre todo de salsas, y creó numerosos platos propios, algunos en homenaje a famosos personajes.

**ESCOGIDA** puro. Proceso de clasificación de las hojas de los cigarros; es la fase de selección de las hojas de tabaco una vez concluida la cu-

ración, en función de los colores, las texturas y los tipos de hojas. Hay también escogida después de elaborado el cigarro, en función del color de la capa. Escogida se denomina también a la sala en la que se lleva a cabo esta operación —sala de escogido—.

**ESCORPINA** Pez acantopterigio, de unos 2 dm de largo, cuya carne es poco apreciada, pero sirve para dar sustancia a ciertas preparaciones caldosas, como la *bouillabaisse*.

**ESCORZONERA** Planta herbácea cuya raíz, gruesa y carnosa, se emplea como alimento.

**ESCOVICH** En Jamaica, método usado para escabechar pescado, frutos del mar y aves de corral. Marinando antes de cocinarlos con especias, aceite y vinagre.

**ESCRIBANO** Perú. Salsa arequipeña a base de queso, cebollas y habas.

**ESCUALO** Cualquiera de los peces de aletas cartilagosas, escamas en forma de tubérculos muy duros y boca grande en la parte inferior de la cabeza, como son el tiburón, la mielga, etcétera.

**ESCUDELLA** Plato típico y básico de Cataluña, equivalente a los cocidos

y ollas podridas de otras regiones de España.

**ESCUDELLA** Vasija ancha y de forma de media esfera, que se usa comúnmente para servir la sopa y el caldo. // Antig. Se usaba como sinónimo de sopa o potaje, dando al contenido el nombre del continente. // Cuba. Taza semiesférica para té o café.

**ESCUDELLAR** Echar en escudilla los alimentos. // Echar el líquido alimenticio hirviendo sobre el pan para hacer la sopa.

**ESCUPIÑA** En los mares de España, cierto marisco lamelibranquio bivalvo, muy apreciado por la delicadeza de su carne. // *Almeja*, en Canarias.

**ESCURRIDO** enol. Operación en la que se dejan fluir, antes del prensado, los jugos contenidos en la vendimia estrujada o en los orujos.

**ESCURRIDURA** Col. (Córd.). Agua o suero dulce que suelta la leche cortada o el queso al ser prensado.

**ESCURRIR** Poner una sustancia en un escurridor, en un pasapuré, en un chino, en un tamiz, en una rejilla, para quitarle el exceso de líquido, como agua, jarabe, etcétera.

**ESENCIA** Mezcla de productos sintéticos con sabor de frutas y vegetales, que sirve casi siempre para bizcochería y dulcería. Contiene aldehídos, cetonas, éteres, alcohol y colorantes certificados. // Esencia de vainilla, de banano, coco, etcétera. // Aplícase también a los fondos de cocina muy reducidos que conservan una concentración de sabores. Las mejores esencias de cocina se consiguen, tratando vegetales sápidos, tales como el apio y los champiñones.

**ESKORDALIA** Especie de puré cremoso, preparado con papas hervidas, ajo machacado, jugo de limón, leche y aceite de oliva.

**ESPAGUETI** Ita. *Spaghetti*. Pasta alimenticia de harina de trigo, de forma cilíndrica y más gruesa que los fideos.

**ESPALDILLA** Cuarto delantero de algunas reses como el cerdo, el cordero, etcétera.

**ESPALMAR** Golpear una loncha de carne con la espalmadera para adelgazarla y extenderla.

**ESPAÑA EN LLAMAS** Cuba. Bebida preparada con sidra y coñac.

**ESPAÑOLA, A LA** Preparación he-

cha a base de cebollas, ajos, guindillas, pimientos, tomates, hierbas aromáticas, etcétera, frita en aceite de oliva virgen.

**ESPARRAGADO** Guiso de espárragos.

**ESPÁRRAGO** Planta de la familia de las Liliáceas, con tallo herbáceo, muy ramoso, hojas aciculares y en alcecillos, flores de color blanco verdoso, fruto en bayas rojas del tamaño de un guisante, y raíz en cepa rastrera, que en primavera produce abundantes yemas de tallo recto y blanco, y cabezuelas comestibles de color verde morado. // Yema comestible que produce la raíz de la esparraguera.

**ESPÁTULA** Paleta, casi siempre pequeña o mediana, de metal flexible, material plástico o caucho, que se usa para mezclar ingredientes, retirar residuos de las preparaciones y alisar los merengones y otros productos. Cuando son de metales, se usan también en otros menesteres de la cocina, como darle vuelta a los filetes de pescado, *steaks*, etcétera.

**ESPECERÍA; ESPECIERÍA** Tienda en que se venden especias.

**ESPECIA** Producto de origen vege-

tal deshidratado y procesado, para realzar, enriquecer el gusto de los alimentos y hacerlos más apetitosos. Pueden ser hojas, como laurel, mejorana o tomillo; flores, como azafrán o clavo; frutos, pimienta, pimentón, nuez moscada, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas mostaza, etcétera. // Postres que se servían antiguamente acompañados de vino.

**ESPECIAS CAJÚN** Mezcla de condimentos, hierbas y especias, básicas de la cocina cajún y criolla, en la que participan ajo en polvo, cebolla en polvo, pimientas negras y blancas machacadas, pimienta de Cayena, tomillo y orégano secos. A veces se reemplazan el ajo y la cebolla en polvo por sal de ajo y sal de cebolla.

**ESPECIALES** puro. En los círculos de fumadores, una medida o tipo de cigarros. Se corresponde con la vitola de galera Gran Corona, cuyo nombre de salida solía ir acompañado por la palabra «Especiales». Son los cigarros más grandes que se elaboran. Sus medidas son 235 x 18,65 mm, cepo 47.

**ESPECIAR** Sazonar con especias.

**ESPEJUELO** Col. Confitura muy tra-

bajada de frutas con consistencia compacta, como la guayaba o mango biche, y brillante por el azufre que lleva.

**ESPELÓN** Méx. En Yucatán, frijol negro, pequeño y tierno.

**ESPERIDIO** Fruto carnoso de corteza gruesa, dividido en varias celdas, como la naranja o el limón.

**ESPESADO** Perú. Potaje hecho de choclo molido en sustancia de carne o pescado.

**ESPESANTE** Sustancia que se utiliza para dar viscosidad y espesor al añadirle a una preparación líquida: la harina es un espesante de las salsas.

**ESPESAR** Condensar lo líquido. // Hacer más tupida o compacta una preparación, con yemas de huevos, crema, fécula, etcétera. // Añadir gelatina previamente ablandada en agua fría, secada y fundida al baño de María a un preparado para dar consistencia.

**ESPESO, A** Se aplica al líquido que tiene mucha densidad o condensación.

**ESPETAR** Atravesar con el espetón, carnes, aves, etcétera, para asarlos.

**ESPETERA** Tabla con ganchos donde se cuelgan las carnes y los uten-

silios de cocina. // Conjunto de los utensilios de cocina, especialmente los de metal, que se cuelgan en esta tabla.

**ESPETO** Conjunto de sardinas que se atraviesan con una caña para asarlas.

**ESPETÓN** Hierro largo y delgado que sirve para llevar al asador aves o carnes. // Varilla de madera de caña, etcétera, que se usa para ensartar pescados y ponerlos a asar.

**ESPICHE** Asador, espetón.

**ESPINACA** Planta herbácea de hojas radicales en roseta, que se cultiva en climas frescos para el consumo, cuyas hojas se utilizan en potajes, rellenos, ensaladas, etcétera.

**ESPINGO** Col. (Nar.). Especie de canela ordinaria.

**ESPIRALES** Ita. Pasta en forma de espiral, de diferentes tamaños y colores, rojo, verde, y amarillo.

**ESPÍRITU** enol. Vapor sutil que exhala un licor o vino.

**ESPIRITUOSO** enol. Rico en alcohol.

**ESPIRULINA** Méx. Cierta alga comestible de agua dulce y de color azul-verdoso, muy rica en nutrientes.

**ESPISILLAR** Col. (Cas.). Desmenuzar.

**ESPOLVOREAR** Rociar por encima con especias, sal, harina, azúcar o

cualquier otro elemento granulado o en polvo. // past. Enharinar ligeramente la superficie de trabajo —como mármol, mesa...—, masa, un pastón o lámina de masa, para evitar que se peguen. // Enharinar ligeramente un molde o una placa que previamente se untaron con mantequilla; se forma así una película que evita que las masas se peguen a las paredes. // Cubrir la superficie de una preparación, con el fin de realizar un revestimiento protector o decorativo con ayuda de una espolvoreadora, con azúcar glas, grano, cacao, etcétera, o de una superficie de trabajo para evitar que se pegue. // Polvorear.

**ESPONJADO** Azucarillo, masa esponjosa que se hace con almíbar, clara de huevo y zumo de limón. // C. Rica. Dícese del grano de café afectado por la mucha agua.

**ESPRESSO** Técnica italiana para preparar bajo la máquina de vapor, un café fuerte y espumoso.

**ESPULGAR** Col. Referido al arroz: remover los granos con la mano para separar los inservibles de los buenos.

**ESPUMA** Conjunto de burbujas que

- se forman en la superficie de los líquidos y se adhieren entre sí, con más o menos consistencia. // Tratándose de líquidos, en los que se cuecen sustancias alimenticias cuando están en ebullición, parte del jugo y de las impurezas de aquellas que sobrenadan y que es preciso retirarles.
- ESPUMA** Inventiva del genial Ferran Adrià, consistente en elaborar purés, cremas de verduras y zumos, mediante el uso de un sifón de carga para hacerlos más livianos, sin nada de grasa y con una fuerte concentración de sabores.
- ESPUMADERA** Paleta, por lo general redonda, de metal o plástico, llena de agujeros con que se retira la espuma de los líquidos o los fritos de la sartén.
- ESPUMAR** Quitar o escurrir con una espumadera —cucharón con agujeros— o cuchara, la espuma, grasa y otras impurezas de la superficie de los líquidos durante su cocción.
- ESPUMILLA** Amér. Cent. Merengue dulce, blando, hecho con claras de huevo y azúcar y puesto al horno. // Ecuad. Postre hecho con claras de huevo batido con azúcar, limón y alguna esencia. Se sirve con grasas espolvoreadas. Actualmente hay una profusión de venta callejera de la espumilla a la que se le añade gelatina para darle consistencia y se la colorea.
- ESPUMOSO** enol. Vino blanco, con alto contenido de gas carbónico procedente de la fermentación, elaborado con el tradicional método *champenoise*, fuera de Champagne, Francia.
- ESQUILA** Camarón. // *Cebolla albarrana*.
- ESQUIMOL** Méx. Especie de guisado hecho con espinazo de puerco, chiles anchos molidos, maíz tostado y molido, ajitomate, comino y sal.
- ESQUITE** C. Rica, Hond. y Méx. Grano de maíz reventado por la acción del fuego, al tostarlo en el comal. Mezclados los esquites con miel, se forman unas bolas que se venden en México con el nombre de palomitas.
- ESSIC FLEISH** Alem. Guiso de carne preparado con vinagre o jugo de limón, de sabor agridulce, muy popular en Europa Central.
- ESTABILIZANTE** Sustancia que, añadida a ciertos preparados, sirve para evitar su degradación.
- ESTAMEÑA** Tela delgada para colar

sopas, consomés, salsas, etcétera. // En francés, *étamine*.

**ESTAMPAR** Presionar ligeramente sobre una lámina de masa depositada sobre un molde, con ayuda de un pedazo de masa a modo de estampador, para marcar bien la forma de aquel en la masa. Por ejemplo: tartaleta de almendras.

**ESTANCIA** Col. Hacienda donde se cultiva caña de azúcar y se elabora la panela.

**ESTANCO** Tienda donde se expenden los licores que son monopolio del Estado. // Dícese también «estanquillo».

**ESTAR EN LECHE** C. Rica. Estar suave el grano de arroz antes de sazornarlo.

**ESTERILIZACIÓN** Tratamiento térmico que tiene por objeto asegurar una larga estabilidad a un producto alimentario, debido a que destruye los microorganismos y las esporas que contenga.

**ESTERILIZADO** Que ha sido sometido a esterilización.

**ESTERILIZAR** Acción de destruir, de liberar por completo a una sustancia o a un utensilio de los microbios que contiene, cuya acción

puede perjudicar la buena conservación de un producto, mediante procedimientos físicos o químicos.

**ESTILLO** Col. (Boy. y Cund.). Sancocho en que el plátano y la yuca van en trozos grandes, que se toma en el almuerzo o en la comida.

**ESTIRADO** Col. (Ant.). Dulce que conserva cierta elasticidad.

**ESTIRAR** Presionar una masa con el rodillo o la laminadora para adelgazarla. // Conseguir mayor rendimiento del establecido en un género al racionarlo. // past. Trabajar el caramelo estirándolo con las dos manos y plegándolo sobre sí mismo. La operación se continúa hasta que esté perfectamente satinado.

**ESTOCAFÍS** Bacalao aplanado y ahumado. // *Pejepalo*.

**ESTOFADO** Guiso que consiste en condimentar un manjar, con aceite, ajo, cebolla y otras especias, y ponerlo a cocer en crudo, en una vasija bien tapada.

**ESTOFAR** Cocer los productos en un recipiente tapado, a fuego lento y con una pequeña cantidad de líquido o grasa con hortalizas y especias.

**ESTOMAGUILLO** Chile. Carne muscular que tiene la res vacuna encima

del pecho. En otros sitios del país, «tapa barriga».

**ESTOPIAS** Venez. En los Andes, conjunto de tres piedras sobre las que se apoya el caldero en un fogón. // «Tres topias».

**ESTORNINO** Pez teleósteo marino, de carne oscura y algo grasa, que habita en los mares del Atlántico, el Pacífico y el Mediterráneo. Su carne es apreciada asada, en horno o ahumada. Se le conoce también como *caballa*.

**ESTOVAR** Freír un alimento a fuego lento para guisarlo después. // *Rehogar*.

**ESTRAGÓN** Planta originaria de Asia y de Europa Oriental; presenta un aspecto cespitoso, con las ramificaciones erguidas. La mayor parte se destina a la destilación; el extracto obtenido se usa en pequeñas cantidades para aromatizar salsas, conservas, conservas en vinagre y aceites aromatizantes. Las partes frescas tienen un uso parecido y se utilizan en los sofritos, caldos, condimentación de asados y pescados, mayonesa, mostaza, etcétera. Su aroma y gusto son delicados.

**ESTRELLADERA** Utensilio culina-

rio de hierro, a modo de cuchara, pero con la pala plana y agujereada, como la espumadera, que se emplea para coger de la sartén los huevos estrellados y para otros usos análogos.

**ESTRELLADERO** Recipiente de cocina en forma de sartén llana con varias divisiones, usada por los reposteros para hacer los huevos dobles quemados.

**ESTRELLAR** En cocina, dicho de los huevos, freírlos.

**ESTROPAJOSO** Aplícase a los alimentos fibrosos y que no se pueden mascar fácilmente.

**ESTRUJADO** enol. Operación que consiste en aplastar ligeramente la uva para que salga la pulpa, pero de tal modo que ni las pepitas ni el escobajo sean magullados. El estrujado se realiza antes del encubado y permite el mejor reparto de los fermentos en toda la masa del mosto, facilitando la disolución de la materia colorante.

**ESTUFA** Col. Equipo para cocinar, provisto de varias hornillas que, según el tipo, puede funcionar con electricidad, gas o carbón.

**ESTUFADOR** Olla o vasija de cocina



- en que se estofa la carne.
- ESTUFAR** Colocar una masa o preparado de levadura en un lugar atemperado para facilitar su desarrollo.
- ESTURAR** Quemar ligeramente los alimentos por falta de líquido. // Asurar, socarrar.
- ESTURIÓN** Pez marino acipensérido. De tamaño muy largo, de color gris, con pintas negras por el lomo. Remonta los ríos para desovar. La carne es comestible; con sus huevas se prepara el caviar, y de la vejiga natatoria seca se obtiene la gelatina, llamada «cola de pescado».
- ETIQUETA** Col. Pequeño resto de comida que el comensal invitado deja en el plato en señal de urbanidad o buenos modales.
- ÉTOUFFADE** Fr. *Estofado*. Es un plato preparado en la cocción que se llama *étouffer*.
- ÉTOUFFER** Fr. Estofar una cocción en un recipiente bien tapado y con una cantidad mínima de líquido. Los alimentos cocidos de esta manera, en su propio jugo, guardan su sabor y el máximo de su valor nutritivo.
- ÉTUVER** Fr. Método de cocción a fuego suave para estofar los alimentos.
- EUTROFIA** Buen estado de nutrición.
- EVISCERAR** Extraer las vísceras o entrañas de un animal.
- EXFOLIAR** Dividir una cosa en láminas o escamas.
- EXPRIMIDOR** Utensilio o aparato electrodoméstico para exprimir frutas y obtener el jugo.
- EXPRIMIR** Prensar un alimento para extraerle el jugo, o extraer el jugo a una fruta.
- EXPURGAR** Limpiar o purificar una cosa de lo nocivo e inútil.
- EXTRACTO** Producto sólido o espeso obtenido por evaporación de un zumo o de una disolución de sustancias vegetales o animales.
- EXTRACTO enol.** Es el residuo que queda después de la destilación alcohólica de un vino, con el objeto de determinar su grado de alcohol. El extracto seco es el conjunto de las sustancias no volátiles del vino que contribuyen a darle su color, su aroma y su sabor.
- EXTRAER EL LÍQUIDO DE VEGETACIÓN** Salar hortalizas, por ejemplo, berenjenas y pepinos, para extraer sus jugos amargos.
- EXTRAORDINARIO** Plato o manjar que se añade a la comida diaria.

## ESCOVITCH

6 personas

*2 libras de filete de pargo rojo —corvina, róballo—  
4 cebollas medianas, peladas y rebanadas finamente  
2 zanahorias, peladas y cortadas en redondeles súper delgados  
2 pimentones verdes medianos, sin pepas, sin carnosidades y cortados  
en tiras de 3 cm de largo por ½ cm de ancho  
2 hojas de laurel medianas, molidas  
½ cucharadita de ají en polvo —o molido—  
½ cucharadita de sal pimienta negra recién molida  
½ taza de vinagre de vino blanco  
6 cucharadas de aceite de oliva  
2 tazas de agua fría*

En una olla de acero, combine la cebolla, la zanahoria, el pimentón, el laurel, el ají, la sal y un poco de pimienta. Vierta el vinagre, 2 cucharadas de aceite y el agua; déjela hervir a fuego alto, reduzca el fuego a bajo, tape herméticamente y cocine a fuego lento por 30 minutos.

Mientras tanto, vierta las 4 cucharadas de aceite restante en una sartén y caliente a fuego moderado hasta que un halo se forme arriba. Añada varios filetes al tiempo y cocínelos hasta dorarlos. Sáquelos y póngalos en una bandeja panda. Vierta la mezcla de vinagre caliente sobre el pescado. Arregle los vegetales atractivamente sobre esta. Sirva inmediatamente o deje enfriar a temperatura ambiente, tapado, y refrigere hasta que esté bien frío.

# ▪ F

## ▪ EL MERCADO

La lumbre del sol hermosa  
deja el imperio del cielo  
a la sombra temerosa,  
la noche amorosa tiende su estrellado velo.

Muestra apenas su camino  
nueva luna en la esfera:  
el lucero vespertino,  
sobre la alta cordillera,  
lanza su rayo divino.

Dibujan las llamas puras  
de encendidas luminarias,  
entre las sombras oscuras,  
en bien marcadas figuras  
del pueblo las calles varias;

las que desde el monte vistas  
por sorprendido viajero,

forman a sus ojos listas  
de trémulo reverbero  
y de fantásticas vistas.

Mientras el templo sagrado,  
lleno de piadosa gente,  
brilla de luz inundado,  
con las antorchas fulgente,  
con incienso perfumado;

mientras que el acorde coro  
hace que su voz concuerde  
con el órgano sonoro,  
y ora su acento se pierde,  
ora domina, canoro.

La multitud se derrama  
y a opuestos puntos camina,  
donde el placer la reclama,  
o la novedad la llama  
en cada calle y esquina.

En puestos y aparadores,  
y de la plaza en las fuentes,  
brillan vasos de colores  
y botellas transparentes  
con embriagantes licores.

Junto al barnizado tarro  
que guarda dulce conserva,  
brilla un búcaro bizarro:

agua helada, que reserva  
el grato olor de su barro.

Vense en formas desiguales,  
de azúcar cándida y leve,  
los esponjosos panales,  
y en porcelanas, cristales,  
los blancos grumos de nieve.

Acá en hileras tendidas  
están en limpias esteras  
naranjas de oro encendidas,  
limas cual cera, y teñidas  
de vivo carmín las peras.

Allá como la esmeralda  
los limones aparecen,  
las manzanas como gualda,  
la fresas que tiernas crecen  
del monte en la húmeda falda.

También la encarnada guinda,  
la nuez de dura cubierta,  
la fruta del moral linda;  
y la granada que, abierta,  
todos sus tesoros brinda.

En fin, a los ojos lucen  
cuantos de aquellos confines  
los huertos frutos producen,

LÁCYDES MORENO BLANCO

y las flores, que relucen  
en sus cerrados jardines,

donde rosas y azahares  
de aromas forman corrientes,  
y disipan los pesares  
las aves con sus cantares,  
con su murmullo las fuentes.

JOSÉ JOAQUÍN PESADO  
Mexicano

**FABADA** Esp. Especialidad típica de Asturias, consistente en un potaje con judías blancas asturianas llamadas *fabes*, costillas de cerdo salado, jamón ahumado, tocino ahumado, longaniza, chorizos, morcilla, cebolla, etcétera. Este plato puede variar en los ingredientes que participan, pero con las carnes de cerdo curadas como constante.

**FABES** Esp. Clase de judía o fríjol blanco de Asturias, con el cual se prepara la llamada «fabada asturiana».

**FACTURA** Arg. y Uru. Se emplea para referirse genéricamente a productos de panadería, preparados con azúcar, harina, huevo y manteca o grasa, que tienen forma de bollitos o bastoncitos, que pueden llevar dulce de leche o crema pastelera. // Uru. Productos de chacinería, especialmente los embutidos que se comen como acompañamiento del asado: chorizos, morcillas, etcétera.

**FAENAR** Matar reses y descuartizarlas o prepararlas para el consumo.

**FAGARA** Baya seca de una variedad china, un pequeño fresno espinoso, también llamada «pimienta de Sichuán». Estas bayas tienen un aroma especiado de madera con un sa-

bor picante. La fagara es esencial en el polvo chino de cinco especias, junto con anís estrellado, clavo, hinojo y casia.

**FAGIA** Componente de palabra procedente del griego *phagos*, que significa comer, devorar.

**FAGOCITAR** Arg. y Uru. Comer algo en gran cantidad o con voracidad.

**FAINÁ** Arg. y Uru. Tipo de torta de forma redonda o cuadrangular y de aprox. 1 cm de espesor, hecha de harina de garbanzos, que se hornea con aceite.

**FAISÁN** Ave del orden de las Gallináceas del tamaño de un gallo, del que se distingue por llevar en vez de cresta carnosa un penacho de plumas. Se conocen varias especies y se halla diseminado por Europa y Asia. Su carne es sumamente exquisita por lo delicada y perfumada.

**FAISANA** Hembra del faisán.

**FAISANDAGE** Fr. Husmo. Olor de la carne que empieza a pasarse.

**FAISANDÉ** Fr. Manido. Dentro de los gustos particulares, cuando se trata de aves de caza, como condición favorable para prepararlos, puestas al sereno, para que adquieran un ligero sabor de manidos.

- FAJARDO** Pastel de hojaldre relleno de carne picada.
- FALAFEL** Tortitas fritas, vegetales muy especiadas de la cocina árabe, elaboradas con habas o garbanzos, aderezadas con ajo, cebolla, perejil triturado, cilantro finamente picado, comino, sal y pimentón. Es muy popular en las ciudades del Próximo Oriente, pues lo consumen a cualquier hora del día para desayunar o almorzar, merendar o picar. Inclusive lo toman como entremés o plato de acompañamiento.
- FALDA** Corte de carne fibrosa que cuelga de las agujas, sin asirse a hueso ni costilla. Se utiliza en pucheros y sancochos; desmechada, especialmente en el plato cubano *ropa vieja*.
- FALERNUM** Car. En la isla de Barbados, licor muy popular, a base de lima, azúcar granulado, ron y agua, y perfumado con esencia de almendra.
- FALIGOTE** Pez parecido al besugo.
- FALSIO** Relleno hecho con carne, pan, especias y ajos.
- FAMA** Col. En ciertas partes del país, establecimiento donde expenden al por menor las carnes.
- FAMÉLICO, A** Hambriento.
- FANECA** Pez teleósteo comestible de color rojizo, cuerpo alto con tres aletas dorsales y mandíbula superior prominente y mancha negra al inicio de las aletas posteriores.
- FANESCA** Ecuad. Tradicional plato de Semana Santa, de suyo sustancioso, a base de pescado blanco, seco, habas, choclo, frijol tierno, maní, crema de leche, queso blanco en tiritas, chochos, etcétera.
- FARALLO** Migaja de pan.
- FARAMALLA** Esp. En Galicia, salsa o pringue compuesta de aceite, cebolla, perejil, azafrán y sal, que se echa en las empanadas.
- FARCI** Fr. Relleno, farsa. // Especialidad de la reg. francesa Périgord, consistente en envueltos de hojas de col rellenas con picadillo, dispuestos en el interior de una gallina de puchero, y cocido con caldo de hortalizas o de carne.
- FARCIR** Fr. En cocina, rellenar con carne, aves, huevos, legumbres, etcétera.
- FARDAL** Aplícase a una especie de pastel relleno de carne picada, ordinariamente de hígado, con su correspondiente adobo y condimento.
- FARDELEJO** Hojaldres, doblados y fritos, que llevan un relleno de hari-



na de almendrada o de mermelada.

**FARDELILLO** Picado de algunos productos, envueltos en hojas de verdura o en una loncha de carne, para cocinarlo.

**FARFALLE** Pasta italiana en forma de corbatín.

**FÁRFARA** Telilla que reviste el interior de la cáscara de los huevos de ave.

**FARFOLLA** Vaina o envoltura de las panojas del maíz, mijo y panizo.

**FARIFARI** Venez. Término usado en la reg. de Barlovento para designar la comida.

**FARINÁCEO, A** Que tiene alguna propiedad o es derivado de la harina.

**FARINATO** Embutido castellano, a base de miga de pan, manteca de cerdo, harina, pimentón, cebolla y sal. A veces es enriquecido con calabaza, granos de anís y aguardiente. Se presenta en forma de herradura, aplastado en forma elíptica. Preséntase frito o crudo, como aperitivo o tapa.

**FARINE** Fr. Harina.

**FARINER** Fr. Pasar carne, legumbres, pescados, antes de empanizarlos, ligeramente por harina. Generalmente, las carnes blancas deben pasarse

ligeramente por harina, a fin de facilitar su cocción.

**FARIÑA** Arg., Bol., Par., Perú y Uru. Ralladura de la mandioca o yuca, con la que se preparan varios platos. // Col. (Llanos O. y Amaz.). Harina de yuca brava, tostada en budare y de forma granulada. // *Mañoco*.

**FARMER** En Estados Unidos, queso de cuajada fresca y color blanco, parecido al *cottage cheese*.

**FAROFA** Col. (Amaz.). Amasijo a base de fariña que se dora, se agrega mantequilla y sal, y se sirve caliente para acompañar carnes y pescados.

**FARSA** En cocina, combinación de diversos elementos picados o molidos, como carnes, pescados y hortalizas, y sazonados para rellenar aves, etcétera.

**FARTE** Fruta de sartén, hecha de masa rellena de una pasta con azúcar, canela y otras especias.

**FARRA** Pez de agua dulce, comestible, parecido al salmón, que vive principalmente en lago de Ginebra.

**FARRAPAS; FARRAPES** Gachas compuestas de harina de maíz cocida con agua y sal.

**FARRO** Cebada a medio moler después de remojada y quitada la cas-

carilla. // Cierta semilla parecida a la escanda. // Ita. Variedad de trigo tierno típicamente toscano, un grano rústico abigarrado que puede tener tonos de trigo y crema parecidos a la cebada, con un sabor que recuerda al de las nueces.

**FAÑOLES** Frisoles o judías.

**FAST FOOD** Ing. Inventiva de la cocina rápida norteamericana, propia de las hamburgueserías y establecimientos análogos.

**FATIGA** Col. Dícese cuando se siente mucha hambre. // Hambre morbosa.

**FAVATA** Plato italiano, especie de guiso, en el que se incluyen habas secas, pata de cerdo, carne de marrano, tocino, salchichas, hinojo, cebolla, así como otros vegetales y aceite de oliva.

**FÉCULA** Polvo blanco, compuesto de carbono, hidrógeno y oxígeno que se extrae de algunos vegetales y tubérculos; hervido en agua toma forma de engrudo. Este almidón se utiliza para darle cuerpo a salsas y cremas, inclusive sirve para hacer computas.

• de maíz, polvo que se extrae de estos granos. // Maicena.

**FECULENTO, A** Que contiene fécula.  
**FEDEGAR** Amasar.

**FEIJÃO TROPEIRO** Bra. Plato típico de Minas Gerais, a base de frijoles cocidos mezclados con harina de mandioca, chorizo, carne de cerdo y torreznos.

**FEIJOA** Fruto originario de Uruguay y el sur de Brasil; toma su nombre de José de Silva Feijó, botánico español de la época colonial. Existen dos variedades, *triumfo* y *mammoth*. Su color es verde blanquecino, es ácida si no está madura, pero cuando alcanza la madurez, tiene un delicado sabor, perfumado y dulce.

**FEIJOADA** El plato más nacional y popular de Brasil, preferido por todas las clases y en todo el año. La *feijoada*, generalmente preparada con frijol negro o caraota, es una deliciosa reunión de carnes: de cerdo, de res, longaniza, especie de salchichón, salchichas, charque —carne seca salada con sal gruesa—, oreja de cerdo, cebolla, ajo, aceite. Las recetas son incontables y variadas. Los tipos de frijol utilizados también varían, pero los preferidos son: *feijão-mulatinho*, *feijão-preto* o negro. Generalmente la *feijoada* se

- acompaña con arroz blanco, farofa, tallos cortados en tiras delgadas, casquitos de naranja y una salsa picante.
- FELIPE** Arg. Pan francés elaborado en piezas, con harina, sal y levadura de cerveza. // Uru. Variedad de pan blanco, elaborado con harina, agua, sal y levadura, que se vende en piezas pequeñas, de forma ligeramente alargada y con una incisión longitudinal en la cara superior.
- FELIPITA** C. Rica. Variedad de guinea —guineo— pequeña, de sabor parecido al plátano verde.
- FENOGRECO** Planta conocida también como *alholva*, cuyas semillas aromáticas se usan para hacer pasta de curry o aromatizar platos de la cocina india.
- FERA** Pez comestible de la familia de los Salmónidos, que abunda en el lago de Ginebra.
- FERIA** En algunos países de Hispanoamérica, como Uruguay, mercado que se instala en las calles, con puestos en los que se venden frutas, verduras, carnes, etcétera.
- FERMENTACIÓN** Acción y efecto de fermentar. // past. Se refiere a la fermentación de una masa fermentada bajo la acción de la levadura durante la prefermentación y en la fermentación final en piezas. // Tiempo de fermentación —subida— de una masa con levadura, comprendido entre el formado y el enheñado.
- FERMENTACIÓN** puro. Proceso por el cual el tabaco, mediante el calor que generan las mismas hojas, desprende nicotina y también otros componentes, cambia de color y adquiere casi todo su sabor. También llamado «curación» o «sudor».
- FERMENTADO, A** Aplícase a un producto o bebida que se ha descompuesto en su sabor por cierta acidez. // Se dice también del pan corriente, por haber sido leudado.
- FERMENTAR** Transformarse o descomponerse un cuerpo orgánico por la acción de ciertos microorganismos. // Hacer o producir la fermentación.
- FERMENTO** Cuerpo orgánico que, puesto en contacto con otro, lo hace fermentar, como bacterias y levaduras.
- FERNET** Una clase de aperitivo amargo de origen italiano, hecho a base de hierbas. Existen distintas marcas, siendo la más conocida la Fernet Branca.

**FERREAL** Dícese de cierta uva de grano oval y color rojo.

**FESTÍN** Banquete o comida espléndida. // Fiesta particular, con banquete, música, baile y otras diversiones.

- de Baltasar, el. Por alusión al celebrado en el palacio del último rey de Babilonia, la expresión «el festín de Baltasar» ha quedado como símbolo o prototipo de banquetes espléndidos.

**FETA** Arg. y Uru. Lonja o rebanada muy fina en que se suele cortar el jamón u otros embutidos.

**FETA** Afamado queso blanco griego, de consistencia semidura o dura, salado y de fuerte sabor, que los nativos consumen en grandes cantidades y que es conocido en todo el mundo. El auténtico feta griego y el búlgaro se siguen haciendo con leche de oveja, pero los fabricados en Dinamarca, Italia, Australia y Estados Unidos están elaborados con leche de vaca pasteurizada. Los feta salados suelen mojarse en leche o agua tibia antes de comerlos, para rebajar algo su sabor. Suele consumirse a la hora del desayuno, acompañado de pan tostado, o en el al-

muerzo, junto a rodajas de tomates y aceitunas picadas. También se utiliza para acompañar o sazonar las típicas ensaladas griegas, ya sea picado o cortado en tacos; para condimentar guisos, una vez desmenuzado, o para servir de relleno a los deliciosos pasteles hojaldrados, etcétera.

**FETTUCCINI** Ita. Una clase de pasta en forma de cinta algo ancha. Se utiliza fresca o seca. // *Tallarines*.

**FIAMBRE** Plato especial compuesto de muchas carnes, de res, de cerdo, de pollo o pescado, etcétera, que se comen frías. // (Ant., Cald., Tol. y Valle). Alimentos ya preparados que se llevan a los viajes y paseos. // Méx. y Guat. Plato compuesto de ensalada de lechuga, cerdo, aguacate, cebolla y chiles verdes. // Guat. Plato con varias carnes, que se come la víspera del Día de Difuntos.

**FIAMBRERA** Recipiente de plástico, mimbre o metal, con tapa hermética, usado para guardar o llevar comida. // Col. *Portacomidas, portaviandas*. // Arg. Máquina con una cuchilla circular giratoria, que sirve para cortar fiambre o queso en rebanadas muy finas. // Caja con

paredes de alambre, de trama muy apretada, que se cuelga en alto para guardar en ella fiambres y otros comestibles y protegerlos así de los insectos.

**FIBRINA** Parte fibrosa de la carne.  
// La fibrina vegetal se halla en la harina de trigo y en varias semillas.

**FICA** Col. (Boy. y Cund.). Hoja de la planta del maíz.

**FICE** Pez marino del orden de los Acantopterigios. Vive cerca de las costa y su carne es comestible muy apreciada.

**FIDEO** Pasta alimenticia de harina con forma de hilos finos, que normalmente se toma con caldo en una sopa.

**FIDEUÁ** Esp. En Valencia, paella preparada con caldo de pescado, mariscos y pescados, fideos cortos, gruesos, en vez de arroz.

**FIFÍ** Col. Almidón de plátano, confeccionado con tajadas de plátano verde, secadas al sol. Dicha preparación se utilizaba en los viajes, debido a su peso liviano. Cada porción se pulverizaba y se disolvía en agua. Se usó mucho en el Cauca y Valle del Cauca.

**FIGADETE** Méx. Bocadillo elabora-

do con trocitos de chicharrón mezclados con cebolla, chiles curtidos y queso; se puede acompañar con arroz, frijoles y tortillas de maíz.

**FIGÓN** Casa o tienda donde se guisan diferentes comidas, especialmente guisos o preparaciones de baja calidad, aunque a veces gustosas. // Antig. Donde se servían manjares propios para la gente acomodada.

**FIGURADO** puro. Se dice que un cigarro es figurado cuando termina en punta por uno o los dos extremos. Al que termina en punta por un solo lado también se le llama «torpedo».

**FILETE** Fr. Lomo o solomillo, como dicen en España.

**FILETE** Pequeña lonja de carne magra que se saca del lomo fino o solomillo o cualquier otro trozo de carne tierna. También las que se extraen de las pechugas de las aves o de la parte dorsal de los pescados sin espinas. // *Bistec*.

• a la Wellington, *filet de boeuf en croûte*. Filete entero de res, limpio y hermosado que cubierto con setas salteadas o paté de hígado grasoso; va envuelto con pasta de hojal-

dre y horneado. Este plato clásico francés fue rebautizado «buey Wellington», en honor al duque del mismo nombre, cuando este ganó la batalla de Waterloo contra Napoleón.

- *mignon*. El filete *mignon* o medallón es la punta del lomo de la res, semejante al turnedó, pero más pequeño. Por lo general, se prepara a la plancha, a la parrilla o salteado.
- ruso. Trozo de carne picada, mezclada con harina, perejil y ajo, que, rebozado en huevo y pan rallado, se fríe.

**FILETEAR** Separar los filetes de pescado de sus espinas. // Cortar tajadas finas de un trozo grande de carne antes de prepararla. // En repostería, cortar en láminas finas; cortar en igual sentido otros ingredientes.

**FILO** Col. Dícese familiarmente cuando el hambre se deja sentir. // Esp. *Gazuzza*. // Pasta griega muy fina.

**FILOXERA** Insecto hemíptero, oriundo de América del Norte, parecido al pulgón, de color amarillento, de menos de ½ mm de largo, que ataca primero las hojas y después los filamentos de las raíces de las vides, y

se multiplica con tal rapidez que en poco tiempo aniquila los viñedos de una comarca.

**FILTRAR** Pasar un líquido a través de un tamiz, trapo o papel especial, donde quedan las partículas sólidas en suspensión.

**FILLOAS** En la cocina gallega, fruta de sartén que se hace con harina, huevos, leche y sangre de cerdo. Se preparan en una sartén caliente engrasada, por capas delgadas. // *Crêpes*. // *Fillos*.

**FILLOGA** Esp. En Zamora, cierta morcilla preparada con sangre de cerdo, arroz, canela y azúcar.

**FINAN HADDIE** En Escocia, abadejo ahumado y cocido en leche. Se ofrece desmenuzado, acompañado con avena o arroz. Es un plato para el desayuno.

**FINANCIERA, A LA** Con este nombre se conoce un acompañamiento preparado con diversos elementos, como setas, trufas, crestas y riñoncitos de gallo, que también champiñones pequeños, ligados los ingredientes con una salsa de vino de Madeira. Asimismo, se le pueden adicionar a la guarnición aceitunas.

**FINANCIERO** Cierta pastelillo pre-

parado con almendras o con coco, y recubierto a veces de un glaseado de chocolate.

**FINAS HIERBAS** Conjunto de perejil, albahaca, cebollino, mejorana, estragón, etcétera, picados finamente. Se presentan también secas.

**FINE CHAMPAGNE** Fr. La *fine champagne* es el coñac resultante de la mezcla de los dos aguardientes más afamados de la reg. de Charenta: la *grande champagne* y la *petite champagne*.

**FINITO** Uru. En restaurantes, filete delgado de carne vacuna que se sirve con ensaladas y papas fritas.

**FINKADELLA** Este curioso nombre escocés parece derivar del francés *finés quenelles* —buñuelitos finos de pescados—. Es un plato de albóndigas escalfadas, bastantes finas, aunque menos que las delicadas *quenelles*.

**FINO** enol. Con vinosidad, de sabor franco, transparencia en el color. // Dicho del jerez, muy seco, de color pálido, y cuya graduación alcohólica oscila entre 15° y 17° de alcohol.

**FINOCCHIO** Ita. *Hinojo*.

**FIÑANA** Variedad de trigo fanfarrón, de aristas negras.

**FIRIHUELO** Col. (Valle). Nombre que le dan los campesinos a una especie de frijol de vainas largas y delgadas, cuyo fruto es redondo y blanco, con una pinta negra en el punto de inserción.

**FISCHSUPPE** Alem. Esta sopa, especialidad de Hamburgo, se elabora con la combinación de pescados y mariscos recién capturados en los mares del Norte y el Báltico.

**FISGA** Esp. En Asturias, pan de escanda. // Grano de la escanda descascarado.

**FISIOLOGÍA** Ciencia que tiene por objeto el estudio de las funciones de los seres orgánicos.

**FITOLOGÍA** Ciencia que estudia los vegetales.

**FIZZ** Bebida que se presenta en vasos medianos, preparada en una coctelera con hielo, azúcar y un tanto de ginebra, de whisky, etcétera, enriquecida con agua de soda.

**FLAMBEAR** Quemar el licor con que se ha rociado un alimento, para darle un gusto específico, tanto en la cocina como en el comedor ante los clientes. // Regar un preparado con un licor previamente calentado y prender el alcohol que se desprende

para realizar su tostado, caramelizado superficial; por ejemplo: plátanos, *crêpes*, tortillas, etcétera.

**FLAMBÉE** Fr. En cocina, darle llamas a una preparación con un licor o aguardiente y rebajarle el alcohol.

**FLAMBER** Fr. *Flamear*. Verter brandy u otro licor sobre un platillo y encenderlo.

**FLAMEAR** Fr. Someter ligeramente a las llamas un ave, como el pollo o la gallina, para retirarle las plumas. // Bañar una vianda con licor o aguardiente, como ron, coñac, brandy, whisky, etcétera, y encenderlo. // *Chamuscar*.

**FLAMENCA, A LA** Aplícase a una guarnición preparada con bolitas de col estofadas, zanahorias, tocino ahumado y rodajas de chorizo, etcétera. // Dícese también de una clase de puchero español con tocino, salchichón, jamón, papas y col. // Se nombra así a un modo de preparar los espárragos que se ofrecen calientes, acompañados de mantequilla derretida, perejil picado y huevos duros.

**FLAMENQUÍN** Esp. En Andalucía, loncha enrollada de jamón cocido, rellena de queso, rebozada en hari-

na y frita.

**FLAN** Preparación dulce que se elabora con yemas o huevos enteros, leche, azúcar, y en veces con un toque de vainilla. Asimismo se hace de frutas, como cerezas, fresas, inclusive, merengado al limón, y que se cuaja en moldes pequeños o medianos, al baño de María. También hay flanes de sal, que se ofrecen como entrada, con carnes de aves, salpicón de tuétano de res, de mariscos, quesos, etcétera.

**FLANERO, A** Molde para cuajar un flan.

**FLANQUER** Fr. Rodear un plato con aderezos. // Flanquear.

**FLAÓN** (del francés antiguo *flaon*). Flan de dulce. Los había hojaldrados, como empanadillas.

**FLAUTA** Méx. Taco frito de carne, muy delgado, de unos 25 cm de largo. Las hay de diferentes rellenos, según la región. // Por su forma alargada, cierta clase de pan.

**FLAVOUR** Ing. Sabor, gusto. // Condimentar, sazonar, darle aroma a una preparación.

**FLIP** Bebida que se prepara en coctelera con hielo, una cucharadita de azúcar, la yema de un huevo y



una cucharadita de aguardiente o vino licoroso. Se sirve en copa mediana y se ralla nuez moscada sobre la bebida.

**FLIPS** Gama o serie de cocteles que se caracterizan por hacerse con yema de huevo.

**FLOR enol.** Velo blanquecino que se forma en la superficie de los vinos durante su crianza. // Esp. En Extremadura, pan de 1 kg, redondo y muy grueso. // *Flor de maíz. Rosetas de maíz. // Harina en flor.*

**FLOR DE AMANCAY** Arg. Planta perenne, raíces tuberosas, hojas lanceoladas y flores vistosas, amarillas o anaranjadas. De su bulbo, una vez seco, se obtiene una harina nutritiva.

**FLOR DE CALABAZA** Méx. Flor producida por la planta de la calabaza, de color amarillo o naranja. La planta posee flores masculinas y femeninas; las femeninas dejan de crecer para que se produzcan las calabazas, y las masculinas son las que se cortan para consumirse en ensaladas y guisos.

**FLOR DE HARINA** Harina tamizada, muy fina y blanca, utilizada especialmente en pastelería.

**FLOR DE JAMAICA** Nombre que

también se da a la jamaica, planta malvácea cultivada, cuyas flores son muy usadas para preparar una bebida refrescante, de color de rosa, muy agradable, y conservas.

**FLOR DE LECHE** Crema de leche.

**FLORECER** Hablando de algunos alimentos, como el queso, pan, etcétera, ponerse mohoso.

**FLORENTINA, A LA** Dícese de un lecho de espinaca a la crema, sobre el cual se disponen pescados o huevos, bañados con una salsa mornay, espolvoreado con queso rallado. Se ofrece gratinado. Aplícase también a cierto número de preparaciones a base de espinacas.

**FLORETE** Se dice del azúcar de flor o más purificado.

**FLORÓN** Pequeña pieza de hojaldre, en forma de media luna de unos 3 cm de largo, que se utiliza como adorno y decoración en numerosas preparaciones, tanto de carne como de pescados que lleven salsa.

**FLORONES** Adornos de hojaldre o de pasta quebrada, cortados en forma decorativa.

**FOCACCIA** Pan italiano un tanto rústico, preparado a base de harina, levadura, agua y manteca de

cerdo, el cual, al hornearsele, queda un poco esponjoso. Para enriquecerlo en su sabor, se le pone queso, jamón, tomates e inclusive aceite de oliva por encima. En ocasiones, a la masa, cuando se trabaja, se le adicionan hojas picadas de romero o salvia.

**FOCHA** Ave zancuda acuática, con plumaje de color negruzco, pico blanco y dedos lobulados que le permiten nadar y caminar; tiene hábitos gregarios. Su carne es agradable.

**FOFO** Esponjoso y blando.

**FOGÓN** Sitio adecuado en las cocinas para hacer fuego y guisar. // Arg. Fuego que se hace al aire libre para calentar o cocinar los alimentos. // Reunión folclórica en la que se sirven carne asada y vino, y en la que se presentan espectáculos musicales y danzas autóctonas. // Se usa para invitar a quien está de paso o a compartir una reunión. // *Fogata*. // Dícese también en Col. *tacan, bindes, jiné*. // Fuego encendido entre tres piedras sobre las que se colocan recipientes para cocinar comidas.

**FOGÓN DEL HOGAR** Fogón que tenían dentro de las habitaciones las familias negras en la época de la es-

clavitud, para calentarse y preparar los alimentos.

**FOIE GRAS** Fr. Hígado de ocas y de patos cebados con una alimentación a base de granos y hierbas; posteriormente se les embute con ayuda de un embudo, una cierta cantidad de maíz varias veces al día para hipertrofiar su hígado. También recibe este nombre el paté preparado con hígado de cerdo, oca o pato. Tanto el hígado como los patés son altamente apreciados en gastronomía.

**FOLLADA** Cierta clase de pastelillo hojaldrado.

**FOLLE BLANCHE; GROS PLANT** enol. Variedad blanca originaria de Francia. Se cultiva en Nantes y produce el vino blanco de la región. Debido a su acusada acidez, también se utiliza para elaborar vinos espumosos y para destilar coñac y armañac.

**FONCER; FONDEAR** Fr. Se aplica al colocar en el fondo de un molde o recipiente, unas lonjas finas de tocino o masa para elaborar un paté o torta. // También al poner en el fondo de una cacerola, legumbres picadas para saltearlas o proceder a otros preparados.

**FONDA** Servicio y conjunto de cá-

mara, comedor y cocina de un buque. // Amer. Arg. Restaurante de baja categoría. Se refiere también a un establecimiento que proporciona alojamiento y comida. // Bol., Chile, Cuba, Ecuad., Méx. y Perú. Taberna o puesto donde se venden bebidas y refrescos. // Col. Establecimiento rural donde se venden comestibles y también se despachan bebidas alcohólicas. // Guat. y Salv. Taberna.

**FONDADA** Venez. Acción de cocinar el guarapo de caña transformándolo en melaza, para preparar después el papelón o la panela.

**FONDANT** Fr. Pasta blanda y homogénea que se consigue a base de un jarabe, enriquecido con glucosa. Se utiliza sobre todo en confitería, coloreado y aromatizado. En pastelería, enriquecido con chocolate, café u otras frutas. Se emplea para glasear genovesas, pastelitos, milhojas, *éclairs*, etcétera.

**FONDO** Caldo sustancioso que sirve para cocer una vianda y que suele utilizarse para mejorar los sabores. // past. Soporte base hecho de masa, de formas y composiciones muy diversas, listo para elaborar el

producto final de pastelería a que se destina. Por ejemplo: bizcochos base para tartas, para merengues, tartas de frutas, etcétera. // Col. y Venez. Recipiente de cobre, latón o hierro usado para cocer el guarapo de caña en los trapiches.

**FONDO BLANCO** Preparación líquida que sirve para hacer otras composiciones más definidas como salsas o consomés.

**FONDO DE ALCACHOFA** El corazón o cuenco carnosos de la alcachofa, después de eliminar las hojas externas de su interior. Por lo general se rellenan con diversas preparaciones de pescado o aves, que sirven como platos o guarniciones. Se ofrecen también en vinagreta o escabeche.

**FONDO DE PASTEL** Pasta extendida por medio de un rodillo hasta reducirla al espesor deseado. Sirve para forrar moldes como base de tartas, tartaletas, patés, etcétera.

**FONDOS DE COCINA** Son diferentes elementos que se unen por cocción o por mezcla, con el fin de obtener las composiciones de base para lograr la perfecta confección de los platillos de la cocina.

**FONDOS OSCUROS** Preparaciones

líquidas de color oscuro que sirven de base para hacer sopas, consomés y salsas como la española y media glasa. Se preparan con huesos de buey, vaca, cordero, caza o ternera, dorados al horno.

**FONDOS VACÍOS** past. Modo de cocción muy empleado para realizar tartas cuya fruta, crema, como la crema chantilly, no pueden cocerse en el horno. // Operación que consiste en revestir el fondo de la masa laminada de una tarta o tartaleta con papel, y llenar estas con una carga —frijoles, garbanzos, pieza metálica, etcétera— para evitar los abombamientos y las deformaciones de las piezas durante la cocción. Si este modo de cocción se realiza correctamente, en el fondo de la tarta o tartaleta debe quedar una tonalidad clara y totalmente uniforme. Para obtener buenos resultados, se aconseja retirar la carga de 5 a 8 minutos antes del fin de la cocción propiamente dicha.

**FONDUCHO** Méx. y P. Rico. Fonda pobre y de mala calidad.

**FONDUE** Fr. Plato de origen suizo, que consiste en queso fundido en vino blanco, en el que se sumergen

trozos de pan. // Utensilio con el que se prepara este plato, consistente en un trípode, o plataforma similar, con un hornillo sobre el que descansa una cazuela.

**FONTINA** Uno de los más afamados quesos italianos, elaborado con leche de vaca. Tiene un sabor delicioso, a la vez dulce y ligeramente picante, algo parecido al del *gruyère* suizo, pero más dulce, suave y mantecoso que este.

**FOOL** Puré de frutas, como fresas o grosellas, tamizado, puesto a helar sin que llegue a congelarse. Al ofrecerlo, se adiciona a la preparación dos veces su volumen de crema o nata batida.

**FORCHA** Col. (Boy., Cald., Cund. y Valle). Especie de chicha elaborada a base de harina de trigo, huevo, azúcar y bicarbonato de soda. En otras partes, con esencia de vainilla. // (Tol.). Bebida espumosa con cuerpo, hecha con panela oscura y algunas especias, como nuez moscada y clavo de olor, preparada en un barril de madera. Para doble fuerza, se le introduce aire con una bomba por 15 días hasta que queda fermentada.

- FORCHINA** Antig. Tenedor para comer, de origen español y usado en la época colonial.
- FORMAR** past. Dar una forma determinada, un aspecto particular a una masa, a una preparación, etcétera. Por ejemplo: formar bollos, ochos. // Dar forma a un bloque de helado, modelar azúcar en figurillas.
- FORMAR EL REBORDE** past. Formar un reborde y decorar con los dedos la parte exterior de una pieza de masa, plegándola sobre ella misma, con el fin de que se mantenga el relleno durante la cocción. Por ejemplo: tarta *carrée*, *pommier*.
- FORMAR GRANOS O GRUMOS** past. Se dice de las claras frescas batidas, en las que una multitud de pequeñísimos grumos se forman al final de montarlas, lo que impide unir las.
- FORMATO** puro. Las medidas de un cigarro.
- FORMIGO** Antig. *Hormigo*, cierto guisado.
- FORNELO** Hornilla manual de hierro.
- FORORO** Venez. Mazamorra de maíz cariaco tostado y molido, endulzada con papelón.
- FORTALEZA** puro. Grado de fuerza del impacto que se experimenta en cada bocanada.
- FORRAR** En cocina, cubrir las paredes de un molde, generalmente con gelatina, tocino, masa, según sea el caso.
- FOSFORERA** Venez. Sopa típica de la isla de Margarita, que consiste en la mezcla de pescado, mariscos y algunas verduras.
- FOTOSÍNTESIS** Conjunto de procesos químicos, producidos por los vegetales que tienen clorofila, por los que la energía de la luz se transforma en energía bioquímica.
- FOU-FOU** Pudín apetitoso y de mucho consumo por negros y blancos en Cuba, en el siglo XIX.
- FOUETTER** Fr. Trabajar con batidor manual, revolver o batir.
- FRAGANCIA** Olor suave y delicioso.
- FRAGANTE** enol. Oloroso, perfumado.
- FRAISE** Brandy de fresa o licor aromatizado con sabor a esa fruta.
- FRAJENCO** Cerdo pequeño que no sirve todavía para la matanza.
- FRAMBUESA** Fruto del frambueso, de la familia de las Rosáceas. Dada su acidez, casi siempre se aprovecha en mermeladas.

- FRANCACHELA** Comida de dos o más personas que se reúnen con ánimo de divertirse.
- FRANCO** enol. De gusto sano, del sabor de la uva.
- FRANCOLÍN** Ave gallinácea, del tamaño y forma de la perdiz. Su carne es muy gustosa.
- FRANGELICO** Licor italiano de 24° de alcohol, caracterizado por su suave aroma y por su sabor de avellanas. Es ligeramente dulce y con aromas naturales.
- FRANGOLLAR** Quebrantar, machacar el grano del trigo.
- FRANGOLLO** Arg. Comida similar al loco, que se hace con maíz molido e ingredientes varios. // Maíz molido para preparar frangollo. // Cuba y P. Rico. Dulce seco en forma de bolita, hecho en tajaditas muy finas y fritas de plátano verde, procesadas hasta que queden en polvo, combinadas con melaza, claras de huevos, azúcar y maníes sin sal, finamente picados. // Chile. Trigo, cebada o maíz, triturados para cocerlos. // Islas Canarias. Postre a base de maíz, miel y leche caliente. // Méx. Comida mal hecha y de afán; revoltijo, mezcolanza.
- FRANKFURT** Alem. Salchicha de carne de cerdo con especias. // Bocado caliente con esta salchicha que se suele comer con mostaza o salsa de tomate.
- FRAPAR** (der. del francés *frapper*). En repostería, colocar un molde cubierto con hielo picado y sal gruesa.
- FRAPPÉ** Fr. Bebida que se sirve en copa de coctel con hielo finamente picado y paja. // *Café frappé*. Café con agua y hielo picado, batido en licuadora o coctelera. En algunas partes le adicionan un poco de crema de leche.
- FRAPPER** Fr. Enfriar dentro o sobre hielo picado, consomé, macedonia de frutas, etcétera.
- FRASCA** Vasija de vidrio usada para el vino.
- FREIDORA** Aparato que sirve para freír alimentos.
- FREIDURA** Acción y efecto de freír.
- FREIDURÍA** Establecimiento público donde se fríe pescado u otros alimentos para servirlo a los clientes o para venderlo.
- FREÍR** Preparar una comida poniéndola al fuego en una sartén con aceite o grasa hirviendo.
- FREÍR POR INMERSIÓN** Cocer los

alimentos en abundante grasa caliente. Es un sistema de cocción rápida, pero los alimentos deben cortarse del mismo tamaño y grosor, así como secarse lo máximo posible.

**FRESA** Silvestre y cultivada. Planta de la familia de las Rosáceas, con tallos rastreros, que da un fruto casi redondo, algo puntado, rojo, gustoso y fragante. En Colombia también se cultiva la fresa, son muy gustosas al natural como las primeras, preparada con azúcar y crema, así como en confituras, helados, etcétera.

· o frutilla de Perú. Variedad menos gustosa que la de Europa, aunque su tamaño es mayor.

**FRESADA** Cierta vianda antigua, compuesta de harina, leche y manteca.

**FRESAR** past. Aplastar la masa contra la superficie de trabajo para hacerla homogénea. Una vez establecido que todos los elementos que la componen están bien mezclados, se fragmenta la masa, presionándola y aplastándola contra la mesa de trabajo hacia delante con la palma de la mano. También se puede usar un cortapastas y tirando de la masa hacia delante para obtener una pasta

lisa, firme, con un mínimo de cuerpo, que es el caso para masa de fondos, masa *sablée*, masa dulce.

**FRESCAL** Dícese de algunos pescados no enteramente frescos, sino conservados con poca sal.

**FRESCO** enol. Calidad refrescante del vino blanco y joven.

**FRESCO** Col. (Ant., Bol., Córd., Huila, Nar., NStder., Put. y Tol.). Bebida refrescante fría, preparada por lo general con el jugo de frutas, panela, guarapo de caña, etcétera. // (Mag.). *Refresco*. // (Meta). *Preparada*. //

Venez. Bebida refrescante preparada con jugos o pulpas de frutas. // Bebida gaseosa industrializada y embotellada.

**FRESCOLA** Col. Cierta bebida sin alcohol, preparada con azúcar, esencias y colorante.

**FRESÓN** Variedad de fresa, de mayor tamaño que esta, color rojo menos intenso y sabor algo más ácido.

**FRESQUILLA** Especie de melocotón o prisco.

**FRIABLE** Que se desmenuza o deshace fácilmente.

**FRICANDÓ; FRICANDEAU** Fr. Preparación que consiste en un grueso filete de ternera mechado con toci-

no, braseado en cazuela, con vino blanco o tinto, cebolla, zanahoria y finas hierbas. O salteado. Se puede ofrecer frío también, una vez que haya reposado en el fondo donde fue cocido. // Llámanse, asimismo, fricandó a una tajada de atún o salmón braseada. // Esp. En Cataluña, guiso muy difundido, hecho con carne de ternera cortada en trozos pequeños, arreglado con cebolla, ajo y tomate.

**FRICASEA** Antig. Guisado que se hacía de carne ya cocida, y se servía sobre rebanadas de pan. // *Fricacea*. Esp. En la reg. de Navarra, contundente guiso también antiguo y popular, que tiende a desaparecer, preparado con cabeza, patas, tripas, mollejas e hígado de cordero, sazonado con pimiento choricero, tocineta, puerro, cebolla, etcétera. // Chile. Guiso preparado con carne previamente dorada en manteca y aliñada con hierbas aromáticas y diversas hortalizas.

**FRICASÉ DE MACURO** Venez. Plato regional de la península de Paria, a base de carne de cangrejo, aderezada con ají dulce y leche de coco.

**FRICASÉE** Fr Guisado de carne en trozos, especialmente con pollo.

**FRICHE** Col. (Guaj.). Plato preparado con carne de chivo joven, no mayor de cuatro meses que, cortado en trozos regulares, se fríe en abundante aceite con las vísceras picadas después de tratarlas, y la sangre del animal, así como con ajo y cebolla picados.

**FRIDERA** Hond. *Sartén*.

**FRIGORÍFICO** Nevera, armario con refrigeración eléctrica o química para guardar alimentos u otras sustancias susceptibles de descomposición.

**FRÍJOLES DORMIDOS** Cuba. Fríjoles negros que se dejan de un día para otro, cuando adquieren diferentes sabores y texturas.

**FRIJOLADA** Col. Comida en la que, como plato principal, se sirve un guiso de friíoles o frisoles, aderezado muchas veces con pezuñas o patitas de cerdo, que también con costillas de puerco, plátano verde, hortalizas, etcétera.

**FRÍJOLES; FRÉJOL; FRISOLES** Nombre genérico de una legumbre, de la cual hay muchas variedades, empleadas en potajes, arroces, purés, etcétera. // Esp. *Judía*.

**FRISUELO** Esp. En Asturias, especie



de *crêpes* fritas en aceite.

**FRITA** Cuba. Especie de albóndiga, elaborada a base de carne molida y harina de trigo.

**FRITADA** Conjunto de cosas fritas. // Bra. Especie de tortilla, elaborada con carne de cangrejo, aceite de oliva, leche de coco, huevos, aceitunas negras y harina de trigo. // Col. (Nar.) Plato típico consistente en carne de cerdo frita que se sirve acompañada, casi siempre, de palomitas de maíz. // Esp. En Navarra, guiso de pimientos tiernos, cortados en pequeños trozos, mezclados con tomate. // Ecuad. Comida popular y muy apreciada, consiste en trozos de carne de cerdo fritos para extraer la manteca. Se sirve con numerosos acompañados, tales como: tostado, mote, camote frito, plátano frito, empanaditas de harina, chochos y ají. // Méx. Plato elaborado con hígado, riñones, bazo, lengua, rabito y espinazo de cerdo, guisados con jitomate, chile ancho, canela, pimienta, laurel, orégano y comino. Una vez servido, se espolvorea con cilantro, perejil y cebollín. Se acompaña con arroz blanco y frijoles. Es tradicional en

Tuxpan, Veracruz.

**FRITANGA** Fritada, especialmente la abundante en grasa. // Col. (Boy. y Cund.). Conjunto de frituras como vísceras de cerdo o de res, chicharrones, longanizas, chorizos, rellenas o morcillas de cerdo, lomo de cerdo, mazorcas asadas, plátanos asados, papas, etcétera, que se ofrecen por lo general en plazas de mercado y en sitios muy concurridos. // Méx. Fritura de mala clase, mal hecha. // Cuba. Fricanga, frucanga. // Perú. Fritada de carne y asadura. // Salv. Frito de menudos de cerdo o res, aderezado con vegetales y condimentos.

**FRITAR** Arg., Col., Bol., Uru. y Salv. *Freír*. Someter un alimento en aceite o grasa caliente, para cocinarlo.

**FRITO, A** Que se ha freído. // Cualquier alimento frito. // En algunas partes de Venezuela, especie de guiso hecho con asadura o carne de res aliñada, mientras que en otras, alimento, sustento diario. // Arg. Masa frita de harina en forma de rosca. // C. Rica. Sopa de cabeza y entrañas de cerdo. // Cuba. Especie de hamburguesa. // Chile. Fruta de sartén. // Col. (C/gena de Indias).

Mesa de frito. Sitio donde las fritangueras, sobre el anafe encendido, fritan y venden empanadas de huevo, carimañolas, patacones, empanaditas, etcétera.

**FRITTO MISTO** Ita. Especialidad que consiste en la fritura, después de pasarlos por harina, de productos del mar, como calamares, langostinos, pescados muy pequeños, etcétera, en aceite de oliva.

**FRITURA** Conjunto de cosas fritas, casi siempre pequeños o en trozos. // Cuba. Plato preparado con una masa de harina y huevo combinado con productos diversos, como sesos, calabaza, maíz, pescado, etcétera, sazonados con sal o rociados con azúcar, y fritos en manteca.

**FROMAGE** Fr. Queso.

**FROMAGE DE TRAPPISTE** Queso inspirado en el Port-Salut y otros tipos similares, fabricados en los monasterios franceses. Hecho de leche pasteurizada por métodos industriales, semiduro, de corteza suave y flexible que puede ser de color amarillo dorado claro hasta negro, según la variedad. También cambia el formato, que puede ser en barra o en forma de rueda plana.

**FROMAGE FORT** No es un tipo de queso, sino un preparado que se hace para aprovechar quesos de diferentes tipos que, por uno u otro motivo —casi siempre por su excesiva maduración—, no están en perfectas condiciones y no pueden consumirse en forma habitual. Se trocean los quesos y se mezclan con diversas especias, bebidas alcohólicas —a menudo con aguardiente de orujo—, mosto de uva sin fermentar, aceite y hierbas aromáticas, etcétera. Todos los *fromage fort* hacen honor a su nombre y son quesos realmente fuertes, algunos casi incomibles.

**FROTAR** Mezclar harina u otros ingredientes secos con grasa, generalmente mantequilla o manteca, con ayuda de las yemas de los dedos para obtener como resultado unas migas finas, más que una mezcla homogénea. Esta técnica es especialmente importante al preparar diferentes pastas como la quebrada.

**FROU FROU** Postre horneado o frío, hecho de huevos, gelatina y una fruta, generalmente ciruela pasa. Es un flan o una *mousse*, según la consistencia. En España hay una *fondue* denominada «gran frou frou».

**FRUCTOSA** Tipo de azúcar que, junto con la glucosa y la sacarosa, se encuentra en fruta y en la miel.

**FRUGAL** Parco, moderado en comer y beber.

**FRUGALIDAD** Moderación y parsuiedad en la comida y la bebida.

**FRUGÍVORO, A** Que se alimenta de frutos.

**FRUSLERO** Cilindro de madera que se usa en la cocina para trabajar y extender la masa.

**FRUTA** Fruto comestible que dan los árboles y las plantas. Llámase así, especialmente la que se come sin pulpa y sirve antes para placer del paladar que para alimento.

- bomba. Cuba. Para evitar la voz con sentido sicalíptico, dicese de la papaya.
- confitada. Trozos de algún fruto comestible cocidos en almíbar y dejados secar.
- de burro. Venez. Árbol de la familia de las Anonáceas, de hojas lanceoladas y flores axilares amarillas, que crece en zonas cálidas y húmedas. La fruta de esta planta que, macerada, es utilizada en la preparación de un licor combinado con aguardiente.

- de horno. Méx. Producto cualquiera de pastelería o repostería, hecho al horno.

- de la pasión. Maracuyá.

- de pan. Fruto del árbol del pan, originario de la Polinesia y aclimatado principalmente en las Antillas. Es de forma parecida a la guanábana, y de corteza algo escamosa. Su carne es aprovechada en frituras, hervidos y guisos, especialmente en algunas cocinas del Caribe.

- de sartén. Masa o pasta frita, comestible, de varios nombres y figuras, como los buñuelos, los churros, etcétera.

- escarchada. La seca, recubierta de almíbar seco que forma sobre ella cristales como de escarcha.

- pasa. La desecada como las pasas o las ciruelas secas.

**FRUTADO enol.** Examen olfato-gustativo que recuerda el olor y el gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de maduración.

**FRUTAL enol.** Aplícase como distintivo del vino delicado que hace recordar aromas vegetales, como el de las uvas con que se elaboró, u otras frutas o plantas. Por lo ge-

- neral, dicese de un caldo en el que predominan los aromas primarios.
- FRUTAS ABRILLANTADAS** Frutas a las que se les agrega una gelatina transparente, a base de pectina, la cual se puede aplicar fría o caliente.
- FRUTILLA** Arg., Bol., Chile y Ecuad. Fresa grande que se diferencia bastante de la europea, aunque se cultiva allí también.
- FRUTOS DEL MAR** Son los diversos crustáceos o conchas que se sirven juntos, cocidos o crudos. // *Mariscos*.
- FRUTOS SECOS** Son los de pulpa compacta, de cáscara dura y que poseen mucha grasa y poca agua, como almendras, pistachos, cacahuetes, que se comen tostados y salados, mientras otros, como las castañas, se emplean como guarnición y en preparaciones dulces, y también como condimento de numerosos guisos.
- FUCO** Alga comestible de color pardo oscuro, con tallos acintados, que se fija a las rocas por medio de discos adhesivos y crece en las orillas del mar.
- FUENTADA** Cantidad de comida que cabe en una fuente o plato de ser-
- vicio.
- FUENTE** Plato grande circular u oblongo, más o menos hondo, que se usa para servir las viandas. // Cantidad de vianda que cabe en una fuente.
- FUENTE DE SODA** Col. Establecimiento público donde se expenden refrescos, helados, comidas ligeras. // *Heladería*.
- FUERTE** enol. Espirituoso, sabroso, sabor que perdura. // Se refiere a la bebida que tiene una elevada graduación alcohólica.
- FUERTE** Se aplica a la comida o alimento muy abundante o especiado y difícil de digerir.
- FUET** (voz catalana). Embutido similar al salchichón pero más delgado.
- FUFÚ** Col. Masa hecha con plátano verde, cocido, y caldo sustancioso, que comían en las haciendas del Valle, tanto los negros como los blancos. // Cuba y P. Rico. Plato elaborado con ñame y calabaza, hervidos y amasados. // Cualquier otro plato africano a base de harina. Entre algunas tribus, mezcla de ciertas semillas y hojas comestibles.
- FULEADA** Salv. Comida que satisface.

**FUMÉ** Fr. *Ahumado*.

**FUMET** Fr. Caldo aromatizado que se prepara generalmente con las espinas del pescado. Casi siempre blanco, aunque algunas veces con carne de caza, cuando entonces toma el nombre de fondo, o con champiñones. Se utiliza para reforzar el gusto de una salsa o de un fondo de cocción o para añadir líquidos a los mismos.

**FUNCHE** (voz africana). En las Antillas, comida de maíz seco y poco molido, con manteca, sal, etcétera, suelen añadirsele cangrejos o jaibas. También con agua o leche sin azúcar, que así lo hacían antiguamente los esclavos. En otras islas del Caribe le llaman *funchi*. // Ita. *Polenta*. // Venez. Harina de maíz amarillo con la cual se preparan varios platos. // Plato preparado con esta misma harina, agua, manteca y sal. // En el estado de Trujillo, bebida caliente que se hace con harina de garbanzos. // Alimento preparado con la segunda o tercera colada del maíz pilado remojado y molido, al que se agrega manteca, cebolla, queso y ajo.

**FUNDIR** Derretir una sustancia al fuego.

**FUNGI PORCINI** Ita. Seta *Boletus*

o *Boletus edulis*, que se seca y en láminas, es usada en la cocina italiana.

**FUNGI** Comida dominicana que se introdujo en el siglo XIX por los negros provenientes de las islas de Saint Kit y Tórtola, preparada con maíz y molondrones —candia o quimbombó—, acompañada de pescado guisado.

**FUNGOSO, A** Esponjoso, fofo.

**FURAI** Jap. Método de cocina que consiste en rebosar langostinos, pescado o carne en huevo y migas de pan, fritos en abundante aceite.

**FURIKAKE** Jap. Condimento que se espolvorea sobre el arroz caliente. Normalmente contiene algas tostadas y semillas de sésamo, además de pescado seco molido y sal.

**FURINDUNGO** Chile, reg. de Chiloé. Una especie de pirco hecho de harina, sal y tomate.

**FURMIENTO** Esp. En León, levadura de pan.

**FURNIA** Bodega subterránea.

**FURUI** Venez. Arbusto mirtáceo, cuyos frutos, parecidos a la guayaba, pero más pequeños y ácidos, son comestibles.

**FURRIEL** El que tenía a su cargo en cada compañía de soldados, la dis-

|   |   |
|---|---|
| tribución de viandas y otros servicios.       | Tradicionalmente son lisos y sin colorear, aunque también se elaboran con huevos y espinacas. |
| <b>FUSILLI</b> Ita. Pasta en espirales finos. |   |

## FUSILLI CON SALSA DE NUECES Y AJO

4-6 personas

*125 gr de nueces, tostadas*

*500 gr de pasta del tipo fusilli —hélices o espirales—*

*60 gr de queso parmesano, rallado*

*1 taza de nata líquida, consistente*

*6 l de agua*

*sal y pimienta negra recién molida*

En un robot, triturar el ajo y las nueces con una pizca de sal. Agregar la nata y accionar el robot de nuevo hasta obtener una salsa homogénea. Rectificar la sazón y pasar a una fuente de servir grande.

grande, llevar a ebullición los 6 l de agua a fuego vivo. Mientras está al fuego, colocar una fuente de servir sobre la cazuela para que se caliente. Cuando el agua rompa a hervir, añadir 3 cucharadas de sal y las hélices, removiendo para evitar que la pasta se pegue al fondo de la cazuela. Cocer al dente y escurrir bien.

Echar la pasta escurrida a la fuente de servir y remover a conciencia.

Adicionar el queso y remover de nuevo. Sazonar con sal y pimienta. Pasar a platos de sopa calientes y servir inmediatamente, llevando pimienta a la mesa.





# ▪ G

## ▪ EL GORRO DE COCINERO

HACE ALGUNOS AÑOS, OYENDO UNA emisión de Radio Habana, tuve la oportunidad de escuchar al finado Alejo Carpentier, refiriéndose a un trabajo suyo sobre «la historia del calzado». Llamó mi atención que el literato cubano hubiese dedicado tiempo de investigación a un tema como el referido, y ello me entusiasmó para continuar mis pesquisas sobre un asunto que no ha merecido importancia para los historiadores de la moda, pero que de todas maneras hoy es el más contundente de los símbolos culinarios, ameritando una mínima investigación. De tiempo atrás he querido saber sobre el origen del gorro de cocina. Para nadie es un secreto que numerosos oficios se identifican fácilmente por su «tocado» en la cabeza.

Es así como maquinistas de tren, marineros, bomberos, militares y obviamente cocineros, llevan el símbolo de su trabajo por encima de sus orejas.

En 1981, cayó en mis manos un libro titulado *El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes*, cuyo autor es Marie-Antonie Carême (1784-1833). Este señor es a la cocina lo que Pelé al fútbol, es decir, se le considera el rey de los fogones. Pues bien, como gran revolucionario de la cocina en todos los órdenes, muchos investigadores gastronómicos atribuyen a Carême la intromisión del característico gorro de *chef*. Pero el asunto no es así. No

seré yo quien les cuente la historia. Me limitaré a transcribir un aparte del prólogo del libro en mención, en donde Néstor Luján, reconocido gastrónomo español, hace alusión al tema en los siguientes términos:

... Carême trabajó para que triunfara la higiene en las cocinas: mejoró sus baterías y utensilios; impuso un gusto especial a manteles, cubertería y vajillas; se le tribuye también la invención del gorro de cocinero, cosa que no es exacta, sino que fue más bien un reformador y sobre todo el protagonista de una escena célebre que narraremos seguidamente. Pero, antes, permítaseme escribir algo sobre el gorro blanco del cocinero, tema lo suficientemente importante como para ser aludido aquí y aclarar la intervención de Carême. El origen del gorro del cocinero no se conoce de una manera exacta y concreta. Hay quien sostiene que nació en las altas bóvedas góticas de las grandes cocinas de Avignon y bajo el pontificado de Juan XXII (1313-1334), que era un aficionado a los deleites de la mesa, y sobremanera de la mostaza, y que, siempre dispuesto al nepotismo, nombró a un sobrino suyo, inútil para cualquier otro menester, *premier moutardier du pape*, lo que suponía el disfrute de una fácil sinicura en la corte de Avignon. El cargo era tan inútil y trivial que, en francés, la frase *se croire le premier moutardier du pape* ha quedado como significativa de la vanidad más grotesca. Pues bien, leo que este primer mostacero y otro que burocráticamente lo seguía colocaban hilos de oro según su antigüedad en los blancos gorros. Es la primera cita que conozco sobre el gorro blanco del cocinero. La escena célebre en la que Carême afirma la categoría y primacía del gorro del cocinero, acaeció en Viena en 1814 cuando el príncipe de Talleyrand invita al zar Alejandro de todas las Rusias. Le enseña la casa, y el zar fascinado por la calidad de los platos, quiere visitar la cocina. Entra en la cocina y todos se descubren, sólo Antonin Carême, que se tocaba con un gorro de raso blanco con pequeñas flores de oro, permanece orgullosamente cubierto. «¿Quién es este insolente?», pregunta el zar sorprendido. «¡La cocina, Majestad!», responde Talleyrand, que era el hombre de las felices réplicas. El zar, que era hombre espiritual y de buen gusto, aprende la lección. La aprende tan bien que se lo lleva como cocinero a San Petersburgo.

Vale la pena comentar a los lectores que la genialidad culinaria de Marie-Antonie Carême se demuestra en el hecho de haber sido el cocinero

más solicitado por la monarquías y aristocracias de la época. Carême en su corta existencia logró dirigir durante once años las cocinas de Talleyrand, luego siguió al zar Alejandro a San Petersburgo, más tarde, fue cocinero del príncipe regente de Inglaterra y del emperador de Austria. Finalmente acabó su extraordinaria carrera en las cocinas del barón de Rothschild. Carême no fue un simple cocinero. Fue además un prolífero escritor cuyas obras más conocidas son: *Pastelero del Rey*; *Pastelero pintoresco*; *El maître français*; *Cocinero parisino*, y dos antologías de proyectos de arquitectura destinados a embellecer las ciudades de París y San Petersburgo. No en vano se le atribuye a Carême esta célebre frase: «Las bellas artes son cinco a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, la cual tiene como rama principalísima... la pastelería».

JULIÁN ESTRADA OCHOA  
Colombia

- GABARDINA** Envoltura, como la de harina o pan rallado, con que se rebozan algunos pescados.
- GÁBATA** Escudilla o plato en que se echaba la comida a cada soldado o galeote.
- GABRIELES** Garbanzos del cocido español.
- GACELA** Pequeño mamífero rumiante del grupo de los antílopes, muy estilizado y cuello largo, pelo corto de color canela, orejas largas, muy veloz, que habita en las estepas africanas y asiáticas.
- GACHA** Cualquier masa muy blanda que tiene mucho de líquido. // Col. (Llanos O.) y Venez. Tipo de comida compuesta de harina cocida con agua y sal, la cual se puede aderezar con leche, miel u otro aliño. // (Cauca y Nar.) y Venez. Cuenco, escudilla de loza o de barro, en que se sirven sopas, o platos con caldo. // Venez. Comida compuesta de harina cocida con agua y sal, y aderezada con leche.
- GACHO** Col. En el Meta, y más exactamente en San Martín, existe una preparación gastronómica elaborada con harina de arroz, azúcar, bocadillo y nata, en forma de torta. // C. Rica. Variedad de frijol que tiene la cualidad de cosecharse más rápidamente que las otras variedades.
- GACHUELA** Conjunto de la asadura, hígado, riñones y corazón de las liebres y conejos.
- GACHUMBO** Nombre que dan en varias partes de América a la cubierta huesosa y dura de varios frutos, como el coco, de los cuales hacen vasijas, tazas y otros utensilios.
- GAJORRO** Esp. En Andalucía, fritura o fruta de sartén, preparada con harina, huevos y miel.
- GALAMERO, A** Dícese del aficionado a las golosinas.
- GALANGA** Rizoma del cual hay dos variedades, ambas emparentadas, de la familia del jengibre. Su sabor es parecido a este y, aunque es más pálido y veteados, es también más pungente y especiado. Es muy utilizada en las comidas y pastas del Sudeste Asiático. Cuando se machaca con cebolla, ajo, hierba limonera y chiles, hasta quedar en una pasta especiada, sirve en la preparación de currys rojos y verdes. // Cuba. Especie de la malanga, aroidea oriunda de África; de hojas grandes en forma de escudo y que produce un

- tubérculo amarillo, de uso común en la comida popular de la isla.
- GALANTINA** Preparación hecha con ave o trozo de carne deshuesado, relleno y al que se le da forma redonda. Se cocina en consomé y casi siempre se sirve frío.
- GALÁPAGO** Reptil del orden de los Quelonios, parecido a la tortuga, con membranas interdigitales. Su carne y sus huevos son gustosos.
- GALAXIA** En la Antigua Grecia, gacha de cebada con leche de oveja.
- GALEANA** Dícese de una especie de uva blanca, de grano grueso y redondo.
- GALERA** Cierto crustáceo de cuerpo alargado y caparazón corto, con el primer par de patas muy desarrollado, terminado por un artejo a modo de uña fuerte y dentada. // *Cigala*, parecido al camarón y que es comestible. // Cualquiera de los crustáceos adultos del orden de los Estomatópodos.
- GALERA** puro. En una fábrica de tabaco, sala de grandes proporciones, en la que hay filas y filas de mesas, donde se tuercen los cigarros.
- GALGANA** Garbanzo pequeño, desigual y anguloso.
- GALGO, A** Familiarmente, persona que se muestra golosa, galamera, hambrienta. // Col. Persona insistente en estar comiendo entre comidas.
- GALGUERÍAS** Col. (Boy., Cund. y Stder.). Alimento ligero, golosinas, que se suelen tomar entre comidas. // *Mecato*. // Esp. En Andalucía, golosina, chuchería, cualquier manjar delicado.
- GALIANOS** Esp. En Andalucía, comida que preparan los pastores manchegos, especie de guiso con carne de perdiz, gallina o liebre, y que admite huevos cocidos, salmón, aderezado con tomate, ajo y sal, aceite, vinagre, a cuyo caldo se le adicionan pedazos de torta delgada sin levadura.
- GALIO** Planta herbácea de flores amarilla o blancas, que tiene la propiedad de hacer cuajar la leche, por la que se conoce también con el nombre de cuajaleche.
- GALÓN** Medida inglesa de capacidad para líquidos, equivalente a unos 4½ litros.
- GALOPILLO** Antig. Criado que servía en los oficios más humildes de la cocina. // *Galopín*.

**GALOPÍN** Antig. Muchacho que servía en los ínfimos menesteres de la cocina. // *Galopillo*.

**GALLADURA** Pinta como de sangre, menor que una lenteja, que en la yema del huevo puesto por la gallina señala que está fecundado.

**GALLERETA** Méx. Ave migratoria, de la cual hay dos especies. Se distingue por ser su tamaño el de un pollo pequeño. Abunda en las costas del país, así como en pantanos y lagos. Es aprovechada, después de tratarla para quitarle el sabor peculiar a cieno, en guisos y otras preparaciones.

**GALLETA** past. Pasta de harina, azúcar, huevo y otras sustancias, cocida al horno y dividida en trozos pequeños de numerosas formas y tamaños. // Pan sin levadura que se toma de alimento en los barcos. // Amer. Pan abizcochado de forma esférica. // Bizcocho en forma achatada. // Arg., Bol., Par. y Uru. Calabaza de forma de galleta que se usa para tomar el mate. // Chile. Bizcocho. Se usa como acompañamiento del desayuno, del té y en diversas recepciones en que se sirven licores. // Pan amasado en forma de disco de más

o menos 20 cm, usado con gran frecuencia en el campo.

**GALLETERO** Vasija en que se conservan y sirven las galletas a la mesa. // El que trabaja en la fabricación de galletas.

**GALLIFORME** Se dice de las aves omnívoras de costumbres terrestres, con patas robustas y pico corto ligeramente curvado. Las alas son cortas y el vuelo pesado, y tienen las carúnculas faciales coloreadas, como el faisán, la gallina y la perdiz.

**GALLINA** Hembra del gallo que se distingue del macho por ser de menor tamaño, tener la cresta más corta y carecer de espolones.

**GALLINA ARMADA** Guiso de esta ave, con tocino y yema de huevo.

**GALLINA DE GUINEA; GALLINA PINTADA** Ave silvestre parecida en su aspecto general al avestruz. Alcanza hasta 40 cm de largo. Aunque puede volar, es de hábitos terrestres. Habita los bosques, y es bastante perseguida por su carne y sus huevos. // Col. (Cund.). *Gallineta*.

**GALLINA DE MAR** Pez teleósteo, del suborden de los Acantopterigios, común en el Mediterráneo, de 2 a 3 dm de largo, con cabeza provista de

- aristas o crestas óseas, cuerpo comprimido y escamoso. Es comestible.
- GALLINA DE MONTE** Venez. Ave silvestre, de tamaño menor que la gallina común; de cabeza grande, pico largo, cuello corto, alas cortas y patas largas con un dedo posterior rudimentario. Su carne es muy fina.
- GALLINEJAS** Esp. Tripas fritas de gallina, se venden en los barrios extremos de Madrid.
- GALLINETA** Col. Ave gallinácea de origen africano. Su plumaje es negro azulado con manchas blancas, pequeñas y redondas, distribuidas por todo el cuerpo. Es ave de corral. // *Gallina de Guinea.* // Esp. *Faraona.* // Fr. *Pintade.*
- GALLIPAVA** Gallina de una variedad mayor que la común.
- GALLIPAVO** Nómbrase así en algunos lugares al *pavo*.
- GALLO** Ave galliforme doméstica, de pico corto y grueso, carúnculas a ambos lados de la cara, cresta encarnada, cola larga y tarsos armados con fuertes espolones, cuya carne, cuando joven, es aprovechada en excelentes platos como el *coq-au-vin*.
- GALLO** C. Rica. Bocado compuesto de una tortilla con carne, frijoles, picadillo o cualquier comida. // Por extensión, almuerzo o comida.
- GALLO CRESTA** Especie de salvia.
- GALLO DE INDIA** En Europa y otros países, así nombraban al pavo del Nuevo Mundo.
- GALLO DE MAR** Pez marino comestible, de la familia del lenguado; de cuerpo comprimido, boca prominente y aletas pequeñas, vive entre algas y rocas hasta los 200 m de profundidad.
- GALLO PINTO** Pan. Comida hecha a base de arroz y frijoles revueltos y fritos, que han sobrado del día anterior. Normalmente se come a la hora del desayuno.
- GALLOFA** Esp. Antig. Comida que se daba a los pobres que iban de Francia a Santiago de Galicia, pidiendo limosna. // Verdura u hortaliza que sirve para ensalada, menestras y otros usos. // Esp. En Santander y Vizcaya, cierto panecillo alargado y esponjoso.
- GAMAY** enol. Variedad tinta originaria de Francia. Se cultiva en todo el país, sobre todo en Beaujolais. Produce un vino ligero, frutal, bajo en tanino, con acusada acidez y muy refrescante.

**GAMBA** Crustáceo marino pequeño, también llamado *camarón* y *gámbaro*. Existen diversas especies, de las cuales las más divulgadas son la *gamba nórdica* y la *gamba tigre gigante*. Son deliciosas y se prestan para diversas preparaciones frías o calientes.

**GÁMBARO** Camarón, crustáceo decápodo. // *Gamba*.

**GAMBO** Variante antillana del *quimbombó* o *candia*.

**GAMBOA** Variedad de membrillo injerto, más blanco y jugoso que el común.

**GAMBUZA** Despensa o depósito de víveres en un barco mercante.

**GAMELLÓN** Pila donde se pisan las uvas para hacer el vino.

**GAMITANA** Col. Pez que habita las cuencas del río Amazonas. Suele prepararse relleno de camarón de río y diversos aliños, y luego horneado.

**GAMO** Mamífero rumiante salvaje, del grupo de los Cérvidos, originario del Mediodía de Europa. Su carne es apreciada por su delicadeza, cuando joven, pero dura y correosa a mayor edad. // Ecuad. Dícese en las provincias meridionales de

Azuay y Cañar a la comida que no tiene sal.

**GAMONEDO** Esp. Queso asturiano que se elabora en los caseríos de montaña de esta región, con leche de vaca mezclada en un tanto con leche de oveja y de cabra. Tiene una pasta blanca ligeramente veteadada con venillas de hongo azul con muchos ojos de tamaño muy regular. Se le ahúma y se deja madurar en cuevas naturales. Su sabor es algo picante.

**GAMUZA** Col. Chocolate hecho con mezcla de harina de maíz, que comían los negros y demás gente del pueblo, en el occidente colombiano. Hoy día, la gamuza equivale en la misma área al afrecho de maíz tostado, del arroz o del trigo. // En Antioquia, mezcla de cacao, harina de maíz e hígado de res.

**GAMUZA** *Rebeco*.

**GANACHE** past. Mezcla de crema de leche o mantequilla con cobertura de chocolate, que se utiliza para glasear o bañar tortas, bizcochos, *petit fours*, etcétera.

**GANCHA** Aplícase al racimo de uvas muy compacto.

**GANDAYA** Arg. Vino que se saca del



- orugo de la uva prensada; vino con agua. Es vino hecho con los racimos que quedan después de vendimiar.
- GANDICIÓN** Col. y Cuba. *Glotonería*.
- GANDIDO, A** Col. (Boy., Cund. y Valle), Cuba y R. Dom. Se aplica a la persona que come con exceso, avidez y glotonería.
- GANDINGA** Cuba y P. Rico. Dícese de las vísceras o entrañas, como hígado, corazón, riñones, del cerdo o de otro animal. // Guiso con estas vísceras, cortadas en pedazos regulares y aderezadas con vinagre, cocinándoseles luego con cebolla, ajo, etcétera, hasta que quedan blandas, en una salsa espesa.
- GANDIR** Esp. Antig. Lo mismo que comer.
- GANFRES** Col. Especie de *crêpe* gruesa, con dibujos al prepararla en moldes especiales, a base de una pasta de harina, huevos, levadura en polvo, leche y mantequilla. Es tradicional en la comida belga.
- GANGA** Ave del tamaño de una perdiz, de cola larga, vientre blanco y tonos verdosos y marrones en dorso y cabeza, que vive en zonas áridas de la reg. mediterránea, y en los desiertos africanos y asiáticos. Su carne es muy delicada y apreciada.
- GANSO** Ave palmípeda doméstica, de plumaje gris rayado de pardo y pico anaranjado. Es apreciado por su hígado, con el que se preparan patés, trufados muy valorados en la gastronomía. // Esp. Cadera o cuadril. // Venez. Cierta corte de carne de la res.
- GAÑOTE** Esp. Postre típico de Andalucía, originario de Puerto Real, en Cádiz, que se ofrece por lo general en las fiestas.
- GARAM MASALA** Se trata de una combinación de especias, tostadas algunas y molidas, muy utilizada en la cocina del norte de India y de Tailandia, pero ya universalizada en las cocinas internacionales que se inspiran en ellas. Entre los ingredientes se encuentran semillas de comino, de cilantro, clavos de olor, pimienta negra, semilla de cardamomo, rizomas de cúrcuma y chiles picantes. En otra variante, con astillas de canela, comino, cardamomo, clavos de olor, hojas de laurel secas, semillas de cilantro, pimienta negra y nuez moscada. Esta sutil mezcla se utiliza en carnes, pescados, mariscos, etcétera.

**GARAMBULLO** Méx. Cierta clase de cacto espinoso que abunda en las regiones de Querétaro, Hidalgo y San Luis Potosí, aunque en este estado es más conocido como *garbancillo*. Sus frutos sirven para preparar refrescos, confituras y helados, y se dejan secar para comerlos como orejones. // Ver *orejón*.

**GARAPA** Col. Bebida que fue usual entre los trabajadores negros de ingenios azucareros.

**GARAPACHO** Méx. Guiso de tortuga o de pollo, que se prepara poniendo una capa de carne y otra de huevo batido; superpuestas varias capas, se cuece a fuego lento, en un horno, o en una vasija. Es bocado riquísimo y muy apreciado en Tlaxcotalpan, Veracruz.

**GARAPIÑA** Cuba, Chile, Méx. y P. Rico. Bebida refrigerante hecha con la pulpa de la piña o ananá, agua y azúcar, puesta en maceración y ligeramente fermentada. // Estado del líquido que se solidifica formando grumos.

**GARAPIÑADA; GARRAPIÑADA** Se aplica a la almendra o a una fruta que está bañada de caramelo. // Salv. Dulce fibroso que se hace de

pulpa de coco procesada con azúcar.

**GARAPIÑAR; GARRAPIÑAR** Poner un líquido en estado de *garapiña*. // past. Bañar golosinas, almendras, etcétera en el almíbar de forma que este se solidifique formando grumos. // Almendras garapiñadas; piñones garapiñados.

**GARAPIÑERA** Vasija que sirve para garapiñar o congelar los líquidos, metiéndola ordinariamente en un cubo de corcho, más alto y ancho que ella, y rodeándola de nieve y hielo, con sal.

**GARBANZO** Planta herbácea, leguminosa, de fruto en vaina inflada y pelosa, con una o dos semillas globulosas alimenticias. No se deshacen al cocinarse y entra en muchos manjares, como cocidos, purés fríos como el humus, estofados, etcétera.

**GARBURE** Fr. Sopa o potaje que incluye, básicamente, un caldo de legumbres y hortalizas, col y confit de oca, de las cuales existen diferentes variedades. Es plato típico de Béarn, Francia.

**GARCHOFA** Arg. *Alcachofa*.

**GARDE MANGER** Fr. Persona que por sus habilidades artísticas, iniciativa y creatividad prepara even-

tos especiales, elaborando salsas frías, entremeses, ensaladas especiales, carnes frías y diversos rellenos, etcétera. Se encarga también de los bufets y su decoración. // Área donde se realizan los trabajos de cocina fría.

**GARGANTERO** Que come mucho y con ansia. // Goloso.

**GARGANTÚA** Figura principal de la famosa obra de Rabelais (1494-1533), una de las más características del Renacimiento europeo, *Gargantúa y Pantagruel*. Es Gargantúa el gigante simple y bueno, poderosa afirmación de fecunda naturalidad, que ha pasado a la posteridad como prototipo universal del hombretón de apetito insaciable.

**GARNACHA; GRENACHE** enol. Esp. Variedad tinta originaria de Aragón. Está presente en todas las zonas de cultivo mediterráneo de Francia, como también en Córcega, Cerdeña, Sicilia, California y Australia. Produce vinos alcohólicos, con cuerpo, acidez moderada, frutal y especiado. // Ita. Vino antiguo bastante difundido allí, donde existen muchas variedades. Es dulce, generoso, de uva perfumada.

**GARNACHA** Esp. En Navarra, variedad de uva negra de mucho rendimiento, y que por su dulzor y buena calidad suele consumirse en la mesa como postre.

**GARNACHITAS** Méx. Gorditas de todo tamaño, pellizcadas y sin pellizcar, fritas y sin freír, con salsa de tomate, jitomate, cebolla picada, queso, hebra de carne de cerdo y manteca caliente encima.

**GARNICA** Bol. Una clase de ají muy picante.

**GARNIR** Fr. Adornar los platos y las bandejas con buen gusto.

**GARNITURE** Fr. Preparaciones que acompañan y adornan el asado y otras viandas.

**GARO** Condimento muy estimado por los romanos, que se hacía poniendo a macerar en salmuera los desperdicios de ciertos pescados, como el escombro, el escaro y el salmonete. // Pez, hoy desconocido, con que decían los antiguos que se hizo primeramente este condimento.

**GAROSO, A** Col. y Venez. Glotón, comilón, hambriento, voraz.

**GARULLA** Col. (Boy. y Cund.). Cierta clase de pan, elaborado a base de

harina de maíz y cuajada.

**GARUM** Era el condimento más utilizado en la cocina romana; se sabe que consistía en el jugo que se desprendía al prensar con sal pescados azules o las vísceras de estos, principalmente arenques y caballas, dejados fermentar y descomponer al sol. Al líquido o *liquamen*, como lo denomina Apicio, se le añadían hierbas olorosas, como anís, hinojo, ruda, menta, tomillo, albahaca, etcétera, y se envasaba en ánforas. El sobrante, llamado *allec*, se empleaba también como condimento de muy baja calidad. El *garum* era muy caro y valorado. Se podía utilizar solo o mezclado con agua o vino. Actualmente se utiliza en la cocina vietnamita un producto similar denominado *nuoc-nam*, pero es fácilmente sustituible por el jugo resultante de mezclar agua, sal y anchoas disueltas en aceite.

**GARRA** Col. Piel del cerdo sin grasa, que se emplea en la preparación de algunos platos típicos. // Pata de cerdo con que se elaboran ciertas comidas criollas, como los fríjoles. // Salv. Tortilla de maíz pequeña.

**GARRAFA** Recipiente para líquidos,

ancho y redondo, de cuello largo y estrecho, en general hecho de vidrio y protegido de un revestimiento de mimbre, plástico u otro material.

**GARRAFA CORCHERA** Utensilio de cocina para fabricar helados.

**GARRAFA, DE** Se aplica a las bebidas alcohólicas que son de mala calidad.

**GARRAFAL** Se refiere a la especie de guindas o cerezas que son más grandes y duras que las comunes.

**GARRAFÓN** Aumentativo de *garrafa*. // Damajuana o castaña que sirve para contener líquidos, como el vino.

**GARRAPO** Esp. En Salamanca, cerdo que no ha cumplido un año.

**GARROBO** Macho de la iguana, que sólo se diferencia de esta por sus más vivos colores en la piel escamosa.

**GARROFA** *Algarroba*.

**GARROFÓN** Variedad de judía, frijol aplanado y blanco. Se aprovecha tierno o seco, utilizándosele, entre otros platos, en la *paella valenciana*.

**GARRÓN** Extremo de la pata del conejo, de la res y otros animales, por donde se cuelgan después de muertos. // Uru. Corte de carne vacuna de baja calidad, que corresponde al músculo que está unido al tendón

- de Aquiles en la parte inferior de la pata trasera y que se emplea especialmente para sopas y guisos.
- GARRUFIA** Hond. Runfla o serie de ciertos panes de dulce que se colocan en orden de mayor a menor.
- GASAPO** Col. (C. Pacíf.). Camarón con el que se prepara un caldo, al que se le adiciona papa, plátano verde, leche de coco, etcétera.
- GASEOSA** Bebida efervescente y refrescante que se prepara con agua, ácido carbónico y azúcar.
- GASTRIQUE** Término francés para nombrar la unión agridulce que resulta de caramelizar azúcar y vinagre. // En cocina, base de la salsa bearnesa, consistente en hojas de estragón picadas, cebolla también picada, vino blanco y vinagre.
- GASTROFILIA** Todo el saber humano converge siempre hacia la imperiosa necesidad de comer. La cocina es un arte y la gastronomía representa el buen gusto. Cuando se armoniza, alguien la llama la gastrosofía.
- GASTROLOGÍA** Tratado sobre el arte culinario.
- GASTRONOMÍA** Término que nace en Francia a principios del siglo XIX, que significa simplemente el arte de preparar una buena comida.
- GASTRONÓMICO, A** Relativo a la gastronomía.
- GASTRÓNOMO, A** Persona entendida en gastronomía o aficionada a ella.
- GATAFURA; GATAFURIA** Torta de hierbas y leche cuajada.
- GÂTEAU** Fr. Pastel, pastelón, torta de harina enriquecida con mantequilla, huevos, frutas confitadas, levadura, etcétera. // Pastelillo. // Pannel de abejas.
- GATO** Animal felino, terror de los ratones, compañero de mujeres que-rendonas y hombres solitarios, cuya carne, muchas veces, es trampeada y es engañosamente sustitutivo del conejo en algunas preparaciones. Aunque a sabiendas, es procurado y gustado por muchos estómagos decididos. Ruperto de Nola (1477), en su *Libro de guisados*, trae la receta del «Gato asado como se quiere comer».
- GATO** C. Rica. Variedad de pastel, cortado rectangularmente, compuesto de dos tapas unidas con miel o conserva.
- GATO ENCERRADO** Col. En Tuma-co, plátanos maduros asados que

- luego se rellenan con bocadillo y queso criollo, horneándolos después unos minutos.
- GATÓ DOM** Venez. Una torta de pan de la península de Paria.
- GATOTÁN** Venez. Pasta dulce de la península de Paria, a base de batata.
- GAUCHO** Queso argentino semiduro que se elabora con leche de vaca descremada.
- GAUDEAMUS** Fiesta, diversión con comida y bebida abundante.
- GAUFRE** Fr. Conocido también en los países anglosajones como *waffle*, es a modo de *crêpe* gruesa, cocida en molde y que aparece surcada por estrías, muchas veces cuadrículada. Exactamente su versión es «panal de abejas».
- GAVILLA** puro. Mazos de hojas secas atadas en grupos de 40 a 50.
- GAY-LUSSAC, JOSEPH LOUIS** (Saint-Léonard-de-Noblat 1778-París, 1850). Físico y químico francés. En 1820 determinó que las levaduras son el principio mismo de la fermentación. Inventó el alcoholímetro y el sistema de gradación que lleva su nombre con grado de alcohólico absoluto —°GL—. Gay-Lussac pudo medir la cantidad de alcohol contenida en un líquido.
- GAYUBA** Planta de la familia de las Ericáceas, hojas amontonadas, flores en racimos, y fruto en drupa roja y esférica. El cocimiento de las hojas y los frutos se emplea como diurético. // Fruto de esta planta.
- GAZNATE** Arg. Golosina hecha con una masa de harina, huevos, coñac, grasa de pella y agua, en forma de moños aplanados y frita. Se rellenan con dulce de leche pastelero. // Esp. Dulce de forma cilíndrica hecho de masa de harina frita. // Méx. Dulce hecho de piña o coco.
- GAZPACHO** Sopa fría preparada con tomate, pimientos, cebolla, aceite, vinagre, sal y otros ingredientes. // Migas de las tortas cocidas.
- GAZPACHUELO** Esp. En Andalucía, sopa caliente con huevos y aderezada con vinagre.
- GAZUZO, A** Dícese del que está hambriento.
- GEISHA C.** Rica. Variedad de cafeto, alto y de mucho follaje, más resistente a las enfermedades que otras variedades.
- GELATINA** Sustancia blanda, transparente y brillante, insípida e inodora que se obtiene tras el cocimiento

de huesos, patas, nervios de animales, y de pieles y huesos de pescado. La hay seca en polvo o en láminas. Por su superior calidad, es preferible en pasteles esta última. // También se preparan gelatinas de hortalizas frescas, de leguminosas, inclusive de cereales. // Con el nombre de gelatina se reconoce también al postre azucarado —jalea—, compuesto por un fondo gelatinoso perfumado con jugos de frutas, un licor o un vino como el madeira, el oporto, el jerez, etcétera.

· seca. La destinada a la alimentación.

**GELIFICAR; ESPERAR** Poner un gelificante en una preparación para espesarla o solidificarla, como gelatina en crema inglesa, pectina en las mermeladas, etcétera.

**GENCIANA** Planta perenne de la familia de la Gencianáceas, cultivándose por sus raíces que tienen propiedades digestivas y tónicas. Se utiliza también como determinante de algunas bebidas.

**GENEROSO** enol. De alto tenor alcohólico. Otorga sensación de bienestar, oloroso.

**GENEVER** enol. Aguardiente origi-

nario de Schiedam, Holanda, de 35° a 40° de alcohol, a base de cebada, enebro y otras plantas aromáticas.

**GENIPA** Planta arbórea tropical de la familia de las Rubiáceas, cuyo fruto, del tamaño de una naranja, está lleno de una pulpa blanquecina, agri-dulce, con la que se preparan bebidas refrescantes.

**GÉNOVAS** Col. (Boy., Cund. y Tol.). Especie de embutido de salchicha, dividida a cortas distancias y en forma redonda, preparadas con carne de cerdo gorda o de res, adobada con nitro, pimienta en polvo, ajo, sal y vinagre. Se cocina en caldo aliñado.

**GENOVESA** Ita. Pastel que recibe su nombre de la ciudad de Génova. La pasta de genovesa se elabora con huevos batidos en caliente con azúcar, y a los que se añade harina y mantequilla fundida. // Fr. *génoise*.

**GERMEN** Parte de la semilla de que se forma la planta. // Primer tallo que brota de la semilla.

· de trigo. Embrión o parte viva del grano de trigo que separado de este, se aprovecha como alimento.

**GEWURZTRAMINER; TRAMINER** enol. Variedad blanca originaria de la reg. de Pfalz, Alemania. En la ac-

tualidad se cultiva en muchos países vitivinícolas del mundo. Produce vinos fuertemente aromáticos, con inconfundible aroma a rosas, *lychee* —ciruela de China— y especias, con intensa presencia en boca, acompañada de una acidez suave y equilibrada.

**GHEE** Es una mantequilla clarificada, como consecuencia de calentarla y filtrarla posteriormente, a fin de desechar los sedimentos que se separan de la grasa. Da un sabor mantecoso y es muy utilizada en la cocina india.

**GIBELOTTE** Fr. Guisado de conejo con vino blanco.

**GIGOT** Fr. Dícese de la pierna de cordero y de carnero.

**GIGOTE** Guiso hecho con carne picada o troceada, rehogada en manteca. // Por extensión, cualquier comida troceada o picada. // *Picadillo*.

**GIN** Ing. Ginebra, bebida alcohólica. Se usa como base para mezclas en coctelería.

**GIN MILK** Bebida fría que se sirve en copa de coctel, preparada con leche, hielo y el toque final de canela en polvo.

**GIN TONIC** Ing. Bebida compuesta de ginebra y agua tónica.

**GINEBRA** Licor hecho con semillas y aromatizado con las bayas del enebro.

**GINEBRADA** Pastel de hojaldre relleno de un batido de la misma masa con leche cuajada.

**GINESTADA** Antig. Especie de polenta dulce elaborada con leche, azúcar y harina de arroz, enriquecida con dátiles, pasas, piñones, especias y, sobre todo, azafrán para que tomase un fuerte color amarillo.

**GINFIZZ** Bebida corta o larga, preparada con ginebra, jugo de limón, azúcar y soda.

**GINGER ALE** Ing. Bebida gaseosa no alcohólica, de sabor amargo y picante, hecha con jengibre. // *Salv. Yinyerel*, mezcla de ginebra y jugo de limón.

**GINGIBRE** Forma anticuada de *jengibre*.

**GINSENG** Planta herbácea que se cultiva en China y Corea, de raíz engrosada, hojas verticiladas, flores blancas y fruto en baya, que tiene efectos estimulantes. // Raíz de esta planta de la que se extrae una sustancia usada como tónico. Una variedad se ha aclimatado en Estados



Unidos y Canadá. Le conceden propiedades afrodisiacas.

**GIRASOL** Planta compuesta, de tallo herbáceo, con flores grandes y amarillas, de cuyas semillas, comestibles, se extrae un aceite muy apreciado en la cocina.

**GÍRGOLA** Cierta clase de seta comestible y de delicado gusto.

**GIROFLÉ** Clavo de olor o de especia.

**GISTE** Espuma de la cerveza.

**GJETOST** Queso noruego hecho con suero de leche de cabra o con una mezcla de sueros de leche de vaca y cabra. Suele comerse en el país como desayuno, cortado en finas lonchas o acompañado con el tradicional pastel de frutas que se hace para Navidad.

**GLACÉ** Fr. Helado, escarchado, glaseado. // Modalidad de azúcar. // Café con leche, helado; en ocasiones con algo de vainilla; en otras, sin leche, pero con crema.

**GLACÉ DE VIANDE** Fr. Concentrado del *fumet* de pescado, carne o aves hasta parecer jarabe. Se utiliza para colorear las salsas respectivas o para acentuar su sabor.

**GLACER** Fr. Enfriar una composición hasta que se congele. // Dar

brillo a un tostado de carne, legumbres, etcétera, regando frecuentemente la preparación con su jugo.

**GLASA** Fondo de carne o pescado, reducido y concentrado, que toma el aspecto de jarabe, y se utiliza para dar más sabor y untuosidad a la salsa; permite también confeccionar con mucha rapidez, potajes, jugos y salsas.

**GLASA REAL** Preparación de pastelería que se confecciona con azúcar glasé, clara de huevo y unas gotas de zumo de limón, debiendo resultar muy blanco y suficientemente consistente para que pueda manipularse. Hay, además, otras dos: *glasa muerta*, consistente en agua y azúcar, y *glasa de alcohol*, con aguardiente blanco —vodka, tequila, pisco, etcétera— y azúcar en polvo.

**GLASA DE CARNE** Es un fondo reducido que adquiere una consistencia de almíbar. // *Demi glace*.

**GLASEADO** Mermelada tamizada y hervida con azúcar y agua, hasta adquirir la consistencia adecuada para abrillantar la superficie de postres y pasteles. // Compuesto a base de azúcar glas y mantequilla, que se utiliza para recubrir piezas

de pastelería.

**GLASEAR** Dar brillo a la superficie de algunos alimentos en el horno. // Verduras glaseadas con mantequilla y un poco de azúcar al ser cocidas a medida que estos ingredientes se reducen a una consistencia de jarabe. // past. Recubrir con una fina capa de *fondant* de azúcar glas con agua, o bien, de chocolate, la superficie de ciertas piezas de masa de *petisús*, *éclair*s, *religieuses*, *glands*, etcétera, *petits fours*, frutas rellenas, pastelillos, etcétera. // Envolver diversos tipos de dulces con una fina capa de caramelo, jarabe de azúcar, chocolate, etcétera.

**GLENFIDDICH** enol. Whisky escocés de 40° de alcohol, elaborado de malta.

**GLÖGG** Vino caliente con especias que se toma en los días de invierno. // En Alemania recibe el nombre de *Glühwein*, pero es más popular en Suecia.

**GLORIA** Pastel abarquillado hecho con pasta de hojaldre.

**GLOTÓN, NA** Dícese de quien come con exceso, con ansias o vorazmente. // Col. (Boy., Cund. y Valle). Hambriento. // Comilón, gandido.

**GLOTONEAR** Comer glotonamente.

**GLOTONERÍA** Acción de comer con exceso y con ansia. // Cualidad del glotón.

**GLÚCIDOS** Los glúcidos o hidratos de carbono son sustancias orgánicas compuestas de carbono, hidrógeno y oxígeno. Se encuentran en los vegetales, frutas, legumbres secas, frutos secos, papas, cereales y sus derivados, así como en carnes, leche, pescado, aunque en menores cantidades.

**GLUCOSA** Especie de azúcar que se obtiene de la uva y otras frutas cuando están maduras, así como de la miel de abejas. Industrialmente se obtiene por descomposición del almidón, mediante ácidos minerales y se emplea en la fabricación de alcohol y otros productos.

**GLUCOSAR** past. Añadir glucosa a la fabricación de un jarabe, mermelada, caramelo, líquido, etcétera.

**GLUTAMATO MONOSÓDICO** Es el componente natural de muchos alimentos, especialmente de algunas algas y del queso parmesano. El té verde encierra un alto contenido de glutamato monosódico, así como el jugo de tomate y otros alimentos;

se usa como aditivo de los comestibles para reforzar su sabor.

**GLUTEN** Proteína que se encuentra en la harina y que aporta elasticidad. Se considera que la harina con alto contenido de gluten, es mejor para amasar. La harina de bajo contenido de esta sustancia, es más blanda y menos elástica.

**GLUTINOSO NEGRO** Variedad de arroz de grano largo, utilizado para preparar postres y aperitivos asiáticos. Es conocido como «malo», ya que no contiene gluten, pero sí gran cantidad de almidón. Suele dejarse en remojo antes de hervirse. Se cultiva en Indonesia y Filipinas.

**GNOCCHI** Ita. Pastelitos redondos y planos, elaborados con una masa hecha de papas, harina de trigo, mantequilla, leche, huevo y queso rallado, que se cuecen en agua con sal. Se sirve con una salsa, especialmente de tomate.

**GOBIO** Pez teleósteo de pequeño tamaño, del suborden de los Acanthopterygios, con las aletas abdominales colocadas debajo de las torácicas y unidas ambas por los bordes formando como un embudo. Se conocen varias especies, algu-

nas de las cuales son abundantes en las aguas litorales españolas y en las fluviales mezcladas con las del mar.

**GODERÍA** Convite o comida de balde, de gorra.

**GODIVEAU** Fr. *Albóndiga*. // Pica-dillo para rellenar.

**GOFIO** Amer. Arg., Bol., Ecuad. y Uru. Harina de maíz, trigo o cebada, tostados y molidos en polvo, a veces azucarada. // En Cuba sirve para hacer el dulce *palanqueta*, a base de melado de caña y presentado en bolas. // En las islas Canarias, manjar que conoce algunas variantes, pero que esencialmente consiste en amasar con agua, harina de toda clase de granos, tostados ligeramente antes de la molienda hasta darle la consistencia necesaria para hacer con dicha masa unas bolas, aunque también se toma, a veces, sin esperarla mucho, como puré. Entre las variedades del gofio, se encuentran las pelotas amasadas con leche, formando una papilla clara, e incluso con vino tinto. Con harina sin tostar, existe un postre típico canario, denominado «frangollo», que se ofrece con miel y leche. // Venez. Harina de maíz cariacó tostado. //

Dulce de forma cuadrada hecho con esta harina o con cazabe molido, melado de papelón y especias. Algunas veces se hace con almíbar de piña o de guayaba.

**GOFRE** Especie de bizcocho rectangular que se hace en un molde especial que le confiere su característico relieve cuadrado, y que se puede comer o bien solo o bien cubierto de azúcar, mermelada, chocolate u otros productos.

**GOLFIADO** Venez. Pan dulce con forma enroscada, como un brazo gitano, bañado con melado y queso blanco rallado.

**GOLIMBRO, A** Aplícase al goloso.

**GOLIMBRÓN, NA** Esp. En Andalucía, goloso.

**GOLISMADURA** Antig. *Golosina*.

**GOLMAGERÍA; GOLMAJERÍA** Lo mismo que golosina.

**GOLMAJEAR** Esp. En Rioja, golosinear.

**GOLMAJO, A** Esp. En Rioja, dícese del goloso, gulusmero.

**GOLOSAMENTE** Con deseo de saborear algo o gozar de ello.

**GOLOSEAR** *Golosinear*.

**GOLOSINA** Comestible de sabor dulce muy agradable al paladar, pero

poco nutritivo. // Deseo o apetito de algo.

**GOLOSINAR** *Golosinear*.

**GOLOSINEAR** Andar comiendo o buscando golosinas.

**GOLOSMEAR** Gulusmear.

**GOLOSO, A** Aficionado a comer golosinas. // Deseoso o dominado por el apetito de algo. // Apetitoso, que excita el apetito.

**GOLPE** Col. (Boy. y Cund.). Cada una de las comidas principales del día. // (C. Atlá.) Los tres golpes. // Venez. En el estado de Mérida, trago de aguardiente.

**GOLPEAR** Dar golpes a una carne o marisco para romper sus fibras y ablandarlas.

**GOLLARDO** Antig. Persona dada a la gula y a la vida desordenada.

**GOLLERÍA** Manjar exquisito, delicado y bien presentado.

**GOMARRA** Nombre que se aplica a la gallina en algunas partes.

**GOMBO** Planta herbácea originaria del oriente de África y aclimatada en América, de la familia de las Malváceas. El fruto tierno es muy mucilaginoso. Se utiliza como legumbre en sopas, guisos y ensaladas. Sus semillas dan un aceite que

sustituye al de oliva o lo envasan. // Col. *Candia*. // Ing. *Okra*. // Pan. *Okra najú*. // Port. *Quingombó*.

**GOMIA** Persona que come con gula y voracidad. Que engulle velozmente.

**GORDA** Méx. Tortilla de maíz más gruesa que la común, y que por lo mismo dura más tiempo sin endurecerse.

**GORDITA** Méx. Aplícase a múltiples antojitos, conocidos también como «gordas». Según el estado o región, toma sus variantes singulares, pero coinciden en que es un preparado de masa de maíz en forma de tortilla pequeña y muy gruesa. En algunos estados, se tiene la ocurrencia de rellenarla de frijoles o carnes, friéndolas en manteca o aceite, acompañada con salsa verde o roja. Se conocen asimismo muchas gorditas dulces.

**GORDO-LOBO** Col. Ron de caña, popular en Barranquilla. Viene de la marca de la ginebra Gordon, que en la etiqueta tiene un lobo.

**GORGONZOLA** El más importante de todos los quesos azules italianos, con reputación internacional desde hace siglos. Para su preparación se utiliza leche entera pasteurizada

de vaca. Los quesos suelen presentarse envueltos en papel metálico y comerse como postre, con pan nunca untado con mantequilla, aunque también se usa en la preparación de platos de cocina.

**GORRINO, A** Cerdo de menos de cuatro meses. // Lechón.

**GORRÓN** Aficionado a comer o divertirse a costa ajena. // Chicharrón de la grasa del cerdo. // Col. (Valle del Cauca). Con este nombre conocen al bocachico, mientras que en la llanura del Pacífico, lleva el nombre de *chere*.

**GOTEADO** Chile. Bebida preparada con pisco, jugo de limón, hielo y una pequeña porción de whisky.

**GOTERA** Col. Posibilidad de comer o beber a costa de otros. // Comer o beber de gorra.

**GOUDA** Queso holandés originario de la ciudad que le dio su nombre, donde comenzó a fabricarse en el siglo XIII. Es el más importante de los quesos holandeses y constituye los dos tercios, aproximadamente, de la producción quesera total de Holanda. Se hace con leche entera de vaca, cuya cuajada sin cocer se prensa y se deja hasta obtener una pasta consistente

de color paja, con pequeños ojos de tamaño irregular o grandes agujeros, según el tipo de acelerador de la coagulación que se haya utilizado. Es un queso suave y mantecoso mientras es joven, con un máximo de cuatro meses de maduración. Si se deja más tiempo, el color de su pasta se oscurece, su sabor se vuelve más fuerte y picante y adquiere un olor a especias.

**GOUGÈRE** Fr. Se trata de una corona de pasta *choux* al queso con pimienta, puesta al horno, que constituye un primer plato caliente. Pero también se sirve tibia como entremés. Dado que se prepara en una bandeja de horno, no hay ninguna restricción en cuanto a su dimensión.

**GOUJONETTES** Fr. Dícese de las tiras de pescado, como lenguado, róbalo, mero, empanadas y fritas en forma cilíndrica.

**GOULASH** Hung. Guiso de carne, papa y cebolla. // Estofado de carne y hortalizas condimentado con paprika.

**GOURMAND** Fr. Persona que goza del placer de la comida. // Comer en exceso, glotonamente, con avidez. // Otros prefieren aplicarlo al verdadero paladar fino, consistente

en no comer nunca más de lo que pueda digerir con cordura y no beber más de lo que pueda soportar con plena conciencia.

**GOURMANDISE** Fr. Dícese de la persona adicta a las golosinas. // A quien tiene predilección apasionante, razonada y habitual por todo cuanto halaga al paladar. Enemiga de cualquier exceso.

**GOURMET** Fr. En propiedad, *gourmet* equivale a catador de vinos. Pero se ha divulgado como la persona que aprecia también la buena cocina, que sabe y puede hablar de lo que entra en su preparación; que puede felicitar o criticar al cocinero, y que conoce perfectamente los vinos en general; persona de delicado paladar.

**GOÛTER** Fr. Probar, saborear. // Merienda.

**GRADO** Densidad del jarabe, su contenido en azúcar y no su grado de calor. Para conocer su densidad, se emplea un pasajarabes.

**GRADUACIÓN** Número de grados o proporción que hay en una cosa de cierta cualidad, en especial el alcohol que contienen las bebidas espirituosas, como el vodka. Expresada

- por lo general en grados GL o en porcentajes, indica el contenido de alcohol por volumen. // Gradación.
- GRAFIOLES** Especie de melindre hecho con masa de bizcocho y manteca de vaca, que tiene forma de S.
- GRAGEA** Confitos muy menudos de varios colores.
- GRAIFRU** (del inglés *grapefruit*). Venez. Pomelo o toronja.
- GRAMAR** Esp. En Asturias y Galicia, dar segunda mano al pan después de amasado. // Separar un trozo de masa de pan para estimar su peso en una balanza.
- GRAN CORONA** puro. En los círculos de fumadores, una medida o tipo de cigarros. Se corresponde con la vitola de galera Gran Corona, cuyo nombre de salida solía ir acompañado por la palabra «Especiales». Son los cigarros más grandes que se elaboran. Sus medidas son 235 x 18,65 mm, cepo 47.
- GRAN RESERVA** enol. Vinos tintos españoles de las mejores cosechas, que se han criado al menos dos años en barril y tres en botella.
- GRANA** Término genérico con que se designa a todos los quesos duros en Italia, de textura granulosa fina y formato tipo tambor; maduran al menos durante un año y se fabrican con leche parcialmente descremada. El más famoso de toda esta gran familia es sin duda el *parmigiano reggiano*, universalmente conocido como «queso parmesano».
- GRANA** Semilla menuda de ciertos vegetales.
- GRANADA** Fruto del granado, de corteza de color amarillento rojizo, cuyo interior contiene granos rojos o rosados.
- zafarí. Variedad de esta fruta con granos cuadrados.
- GRANADILLA** Col. y C. Rica. Planta trepadora de la familia de las Passifloráceas, cuyo fruto, globoso, de color amarillo, tiene una pulpa licuéscente de sabor agradable con semillas negras.
- GRANADILLA DEL QUIJO** Col. Fruta de cáscara amarga, muy dulce la pulpa y sin la envoltura de las corrientes.
- GRANADINA** Jarabe dulce y aromatizado con jugo de granada y poco o nada de contenido alcohólico, utilizado en refrescos y cocteles.
- GRANADINAS** Rodajas gruesas de carne de buey o de ternera, mecha-

das con tocino antes de brasearlas o cocinarlas al *poëlle*, como si fuera un fricandó, del que es una miniatura.

**GRAND MARNIER** enol. Licor elaborado con naranjas y cuya base es el coñac. Hay dos variedades: cordón rojo y cordón amarillo. El primero, más suave que el segundo. Tiene 40° de alcohol.

**GRANDE** enol. Excelente vino.

**GRANILLO** Col. Maíz amarillo, molido finamente que, entre otros usos, se emplea para preparar el sango. // Chile. En la provincia de Tarapacé, pan de harina sin cernir.

**GRANITÉ** Fr. Cierta helado granizado.

**GRANIZADO** Refresco preparado con hielo machacado, enriquecido con algún jarabe o jugo de frutas, o bien elaborado, colocando el jarabe en el refrigerador hasta que tome una consistencia granulada. // Ita. Helado con una textura granular que se aromatiza con frutas, café, etcétera.

**GRANO** Semilla y fruto de las mieses, como el trigo, la cebada, etcétera. // Semilla pequeña de varias plantas. // Cada una las semillas o

frutos que con otras iguales forman un agregado.

**GRANO DEL PARAÍSO** Nombre antiguo de la *malagueta*. Fue una especia empleada en la comida de los esclavos, sobre todo para prevenir ciertas enfermedades.

**GRANOLA** Combinación de cereales con miel de abejas o de maple, que se ofrece casi siempre a la hora del desayuno o del *brunch*, verbigracia, hojuelas de avena, maníes, almendras, pasitas, etcétera, enriquecida con yogur o crema de leche.

**GRANUJA** Granillo interior de la uva y de otras frutas.

**GRANZAS** Los residuos y desechos que quedan del trigo, de la cebada y demás semillas, cuando se criban y limpian.

**GRAÑÓN** Grano de trigo cocido. // Sémola hecha con estos granos.

**GRAPE-FRUIT** Variedad de pomelo.

**GRAPPA** Ita. Acreditado aguardiente que se obtiene por destilación del hollejo de la uva. Cuando ha envejecido, tiene un color topacio, un aroma incisivo y un extraordinario vigor. Se toma a la temperatura ambiente, aunque se conoce también la *grappa del año*, más suave



y transparente, que se bebe ligeramente enfriada.

**GRASA** Manteca o sebo de un animal. // Nombre corriente de diversas sustancias untosas que se encuentran en el tejido adiposo y en otros sitios de los animales, lo mismo que en algunos vegetales, sobre todo en las semillas de ciertas plantas. // Dícese grasa en forma genérica, pero varía según sus clases: la líquida se llama aceite; la sólida, *manteca*, sobre todo la del cerdo así como la de algunos frutos como el cacao; el lardo; sebo, la de los rumiantes como la vaca; unto, la sólida o líquida que se emplea para untar, y en algunos países el tocino o el tejido adiposo de cualquier animal. // *Tocino, pringue, sabanilla, enjundia, churre.*

· de pella. Es un manto de grasa delgado que cubre las menudencias de la res. Hay que proceder a derretirla para luego conservarla.

**GRASAS INSATURADAS** Las de origen vegetal que tienen poco hidrógeno, también llamadas grasas no saturadas.

**GRASERA** Recipiente donde se deposita el aceite sobrante después de un uso, en especial el de cocinar.

**GRASONES** Guisado con harina o trigo machacado al que después de cocido se añade leche de almendras o de cabra, grañones, azúcar y canela.

**GRATÉN** Salsa de queso y bechamel con que se cubren algunos alimentos antes de dorarlos en el horno. // Costra que se forma sobre estos alimentos.

**GRATÉN, AL** Se aplica al alimento que ha sido cocinado con esta salsa y puesto al horno para que se dore.

**GRATINADO** Acción y resultado de dorar un alimento.

**GRATINADOR** Parte superior del horno preparada para dorar los alimentos.

**GRATINAR** Someter al horno o a la salamandra determinado plato cubierto con queso o pan rallados, hasta obtener una superficie con la costra dorada. // En francés, *gratiner*.

**GRATONADA** Antig. Especie de guisado que se componía de pollos medio asados, tocino gordo, almendras, caldo de gallina, huevos frescos, especias finas y verduras. En otras ocasiones, con conejo en vez de gallina.

**GRAVLAX** Especialidad sueca que significa fielmente «salmón sepul-

- tado», preparada con trozos de salmón fresco, curado con sal, azúcar, pimienta y ramitas de eneldo, que se prensa para que suelte el pescado sus jugos.
- GRAVY** Ing. Salsa en general. // Jugo.
- GRECA** Antill., Col. y Venez. Cafetera de filtro.
- GRECO DI SOMMA** enol. Vino blanco producido en Italia por las antiguas cepas homónimas en la zona vesubiana de Somma, en la reg. de Campania. El greco era un vino de gran consumo durante los siglos pasados.
- GRELO** Brotes tiernos de la planta de nabo, que se come como verdura.
- GREMOLADA** Ita. Combinación de cáscara de limón, ajo y perejil finamente picados, que sirve para enriquecer, por último, el sabor de guisos y otras preparaciones.
- GREMOLATA** Ita. Salsa o condimento a base de ajo, perejil y limón, que se agrega al final de la preparación del *ossobuco*.
- GRENADINS** Fr. Pequeños medallones gruesos, mechados, para brasear o glasear.
- GRENETINA** Cola superior o gelatina blanca, que sustituye con ventaja en casi todas sus aplicaciones a la cola de pescado.
- GRENOUILLE** Fr. Rana. // En la cocina, *ancas de rana*.
- GRIEGA, A LA** Tratamiento que reciben ciertas hortalizas, como calabacines, alcachofas, champiñones, etcétera, con arroz, y para determinados pescados y aves. Supone casi siempre la presencia de aceite de oliva, cebolla y cilantro.
- GRIEGAS** Amer. En ciertas regiones de Colombia, unas galletas grandes untadas de miel.
- GRILL** Ing. Rejilla de hierro con mango y patas en la que se asa un alimento. // Restaurante en el que se sirven de manera especial comidas preparadas en esta rejilla. // Fuego superior de un horno que sirve para gratinar o dorar.
- GRILL, AL** Manera de preparar los alimentos asados en una rejilla o gratinados.
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, ALEXANDRE** Gastrónomo francés (1758-1837). Se le considera como el primer periodista especializado en la crítica gastronómica. Fundó el *Almanaque de los golosos o Calendario nutritivo* (1804-1812). Su

obra más conocida es *Manual de los anfitriones* (1808), tan dedicado a la gastrosofía como a los hábitos del buen anfitrión. Es autor también de *Alambique literario* (1803).

**GRIS-ROSADO** enol. Vino muy pálido, especialidad de algunas zonas de Francia.

**GRISSINO** Ita. Delicados panes en forma de palitos o flautas.

**GROG** Bebida caliente preparada con aguardiente, limón, azúcar y agua.

**GROSELLA** Fruto del grosello, de color rojo y sabor agridulce.

**GROSELLO** Col. Árbol de la familia de las Euforbiáceas. Su fruto es una baya de color verde amarillento, jugoso y de sabor ácido, que se utiliza especialmente para preparar jaleas o dulces en almíbares.

**GROSSO MODO** Aplícase esta voz latina cuando no se detalla ni especifica. Por ejemplo: adicionar una carne al caldo, sin advertir qué cantidad, ni a qué parte de la res se refiere.

**GROSURA** Sustancia crasa o manteca, o jugo untuoso y espeso.

**GRUESA** Méx. En Tabasco y regiones limítrofes de Chiapas y Campeche, *gorda*; tortilla grande y de mucho espesor, de uso común en la

alimentación campesina. Cuando es demasiado grande se llama «penchuque», sobre todo si lleva frijol o chicharrones.

**GRUMO** Masa o porción de una sustancia líquida que se ha coagulado. // Porción sólida de una sustancia en polvo que ha sido diluida en un líquido.

**GRUYÈRE** Queso suizo que comenzó a fabricarse en la ciudad que le dio su nombre en el siglo XII, siguiendo un proceso similar al del *emmental*, al que se parece mucho. Los ojos del *gruyère* son mucho más pequeños que los del *emmental* y son más escasos, es más seco, algo más consistente y duro. Tiene un sabor dulzón fuerte y un característico aroma picante. El *gruyère* es la base de la famosa *salsa mornay* y de la mayor parte de los *fondues* que se venden preparados o que pueden hacerse con *gruyère* picado y sazonado con ajo, pimienta, vino blanco, *kirsch* y jugo de limón.

**GUABA** *Guama*. Árbol que da una leguminosa, cuyo fruto en vainas grandes, contiene unas semillas envueltas por un arilo comestible de color blanco y sabor muy agradable.

- GUABINA** Col. Pez de río, parecido al nicuro. Es de cuerpo cilíndrico y de cráneo liso. Alcanza hasta 35 cm de largo. Es muy apreciado por su carne. Hay varias especies. // Conócese también en las Antillas, México y Venezuela.
- GUABIYÚ** Arg. y Par. Árbol con hojas carnosas de color verdinegro, fruto negro, comestible y dulce.
- GUACA** Col. Hierba semirecta de la familia de las Compuestas. Alcanza hasta 60 cm de altura. Crece silvestre en climas fríos, como la Sabana de Bogotá. Era muy usada para aderezar comidas. Es de sabor algo picante.
- GUACAMAYA** Venez. Pez marino, de color entre pardo y anaranjado en el frente dorsal, y verde brillante en el vientre. Habita en aguas superficiales, claras, con arrecifes coralinos, y su carne, consumida fresca, es de excelente calidad.
- GUACAMOLE** (del nahua *ahuacamulli*). Amér. Cent., C. Rica, Cuba y Méx. Salsa hecha de aguacates maduros, machacados y mezclados con cebolla y cilantro picados, jitomate, chiles molidos, sal, vinagre y aceite, a veces con huevos duros picados.
- GUACACAMOTE** (del azteca *quauhcamotli*). Yuca, planta euforbiácea.
- GUACAÑA** Chile. Guiso grasoso con el cocimiento de cerdo y ganso gordo, en el que se incluyen, además, verduras picadas, papas, salsa de ají y harina tostada, etcétera.
- GUACHALOMO** Chile. Solomo, carne pegada a la espina dorsal debajo del lomo. // *Solomillo*.
- GUACHARACA** Col. (C. Atlá.). Ave silvestre del orden de los Galliformes, del tamaño de una gallina común. Es una pava no muy grande, de dorso verdoso con vientre grisáceo y negruzco. Tiene la garganta casi implume y la cola más bien larga. En Córd. la comen guisada con leche de coco o en sancochos.
- GUACHINANGO** Méx. Pez de mar, de color casi rojo cuando está crudo, y que desaparece al cocinarlo. Su carne es exquisita.
- GUACHIPUPA** Cuba. Bebida alcohólica. Designa muy diversos brebajes.
- GUACHO** C. Rica. Guiso de arroz con caldo, carne y otros ingredientes. También se dice «arroz guacho».
- GUACHUCHO** Chile. Especie de bebida alcohólica usada en el sur del país. // *Huachucho*.

- GUÁCIMA** C. Rica. Variedad de yuca, grande y gruesa.
- GUACO** Amer. Ave gallinácea de las Crácidas, aproximadamente del tamaño del guajolote, abundante en todo el continente, desde México al sur; es una de tantas variedades del faisán americano o paují. Fácilmente domesticable y de carne exquisita.
- GUACOA** Venez. Ave de caza muy estimada en la reg. de Falcón, de carne comestible.
- GUACUCO** Col. (C. Pacíf.). Especie de renacuajo, que los nativos comen ahumado en sopas. // Venez. Molusco marino comestible, dimiario de valvas gruesas, que alcanza hasta 3 cm. Con él se hace una sustanciosa crema. Se tiene por afrodisiaco y se recoge en la orilla del mar.
- GUAGUA** (*Agouti paca*). Col. En ciertas regiones, dícese de un roedor selvático que alcanza de 60 a 80 cm de longitud y puede pesar hasta 10 kg. Tiene el cuerpo como el de un cerdo pequeño y un pelaje de color pardo rojizo, áspero, pero no cerdoso. Su carne es muy apreciada por lo gustosa. Habita desde el nivel del mar hasta los páramos.
- También se le conoce como *guartinaja*, *borugo*, *boruga*, *lapa*. // Perú. Bizcocho elaborado por monjas de clausura en Arequipa, en alusión al Niño Dios.
- GUAGUAO** Cuba. Especie de ají muy picante.
- GUAGÜÍ** Car. Cuba. Planta llamada más comúnmente *malanga blanca*.
- GUAJE** Méx. Árbol grande que crece en las tierras calientes y produce unas vainas comestibles, a pesar de su mal olor.
- GUAJILLO** Méx. Ciertas leguminosas que producen frutos comestibles.
- GUAJOLOTE** Es el pavo, ave de origen mexicano.
- GUALAJE** C. Rica. Cierta pez parecido al róbalo en color, pero más pequeño.
- GUALATINA** Fr. Guiso hecho con harina de arroz, manzanas, leche de almendras y especias.
- GUALICIÓN** Ecuad. Especie de fruta pequeña, negra, de la familia de las trepadoras.
- GUALPE** Chile. Especie de chile verde, del género *Capsicum*.
- GUAMA** Col., Haití y Venez. Fruto del guamo o guamá, en cuyo interior se hallan en hileras las semillas

negras, envueltas en una pulpa algodonada de color blanco, comestible, muy suave y dulce. // Méx. *Cuajinicuil, jinicuil.*

**GUAMPARO** Chile. Vaso hecho de un cuerno de buey con dibujos y guarnición de plata, empleado para beber.

**GUAMUCHIL** Méx. Planta arbórea espinosa, con hojas con cuatro foliolos, flores amarillas o blanco-verdosas, y fruto leguminoso. // Fruto comestible de este árbol.

**GUANABA** Salv. Parecida a la guanábana; fruto de las Anonáceas, de tamaño regular, piel lisa y espinosa, pulpa dulce y suave. Se come recién cortada o se hace en refresco.

**GUANÁBANA** Amer. Fruto del guanábano, en forma de grandes bayas elípticas, de corteza verde hasta la madurez, con la superficie cubierta de muricaciones a modo de mamilillas blandas, romas; se toma crudo y en dulces, refrescos, helados, etcétera; de sabor almibarado y ácido, incitante y rico.

**GUANAJO** Nombre que se da en Cuba y otros lugares de las Antillas al pavo común.

**GUANDOLO** Col. (C. Atlá.). Bebida

preparada con jugo de piña y ron. // (Boy., Cund., Huila, Llanos O., Stder. y Tol.). Bebida fermentada hecha con el jugo de la caña de azúcar o con panela. // *Guarapo.*

**GUANDOY** Col. (Nar.). Bebida fermentada hecha con el jugo de la caña de azúcar o con panela. // *Guarapo.* // (Boy., Cund., Huila, Llanos O., Stder. y Tol.). *Guandolo.*

**GUANDÚ; GUANDUL** Semilla o grano comestible producido por el arbusto leguminoso de igual nombre, conocido también como «gandules». Se utiliza en el Caribe, en sopas, dulces, gustosos guisos y arroces. // *Gandul.* // En Haití, *pois congo*, para aludir sin duda al origen africano del grano. // Venez. *Quinchoncho.*

**GUANGANA** En el Perú incaico, nombre que daban al saíno o pecarí llamado «puerco de las Indias», cuya carne era muy apreciada por su sabor después de tratarla.

**GUANGO** Col. (Nar. y Cauca). Atado de cebolla, trigo, cebada, etcétera.

**GUANIME** P. Rico. Especie de pequeño tamal, hecho con masa de plátano enriquecida con leche de coco, azúcar, anís en grano, en-

vuelto en hojas de plátano. Se prepara también con harina de maíz.

// R. Dom. Guanimo.

**GUANQUI** Chile. Planta de la familia de las Dioscoreáceas, parecida al ñame.

**GUAPITO** Venez. En los Andes, masa hecha de maíz tierno y sal, envuelta en las hojas de la mazorca y cocida en agua.

**GUAPO** Venez. Planta herbácea de rizomas comestibles y de los que se extrae la fécula llamada «sulú». // Bebida del golfo de Cariaco.

**GUAPOTE** Amér. Cent. Especie de pez, parecido al arenque.

**GUAPURÚ** Arg., Bol., Chile y Perú. Arbusto de las Mirtáceas, que da un fruto negruzco del tamaño de una guinda y que nace pegado al tronco o a las ramas gruesas. Con él se elabora una bebida vinosa a modo de chacolí. // Dícese también «guaporú».

**GUARAGUARA** Venez. Pez de agua dulce, de 15 a 20 cm de largo, de color gris pizarra, cabeza chata y cuerpo plano. Su carne es muy apreciada.

**GUARANÁ** Amér. Cent., Bol., Par. y Perú. Arbusto de la familia de las Sapindáceas. Fruto capsular ovoide,

de tres divisiones, cada una con su semilla del tamaño de un guisante, color negro por fuera y almendra amarillenta, que después de tostada se usa para preparar una bebida refrescante. La semilla del fruto maduro tiene alto contenido de cafeína, como bebida estimulante. // Pasta preparada con estas semillas, cacao y tapioca, que tienen sabor a chocolate. // Par. Bebida refrescante y tónica que se prepara con ralladura o harina de esta pasta.

**GUARAPAZO** Venez. Trago abundante de cualquier bebida alcohólica.

**GUARAPETE** Venez. En el estado de Trujillo, bebida preparada con un poco de café y papelón. // Lo que sale de la última colada del café negro cuando se le pone el guarapo.

**GUARAPO** Amer. Jugo de la caña de azúcar antes de concluir la fabricación del azúcar o del aguardiente. // Col. Bebida refrescante preparada con el jugo de la caña de azúcar, sin fermentar. // Bebida fermentada hecha con este jugo o con panela. Aplícase también en Cuba. // (Boy., Cund., Huila, Llanos O., Stder. y Tol.). *Guandolo*; (Nar.). *Guandoy*. // Chile. El caldo que sale del orujo

- de la uva, antes de la destilación. // Nombre del aguardiente ordinario o guachucho. // P. Rico y R. Dom. Cualquier bebida muy aguada. // Méx. Bebida popular de las costas del país, preparada por fermentación de la cáscara de la piña, o del jugo de la misma caña. // Salv. Bebida embriagante hecha del jugo de la caña de azúcar, que ya ha sido procesado en la molienda. // Venez. Jugo de la piña fermentada. También agua de papelón hervida y fermentada.
- picantón. Ecuad. Jugo de caña fermentado. // Guarapo tierno, jugo semifermentado.
- GUARAZO** C. Rica. Trago de guaro o de cualquier otro licor.
- GUARDAMANGEL** Antig. Cámara que en los grandes palacios estaba destinada a despensa.
- GUARDAMANGIER** *Guardamangel*. // Oficial palatino que, según la etiqueta de la casa de Borgoña, estuvo encargado de recibir y distribuir las viandas y provisiones y llevar cuenta de la nómina de las raciones.
- GUARGÜERO** Perú. Bizcochuelo relleno de manjar blanco, cuya pasta suave está hecha de harina y yemas de huevo.
- GUARICO** Col. (Nar.). Cierta clase de cuy que se caracteriza por el pelo crespo.
- GUARILAQUE** Col. (Ant., Cund., Boy. y Tol.). *Aguardiente*. // *Guaro*.
- GUARÍN** Lechoncillo.
- GUARINASQUI** Chile. Aguardiente ordinario.
- GUARNICIÓN** Verduras, puré u otro alimento que acompaña un plato de carne, pescado, huevo, aves, potaje, etcétera, que deben armonizar perfectamente con el manjar ofrecido. // Col. *Acompañamiento*.
- GUARO** Col. Aguardiente de guarapo. // Amér. Cent. Aguardiente envasado, de alto contenido alcohólico, para la venta comercial. // C. Rica. Aguardiente de caña.
- GUARÓN** Salv. Licor que sobrepasa los 45° de alcohol.
- GUAROSO, A** Col. (Boy., Cund. y Valle). Que come mucho y desmesuradamente. // Comilón, glotón.
- GUARTINAJA** Col. (Ant.). Animal mamífero, roedor de las zonas selváticas, de bonito aspecto, cerdoso, parecido a un cerdo pequeño. Su carne es de las más delicadas entre los animales de monte y, por esta razón, muy apreciadas y buscadas.



- // Tiene semejanza con el lancho, el chigüiro y el borugo.
- GUARUBÉ DE MAROA** Venez. Picante muy fuerte. // Salsa típica del estado de Amazonas.
- GUARULO** Col. (Meta). Café preparado en agua de panela que se toma en el desayuno.
- GUARRÚ** Col. (Chocó). Comida preparada con maíz amarillo molido, combinado con carne de res, seca o ahumada, y queso blanco, aderezada con cebolla en rama, tomate, comino, dándole color con achiote.
- GUARRÚS; AGUARRÚS, AGUARRUZ** Col. (Boy., Cauca, Cund., Chocó, Huila, Llanos O., Stder. y Tol.). Bebida fermentada, un tanto espesa, que se prepara con arroz o maíz y azúcar o panela. // (C. Atlá. y Stder.). Sedimento que se forma en la chicha o en el masato.
- GUASACACA** Amer. Venez. Salsa espesa preparada con ají dulce o picante, a la que a veces se le agregan pimentón, aguacate y cebolla triturados. Se sazona con aceite, vinagre, culantro y perejil, y se usa especialmente para acompañar la carne asada. // Col. Conócese también en los Llanos O.
- GUASCA** Col. Hierba de hojas verdes ásperas de la reg. andina y de anti-quísimo uso en su alimentación, especialmente en sopas, como el ajia-co bogotano.
- GUASQUILLA** Col. Planta trepadora de las Cucurbitáceas. Sus frutos son parecidos a la calabaza, de corteza dura y pulpa esponjosa. Es comestible, así como sus raíces, aunque de poca demanda en el país, a pesar de ser gustosa. // *Chayote, chayotera, cidrayota.*
- GUATA** Col. (Ant.). Sopa espesa de yuca picada, con tortilla de huevo. (Nar.) Variedad de papa, muy estimada por su sabor. // Chile. Callos, mondongo, tripa.
- GUATAFE** Col. (Bol.). Plato compuesto de plátano y yuca, cocidos con cabezas de pescado.
- GUATE** Col. (Huila y Tol.). Cierta sopa de plátano topocho con carne.
- GUATEQUE** Cuba, P. Rico y Venez. Comida, banquete, fiesta con comida y bebida.
- GUATIA** Arg., Bol. y Chile. Carne asada, muchas veces con el cuero del animal y otros ingredientes, como humitas, en el caso de Chile, que se

- prepara en un hoyo con brasas. // Dícese también «guatea» y «huatia».
- GUATILA** (var. de guatilla). Col. (Cund.). Planta trepadora de las Cucurbitáceas. De fruto parecido a la calabaza, de corteza dura y pulpa esponjosa. Crece en todos los climas. Sus frutos y raíces son comestibles. // *Guasquilla* o «papa de pobre». // Valle. *Cidrayota*.
- GUATIMOL** C. Rica. Variedad de banano pequeño y muy dulce.
- GUATÍN** Mamífero roedor americano, de la familia de los Dasiprécidos. Mide de 40 a 60 cm de largo. Es de pelaje amarillento, hocico puntiagudo, orejas pequeñas y cola corta. Es plantívoro y su carne es exquisita. // Col. (Ant., Cauca, Nar. y Stder.). *Picure*; (C. Atlá.). *Ñeque*; (Huila y Tol.). *Guara*.
- GUATITA** Chile y Ecuad. (La Sierra). Diminutivo de *guata*, panza o mondongo, con la cual preparan bien aderezados guisos, chupe, tomatacán, etcétera. // Fricasé de guatitas; guatitas a la chilena. // Dícese también en Venezuela.
- GUAYABA** Fruto de una planta común en el Nuevo Mundo y del que hay diversas variedades, entre dulces y agrias. Su uso es muy versátil, pues se le utiliza en jugos, salsas, bocadillos, pastas, jaleas, la pulpa en almíbares, etcétera.
- GUAYABITA DEL PINAR** Cuba. Arbusto silvestre de la familia de las Mirtáceas, de hojas pequeñas y ovaladas, y flores blancas. Su fruto, de color verde, se emplea para preparar una bebida alcohólica.
- GUAYABO** Amer. Árbol de la familia de las Mirtáceas, que crece hasta 16 y 20 m de altura y cuyo fruto es la guayaba. Hay numerosas especies. // Col. Malestar, grave muchas veces, por el exceso de bebidas alcohólicas. // *Resaca*, en España; *ratón*, en Venezuela; *chuchaqui*, en Ecuador. // C. Rica. Variedad de plátano de cáscara amarilla y de pulpa blanca.
- GUAYABO PIÑA** Fruto tropical originario de Brasil y Uruguay. Se caracteriza por su pulpa blanca con sabor entre piña y fresa. Es utilizado en mermeladas y conservas.
- GUAYAR** Antill. Antig. Rallar una cosa en el guayo, rallo, como la yuca para preparar el cazabe.
- GUAYO** Cuba y otros sitios de las Antillas. Rallador, utensilio de cocina, compuesto principalmente de una

chapa de metal, y llena de agujeritos de borde saliente. Sirve para desmenuzar el pan, queso, pulpa de coco, etcétera, restregándolos en él.

**GUAZALO** Salv. Marsupial, mamífero cuya carne es comestible; se alimenta de huevos de gallina o de pollos tiernos, abunda en el campo; se le llama también *tucuazín* o *tacuache*.

**GUAZUBIRÁ** Arg. Venado pequeño que puede medir hasta 75 cm de alzada, con el pelaje de color rojizo a grisáceo. Habita principalmente en serranías boscosas y en zonas arbustivas cerradas. Su carne es comestible.

**GÜEÑA** Embutido compuesto de las vísceras del cerdo, excepto el hígado, y algunas carnes gordas de desperdicio.

**GUÉRARD, MICHEL** Cocinero francés nacido en 1933, que desarrolló en su establecimiento hotelero de Eugénie-Les-Bains sus teorías sobre la cocina de adelgazar y la de engordar, dentro del movimiento de la *nouvelle cuisine* francesa, del que es uno de sus máximos representantes. En 1975 y 1976 fue consagrado como uno de los mejores cocineros

del mundo y mereció la portada del *The New Yorker* y del *Time*.

**GUÉRIDON** (tomado del francés). Mesa de servicio móvil o carrito de ciertos restaurantes, en el cual la comida puede trincharse, cortarse en filetes, flamearse o prepararse y después recalentarse y servirse. En otras palabras, es un aparador móvil en el que se tiene a la mano el equipo necesario para realizar operaciones directas.

**GUILLOTINA** puro. Instrumento que usa el torcedor para cortar la punta del cigarro y dejarlo a su medida correcta.

**GUINDA** Fruto del guindo, semejante a la cereza.

**GUINDADO** Arg., Chile y Uru. Bebida alcohólica elaborada con aguardiente y guindas cocidas.

**GUINDILLA** Fruto del guindillo de Indias. // Pimiento originario de América, pequeño o mediano, alargado, encarnado o verde y puntiagudo, muy picante, del cual hay muchas variedades. Se le utiliza como sazonador, fresco o seco, en salsas, guisos, sopas, etcétera. // Col. *Ají picante*.

**GUINDILLA DEL CARIBE** Car. La

guindilla, o ají picante, era el condimento principal de los aborígenes, desde antes de la llegada de los europeos. En islas, como San Vicente y Granadinas, las guindillas más divulgadas se conocen con el nombre de *congo*, *habanero* o *pimiento de bonete*; otras favoritas son la guindilla de primavera y la *wiri-wiri*, originaria de Guayana.

**GUINDILLO** Guindillo de Indias, planta solanácea, de hojas lanceoladas, flores pequeñas, blancas y axilares y fruto redondo, parecido a una guinda, muy picante.

**GUINDO** Arbusto rosáceo, de hojas más pequeñas que el cerezo, fruto redondo y de sabor agridulce, con el que se prepara el aguardiente de guindas.

**GUINDONES** Perú. Uvas pasas.

**GUINEA** Nombre africano con que se conoce a la *gallina de Guinea*, de cabeza pelada y con manchas. // En Haití, *pintade*. // C. Rica. Variedad de plátano más pequeño y que, a diferencia del guineo, se come crudo.

**GUINEA CUADRADA** C. Rica. Variedad de guineo llamada así por su forma.

**GUINEA DE MANZANA** C. Rica. Va-

riedad de plátano pequeño de cáscara roja con la pulpa anaranjada y dulce.

**GUINEO** Una de las cuatro especies exóticas de plátano que se conocen en América, que se distingue por su carne blanda, aroma y sabor agradables. // Col. En toda la C. Atlá., menos en C/gena de Indias, plátano pequeño, de distinto sabor y uso que el grande, que llaman más bien «platanito», procedente primitivamente de Guinea, de donde deriva su nombre. Hay varias clases: el largo que luego se llamó *banano*; el corto, *manzano*, por su parecido en el color y sabor a la manzana amarilla; *maritú*, de corteza roja o rojiza, poco dulce; *dominico*, muy dulce, oriundo de Santo Domingo. // En Cund. y otras regiones del país, guineo colisero, de tamaño pequeño que se utiliza casi exclusivamente en sopa, aunque también cuando madura se le come como fruta. // C. Rica. Conócense también otras de diferentes variedades. // En San Salvador, *guineo de seda*.

**GUINEYO** Salv. *Guineo*, plátano pequeño. // *Banana*.

**GUINJA** Fruto del guinjo, encarna-

do por fuera y amarillo por dentro, comestible y de sabor dulce.

**GUINULES** Col. En la C. Pacíf. se conoce con este nombre una fruta parecida al zapote.

**GÜIRE** Venez. Ave de color pardo oscuro, rojizo en la corona y detrás del cuello, frente y lados de la cabeza grises, y vientre negro. Habita en bandadas en los llanos. Su carne es muy estimada. Conócese también como «güirirí», «pato güire», «pato güirirí».

**GUIRLACHE** Fr. Turrón o pasta hecha con almendra tostada y caramelo.

**GUIROPA** Dícese de cierto guisado de carne con papas, así como de otros semejantes.

**GUISADO** Forma de cocinar algunas viandas con salsa después de rehogarlas. // Guiso de trozos de carne, pescado o aves con salsa y casi siempre con papas. // Cuba. Especie de potaje, a base de carne de cerdo, vegetales, maíz tierno y otros ingredientes. Que lo hay también con quimbombó o candia. // Pan. Plato a modo de sopa espesa, con arroz y otros ingredientes que toma el nombre de *guisado de zapallo*.

**GUISANTE** Planta herbácea leguminosa trepadora, de hojas compuestas acabadas en zarcillos ramificados, flores blancas o púrpuras y vainas con numerosas semillas globosas que son comestibles. // Semilla comestible de esta planta de color verde y redonda, muy usada en cocina como acompañamiento o aderezada. // En Colombia y otros países de América, *alverja* o *arveja*. // Col. Cierta leguminosa, cuyos frutos son un tanto alargados, planos y verdes. Su cocimiento requiere de poco tiempo, pues son muy tiernos. // Guisantes sin hebra, guisante mollar, tirabeque.

**GUISAR** Preparar los alimentos sometiendo a la acción del fuego. // Aderezar, sazonar la comida con especias, caldo, salsas u otra cosa, casi siempre después de rehogarlas, para que sea más grata al gusto.

**GUISO** Manjar cocido en la salsa formada por las hortalizas que lleva, junto con especias y el vino o pasta de tomate que se le ponen en ocasiones. // Col. (Cesar, Mag. y Sucre). Mezcla rehogada de varias hortalizas y condimentos que se emplean para aderezar diversos platos. Conó-

cese también como *hogao, hogado, hogo, sofrito*. // Cuba y otros sitios, comida en sentido general.

**GUISOTE** Guisado ordinario y grosero.

**GÜISQUIL** Amér. Cent. y Méx. Güisayote o chayote, cierta clase de verdura que crece en parra; es pequeño, semiovalado, con espinas finas en la piel lisa, verde oscuro o claro; se usa en sopas o se prepara en rellenos de queso o carne.

**GULA** Exceso en la comida o bebida, y apetito desordenado de comer y beber.

**GULAY** En Filipinas, verdura, hortaliza.

**GULOSAMENTE** Antig. Aplicábase a la gula. // Con gula.

**GULOSIDAD** *Glotonería*.

**GULOSO, A** Que tiene gula o se entrega a ella.

**GULUPA** Col. Es la granadilla de los climas paramunos que se da hasta los 2.700 m sobre el mar. Los frutos se parecen en algo a los de la granadilla, pero maduran verdes o ligeramente amarillos; son menores, con la cáscara no dibujada, quebradiza; el sabor gustoso es también algo diferente. // En Ecuador, *tacso*.

**GULUSMEAR** Golosinear, andar oliendo lo que se guisa.

**GULUSMERO, A** Que gulusmea.

**GULLERÍA** *Gollería*.

**GUMAMELA** Car. y Filip. Flor roja de una planta malvácea, la cual aprovechan para elaborar bebidas a base de ron y vino.

**GUMARRA** Col. (Huila, Llanos O. y Tol.). Dícese de la gallina.

**GUMBO** Sopa espesa *creole* o un plato que ha sido espesado con oca o candia y el polvo *filé*. El nombre gumbo deriva de una palabra africana aplicada a la candia.

**GUNGUELE** Verdura cuyas hojas cocidas, como las espinacas, comía la población negra en algunos lugares de Cuba.

**GURBIA** Col. En algunas regiones del país, dícese del hambre.

**GURBIOTE** Fruta parecida al fresón.

**GURULLOS** Esp. En Andalucía, guiso especiado con hinojo, de gurullos, perdiz, conejo o liebre, garbanzos, papas y pimientos. Los gurullos son unos pequeños fideos de pasta de harina de trigo.

**GURUMELO** Cierta seta comestible de color pardo que nace en los jarales.

**GURUÑAME** C. Rica. Los ingredientes que se agregan al tamal de chanchito, como pueden ser tomates, arvejas, papa, arroz y otros.

**GURRÍ** Col. Pavo silvestre del género *Penelope*, gallinácea de color azulado, que habita los climas fríos y es muy estimada por la calidad de su carne.

**GURRIA** Col. Hambre, *gurbia*.

**GURRUÑA** Venez. Tortuga de agua dulce. Habita en los morichales, esteros y pantanos del estado de Guárico. Se come guisada y se considera como afrodisíaco en la región. También lo son sus huevos.

**GUSANOS DE MAGUEY** Méx. Se comen fritos y son deliciosos. Los gusanos blancos —*meocuil*— son más apreciados que los colorados —*chilocuil*—.

**GUSTABLE** Perteneciente o relativo al gusto.

**GUSTACIÓN** Acción y efecto de gustar.

**GUSTAR** Sentir en el paladar el sabor de las cosas.

**GUSTILLO** Dejo o saborcillo que percibe el paladar junto a otro sabor predominante.

**GUSTO** Sentido corporal, que reside principalmente en la lengua al percibir las papilas el sabor de las cosas. // Sabor que tienen las cosas.

## ***GANOUG GANOUG***

4 personas

*2 berenjenas*  
*2-3 dientes de ajo, picados muy finos*  
*30 ml de aceite de oliva*  
*15 ml de zumo de limón*  
*sal y pimienta*  
*temperatura del horno 180 °C*

Envuelva las berenjenas en papel de aluminio untado de aceite, colóquelas en una bandeja para horno y hornéelas de 30 a 45 minutos hasta que se ablanden. Abra las berenjenas y vacíe la pulpa. Machaque la pulpa con el ajo, el aceite y el zumo de limón. Salpimiéntela al gusto y enfríela.

Sírvala muy fría con pan tostado caliente y mantequilla fresca, enfriada.

**VARIANTE:** El *ganoug ganoug* resulta una excelente salsa para tacos y *crudités* así como una deliciosa cobertura para *blinis*.



# ▪ H

## ▪ EL MUNDO DE LA BATATA

LA BATATA ES UNA ESPECIE DE PATATA —así nombran a la papa— que se aproxima bastante a lo que se llama en Francia cotufa; los españoles y los portugueses la llaman *batata*. Yo no sé si es originaria de América o la han llevado; lo que me haría creer que es natural de allí es el gran uso que todos los indios, tanto de tierra firme como de las islas, hacen de ella; uso que, a mi ver, no es una débil conjetura, pues esos pueblos son muy celosos de sus antiguas maneras de alimentarse, y, excepto el vino y el aguardiente, no vemos que ellos tengan inclinación ni por nuestras frutas ni por nuestros otros víveres que vienen de Europa o arreglados a la manera de Europa. Se hallan batatas en Asia y en África; se dan muy bien en Irlanda y en Inglaterra, y las he visto crecer y llegar a madurez perfecta en la Rochelle.

Hay varias especies, que pueden ser reducidas a tres principales, a saber: las blancas, las rojas y las amarillas.

Las hojas y el tallo no son inútiles después de haber sido arrancados; se les da a los caballos y a los bueyes y sobre todo a los puercos; este alimento los engorda extremadamente y vuelve su carne y su tocino muy firmes.

Las batatas son una buena parte de la alimentación de los colonos de clase modesta; las cuecen en un caldero con sal y un poco de agua y las

cubren con sus hojas. Cuando se bajan del fuego, se cubre el caldero con una tela gruesa con objeto de encerrar el humo adentro y que terminen de cocerse a fuego lento; mientras tanto se hace una salsa picante con zumo de limón, sal y pimienta machacado. Se sacan las batatas del caldero, se les quita la piel, que se desprende por poco que se le apriete, y se comen mojándolas en la salsa.

Cuando se cocinan con carne para comerlas en vez de pan, como hacen nuestros bucaneros, cazadores de Santo Domingo y muchos colonos, basta lavarlas bien sin pelarlas y se ponen en la marmita cuando la carne espuma. Se cuecen así, y, aprovechándose de la grasa de la carne, comunican a esta su jugo y su olor. Cuando está cocinado todo, se saca fácilmente la piel de las batatas y se comen como pan con la carne, sin olvidar la salsa picante, que es la favorita de mucha gente.

Se pelan y se cortan en cuartos cuando se les quiere cocinar con la carne como se hace con los nabos, las zanahorias y otras raíces; entonces se funden enteramente y dan un potaje espeso como puré, de muy buen gusto.

Se comen en los postres como frutas. Después de cocerlas bajo cenizas calientes, se pelan y se sirven rociadas con jugo de naranja azucarado. A menudo se comen calientes sin añadirles nada, porque, estando cocinado, ese fruto lleva su salsa consigo y siempre es bueno. Hasta creo que es más sano de esa manera.

R. P. LABAT  
Viajero francés

**HABA** Planta herbácea leguminosa papilionácea, de tallo erguido, hojas compuestas, flores blancas o amarillentas y fruto leguminoso en vaina, cuyas semillas son comestibles verdes o secas. Existen 150 variedades y las más conocidas se utilizan en guisos, purés, mazamorra, ensaladas, etcétera.

**HABANERO** Méx. Se considera como el chile fresco más picante. Su color cambia del verde a naranja y, luego, al rojo.

**HABANO** Col. (Cund.). Una variedad de plátano.

**HABANO** Puro elaborado en la isla de Cuba, aunque se ha generalizado el término para designar cualquier cigarro.

**HABICHUELA** Col. Planta leguminosa anual cuyo fruto es la vaina verde alargada que muchas veces contiene semillas de forma arriñonada. Las más apetecidas son las tiernas y bien delgadas. Se utiliza, una vez cocida, en ensaladas, guisos, arroces, etcétera. // Esp. *Judía verde*.

**HABICHUELAS** R. Dom. y P. Rico. Frijoles blancos, rojos y rosados, secos, así como los tiernos.

**HACER UNA INCISIÓN** past. Cortar con el filo de un cuchillo de cocina una masa, dando un corte alargado, como cortar una torta hojaldrada o roscón para meter adentro una sorpresa.

**HACER ONCE** Chile. Tomar té alrededor de las cinco de la tarde.

**HACHA** Pez de carne consistente y sabrosa, que se encuentra en las costas de 1.<sup>a</sup> y 2.<sup>a</sup> regiones de Chile. // Pez *acha*.

**HACHIS** Fr. Carne molida.

**HACHIS PARMENTIER** Dícese de un plato francés, preparado con carne picada, condimentado y cubierto con puré de papas.

**HADDOCK** Ing. Nombre que se da al eglefino ahumado, tras frotarlo con sal. Se prepara a la crema, a la mantequilla derretida, en ensaladas, etcétera, y es un plato muy apreciado.

**HAGGIS** Plato propio de Escocia, preparado a base de vísceras de cordero, especias y avena, molidas todas y dispuestas en el estómago del animal sacrificado. Es cocido en caldo, dorándosele luego en el horno. Tradicionalmente va acompañado con puré de colinabo. Se suele servir el día de Año Nuevo, el

día de San Andrés y el día del poeta Robert Burns.

**HALIBUT** Pez oval, plano, grisáceo, con ambos ojos en el lado derecho, cuyo hígado es rico en vitaminas A y D y que habita en el Atlántico Norte.

**HA(L)OUMI** Queso griego, blanco y cremoso, de textura fibrosa que suele tener un sabor menos salado que el feta, a pesar de que también se empapa en salmuera. Más consistente y menos quebradizo que aquel, puede cortarse en lonchas pero no ser desmenuzado. Se come fresco o, como a muchos, se le deja madurar; se hace con leche de vaca, y los de oveja se utilizan como condimento culinario también. Todos pueden usarse rallados para adornar la superficie de la típica *moussaka*, cortados en lonchas y mezclados con las ensaladas, o también preparados —reblandecidos con agua caliente, se estira de la masa para ir sacando tiras de queso— como aperitivo en forma de tiras. Muchas veces se comen lonchas de ha(l)oumi fritas en aceite de oliva y acompañadas de huevos también fritos y rodajas de tomate crudo, para el desayuno.

**HALVA** Manjar israelita, consistente en una mezcla jugosa de frutas picadas que a veces se elabora con nueces molidas, semillas de sésamo o ajonjolí, combinadas con azúcar y miel.

**HALLACA; HAYACA** Col. (Guaj., Llanos O. y NStder.). Plato consistente en una masa de harina de maíz o de arroz, rellena con carne o verduras, que se cuece envuelta en hojas de plátano, de bijao o de otras plantas. Según las regiones, existen otras variedades que se diferencian sobre todo en los ingredientes del relleno y por el tipo de masa. // (Amaz., Ant., Boy., Cald., Caq., Cauca, Cund., Huila, Llanos O., Nar., NStder., Put., Quin., Risar., Stder., Tol. y Valle). *Tamal*. // (C. Atlán., Bol., Cesar., Córd., Chocó, Guaj., Mag. y Sucre). *Pastel*. Plato parecido al tamal, que se diferencia de este por su composición más refinada. Las carnes de su relleno van en pequeños trocitos y su masa lleva arroz. // Venez. Plato típico hecho de masa de maíz cocido y de un relleno de guiso muy condimentado, elaborado de diversas maneras, con carnes de varias clases y otros

ingredientes como zanahorias, cebollas, aceitunas, pasas, vino, etcétera, y especias que varían según la región. Se envuelve en hojas de plátano, cambur o bijao, dándole forma rectangular y se hierva. Se come especialmente en Navidad.

**HALLACA DE SARDINA** Venez. Sardina adobada y envuelta en hojas de cambur que se cocina enterrada, bajo el calor de la brasa.

**HALLAQUITA** Venez. Porción de masa de maíz cocido o precocido de forma más o menos cilíndrica, a la que se agregan diversos ingredientes según las regiones, como chicharrón, caraotas negras, etcétera. Se envuelven en hojas secas de maíz y se ata rematando en el centro, de modo que se forme una especie de cintura, y se hierven. Llámase también bollo de agua, bollo de maíz, bollo de mazorca, guapito.

**HALLOUMI** Queso salado de oveja, aromatizado con menta seca o comino negro, del Medio Oriente.

**HALLULLA** Pan cocido en rescoldo o en ladrillos o piedras muy calientes. // Chile. Pan hecho con masa más fina y delgada que la del común.

**HAMBRE** Ganas y necesidad de co-

mer. // *Hambre canina*. Apetito morbosos de comer que con nada se ve satisfecho. // Ganas de comer extraordinarias.

**HAMBROSO, A** Venez. Se aplica al que tiene mucha hambre. // Hambriento.

**HAMBURGUESA** Ing. *Hamburger*. Vianda de la cocina rápida. Carne molida discretamente aderezada, luego se hacen especie de albóndigas achatadas de tamaño mediano, cocidas a la plancha o a la parrilla. Se ofrece casi siempre entre panes redondos especiales con rodajas de cebolla, *ketchup*, mostazas y, a veces, con lonjas de queso. Esta vianda tan popular acostumbraban servirla en los barcos que cumplían su itinerario entre Alemania y Estados Unidos. Apareció en Hamburgo a finales del siglo XIX, de donde tomó su nombre.

**HAMIN** El más antiguo de todos los platos judíos, el cual, según la región, conoce diversas variantes. Se trata de un asado de carne de ternera o con pollo o pavo, con judías o habichuelas, verduras y granos, que se cocinan muy lentamente en el horno y a baja temperatura. Es

un plato especial de la cocina del *sabbat*. Este manjar tiene concomitancia con la *cassoulet* francesa y el cocido madrileño español.

**HAREL, MADAME** Nombre de una campesina francesa, a quien se le atribuye la creación del queso *camembert* en las postrimerías del siglo XVIII.

**HARINA** Polvo obtenido de moler las semillas de los cereales, los tubérculos o las legumbres, en especial cuando ya ha sido depurado y se le ha eliminado el salvado o la cascarilla.

- de maíz. Es la que se saca después de procesar este cereal. Refinada, se conoce con el nombre de maicena.
- de pintado. Col. (Boy., Cund. Huila y Tol.). Harina de maíz tostado con la cual se prepara una clase de sopa.
- de trigo integral. La que contiene el salvado y el germen de trigo.
- lacteada. Polvo compuesto de leche concentrada, harina tostada y azúcar.
- tostada. Chile. Trigo tierno tostado en la callana y luego molido más bien grueso, muy popular, es-

pecialmente entre los mapuches. Se emplea en guisos, postres y bebidas, dulce y salada, caliente o fría, clarita, espesa o seca. En lengua mapuche, *murque*.

**HARINADO** Harina desleída en agua.

**HARINOSO, A** Que tiene un aspecto o una consistencia parecidos a los de la harina. Que tiene mucha harina.

**HARINUDO, A** Col. (C. Atlá.). De aspecto parecido a la harina. // Harinoso.

**HARISSA** Antiguo plato andaluz, muy popular durante la dominación árabe, que se preparaba con carne de gallina cocida, trigo candéal y mantequilla, y fuertemente condimentado con especias. // Condimento picante tradicional de Túnez y de Marruecos, a base de pimientos de Cayena o picantes, ajos, semillas de comino, aceite de oliva y sal. En Túnez lo comen con casi todo, como en el caldo del cuscús, en las carnes de este, a modo de salsa picante.

**HARNEADA** Col. (Nar.) Sopa de maíz o de cebada, triturando el cereal y pasándolo por un harnero o tamiz.

**HARNEAR** Col., Chile y Méx. Pa-

sar por el cedazo o harnero cualquier materia para separar la parte más fina de la más gruesa. // *Cerner, cribar.*

**HARNERO** Criba, utensilio para separar granos o partículas de distinto grosor.

**HARTADA** Exceso al beber o comer hasta hartarse.

**HARTAR** Saciar las ganas de comer o beber incluso con exceso.

**HARTATUNOS** Esp. Plato a base de papas fritas, con pimientos cocidos con pan y tostadas.

**HARTAZGO** Ingestión excesiva de bebida o comida.

**HARTÓN** Se dice de la persona que come excesivamente y con aidez. // *Hartazgo.* // Col., P. Rico y México (Tabasco, Campeche y Chiapas). Clase de plátano grande, el de mayor tamaño que se produce y que a veces alcanza hasta medio metro de longitud. Llámase también «bellaco», en Tabasco, Méx.

**HATACA** Cuchara grande de palo. // Rodillo que se usa para extender la masa con que se hace el chocolate.

**HÂTELET** Fr. Asador pequeño. También pequeño ramillete hecho con cabezas de champiñones, utilizado

como decoración.

**HAUTE CUISINE** Fr. Se aplica para calificar una alta cocina, especialmente la francesa, por su refinamiento y especial esmero. Dícese también de una comida elaborada, según estos principios.

**HEBÉN** (quizá del ár.-hisp. *habá*, ‘mota de polvo, insignificancia’). Se aplica a la uva blanca, gorda y velloso, parecida al moscatel. // Aplícase también a la vid que produce esta variedad de uva.

**HEBRA** Fibra vegetal o animal, especialmente la de la carne.

**HECES; LÍAS** enol. Son las matrices espesas que se depositan en el fondo de los bocoyes en el curso de la fermentación. Se dice que un vino está «sobre lías» mientras no ha sido trasegado.

**HECHO** Col. (C. Atlá.). Se dice del guineo, del plátano o de cualquier fruta en sazón, próxima a la maduración.

**HELADERA** Cámara o aparato electrodoméstico que conserva los alimentos a baja temperatura.

**HELADERÍA** Establecimiento donde se elaboran y se venden helados.

**HELADO** Sustancia elaborada con

- azúcar, jugo de frutas, leche, huevos u otros ingredientes, de sabor dulce que se toma congelada. // *Sorbete*. // Salv. Trozo o cubo de jugo de frutas que se vende congelado.
- HELADORA** Aparato o máquina para hacer helados.
- HELAR** Congelar, cuajar o solidificar un líquido por la acción del frío. // past. Acción de transformar una mezcla líquida que lleve huevo, crema o jarabe glaseado, crema glaseada, sorbete, con la ayuda de una sorbetera o heladera. // Poner a enfriar un molde en el congelador antes de forrarlo de helado, de sorbete, etcétera.
- HELIOGÁBALO** (204-223 de nuestra era). Emperador romano de origen asirio, cuyo nombre verdadero fue Vario Avitio Basanio. Célebre por su voracidad y sus comilonas. Dícese que fue el primero que introdujo en Roma la costumbre de hacer salchichas de pescados, de ostras y cangrejos. Asimismo, comía talones de camello, crestas de gallo, lengua de ruiseñores y de pavos reales.
- HENO** Entre otras acepciones, la parte central del corazón de la alcachofa.
- HEÑIR** Sobar la masa del pan con los puños.
- HERMOSEAR** Preparar piezas de carne o pescado, limpiándolas bien para que tengan buena presentación.
- HÉRQUEME** Embutido de carne picada y antiguamente aplicado a las tripas, los callos y menudos de las reses.
- HERVIDA C.** Rica. Cierta torta de maíz tierno y molido crudo.
- HERVIDO** Método de preparar ciertos alimentos, generalmente verduras, carnes y pescados, en caldo o agua. // Col. (Arau.) y Venez. *Sancocho*. // Col. (Nar.). Bebida preparada con aguardiente, agua caliente, canela, limón y azúcar.
- HERVIDO DE GUMARRA** Col. (Llanos O.). Especie de sancocho con gallina, plátano, papa, yuca, etcétera.
- HERVIDOR** Utensilio de cocina para hervir líquidos.
- HERVIR** Bullir o moverse agitada y violentamente un líquido por la acción del calor o la fermentación. // Cocer los alimentos en un líquido hirviente.
- HERRING** Ing. Arenque. Pescado muy popular en las comidas de Alemania y el norte de Europa, preparado en diversas formas.



**HEZ** En las preparaciones líquidas, parte de desperdicio que se deposita en el fondo de las cubas o vasijas.

**HIBIA** Hierba de la familia de las Baseláceas, que produce un tubérculo comestible de forma alargada y color rosado, lila o amarillo, blancuzco; se cultiva en climas fríos desde la época precolombina y hace parte muy importante de la alimentación cundiboyacense. // *Melloco, chugua, olloco, ruba.*

**HIBISCO** Género de plantas de las Malváceas, que comprenden unas sesenta especies, algunas de las cuales tienen una gran importancia en el campo alimenticio, pues poseen semillas de las que se extrae un aceite comestible y flores con las que se prepara una infusión ácida y refrescante.

**HÍBRIDO, A** Se aplica a los vegetales o animales que son producto del cruzamiento de dos individuos de distinta raza, especie o género.

**HICACHA** Variedad del mango.

**HICACO** *Icaco.*

**HICOTEA** Col. y Venez. Quelonio de zona caliente que habita en aguas dulces. Su caparazón tiene 25 cm de largo, es de color marrón, achatada

y áspera, arrugada y está compuesta de conchas irregulares. Tiene la cabeza alargada, los ojos pequeños y Saltones, y el pescuezo grueso y largo. Su carne es muy apreciada.

**HIDRATAR** Combinar un cuerpo con el agua. // past. Incorporar, añadir un líquido en una sustancia sólida para conseguir la mezcla perfecta. La absorción del agua por la harina, es un ejemplo.

**HIDRIA** Recipiente, típico de la cerámica muisca, de panza semiovoidal, de gollete estrecho, de asa larga y aplomada, útil para bebidas.

**HIDROMIEL** Agua mezclada con miel —fermentados— que tomaban los romanos y los griegos.

**HIEL** Líquido orgánico segregado por la vesícula biliar, especialmente la de los animales.

**HIELO** Masa de agua solidificada en forma cristalina al alcanzar una temperatura inferior a 0 °C.

**HIELO SECO O CARBÓNICO** Anhídrido carbónico sólido, con una capacidad de enfriamiento mayor que la del hielo obtenido a partir de agua.

**HIELERA** Caja portátil de algún material térmico que se llena de hielo

para transportar y conservar fríos alimentos y bebidas. // Recipiente para contener cubos de hielo que se llevan a la mesa.

**HIERBA AROMÁTICA** Es la que contiene una sustancia vegetal, utilizada en función de su suave olor y delicado gusto.

**HIERBA DE LIMÓN** Planta típica del Oriente, con base bulbosa, de sabor y olor fuerte a limón. Es utilizada en aquellas cocinas como el laurel y se retira antes de servir el plato. Se conoce también molida.

**HIERBA DE PROVENZA** Tradicional mezcla de plantas aromáticas muy usadas en Francia, especialmente en el sur, con la participación del romero, el orégano, la ajedrea, el tomillo y la mejorana. Tal combinación se logra con hojas frescas o secas. En este último caso, picadas también se envasan en tarros con características propias y sirven para condimentar múltiples platos.

**HIERBA SANTA** Méx. Nombre de una planta de las Piperáceas, aromática, de color verde, cuyas hojas de forma acorazonada y textura suave son usadas como condimento. Su aroma y sabor recuerdan los del anís. También

se le conoce por «hoja santa», «hojas de anís», «acuyo», «momo», «mumu», «hoja de Santa María». En los tiempos prehispánicos, los nativos la empleaban para perfumar el chocolate. Actualmente da carácter y sabor popular a diferentes manjares, como tamales, caldos, guisos de res, cerdo, pescado, etcétera.

**HIERBABUENA; YERBABUENA** Planta labiada perenne de hojas vellosas elípticas, flores rosas en grupos y fruto seco, que desprende olor agradable y se usa como condimento, en guisos, quesos, ensaladas, etcétera. También en tisanas.

**HIERBAS FINAS O FINAS HIERBAS** Mezcla de perejil, perifollo, estragón y otras, que, picadas muy menudas, se usan como condimento en diversos platos y en la preparación de salsas.

**HIGADETE** Col. (C/gena de Indias). Sopa con cuerpo, preparada con trocitos de hígado de res, plátano verde y maduro, aderezada con un guiso. Por lo general, se acompaña con arroz blanco y huevo frito.

**HIGADILLO** Hígado de los animales pequeños, particularmente de las aves.

**HÍGADO** Órgano glandular grande, de figura irregular y de color rojo oscuro, situado en el hipocondrio derecho, y en el cual se hace la secreción de la bilis. Los de cerdo, cordero y otros animales son estimados en guisos o para la elaboración de patés; en este caso son también aprovechados los de aves, como el pollo, el pato y el pavo. El de res es gustoso, preparado en forma de bistec.

**HIGATE** Potaje que se hacía de higos, con tocino, cocidos con caldo de gallina, y sazonados con azúcar, canela y otras especias.

**HIGHBALL** Ing. Whisky servido en vaso alto, con hielo, agua de soda o agua natural.

**HIGO** Segundo fruto de la higuera, blando, dulce, de color rojo o blanco por dentro y, verde, negro o morado, por fuera, que contiene una gran cantidad de semillas muy menudas. Existen cerca de 600 especies, pertenecientes al género *Ficus*.

**HIGO CHUMBO** Méx. Fruto del nopal; *tuna*. Suele aprovecharse crudo o aderezado con jugo de limón o lima. También para aromatizar algunos postres.

**HIGRÓMETRO** puro. Instrumento

para medir la humedad relativa, que puede utilizarse en un humidor.

**HIGROSCÓPICO** puro. El tabaco es un material muy higroscópico, es decir, tiende a absorber y exhalar la humedad que flota en el ambiente. De ahí que sea muy fácil que un cigarro se contamine con olores que estén presentes en el ambiente y los convierta en propios.

**HIGUERA BREVAL** Árbol mayor que la higuera, de hojas más grandes y verdosas, que da brevas e higos. // Planta de origen indo-malayo, muy cultivada hoy en África Tropical, cuyo fruto es el plátano grande.

**HIGUERA** Árbol frutal de la familia de las Moráceas, de hojas grandes lobuladas y flores unisexuales que, al madurar, producen el higo y savia láctea.

**HIGUERILLA** C. Rica. Variedad de frijol pintado, muy parecido a la semilla de la planta de higuierilla o ricino.

**HIGUERÓN GUAYABO** Col. (Put.). Árbol muy elevado y frondoso, tronco de corteza gris. Pertenece a la familia de las Moráceas. Sus frutos se comen crudos o deshidratados en almíbar.

**HIGUILLO** Col. Nombre de un árbol que produce un fruto amarillo, dividido en cascotes, con el que preparan postres. // *Chamburo*.

**HIJUEPERRA** Col. (Ant.). Plato para enguayabados, a base de menudencias de cerdo cocidas y picadas, acompañadas de hogao.

**HINOJO** Planta umbelífera, de origen mediterráneo, aunque crece ahora en todos los continentes. El perfume suave y agradable se desprende de toda la planta. A veces se confunde con el anís. En la cocina pueden emplearse tanto sus delicadas hojas como las semillas. Combina muy bien con toda clase de pescado. Picado fino da sabor y facilita la digestión de potajes de frijoles secos, habas y col. Las semillas se utilizan para aromatizar panes, algunas clases de quesos, repollo o col fermentado, salsas, etcétera. También puede usarse en guisos de carne. // En italiano, *finocchio*; en inglés, *fennel seed*; en francés, *fenoüil*.

**HINOJO MARINO** Planta umbelífera de tallos gruesos, con hojas carnosas divididas. Es aromática, de sabor salado, abundante entre las rocas.

**HINTERO** Mesa para amasar el pan.

**HIPOCRÁS** Antigua bebida hecha con vino, azúcar, canela y otros ingredientes.

**HIPOFAGIA** Costumbre de comer carne de caballo.

**HISOPO** Planta muy olorosa de las Labiadas, con flores azules o blanquecinas en espiga terminal. Sus hojas picadas son aprovechadas en sopas, salsa, papas y toda clase de ensaladas crudas o cocidas. // Hisopillo.

**HOBO** Col. Árbol de la familia de las Anacardiáceas que se cultiva en climas cálidos, cuya fruta es semejante a una ciruela pero alargada, dulce y de color rojo. Es comúnmente denominado *jobo*, con el cual se hacen dulces y jugos.

**HOCHEPOT** Guiso francés de carne con castañas o nabos.

**HOCO** Nombre común que se da a una clase de aves gallináceas de América Tropical, del género *Crax*, de carne sabrosa. // Bol. Especie indígena de zapallo.

**HODIERNO** Aplícase al pan tierno o acabado de salir del horno.

**HOGADO** Col. (Ant., Cald. y Valle). Mezcla de tomate, cebolla, especias, aceite y condimentos, que se emplea

para sazonar diversos platos. // *Guiso, hogo, hogao*. // En Nar. se hace con maní tostado molido, aguado y frito con cebolla, achiote y manteca. También se puede hacer con pepas de calabaza.

**HOGAGATOS** Col. (Cald.). Tradicional bizcochuelo de harina, muy común en algunas regiones de ese departamento. Es muy apetecido en Riosucio, elaborado a base de harina de maíz y de la yuca, endulzado con miel de caña.

**HOGAR** Lugar donde se enciende la lumbre o fuego para el servicio común de la casa. La cocina. // Antig. Se decía «fogar» y en término aldeano, derivado del latín *focus*.

**HOGARIL** *Hogar, fogón*.

**HOGAZA** Pan de más de dos libras. // Pan de salvado o harina mal cernida.

**HOGO; AHOGO** Col. (Boy., Cund., Stder. y Tol.). Mezcla de tomate, cebolla, especias, aceite y condimentos, que se emplea para sazonar diversos platos. // *Guiso*. // (Ant., Cald., Nar. y Valle). *Hogado*.

**HOI-SIN** En la cocina china, salsa espesa de soja. Se prepara azucarada, con muchas especias, como acom-

pañamiento de pescados, mariscos y aves.

**HOJA P. Rico**. Queso de leche de vaca empapado en salmuera, enrollado y plegado en finas capas.

**HOJA DE MATA DE AJÍ** Perú. Las hojas tiernas de las plantas de ají servían como aromatizantes.

**HOJA DE PARRA** Las hojas de parra son utilizadas en diversas preparaciones; sirven para envolver las aves de caza pequeñas, como codornices, etcétera. En la cocina árabe es muy apreciada en platos como el *wara eneb*, las que sirven para envolver un relleno a base de carne y arroz, aderezado con limón, sal y pimienta, etcétera. Asimismo en los *dolmades*, especialidad de la cocina griega, y sirven para envolver un relleno a base de arroz, cebolla, carne de cordero picada, etcétera.

**HOJALDE** *Hojaldre*.

**HOJALDRA** Col. *Hojaldre*. // Salv. Especie de pan, tipo galleta de una sola masa, hecha como tortilla, de sabor casi simple, la que lleva otro tipo de masa dulce con algo de queso en el medio.

**HOJALDRADO** Semejante a la hojaldre.

**HOJALDRAR** past. Preparar una masa con grasa, de manera que crezca por hojas, que tenga una estructura regular de finas capas superpuestas de masa y de grasa.

**HOJALDRE** Masa de pastelería que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas unas a otras.

**HOJALDRILLA** Masa de hojaldre muy fina.

**HOJALDRISTA** Persona que hace hojaldres.

**HOJUELA** Dulce en forma de lámina hecho de masa de harina frita. // Salv. Golosina popular que se fabrica con harina, huevo, azúcar y manteca; consiste en una especie de tortilla delgada, redonda y grande; al venderla se le agrega miel de caña o de otra fruta. // Venez. Lámina delgada del grano de cereal —maíz, trigo, avena, etcétera— o de otro producto alimentario como la papa, procesada industrialmente.

**HOLANDESA, A LA** Cualquier preparación servida con mantequilla derretida.

**HOLANTAO** Perú. Guisante. // Guisante mollar, tirabeque.

**HOLCATZÍN** Méx. En Campeche y

Yucatán, licor a base de capulines macerados en aguardiente de caña. // Dícese también «holgatzín».

**HOLLEJO** Piel delgada que cubre algunas frutas y legumbres, como la uva, la habichuela, etcétera.

**HOMARD** Fr. Bogavante.

**HOMOGENEIZACIÓN** Operación que consiste en dividir los glóbulos grasos de ciertas sustancias líquidas, como la leche, en pequeñísimas partículas, bien con un procedimiento mecánico —presión—, bien por la fuerza centrífuga, con el fin de disminuir su fuerza ascensional e impedir que se agrupen en la superficie, permitiendo aportar a los líquidos una textura más homogénea.

**HONGO** Cualquiera de las plantas acotiledóneas o celulares, entre otras la seta, de las cuales hay diversas variedades silvestres. De las cultivadas, la más conocida y apreciada es el champiñón.

**HONGOS** Col. (Nar.). Ciertos envueltos preparados con añejo sin relleno.

**HONGO PACCU** Perú. Champiñón, setas.

**HORCHATA** Bebida que se hace de

almendras, pepitas de sandía o melón, calabaza y otros, todo machacado y exprimido con agua y sazonado con azúcar. // Jarabe de almendras, no alcohólico, utilizado en la preparación de cocteles. // Col. (C/ gena de Indias). *Horchata de ajonjolí*. // *Horchata de coco*, a base de la leche del coco rallado, con almíbar de azúcar y canela. // C. Rica. Bebida refrescante hecha a base de arroz molido, maní, canela y azúcar. // Méx. Bebida que se prepara con harina de arroz, agua, azúcar y canela. // Salv. Refresco natural que se prepara con la semilla de morro, jícara o cutuco, la que se tuesta en comal; ya tostada, se muele y el polvillo se procesa con agua. En algunos lugares del país, se le agrega cacao, maní o nuez moscada.

**HORDIATE** Esp. Antig. Era una bebida como la *horchata*, que se hacía de cebada cocida. También era un dulce.

**HORMIGA CULONA** Col. (Stders.) Insecto, cuyo nombre científico es *Atta laevigata*, propio de la región, que al tostarse constituye un tradicional manjar para los nativos. De agradable sabor, se le conside-

ra como eficaz afrodisíaco y un producto exótico con gran aceptación en el exterior. Es rico en grasa no saturada, entre el 67% y el 70%.

**HORMIGO** Gachas de harina de maíz. // Plato dulce compuesto de pan rallado, almendras o avellanas molidas y miel. // Manjar de harina y aceite del Mediodía español.

**HORNADA** Conjunto de productos que se fabrican en una jornada. // Cantidad o porción de pan, pasteles u otras cosas, que se cuece de una sola vez en el horno.

**HORNADO** Ecuad. Designa a la carne de cerdo que, previo un adobo especial, se prepara al horno y constituye una de las viandas predilectas en la comida típica ecuatoriana.

**HORNALLA** Arg. y Perú. Horno grande. // El fuego muy ardiente que hay en él. // P. Rico. Cenicero de horno. // R. Dom. Hornaza u horno pequeño. // Venez. Estructura de ladrillos unidos con una mezcla de barro y paja donde se coloca el budare.

**HORNAZO** Especialidad española que consiste en cierta rosca o torta guarnecida de huevos que se cuecen conjuntamente con ella en el horno.

**HORNEAR** Cocimiento por calor seco —sin líquido— dentro de un horno. La temperatura de los hornos varía y su registro dependerá de si es eléctrico o a gas.

**HORNILLA** Col. (C. Atlá. y Stder.). Recipiente portátil de barro u hojalata donde se hace fuego para guisar. Está provisto de una rejilla para sostener la lumbre y un respiradero inferior para dar entrada al aire. // Esp. *Hornillo*. // Venez. Hueco hecho en el hogar, con rejuela horizontal para sostener la lumbre y dejar caer la ceniza.

**HORNILLO** Utensilio pequeño y generalmente portátil, para cocinar o calentar alimentos.

**HORNO** Aparato culinario cerrado, en cuyo interior, calentado a gas o eléctricamente, se cuecen, asan, doran, calientan o gratinan alimentos. // Construcción casi siempre abovedada de ladrillo y barro calentados con leña para cocinar panes, cochinitos, etcétera.

**HORNO DE TIERRA** Méx. Dícese del horno que se construye cavando un hueco en la tierra, recubriendo su fondo y sus paredes con piedras o tabiques y colocando en su inte-

rior leña por quemar; una vez que el horno está caliente, se colocan dentro los alimentos envueltos en pencas de maguey u hojas de plátano, se tapa y se deja por unas doce horas para que todo se cueza en su propio jugo con el calor del horno.

**HORS-D'ŒUVRE** Fr. Entremés, como bocaditos de sardina, coctel de mejillones, *dip* de queso azul con galletitas, pequeños volovanes, aceitunas rellenas, etcétera, que se ofrecen como aperitivos, inclusive como entradas o en ciertas recepciones.

**HORTALIZAS** Verduras y demás plantas comestibles que se cultivan en las huertas.

- de fruto. Tomate, berenjena, pepino cohombro, calabaza, habichuela, archucha o pepino común, etcétera.
- de hoja. Lechuga, acelga, endibia, espinaca, col común, col de Bruselas, repollo chino, apio, etcétera.
- de flor. Coliflor, brócoli, alcachofa, etcétera.
- de tallo. Cebolla cabezona, ajo, espárrago, puerro, cebolla larga o junca, etcétera.
- de raíz. Rábano, remolacha, zanahoria, etcétera.



- HORTELANO, A** De la huerta.
- HORTELANA, A LA** Se aplica al plato que ha sido preparado con hortalizas.
- HORTERA** Escudilla, plato o camela de madera.
- HOSTELERÍA** Industria que se ocupa de proporcionar a huéspedes y viajeros alojamiento, comida y otros servicios, mediante pago.
- HOSTERÍA** Establecimiento donde se da alojamiento y comida. // Arg. y Chile. Hotel, restaurante turístico.
- HOSTIA** Hoja delgada y redonda de pan ázimo que se hace para el sacrificio de la misa. // Por extensión, oblea hecha para comer, elaborada con harina, huevo y azúcar batidos en agua o leche.
- HOSTIGAR** Col., Chile, Méx. y Venez. Empalagar, hastiar.
- HOT CAKE** Ing. Méx. Pan delgado y de forma circular que se come con mantequilla y miel.
- HOT DOG** Ing. Vianda de la cocina rápida. Salchicha especial que se ofrece dentro de un tipo de pan suave y alargado, casi siempre del mismo tamaño de la salchicha. Suele aderezarse con cebolla picada, salsa de tomate, mayonesa y mostaza. En español, «perro caliente».
- HOT DRINKS** Ing. Se denominan así las mezclas que se sirven calientes, en grande o pequeña cantidad.
- HOYOCO** Col. (Nar.). Tubérculo comestible.
- HUACATAY** Perú. Planta herbácea, de fuerte sabor y olor agradable, muy usada en la comida arequipeña y en la Sierra en general, como condimento. Constituye la base de salsas elaboradas con queso y ají, como la ocopa.
- HUACHAL** Méx. En algunas partes del interior, dícese al elote seco después de cocido.
- HUACHALOMO** Chile. Lonja de carne pegada a la espina dorsal del animal vacuno, debajo del lomo. // *Guachalomo*.
- HUACHATA** (voz quechua). Perú. Pato parecido al ganso.
- HUACHUCHO** Chile. Aguardiente ordinario.
- HUANCAÍNA, A LA** Perú. Estilo de preparación atribuido a los habitantes de la ciudad de Huancayo, capital del departamento de Junín, servido como entrada fría, elaborado con papas cocidas y una salsa de queso fresco fría.

**HUATÍA** Perú. Comida compuesta de papas, queso y ajíes envueltos en hojas verdes de achira. Se cuece en un hoyo hecho en la tierra, que antes se ha calentado como un horno.

**HUAUZONTLE** Méx. Planta herbácea que alcanza hasta 2 m de altura; sus inflorescencias son comestibles y se emplean para preparar diversos guisos.

**HUAXMOLE** Méx. Guisado de carne de cerdo con pepitas de guaje molidas. // Platillo de la cocina indígena, muy apreciado en Oaxaca.

**HUAYCUYA** Perú. Dícese de la *merluza*.

**HUECA** Venez. Golosina esponjosa, hecha con almíbar de papelón o azúcar, claras de huevo batidas, gotas de limón y un poco de bicarbonato de soda. // Azucarillo.

**HUERTA** Terreno grande en el que se cultivan legumbres, verduras, hortalizas y árboles frutales.

**HUESILLO** Chile y Perú. Durazno secado al sol.

**HUESO** Cada una de las piezas duras y resistentes que forman el esqueleto de los animales vertebrados. // Pieza dura que está en el interior de algunas frutas y que contiene la

semilla.

**HUESOS DE SANTOS** En la dulcería española, golosinas que se fabrican en las confiterías, formadas por un tubo o canutillo de mazapán, rellenos con dulce espeso de yemas de huevo, chocolate u otro manjar dulce, que luego se bañan en un jarabe fuerte y se secan al calor del horno.

**HUEVA** Masa que forman los huevecillos de ciertos pescados, encerrada en una bolsa oval.

**HUEVERA** Recipiente metálico, de cartón o de plástico que sirve para guardar o transportar huevos. // Utensilio para servir en la mesa los huevos pasados por agua. // Conducto membranoso que tienen las aves desde el ovario hasta cerca del ano, y en el cual se forma la clara y la cáscara de los huevos.

**HUEVO, S** Cuerpo orgánico en cuyo interior se desarrolla un embrión, puesto por las hembras de algunos animales y protegido por una cáscara porosa.

- a la copa. Chile. Huevo pasado por agua.
- a la paila. Huevo frito.
- de faltriguera. Dulce seco compuesto de azúcar y yema de huevo.

- de pascua. Dulce de chocolate en forma de huevo, que se come en algunos lugares durante la Pascua de Resurrección.
- duro. El que se cuece en agua hirviendo con su cáscara y después se refresca en agua fría.
- escalfado o poché. Huevo sin batir que se deja cuajar dentro de un caldo o agua con vinagre.
- estrellado. Huevo que se fríe sin tostarlo por encima.
- frito. El que se casca en una sartén con aceite o manteca y cuaja al instante.
- hilado. El escalfado en forma de filamento que se utiliza como guarnición en sopas y consomés.
- pasado por agua. Huevo cocido ligeramente en agua hirviendo.
- perdido. Plato que se prepara con huevo batido y migas de pan de maíz y que luego se cuece en manteca.
- quimbo. Arg. y Uru. Confitura de elaboración casera, que se prepara con yema de huevo batida y cocida al horno en moldes muy pequeños, y que se cubre, una vez desmoldada, con almíbar.
- tibio. Amer. El pasado por agua.
- al plato. Huevos preparados en recipiente de barro, porcelana o metálico, previamente untado con mantequilla, introduciéndolo al horno hasta que la clara esté ligeramente coagulada, sin que la yema se endurezca. Los huevos al plato no deben quedar secos, lo que ocurre si no se pone mantequilla en el fondo del recipiente. Pueden servirse con guarniciones, colocadas en la base o sobre los huevos.
- chimbos. Guat. Dulce hecho de harina y huevo en forma de hojuela. // Nic. Dulce hecho de arroz, leche y azúcar en forma de bolitas bañadas en miel roja espesa. // Salv. Refresco hecho con yema de huevo y jugo de piña. // Venez. Dulce de yemas de huevos batidas y coñac, cocidas al horno o en baño de María y remojadas en almíbar. // Con algunas variantes, también en Colombia y Chile.
- de mil años. Se trata de una original especialidad china, muy delicada, que consiste en conservar huevos de pato crudo en una mezcla de cal y ceniza durante aproximadamente tres meses, hasta que

sus cáscaras quedan recubiertas por una capa oscura.

- dobles. Dulce que se hace con yemas de huevo y azúcar clarificado.
- moles. Yemas de huevo batidas con azúcar.
- *mollets*. Huevos en agua hirviendo, cocinados durante 5 o 6 minutos. Se enfrían en agua y descascarillan con cuidado. Poco antes de servirlos, se sumergen en agua salada y caliente, pero no mucho, para evitar que las yemas se endurezcan.
- pericos. Col. Huevos revueltos, a veces con cebolla y tomate picados.
- revueltos. Huevos que son removidos mientras se cuajan.

**HUILTE** Chile. Tallo o tronco comestible del cochayuyo antes de ramificarse. También dicese *hulte*.

**HUIÑAPO** Chile, reg. del norte. Maíz triturado después de haber sido remojado y secado al sol, que sirve para hacer chicha.

**HUISQUIL** Méx. Fruto del huisquilar, con la cáscara llena de espinas blandas y cortas, que se usa como verdura en el cocido.

**HUITLACOCHÉ** Méx. Hongo ne-

gro que nace en la mazorca de maíz.

**HUITO** Perú. Árbol nativo silvestre y cultivado, de 25 a 30 m de altura. Su fruto es una baya elíptica, color pardo amarillento, de 5,5 a 12 cm de largo y 5,5 a 9 cm de diámetro; cáscara delgada. La pulpa del fruto es comestible fresca o cocinada, y se usa también en jugos, helados, dulces y jarabes. Del fruto macerado en aguardiente con miel, se hace una bebida conocida como «huitochado». // Huitol, jagua, launa, etcétera.

**HUÎTRE** Fr. Ostra, molusco.

**HULTE** Chile. *Huilte*, alga marina.

**HUMECTAR** Mojar una cosa ligeramente. // Rociar varias veces los jugos de la comida sobre los ingredientes durante la cocción para mantenerla húmeda.

**HUMEDECER** past. Poner agua o líquido a una placa antes de depositar en ella una preparación. // Añadir un líquido en el transcurso de una preparación, como agua, leche, huevos. // Mojar el azúcar para hacer jarabe o caramelo.

**HUMIDOR** puro. Caja hermética, normalmente de madera, equipada con un dispositivo humectante, especial para conservar los cigarros.

Suelen estar revestidos interiormente de cedro, con una bandeja con agua y un higrómetro para controlar el grado de humedad.

**HUMITA; HUMINTA** Amer. Arg., Bol., Chile y Perú. Comida hecha a base de maíz tierno o choclo rallado, aderezado con un guiso de cebollas, ajos, pimientos, tomates y queso. Las porciones de esta mezcla van envueltas en chala verde, hojas de maíz y se hierven en agua salada. Se sirven calientes. // Uru. Crema de choclo o maíz condimentada, que se emplea para rellenar pastas, empanadas, etcétera. // Manjar de harina de maíz, aderezada con un guiso de pimientos y tomates, pedacitos de carne, cocido al horno o en baño de María. // Pasta dulce de maíz molido, aderezada con pasas, envuelta en hojas secas de mazorca. // Manjar de maíz tierno, envuelto en la hoja verde de la mazorca, después de molido, aderezado con leche, mantequilla, dulce, etcétera.

**HUMMUS** Especie de salsa del Medio

Oriente, a base de garbanzos, ajo, *tabini*, jugo de limón y sal. Opcionalmente, espolvoreada con paprika o perejil picado.

**HUNCHE** Col. (Boy. y Cund.). *Afrecho*.

**HURTA** Pez muy parecido al pargo, con unas bandas rojas intensas. De carne blanca, con aroma y sabor a marisco del que se alimenta.

**HUSMEAR** Perseguir con la nariz el olor de las cosas, como el perfume de una salsa o un guiso, o de unos tamales calientes recién abiertos. // También se aplica cuando una cosa comienza a oler mal, especialmente la carne.

**HUSMO** Olor que despiden las carnes y otras cosas cuando ya empiezan a pasarse o descomponerse.

**HUTÍA** Cuadrúpedo, especie de conejo. Uno de los cinco cuadrúpedos que encontraron los españoles en las Antillas, algo menor que aquel, de color gris, y del cual se conocieron varias especies. Su carne es muy apreciada. // *Jutía*.

## HUEVOS A LA BORGONA

4 personas

*4 huevos*  
*1 taza de vino tinto*  
*1 hojita de laurel*  
*1 ramita de perejil*  
*2 hojas de tomillo*  
*1 diente de ajo*  
*2 rodajas de cebolla*  
*1 cucharada de mantequilla*  
*1 cucharadita de harina de trigo*  
*sal y pimienta*

Ponga a cocinar el vino con todas las especias, durante 5-6 minutos.

Páselo por un colador, coloque nuevamente el vino en la cacerola y cocine allí los huevos al gusto, uno a uno; sáquelos y colóquelos sobre rebanadas de pan fritas con mantequilla.

Cuando haya concluido, haga reducir un poco el vino y, fuera del fuego, adiciónale la mantequilla y la harina. Revuelva bien, pase la mezcla nuevamente al fuego hasta que tome cuerpo la salsa y bañe con ella cada huevo.

# ■ I

## ■ EL GOURMET Y EL TOMATE

UN *GOURMET* NO ES, SIMPLEMENTE, un tubo digestivo con pantalones que, en su extremo inicial, ostenta órganos gustativos y olfativos monstruosamente desarrollados y que, en su extremo terminal ofrece, un espectáculo que cubriremos de piadoso silencio. No, señor. El verdadero *gourmet* comienza no con una nariz o una lengua, sino con un seso.

Porque lo primero, para ser realmente *gourmet*, es pensar. Y advertir cuánto cacumen invirtió en la preparación del plato el cocinero que lo presenta sobre manteles. La experiencia, reiterada mil veces, demuestra que le pueden dar a uno de comer algo tan rico como tonto, o inmensamente estrafalario, presumido e ignorante. Hay quienes, por ese mundo ancho y ajeno, ponen hoy en la mesa platos idiotas y cacarean luego creyendo haber enriquecido el universo con un huevo «creativo», sin reparar en que Marinetti, con su *cucina futurista*, excogitó ya todas la necedades de que es capaz en estas materias el *Homo sapiens*... ¡y hace 70 años! ¿Habrà en Cataluña quien que pueda superar al helado en la luna, al caldo de rosas y sol, al cordero asado en salsa de león, a los corazones oportunistas de alcachofa, al favorito del mediterráneo zig, zug, zag?

El *gourmet* debe, pues, rechazar la estupidez en la tierra, en el cielo y en todo lugar.

Luego el *gourmet* debe calibrar la calidad y el origen de los productos que le son servidos. Saber de dónde viene un tomate es algo que le importará tanto como conocer el nombre de quien lo prepara. Por ello la mesa habrá de ser, entre todos los espacios del planeta, un cuadrado pequeño y no un desmesurado aeródromo donde aterrizan, en tráfigo atroz, ingredientes anónimos, criados en lugares ignotos y llevados de un lugar a otro tan impersonal como refrigeradamente. No es lo mismo un tomate comprado en supermercado, de redondez irreprochable, fotogénico, duro, sin jugo, soso, de padres desconocidos, que uno de la huertita de don Filomeno, de esas matas que tiene plantadas al lado del gallinero. Es en el mercado de abastos y antes, todavía, al lado de la acequia y entre las melgas, donde comienza a gestarse el *gourmet*.

En la mesa convergen, además, seres humanos no sólo identificables como tales por su aspecto general sino también por quererse mutuamente. La mesa es familia, y todo lo que se pone sobre ella ha de llevar la impronta de lo cercano, de lo amable y conocido. Si ignoramos quién produjo el tomate y cómo y por quién fue cocinado, perdemos. Alfonso Alfaro, notable *gourmet* mexicano, ha escrito que la culinaria consiste en «unas manos que cocinan para unos labios»; manos y labios que se conocen, que se ven y se tocan. El compartir coquinarío ha de ser con nombre y apellido. Como lo dijo aquel ingenio: «Al buen yantar llaman Sancho».

Continúa la formación del *gourmet* con el rastreo de los sabores, los aromas y las consistencias auténticos: ni toda la química del mundo, ni las técnicas «espumantes» o «molecularizantes» pueden sustituir el reconocimiento y recuerdo de los sabores claros, frescos e individuales. Se está ya cerca de ser un *gourmet* cuando, por ejemplo, cae uno en la cuenta de que no hay una ciruela igual a otra.

Todo esto nos lo ha sugerido un tomate que hemos comprado en el mercado de Placilla, caserío que está entre la Panamericana Norte y La Ligua, donde se producen los tomates más rojos, más dulces, más olorosos y más suculentos del universo mundo. Ni Adrián Ferrá —o Ferran Adrià o como



se llame el tres veces estrellado gaznápíro— es capaz de producir, en su laboratorio y con sus espantables máquinas y su esnobismo experimental, algo tan humano, tan deliciosamente humano, tan maravillosamente apropiado a un ser humano, como este tomate que ahora estamos rebanando con unas cebollas y su aceite y su sal.

AUGUSTO MERINO MEDINA  
Chileno

- IGT - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA** enol. El vino italiano que lleva esta denominación procede de un lugar determinado, no de una región DOC, y en la etiqueta puede figurar el nombre de la variedad utilizada en su elaboración.
- ÍBICE** Cabra montés de carne muy apetecida.
- ICACO; HICACO** Árbol de la familia de las Rosáceas. Su fruto globoso, rosado y esponjoso, sirve para preparar dulces en almíbar. Este vegetal se encuentra en estado silvestre a orillas del mar. Se consigue desde el sur de Estados Unidos, a través de Centroamérica y las Antillas, hasta Ecuador y Venezuela. // *Coco-plum*, en San Andrés y Providencia.
- ICOTEA** Col. (C. Atlá. y Llanos O.). Nombre de dos especies de tortugas exclusivamente terrestres que viven en climas cálidos. Son apreciadas por su carne y huevos que tienen fama de ser afrodisiacos.
- ICTIOFAGIA** Hábito alimenticio en el que se consume principal o exclusivamente pescado.
- ICTIÓFAGO** Que se alimenta de peces. // Piscívoro.
- IDIAZÁBAL** Es un queso originario del País Vasco, que se fabrica en toda la zona pirenaica vasco-navarra en las dos vertientes de estas montañas que separan Francia de España. Es duro, ligeramente ahumado y suele comercializarse recubierto de una capa de cera, que protege su corteza lisa, de color caramelo oscuro. Tiene una pasta blanca y cremosa, con pequeños ojos irregularmente distribuidos y un sabor ahumado muy delicado y fino, con un cierto regusto a hierbas aromáticas.
- IGUA** Col. (Nar.). Cierta papa de baja calidad.
- IGUALAR** past. Aplanar una genovesa, recortar algunas piezas para que presenten una semejanza y sean idénticas, como genovesa, merengue.
- IGUANA** Amer. Saurio que llega a medir más de un metro de longitud, desde la cabeza hasta la cola. De color verde grisáceo, cabeza grande, patas fuertes con dedos largos armados de uñas afiladas; tiene una cresta de láminas espinosas desde la nuca hasta la mitad de la cola. Es arborícola y terrestre, de costumbres diurnas. Su carne y sus huevos son comestibles.
- IGUASA; IGUAZA** Col. Nombre de

dos especies de patos de tierra caliente, pertenecientes al mismo género que el pato chilico.

**ILAMA** Árbol pequeño de las Anonáceas, originario de Amér. Cent. y del sur de México. Su fruto es ovoide o elipsoide, con la base hundida. Su color va de verde claro a rosado oscuro, y está cubierto por una capa de polvo fino y blancuzco. Tiene pulpa blanca o rosada, cuyo olor y sabor, son muy agradables. Conócese también como «islama», «anona americana» y «anona blanca».

**ILUNCHAO** Chile. En el norte, comida que se prepara con huevos y harina, cuya masa, al echarse en la sopa muy caliente y ya preparada, forma hilillos como fideos, que la espesan y le mejoran el sabor.

**IMBAQUE** Venez. Recipiente de barro cocido, de forma achatada y ventrada, destinado a usos de la cocina.

**IMBU** Venez. Árbol alto de las Anacardiáceas, muy ramificado, de tronco con corteza gruesa y rugosa, rico en gomas. Su fruto, de 3 a 4 cm de largo, es amarillo y de pulpa con sabor agradable.

**IMPERIAL** Arg. En el norte, vaso alto de cerveza de botella que se sirve en

barras y restaurantes.

**IMPLUME** Que no tiene plumas.

**IMPUREZA** Materia extraña a un cuerpo que suele deteriorar algunas de sus cualidades.

**IMU** Dentro de las tradiciones cibarías de Hawai, hoyo grande cavado en la tierra, para cocinar carnes y vegetales sobre piedras calientes y cubiertas con hojas. // Perú. *Pachamanca*. Chile. *Curanto*.

**IN BRODO** Ita. Llámase así al caldo donde se ha cocinado un alimento. // *Pasta in brodo*: pasta cocida en caldo.

**INANICIÓN** Debilidad extrema producida generalmente por la falta de alimento.

**INAPETENCIA** Falta de apetito o de ganas de comer.

**INAPETENTE** Que no tiene apetencia o ganas de comer.

**INCHI** Árbol que se halla disperso en Colombia por todo el Piedemonte de la vertiente oriental de la Cordillera Oriental. Se ha observado en la reg. del Caquetá, Putumayo y los Llanos O., y en el entorno selvático amazónico. De su fruto, que es una nuez, se extrae un aceite muy fino, similar al de oliva, útil para la cocina.

- INCISIÓN** Leve corte que se practica con el cuchillo a los pescados para que no se rompa la piel al cocerlos.
- INCOLORO** Sin color.
- INCOMIBLE** Que no se puede comer, por estar mal cocinado o condimentado.
- INCORPORAR** past. Adicionar, añadir, unir dos cosas para que hagan cuerpo entre sí.
- INCUBACIÓN** Proceso por el cual se calientan los huevos de los animales ovíparos, generalmente aves, mediante calor natural o artificial con objeto de que el embrión se desarrolle.
- INDIGESTARSE** No sentar bien un manjar o una comida.
- INDIGESTIÓN** Digestión anómala que produce un trastorno en el organismo.
- INDIGESTO** Imposible de digerir. // Indigestible, indigerible.
- INDIA, A LA** Dícese de diversas preparaciones a base de crustáceos, volatería y carne, sazonadas con diversas especias, especialmente con curry.
- INDIO PELÓN** Venez. En los Andes, preparación con masa de maíz, carne de res o de cerdo, arroz, cebolla, ajo, hierbabuena y perejil, envuelto en hojas de repollo y cocido en agua.
- INDIOS** Col. (Stder.). Plato compuesto de carne molida, arroz, huevo, etcétera, que se cocinan envueltos en hojas de repollo. // (Boy. y Cund.). Caldo en el que se cuecen rollitos de una masa a base de harina y cuajada. // Dícese también en Ecuador.
- INEDIA** Estado de una persona que lleva más tiempo del regular sin tomar alimento.
- INFIERNILLO** Aparato portátil que produce calor por medio de una resistencia eléctrica; sirve para calentar agua o cocer alimentos.
- INFLAMAR** Encender una cosa levantando llama.
- INFUSIÓN** Bebida obtenida hirviendo en agua una sustancia vegetal, como la hierbabuena, la menta, el té, el toronjil, el café, la manzanilla, etcétera.
- INGBERLAJ** Una variedad de dulce de jengibre y almendras para la fiesta de Pésaj de los hebreos.
- INGENIO** Col. Fábrica de azúcar o de panela.
- INGERIR** Referido a comida, introducir alimentos en el estómago a través de la boca.
- INGESTA** Conjunto de materias que,

- por vía bucal, entran en el organismo con fines alimenticios.
- INGESTIÓN** Acción de introducir la comida en el estómago por la boca.
- INGLESA, A LA** Se dice de las legumbres cocinadas en agua. O pescado que, apanado, se fríe en una sartén.
- INGREDIENTE** Sustancia que forma parte de un compuesto. // Arg. En el norte, conjunto de platitos con comidas ligeras, que se sirven para acompañar la bebida, generalmente en un bar o establecimiento similar.
- INGUSTABLE** Que no se puede gustar a causa de su mal sabor.
- INSERIR** Incluir o introducir una cosa en otra.
- INSIPIDEZ** Falta de sabor.
- INSOLUBLE** Que no se puede disolver ni diluir.
- INSORIA** Venez. En el estado de Trujillo, cantidad pequeña de algo; una migajita.
- INSULINA** Hormona que segrega el páncreas y regula la cantidad de glucosa o azúcar de la sangre.
- INSULSO, A** Se refiere a la comida o alimento que no tiene sabor.
- INSULSO** Col. (Huila y Tol.). Especie de envuelto en hojas de plátano, con una masa de harina de maíz, trabajada sobre el fuego, con agua de panela, aderezada esta con canela, clavos de olor, y pimientas de olor; esta última conocida también como guayabita. Los insulsos terminan cocinados en el horno y se sirven generalmente con la lechona y asados de cerdo.
- INTEGRAL** Se dice de la harina y del pan que contiene salvado y todos los componentes.
- INYECTAR** Referido a un líquido, introducir a presión en un cuerpo o una cavidad.
- IRIDÁCEO** Dícese de una planta que es herbácea, perenne y que tiene las semillas encerradas dentro del fruto y las hojas estrechas y enteras. // *Azafrán*.
- IRIAPO** Cuba. En lenguaje popular, comida.
- IRISH COFFEE; CAFÉ IRLANDÉS** Preparación irlandesa que consiste en un café fuerte, aromatizado con whisky irlandés y crema montada por encima muy fría. Se sirve como postre.
- IRISH MIST** Licor irlandés, de 40° de alcohol, elaborado a base de whisky y miel de brezo.
- IRISH STEW** Famoso plato irlandés

- que se ha modificado bastante con el transcurso del tiempo. Es preparado con carne de cordero, papas y cebollas, aderezado con tomillo, pimienta, etcétera. Queda como una especie de ragú, espeso y cremoso.
- IRUPÉ** Arg. Planta flotante, propia de aguas tranquilas y poco profundas. Su fruto es una baya de forma esférica, de 10 cm de diámetro, con abundantes semillas ricas en féculas. Tanto las bayas como las semillas son comestibles, y se consumen crudas y cocidas.
- ISABELITA** Col. Nombre que se da a varias especies de peces marinos, del orden de los Percomórfidos, propios de los arrecifes coralinos y fondos rocosos. Son de cuerpo comprimido lateralmente y su carne es comestible, aunque no muy apreciada.
- ISHPINGO** Ecuad. Especie de canela que se saca de los bosques orientales de este país, y se usa para dar sabor a dulces y comidas.
- ISHTULTE** Salv. Fruto que todavía está verde y que comienza a dar señales de maduración.
- ISPE** Perú. Bagre de alrededor 10 cm de largo. En la reg. norte se le conoce con el nombre de *life*.
- ITACATE** Méx. Provisión de comida que se lleva en los viajes o paseos.
- ITILA** Arg. En el norte, chicha con alta graduación alcohólica.
- IVÁ-HAY; IVÁ-JAY** Arg. En el norte, árbol de hasta 15 m de altura, con el tallo recto. Sus flores son blancas y su fruto, pequeño, esférico y amarillo cuando madura, tiene una pulpa abundante, jugosa, de sabor ligeramente agrio, que se utiliza para preparar dulces.
- IVAPURÚ** Arg. En el norte, árbol de 2 m de altura, de hojas opuestas y flores blancas. Sus frutos son esféricos, carnosos, dulces y comestible, de color negro cuando maduran.
- IXCUE** Méx. Cierta pan a modo de gruesa con fríjol.
- IXNI-PEC** Salsa mexicana, elaborada con ají o chiles picantes, frescos, conocidos con el nombre «habanero amarillo», aderezada con cebolla, tomate, zumo de naranja agria y sal.
- IZARRA** Licor fuerte del País Vasco español. Puede ser verde o ambarino y está aromatizado con hierbas y flores. Su sabor se intensifica con el frío.
- IZOTE** Méx. Planta parecida a la yuca, especie de palmera hermafro-

quita. Es de tallo erguido, con flores blancas y olorosas, de las cuales se hace dulce en conserva. Algunas variedades producen unos frutos llamados dátiles, que sirven para elaborar bebidas alcohólicas por

fermentación. Otras se emplean capeadas, en tortitas de huevo, que se sirven solas o con caldillo de jitomate, inclusive; otras se comen revueltas con huevo o con salsa de chile verde.

## ISLA FLOTANTE

8 personas

*1½ tazas de azúcar*

*12 huevos*

*1 cucharadita de vainilla*

Separe las claras de las yemas y reserve estas últimas. Trabaje las claras con la batidora o batidor de alambre hasta que queden a punto de nieve; poco a poco adicione el azúcar y combínela. Por último, agregue la vainilla, ligándola bien.

Caramelice por dentro un molde hondo y de 25 cm de ancho, hasta que quede de un color moreno, con  $\frac{1}{4}$  de taza de azúcar y  $\frac{1}{4}$  de taza de agua, teniendo cuidado de que bañe todo el fondo y las paredes. Déjelo reposar.

Lleve allí las claras y cocínelas al baño de María sobre el fogón, a fuego suave, durante 2½-3 horas.

Prepare con las yemas una salsa inglesa: 3 tazas de leche, 1 cucharadita de vainilla, 4 onzas de azúcar, 1 cucharada de maicena y 2 conchitas de limón.

Ponga la leche al fuego con las conchitas de limón; cuando hierva, agregue la maicena disuelta en un poquito de leche fría. Aparte, bata las yemas con el azúcar hasta que endurezcan.

Cuando haya hervido la leche con la maicena, tome unas cucharadas de leche y agréguelas a las yemas, batiendo bien después de cada adición. Páse-las a un recipiente adecuado, el cual llevará a fuego suave.

Mueva la preparación constantemente para que no se corte. Retírela del fuego cuando haya tomado cierto espesor y continúe batiendo hasta que enfríe completamente, cuidando de que no se forme nata. Por último, añádale la vainilla.

Deje enfriar la isla flotante, preferiblemente haciéndola desde la víspera, y dándole cierta rotación para que afloje. En caso de que aparezca un poco pegada, caliéntela rápidamente sobre el fogón para que se haga fácil la desmoldada. Colóquela en una fuente o bandeja, que puede ir a la mesa, y bañe la isla con la crema inglesa. Si lo prefiere, ofrezca la crema en una salsera aparte.



▪ J

▪ ESTA PIEDRA DE MOLER AJÍ

Se sigue el estrecho corredor. Se cae al patio  
y allí está la piedra.

Tan silenciosa, que los parientes  
han pasado sin mirarla,  
pero a las diez de la mañana suena.  
Nadie la usa en estos días  
por eso está magnífica  
al pie de los astros, del aguacero, del sol,  
esperando su juicio. A las diez de la mañana suena.  
Otra cosa fue cuando el huerto la temía  
y cuando los comensales la celebraban  
sin verla.

Pero si la casa se colmara de arreboles  
y sombras,  
o si el tiempo sondeara su presente  
y verdaderamente rescatara las cosas de la nada,  
entonces ella  
resplandecería en el horizonte del patio

LÁCYDES MORENO BLANCO

con luces carmesíes  
como de la propia sangre de los hombres.

JULIO PAZOS BARRERA  
Ecuatoriano

- JABALÍ** Mamífero montaraz y de piel gruesa, del género del cerdo doméstico, distinguiéndose principalmente por tener los colmillos inferiores largos, encorvados y prolongados fuera de la boca. Habita en los bosques más extensos y solitarios de Asia, África y Europa. Su carne, aunque fuerte de sabor y textura, es muy apreciada. Se le conoce también como «puerco jabalí», montés o salvaje.
- JABATO** Cachorro del jabalí. Su carne es más apetecida que la del jabalí adulto, por su suavidad y buen sabor.
- JABÍ** Especie de manzana que se cría espontáneamente, sin cultivo. // Esp. Uva pequeña que se cría en Granada.
- JABINO** Variedad enana del enebro.
- JABONILLA** Ecuad. Una variedad de papa blanquecina, propia de los lugares cálidos.
- JACONTA** Bol. Especie de puchero de carne con frutas y legumbres. Es plato de carnaval.
- JACÚ** Bol. Conjunto de alimentos que sirven de acompañamiento. // Especie de mandioca con que se hace pan.
- JAÉN** Se aplica a la vid o al viñedo que produce una uva blanca y de hollejo duro.
- JAGO** Palmera americana de interés alimenticio.
- JAGUA** Amer. Árbol de la familia de las Rubiáceas que alcanza 20 m de altura. Su fruto comestible es relativamente grande, de forma elíptica, color castaño y pulpa blanquecina, de sabor agridulce y agradable.
- JAHARÍ** Esp. Se aplica a una especie de higo que se cría en Andalucía.
- JAIBA** Amer. Crustáceo branquiuro de agua dulce, semejante al cámbaro y al cangrejo de mar, con el caparazón menos convexo. // C. Rica. Nombre de una cucurbitácea que se come frita y generalmente en huevo, o bien rellena. Es de color verde tierno, parecida a un pepino, hueca, de aproximadamente un jeme de largo.
- JAILLES** Especie de ragú de los Alpes, a base de trozos de lomo de cerdo, cocidos con hierbas aromáticas y condimentos, a los que se añaden, a media cocción, unos trozos de manzana, pan duro y vinagre.
- JALAO** R. Dom. Cierta dulce de coco y melao, a veces acompañado de pedazos pequeños de guayaba.
- JALAPA** C. Rica. Variedad de frijol redondo, negro y pequeño.

**JALAR** Comer una persona con mucho apetito. // Col. Embriagarse con bebidas alcohólicas.

**JALEA** Conserva dulce de aspecto gelatinoso y transparente, elaborada con el jugo de algunas frutas.

**JALEA REAL** Producto secretado por las glándulas gacalógenas de las abejas obreras jóvenes, de menos de 15 días de edad. Contiene una mezcla hormonal de alto valor energético, enzimas, proteínas, vitaminas y minerales.

**JALOUSIE** Fr. Aplicada esta voz a la cocina, pastel de hojaldre en forma alargada, relleno casi siempre con una mermelada de frutas.

**JALUF** Entre los hebreos, cuchillo especial, largo y muy afilado que se utiliza para sacrificar el animal de acuerdo con las Leyes de la Matanza.

**JAM** Ing. Denominación usada para la compota o mermelada, en la cual se ha usado la pulpa de un fruto no cítrico.

**JAMA** Cuba. En término popular, la comida.

**JAMAR** Comer. // Tomar alimento. // Dícese también en C. Rica y Cuba.

**JAMBALAYA** Correspondiente a la cocina cajún, plato tradicional de Nueva Orleans, con influencia española, medio africana en su origen y africana en su nombre. Es una especie de paella, pero con condimentos más fuertes en sus sabores, en la que entran, a más de arroz, *tasso* —jamón ahumado—, langostinos, hortalizas, aceite de oliva, pimienta de cayena, etcétera. De este plato hay algunas variantes en cuanto a los ingredientes que participan se refiere.

**JAMBRUSIA** Cuba. Vulgarismo, por hambre.

**JAMÓN** Pierna entera de cerdo salada y curada. // Carne de esta pierna.

- ahumado. El secado al calor de la lumbre o en cámaras especiales.
- cocido o en dulce o de York. El que se obtiene por cocción, que generalmente está deshuesado y moldeado.
- del diablo. Col. Cierta clase de pasta, a base de jamón desmenuzado, preparado con manteca y en conserva.
- ibérico. El de cerdo ibérico, de pezuña negra. Producto español muy acreditado por su calidad.

- serrano. El de calidad superior, que se seca en climas de montaña muy secos.
- JAMONCILLO** Nombre que suele darse al jarrete o codillo delantero o trasero del cerdo. Se aprovecha fresco, ahumado o semisalado. Nómbrase así también a una preparación de muslo de ave relleno. // Méx. Dulce de leche.
- JAMONERA** Utensilio usado para sujetar el jamón para cortarlo.
- JAMONERO** Cuchillo especial, largo y estrecho, para cortar jamón.
- JANET** Guisado de carne o de algún ave cortada en trozos, cocida en salsa con especias, vinagre y otros ingredientes. Suele tener un sabor ácido.
- JANETE** En la Edad Media, potaje a base de carnero o cabrito aderezado.
- JANGA** Jam. Langosta cocida en un caldo corto con chiles y otros condimentos.
- JANIPA** Col. (Llanos O). *Hambre.*
- JAPÓNICAS** Fruto de un árbol ornamental llamado japónica, pequeño, de color amarillo, blanco o verde, que muchas veces se reconoce como membrillo japonés. Tiene parecido al membrillo y sabor similar al limón. Es utilizado en conservas y en preparaciones dulces y saladas.
- JAPUTA** Pez del orden de los Acanthopterigios, de color plumizo. Vive en el Mediterráneo y es comestible apreciado.
- JAQUE** Pez fluvial de América Tropical, de color negro, con círculos y rosetas más claras. Su carne es muy delicada y estimada.
- JARABE** Preparación que se hace hirviendo azúcar en agua hasta que tome cierto espesor y que sirve para endulzar o preparar muchos manjares. También para combinarlo con bebidas refrescantes con el jugo de frutas o esencias. // Empléase, asimismo, en diversos cocteles.
- JARAMAGO** Planta herbácea, de la familia de las Crucíferas. Con aroma particular, fuerte y penetrante, se usa especialmente para aromatizar ensaladas de poco sabor. // *Arúgula.*
- JARAMUGO** Alevín o pececillo joven de cualquier especie.
- JARDINERA, A LA** Guarnición a base de hortalizas frescas, frutas o carnes cortadas en forma de daditos, cocidas por separado en agua hirviendo y servidas en trozos.
- JARLSBERG** Un tipo de queso no-

ruego, de sabor suave, ligeramente dulce y textura elástica, parecida a la del *gouda* holandés, con pasta de color amarillo dorado y ojos redondos de diversos tamaños.

**JAROPE** *Jarabe*. // Trago amargo o bebida desabrida y fastidiosa.

**JARTAR** Col. En ciertas partes del país, comer con exceso, atiborrarse de alimentos. // Dícese también en Venezuela.

**JARRA** Vasija generalmente de loza con cuello y boca anchos y una o más asas. // Esp. En Jerez, recipiente de hojalata de 12 litros y medio de capacidad, que sirve para el trasego de los vinos en la bodega.

**JARRADA** Col. Cantidad que cabe en una jarra.

**JARRETE** Parte de la pata de un animal de carnicería, situada debajo del muslo, o de la paletilla.

**JARRO** Vasija de barro, loza, vidrio o metal a manera de jarra, pero con una sola asa. // Cantidad de líquido que cabe en él. // Medida de capacidad para el vino, equivalente a 1 litro y 24 centilitros.

**JASMINE** Variedad aromática de arroz blanco, de grano largo, utilizado en todo el Sudeste Asiático. Se suele co-

cinar al vapor o mediante el método de absorción. Sirve para acompañar todos los platos tailandeses.

**JASPA** Col. En algunos lugares de la costa Atlántica, familiarmente, cuando se siente o alude al hambre.

**JAYACA** Col. (Boy.). Se diferencia del tamal porque tiene forma rectangular y no redonda, y porque las carnes del relleno van picaditas y no enteras como en el tamal; además, lleva arroz como parte del relleno, lo cual no ocurre con el tamal.

**JECHO, A** Col. y Venez. Dícese cuando un fruto está en sazón, maduro. // Hecho. // También, en algunos sitios cuando el fruto está para madurar. // *Pintón*.

**JEDREA; AJEDREA** Planta de la familia de las Labiadas. Es de las más perfumadas y se utiliza para aromatizar las verduras, las carnes y los rellenos, así como pescados y hortalizas en vinagre.

**JELLY** Ing. Jalea a base de jugos frutales espesados.

**JENABE** *Mostaza*.

**JENGIBRE** Rizoma de la planta monocotiledónea, herbácea perenne, de aroma agradable y sabor penetrante. Es muy empleado en la co-

- cina oriental, así como en dulces, tortas, panes y bebidas; en curry y en la industria licorera. // En inglés, *ginger*; en francés, *gingembre*.
- JERA** Aplícase cuando se habla de una comida rica, exquisita.
- JEREZ enol.** Esp. Vino blanco y fino que se cría y elabora en los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.
- JEREZ FINO** Se denomina así el mejor jerez, pálido, delicado y seco. Se sirve como aperitivo.
- JERGA** Pan. Plato nativo preparado con frijoles, carne y verduras, muy apetitoso.
- JERGUILLA** Chile. Carne del cuello de los vacunos.
- JERICAYA** Méx. Dulce que se hace al baño de María, con leche, huevos, vino, vainilla y canela. Dícese también «jericaya».
- JERICOTE** Guisado o potaje hecho con almendras, azúcar, salvia, jengibre y caldo de gallina.
- JERK** Cierta clase de marinada picante de Jamaica, originaria de los indios arawak, a base de diversas especias, como cayena, tomillo, canela, malagosto o pimienta de olor, ají, jugo de naranja, vinagre, etcétera. Se emplea especialmente en pescados, aves y carnes asadas.
- JESUITA** Arg. y Uru. Producto de panadería de forma rectangular, compuesto por dos capas de hojaldre rellenas de jamón y queso y bañado con *fondant*.
- JETÓN** Col. Pez de agua dulce, cuyo género es exclusivo de la cuenca del Magdalena. Mide hasta 50 cm y su carne es muy apetecida. // *Potaló, besote*.
- JIBE** Cuba y R. Dom. Cedazo, criba, tamiz.
- JIBIA** Molusco cefalópodo semejante al calamar, que posee un hueso calizo —jibión— cubierto por la piel. Es muy apreciado en platos especiales. // En las costas de Cantabria, *calamar*.
- JÍCAMA** Amér. Cent., Antill., Col. y Méx. Tubérculo comestible de procedencia asiática. Presenta la forma de un nabo recubierto con una fina piel de color marrón y la carne es blanca. Su sabor y textura recuerdan a la castaña de agua, y puede aprovecharse cruda si se corta muy fina. Se utiliza también en ensaladas. // *Pipilanga*, papa mexicana,

- camote mexicano, nabo chino y papa china.
- JÍCARA** Vasija pequeña, generalmente de loza, que suele emplearse para tomar chocolate. // Amér. Cent. y Méx. Vasija sacada del jícaro o totumo. // Cualquier vasija empleada, principalmente para tomar chocolate, que fue el uso primitivo de la jícara. // Venez. Vasija pequeña para beber, sacada del fruto del totumo, de la calabaza o del coco.
- JIGGER** Medida de líquidos muy utilizada por los *barmans*. Equivale a 1 onza líquida.
- JIGOTE; GIGOTE** Guisado de carne picada. Por extensión, cualquier otra comida picada en pedazos menudos. // Cuba. Se convierte en sopa a base de caldo de pollo, cebolla, ajo, lascas de pan, pimienta y huevos duros, picados. // Chile. Guisado nacional. // Méx. Riquísimo guiso que se prepara con menudillos, carne de pechuga en trocitos y la sangre del guajolote; todo cocido, y preparado así, se mezcla con aceitunas, alcaparras, pasas, etcétera. Se sirve con huevos cocidos, duros.
- JIJONA** Esp. Variedad de trigo álaga que se cría en La Mancha y Murcia. // Turrón de almendras machacadas, elaborado en la ciudad de Alicante, de apariencia granulosa, o fina, grasienta y de color ocre.
- JILOTE** Amér. Cent. y Méx. Mazorca de maíz, cuando sus granos aún no han cuajado.
- JILOTILLO** Salv. Elote tierno que es usado para sopas y encurtidos.
- JIMACA** Amér. Cent., Antill. y Méx. Tubérculo como cebolla grande, duro y carnoso, de sabor dulce y fresco. Muchos la comen cruda con sal y limón.
- JIMENEA** Cuba. Pez de estas costas que presenta características especialísimas, pues al ser extraído del agua se hincha descomunalmente y, además, sabe a pollo frito y no a pescado.
- JINCHARSE** Col. En algunos lugares del país, embriagarse. // Emborracharse. // Esp. *Amonarse*.
- JINCHO** Col. Persona embriagada. // En otros sitios, como en la costa Atlántica, Cundinamarca y Santander, úsase cuando se ha comido tanto que ya no puede más. // Lleno, popocho.
- JINÉ** Col. (Cund.). Cada una de las



pedras entre las que se enciende el fuego y sobre las que se ponen recipientes para preparar comidas. // Fogón, *tulpa*, *binde*.

**JINESTRADA** Salsa hecha con leche, harina de arroz, dátiles y otros ingredientes.

**JINICUIL** Méx. Cuajinicuil. // Col. y Venez. *Guama*.

**JINJIBRE** Col. (Llanos O.). *Jengibre*.

**JÍQUIMA** Suramér. Planta forrajera de las Compuestas, de raíces tuberosas, comestibles. // Cuba y Ecuad. A veces jícama, tubérculo comestible, raíz de la planta leguminosa *Pachyrhizus bulbosus*. // Venez. Planta compuesta cultivada por sus tubérculos comestibles, de sabor azucarado, ricos en almidón.

**JIRA** Comida o merienda campestre con mucho bullicio.

**JIROFINA** Salsa hecha con el jugo del bazo del carnero, pan tostado y otros ingredientes.

**JITOMATE** Méx. En el centro y norte del país, el fruto de la tomatara; tomate muy rojo, grande, rugoso, achatado, con fisuras y una especie de ombligo en la parte inferior. Es el tomate típico del sudeste, principalmente de Tabasco. Se aprovecha

en muchos guisos, salsas, ensaladas e, inclusive, en bebidas.

**JOBO** Col. y Venez. Arbolito de la familia de las Anacardiáceas. Su fruto es rojo o amarillo, ovalado, de pulpa comestible y sabor agradable, algo ácido. Se cultiva en climas cálidos. Esta especie está esparcida desde México, a través de Centroamérica, hasta Brasil y Perú. // Col. Se conoce también esta fruta con los nombres de «jobo arisco», «jobo blanco», «jobo colorado» y «jobo de Castilla».

**JOCO, A** Amér. Cent. y Méx. *Agrio*. Se dice de las frutas fermentadas. // Col. (Huila y Tol.). Vasija hecha de calabaza que se utiliza en la cocina para guardar la sal. // C. Rica. Dícese de la leche envejecida; agrio en general, especialmente hablando de comidas y bebidas.

**JOCOATOLE** Méx. En Colima, recibe este nombre una bebida elaborada con maíz negro con sal y semillas de calabaza tostadas y molidas.

**JOCOCADA** Méx. Comida en que se sirve como plato principal el *jocoque*.

**JOCONOSTLE** Méx. Planta cactácea de la altiplanicie, que produce

una tuna agria comestible. Conócese también como *candenche*, *tassajo* y *soconostle*.

**JOCOQUE** Cuba. *Boruga*. // Méx.

Preparación alimenticia hecha con la leche cortada o nata agria, a manera de crema espesa.

**JOCOQUI** Méx. Variante común de *jocoque*.

**JOCOTE** Col. Arbolito de la familia de las Anacardiáceas, cuyo fruto es rojo o amarillo, ovalado, de pulpa comestible y sabor agridulce, algo ácido. // *Ciruelo de Castilla*, *ciruelo agrio*, *ciruelo calentano*, *jobo*. // C. Rica, Guat., Méx. y Salv. Fruta parecida a la ciruela, de color rojo o amarillo, con una película delgada que cubre la pulpa y un cuesco muy pequeño; es de sabor agridulce pero agradable.

**JOHNNY CAKES** Col. (San Andrés y Providencia). Tortitas que se hornean, preparadas con harina de trigo, polvo de hornear, leche de coco espesa, azúcar, aceite, mantequilla y sal.

**JOJOTO** Col. (Llanos O.). Denominación dada al maíz tierno o choclo. // Venez. Fruto del maíz tierno o en leche, que se dice también «maíz

jojoto», y con el cual se prepara la hallaquita de jojoto y la natilla de jojoto. // Bollo cocido en agua, aderezado a veces con leche, mantequilla y azúcar. Es el elote o jilote de México y Centroamérica. // En Cuba, dícese de la fruta madura en exceso, pasada de sazón.

**JOJOTO CON LECHE** Venez. Preparación elaborada a base de la cocción de mazorcas desgranadas, mantequilla, leche, azúcar y sal.

**JOLOTE** Pavo. Amér. Cent. *Guajolote*. Perdura en el uso común del estado de Chiapas, en México.

**JOLKE** Bol. Plato caldoso a base de riñones de res y papas, condimentado con cebolla, tomate, hierbabuena, orégano, comino, etcétera.

**JONNY CAKE** Venez. Postre típico de la península de Paria, que consiste en una masa preparada con sal, harina de trigo, azúcar y agua, y puesta al horno.

**JORA** Col. *Guarapo*. // (Nar.). Bebida fermentada hecha con el jugo de la caña de azúcar o con panela. Se le conoce también como *guan-doy*. // (Boy., Cund., Huila, Llanos O., Stder. y Tol.). *Guandolo*. // Chile. Maíz que tiene el grano de co-

- lor rojo claro. // Maíz majado. // Chile y Venez. Maíz preparado para elaborar la chicha. // Ecuad. Maíz germinado con el que se elabora la chicha. // Perú. Maíz en proceso de germinación.
- JOROBADO** Méx. Especie de pez de cuerpo plano, piel plateada con destellos dorados, de 25 cm de longitud. Habita en aguas poco profundas. Su carne se considera deliciosa, sobre todo frita.
- JOROCHES** Méx. Ciertas bolas preparadas con masa de maíz, aderezadas con manteca y sal que, rellenas, participan en caldos, como los joroches de corazón guisado, que entran en un caldo de frijol negro.
- JOROJORO** Venez. En Carora, dicese del maíz cuando está cocido, es decir, cuando está listo para ser molido en el proceso de elaboración de las arepas.
- JOTA** Potaje de bledos y otras verduras, rehogado todo en caldo de la olla.
- JOVEN** enol. Vino embotellado en el año de la vendimia que no ha sido criado en madera. // Vino nuevo del año sin crianza.
- JUAN SABROSO** Venez. Dulce elaborado con batata, agua de coco, coco rallado, papelón o azúcar y clavos de especia. Se sirve en hojas de naranja.
- JUAN VALERIO** Col. (Huila y Tol.). Plátano verde asado con chicharrón machacado, condimentado con sal y servido en plato.
- JUANESCA** Col. (Nar.). Plato especial que se prepara el Jueves Santo, a base de arroz, choclo, frijol, arvejas, ollocos pequeños, calabaza tierna y papa, combinados con pescado, cocinado en leche hasta que quede espeso. Se ofrece con rodajas de huevos duros y plátano amarillo.
- JUANETAZO** R. Dom. Trago de bebida alcohólica.
- JUBEA** Palmera americana, abundante en la cuenca amazónica, de cuyo fruto se obtiene aceite.
- JUCHO; CUCHO** Ecuad. Compota elaborada con durazno, peras, membrillo, azúcar, canela, clavo de olor, arroz de cebada, panela, etcétera, y con el ingrediente esencial de los capulíes. Su sabor final es muy sutil entre el dulce y el ácido.
- JUDÍA** Planta herbácea, de tallo delgado y rizado, cuyo fruto, blanco o verde, se encierra en vainas. // Fruto y semilla comestible de esta plan-

ta. Cuando las semillas están secas se llaman «alubias», «habichuelas», «frijol», «fréjol», «fava», «mongetes», «porotos», «caraotas», etcétera. // Méx. En el estado de Chiapas nombran así vulgarmente a la *yuca*.

**JUDÍA O FRIJOL DE CARETA** Planta leguminosa, originaria de China, parecida a la judía común, con las vainas estrechas y largas, semillas pequeñas, blancas, con una mancha negra redonda en uno de sus extremos, y son comestibles.

**JUDÍAS PINTAS** Méx. Variedad de frijoles rojos que tienen una piel marrón rojiza vetada. Se vuelven color rosa al cocerlas.

**JUDÍAS VERDES** Col. *Habichuelas*.

**JUDIHUELO** Hortaliza. // Lo mismo que *judía*.

**JUDIÓN** Cierta variedad de judía, de vainas más anchas, cortas y estoposas.

**JUEY** En las Antillas, cierto cangrejo de tierra, que habita en los manglares. Su carne es muy estimada en salsas, empanadas o arroces.

**JUG JUG** Especie de sopón muy laborioso en su preparación, elaborado con carne de res y cerdo saladas,

gandules, mijo, especias, cebolla y mantequilla. Este plato es tradicional en la isla de Barbados, en Pascua, típico en época de Navidad.

**JUGO** Sustancia líquida que contienen ciertas carnes, frutas y vegetales, que se extrae por presión, cocción, etcétera. // *Zumo*. // Bebida hecha a base del líquido que se saca de los frutos o vegetales al exprimirlos. // Jugo de naranja, jugo de maracuyá, etcétera. También, jugo de tomate.

**JUGOSO, A** Que tiene jugo. // Se aplica a la comida sustanciosa.

**JUJÚ** Col. (Chocó). Bolas de plátanos verdes, cocidos y molidos, cuya masa es enriquecida con queso criollo rallado, sal, manteca de cerdo, y luego asadas o fritas en aceite hasta que doran.

**JÚJUBA** *Azofaifa*.

**JULEP; JULEPE** Bebida larga, con azúcar disuelta en un poco de agua fría, unas hojas de menta fresca y hielo picado finamente; es enriquecida con una copa del aguardiente que se desee. Se decora al gusto con una rodaja de naranja, limón o alguna guinda.

**JULIANA, A LA** Hortalizas cortadas en forma de bastoncitos, cuyo ta-

- maño por lo general es de 5 cm de longitud y 1 cm de ancho.
- JUMARSE** Col. (Valle). Emborracharse, embriagarse.
- JUMIL** Méx. Insectillo muy abundante en la Mesa Central, que los indios comen seco y tostado.
- JUMILLA** enol. Vino seco y dulce, de color tinto o rosado, de alta graduación y que no lleva ningún aditamento.
- JUNCADA** Fruta de sartén, de forma cilíndrica y larga, a manera de junco.
- JUNCIA** Planta herbácea vivaz, de la familia de las Ciperáceas, con cañas triangulares y fruto en granos secos de albumen harinoso.
- JUNGLADA** Lebrada, guiso de liebre.
- JUNK FOOD** Ing. Aplícase a las comidas llamadas «basura» o «chatarra», que tan popularmente se consumen, sin reparar en la calidad de sus preparaciones. Entre otras, las hamburguesas, los perros calientes, las papas fritas, etcétera.
- JUPA** C. Rica. Una variedad de calabaza.
- JURA** Col. (Nar.). Maíz preparado especialmente para hacer la llamada «chicha de jora».
- JUREL** Nombre con que se conocen varias especies de peces marinos, de la familia *Carangidae* y el género *Caranx*. Habita tanto en el océano Atlántico como el Pacífico. Su carne es oscura, grasosa y de buen sabor.
- JUSELLO** Sopa que se hacía con queso, huevos, caldo de carne y perejil.
- JUTE** Col. (Boy). Método de tradición muisca para tratar la papa, enterrándola en unos hoyos con agua a la intemperie, cubiertas con pajas que llaman «jupa», «carrizo», o con bagazo de caña, durante 90 días. Cuando se retiran, obtienen un olor penetrante a papa podrida, quedando blandas por dentro, en una especie de crema blanca o amarillenta. Se acostumbra a cocinarlas enteras junto con su cáscara. Suelen utilizarla en preparaciones dulces, con harina de trigo, así como cuchucos.
- JUUSTOLEIPÄ** Queso de Finlandia, llamado también *leipäjuusto* —queso lapón—. Es un queso fresco que se moldea en forma de bloque rectangular o de rueda y se fabrica en su mayor parte por métodos artesanales en numerosas granjas, especialmente en la zona central del país y en Laponia —al norte—. Suele servirse como postre, cocido

con nata y recubierto de frambuesa; también puede echarse al café, donde se disuelve y lo convierte en una especie de café con leche.

**JUVIA** Planta arbórea mirtácea americana. // Fruto de esta planta de gran tamaño, que contiene semillas comestibles, de las cuales se extrae aceite.

## JAMBALAYA DE POLLO Y MARISCOS

4 personas

*Espicias para sazonar:*

*½ cucharadita de pimienta de Cayena*

*½ cucharadita de orégano seco*

*2 hojas de laurel*

*1 pizca de pimienta blanca*

*1 pizca de pimienta negra*

*¾ cucharadita de tomillo*

*Todo esto mezclado y reservado*

*2½ cucharadas de grasa de cerdo*

*4 onzas de jamón serrano*

*4 onzas de salchichas ahumadas o de tipo español*

*¼ de libra de carne de pollo —muslo y contramuslo— cortada en trozos medianos*

*1½ docena de langostinos de tamaño mediano, pelados —½ libra—*

*1 lata de berberechos*

*4 tazas de fumet de pescado*

*2 cebollas cabezonas, picadas finamente*

*2 tallos de apio, picados finamente*

*1 pimiento morrón verde, picado finamente*

*1½ cucharadita de ajo, picado finamente*

*4 tomates medianos, pelados y picados —alrededor de 1 libra—*

*½ taza de cebolla larga, picada*

*½ cucharadita de sal*

*¾ de taza de salsa de tomate de tarro*

*2 tazas de arroz de grano largo*

En un caldero o vasija de hierro, derrita la grasa de cerdo a fuego medio. Lleve allí el jamón serrano y las salchichas, y saltéelas hasta que estén crujientes,

alrededor de 5 a 8 minutos, revolviendo constantemente. Agregue la cebolla cabezona, el apio y el pimiento, revolviéndolos hasta que estén tiernos pero firmes, por 5 minutos, raspando el fondo del caldero. Adicione el pollo. Suba el fuego y cocine por 1 minuto, combinándolo todo el tiempo. Reduzca el fuego a medio. Incorpore la mezcla de especias reservada y el ajo, así como el tomate, y cocine hasta que el pollo esté tierno, de 5 a 8 minutos. Adicione la salsa de tomate y cocine por 7 minutos más, revolviendo a menudo. Luego abunde con la cebolla larga, el caldo o *fumet* y deje hervir por 5 minutos más, revolviendo.

Añada el arroz, los langostinos, los berberechos con su líquido y dele el punto de sal. Mezcle nuevamente y deje que seque un poco. Tápelos y prosiga la cocción a fuego bajo por 40 a 45 minutos o hasta que el arroz aparezca tierno, pero al dente. Retire las hojas de laurel y ofrezca inmediatamente en una bandeja de servir este delicioso plato de la cocina cajún.



# ▪ K

## ▪ LA MESA DE MONTEZUMA

SERIA EL GRAN MONTEZUMA DE edad de hasta cuarenta años, y de buena estatura y bien proporcionado, é cenceño é pocas carnes, y la color no muy moreno, sino propia color y matiz de indio, y traia los cabellos no muy largos, sino quanto le cubrian las orejas, é pocas barbas, prietas y bien puestas é ralas, y el rostro algo largo é alegre, é los ojos de buena manera, é mostraba en su persona en el mirar por un cabo amor, é cuando era menester gravedad. Era muy pulido y limpio, bañábase cada día una vez á la tarde; tenia muchas mujeres por amigas, é hijas de señores, puesto que tenia dos grandes cacicas por su legítimas mujeres, que cuando usaba con ellas era tan secretamente, que no lo alcanzaban á saber sino alguno de los que le servían; era muy limpio de sodomías; las mantas y ropas que se ponía cada un día, no se las ponía sino desde á cuatro días.

E de aquello que el gran Montezuma había de comer guisaban mas de trecientos platos, sin mas de mil para la gente de guarda; y cuando habia de comer, salíase Montezuma algunas veces con sus principales y mayordomos, y le señalaban cuál guisado era mejor é de qué aves é cosas estaba guisado, y de lo que le decían, aquello había de comer, é cuando salía á lo ver eran pocas veces; é como por pasatiempo, oí decir que le solian guisar

carnes de muchachos de poca edad; y como tenia tantas diversidades de guisados y de tantas cosas, no lo echábamos de ver si era de carne humana y de otras cosas, porque cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña y palomas y liebres y conejos, y muchas maneras de aves é cosas de las que se crían en estas tierras, que son tantas, que no las acabaré de nombrar tan presto; y así, no miramos en ello. Lo que yo sé es, que desde nuestro capitán le reprendió el sacrificio y comer de carne humana, que desde entonces mandó que no le guisasen tal manjar.

Dos mujeres le traían el pan de tortillas; é ya que comenzaba á comer, echábanle delante una como puerta de madera muy pintada de oro, porque no le viesen comer; y estaban apartadas las cuatro mujeres aparte, y allí se le ponían á sus lados cuatro grandes señores viejos y de edad, en pié, con quien el Montezuma de cuando en cuando platicaba é preguntaba cosas, y por mucho favor daba á cada uno destes viejos un plato de lo que él comía; é decían que aquellos viejos eran sus deudos muy cercanos, é consejeros y jueces de pleitos, y el plato y manjar que les daba el Montezuma comían en pié y con mucho acato, y todo sin miralle á la cara. Servíase con barro de Cholula, uno colorado y otro prieto. Mientras que comía, ni por pensamiento habían de hacer alboroto ni hablar alto los de su guarda, que estaban en las salas cerca de la del Montezuma. Traíanle frutas de todas cuantas había en la tierra, mas no comía sino muy poca, y de cuando en cuando traían unas como copas de oro fino, con cierta bebida hecha del mismo cacao, que decían era para tener acceso con mujeres; y entonces no mirábamos en ello; mas lo que yo vi, que traían sobre cincuenta jarros grandes hechos de buen cacao con su espuma, y de lo que bebía; y las mujeres le servían al beber con gran acato, y algunas veces al tiempo del comer estaban unos indios corcovados, muy feos, porque eran chicos de cuerpo y quebrados por medio los cuerpos, que entre ellos eran chocarreros; otros indios que debían de ser truhanes, que le decían gracias, é otros que le cantaban y bailaban, porque el Montezuma era muy aficionado á placeres y cantares, é á aquellos

mandaba dar los relieves y jarros del cacao; y las mismas cuatro mujeres alzaban los manteles y le tornaban á dar agua á manos, y con mucho acato que le hacian; é hablaba Montezuma á aquellos cuatro principales viejos en cosas que le convenian, y se despedian dél con gran acato que le tenian, y él se quedaba reposando; y cuando el gran Montezuma habia comido, luego comian todos los de su guarda é otros muchos de sus serviciales de casa, y me parece que sacaban sobre mil platos de aquellos manjares que dicho tengo: pues jarros de cacao con su espuma, como entre mejicanos se hace, mas de dos mil, y fruta infinita. Pues para sus mujeres y criadas, é panaderas é cacaguoleras era gran costa la que tenia. Dejemos de hablar de la costa y comida de su casa, y digamos de los mayordomos y tesoreros, é despensas y botillería, y de los que tenian cargo de las casas adonde tenian el maíz, digo que habia tanto que escribir, cada cosa por sí, que yo no sé por dónde comenzar, sino que estábamos admirados del gran concierto é abasto que en todo habia. Y mas digo, que se me habia olvidado, que es bien de tornallo a recitar, y es, que le servian al Montezuma estando á la mesa cuando comia, como dicho tengo, otras dos mujeres muy agraciadas; hacian tortillas amasadas con huevos y otras cosas sustanciosas, y eran las tortillas muy blancas, y traíanselas en unos platos cobijados con sus paños limpios, y también le traian otra manera de pan que son como bollos largos, hechos y amasados con otra manera de cosas sustanciales, y pan pachol, que en esta tierra así se dice, que es á manera de unas obleas. También le ponian en la mesa tres cañutos muy pintados y dorados, y dentro traian liquidámbar revuelto con unas yerbas que se dice tabaco, y cuando acababa de comer, después que le habian cantado y bailado, y alzada la mesa, tomaba el humo de uno de aquellos cañutos, y muy poco, y con ello se dormia.

BERNAL DÍAZ DEL CASTILLO  
Español

**KAFTA** En la cocina árabe, especie de albóndigas rellenas con cuadrillos de papas fritas, preparadas con carne y cebolla, molidas y salpimentadas. Por último, se bañan con *tabini*, con el que se cocinan.

**KALALÁ** Ecuad. Mezcla de patata cocida y de harina de cebada, preparada para sustituir las comidas durante los viajes.

**KALAPURKA** Chile. Comida ancestral de las comunidades aborígenes del interior de Arica, especialmente en Codpa, donde se la prepara así: se cuece una especie de valdiviano con bastante charqui de llama y papas cocidas y desmenuzadas al que se agrega, mientras hierve, un condimento hecho con cebollas cortadas bien finas, color, comino, un poco de ajo y mucho ají. Se deja hervir convenientemente. Y cuando se retira del fuego, se echan en la olla una o dos piedras calentadas al rojo; estas piedras, según el decir de ellos, le darán el sabor a esta riquísima preparación, excelente para combatir el frío.

**KAHLÚA** Licor mexicano, de 27° de alcohol, elaborado a base de café.

**KAIKU** Recipiente de forma cónica

que se conoce desde la época prehistórica, truncado, ligeramente inclinado respecto al plano horizontal, con asa, que actualmente se usa en la elaboración de la cuajada artesanal, para cocer la leche por medio de inmersión de piedras calentadas al fuego.

**KAKI** Jap. Níspero de pulpa anaranjada y dulce.

**KAMABOKO** Jap. Pasta de pescado procesada con diferentes especies, tanto de pescado blanco como azul, inclusive de tiburón, ligada con claras de huevos y harina. En ocasiones se presenta de color rosa o verde, pero casi siempre de color blanco. Con la pasta se confeccionan barras que se cocinan al vapor o, trabajada en otra forma, se fríen o asan.

**KANYAK** Aguardiente de vino, de 35° de alcohol, originario de Turquía.

**KAÑIWA** Perú. Semilla comestible que crece en las altas punas. Es casi silvestre, de forma diminuta, más pequeña que la quinua; después de tostada se muele para hacer una harina de color oscuro, a la que le adicionan azúcar o la agregan a la sopa para espesarla. Contiene alto por-

centaje de proteínas.

**KAOLIANG** China. Licor obtenido por destilación del sorgo. Se le añaden también pétalos de rosa.

**KASHA** Trigo sarraceno muy usado en la cocina rusa y algunos países de Occidente, tostado y triturado, que va en sopas y otros manjares. Enteros los granos, se adicionan a platos de carne o aves estofadas, como si fuera arroz.

**KASHER; KÓSHER** (voz hebrea tardía que no se encuentra en los libros de Moisés). Su traducción más aproximada es «apto», «apropiado» o «de acuerdo con la ley religiosa». Cualquier alimento que satisface los requisitos de la ley judía, es apto para hacer comida: es *kasher*. La expresión «estilo *kasher*», según los judíos, es un error, que puede conducir a confusiones. *Kasher* no significa una manera de cocinar, ni tampoco cierto tipo de gusto. Es un término religioso que tiene un significado específico. La preparación de la comida judía, según el *kashrut*, palabra hebrea que se refiere a las leyes dietéticas judías, prohíbe comer ciertos animales y permite alimentarse de otros.

«Estos son los animales que podréis comer, de entre todos los animales que hay sobre la tierra: todo aquel que es de pezuña hendida y rumia, entre los animales, ese podréis comer» (3.<sup>er</sup> libro de Moisés o *Levítico*, 11:2 y 3).

Esta es la razón de por qué se excluyen el cerdo, que posee una sola de las propiedades requeridas, y el caballo, que no posee ninguna.

La Biblia no menciona a las aves permitidas, pero dice que se prohíben las de rapiña. Sólo pueden comerse los peces con escamas y aletas, excluyéndose de la cocina *kasher* todos los moluscos y crustáceos —ostras, langostinos, cangrejos, caracoles, etcétera—.

Pero, aun de los animales permitidos, les está vedado comer la sangre. Las prescripciones de Shejitá para el sacrificio de la res y de las aves tienen también por finalidad que se desangren lo más rápidamente posible. «Solamente que te guardes escrupulosamente de comer la sangre; porque la sangre es la vida, y no comerás la vida juntamente con la sangre».

La carne y las aves faenadas por un

*shojet* responsable y reconocido se expenden en puestos y carnicerías que se limitan a servir al público que observa el *kashrut*.

La prohibición de comer sangre, impone que la carne sea sometida a un tratamiento previo antes de ser utilizada:

1.º Remojar la carne durante 30 minutos, totalmente sumergida en agua.

2.º Sacar del agua y salar profusamente; las aves se salan también por dentro. Colocar sobre una canasta o rejilla de madera, inclinada para que escurra toda la sangre. Dejar durante 1 hora para que penetre la sal.

3.º Lavar 3 veces con agua.

El hígado no se somete a este procedimiento. Se expone al fuego directo para que se desangre y después se prepara de cualquier manera.

La carne asada sobre parrilla tampoco se somete a este tratamiento; basta con lavarla y salarla antes de ponerla al fuego. La prohibición de ingerir sangre es tan severa, que no se admite siquiera un huevo que contenga una gota de sangre.

Aves: limpiar bien el interior y extraer el esófago, la tráquea y la caróti-

da. El corazón se corta a lo largo y se le quita la punta. Los huevos que se encuentran dentro de las aves se someten al mismo tratamiento de salado y drenado que la carne.

Tres pasajes bíblicos prohíben guisar el animal en la leche de su madre: «No cocerás el cabrito en la leche de su misma madre» (*Éxodo*, 23:19; *Éxodo*, 34:26, y *Deuteronomio*, 14:21).

La interpretación autorizada de estos pasajes, ha deducido de ahí la prohibición de mezclar la carne con la leche. Después de una comida con carne, deberán pasar varias horas antes de ingerir platos lácteos.

Todo hogar judío estará equipado con un doble juego de utensilios de cocina, de vajilla y de cubiertos, para poder separar los que tienen contacto con las carnes de los que se utilizan para los platos lácteos. La misma precaución se observará con los manteles, las servilletas, los repasadores, etcétera. Todas las verduras y frutas deben ser sometidas a un examen cuidadoso, para comprobar que no tienen gusanos, que son *terefot* y las hacen inapropiadas para el consumo. Por la misma

razón, hay que revisar la avena, el arroz, la sémola, la cebada, las habas y los porotos antes de usarlos.

Las comidas para el *sabbat* se preparan el viernes y se conservan calientes en termos o sobre un fuego muy lento, especialmente dispuesto para este fin.

**KASHRUT** Conjunto de reglas basadas en la legislación pública y su interpretación rabínica en relación con los alimentos.

**KASSERI** Cierto queso blanco de cabra o de oveja, del Medio Oriente.

**KAWARMA** En Marruecos, cordero a la cazuela, cocido primero con especias, recubierto luego con aros de cebolla dorados.

**KEBAB** Especialidad mediterránea, consistente en trozos de carne, especialmente de cordero lechal o cabrito, y verduras adobadas, ensartados en un pincho, que aderezados con especias, se cocinan sobre el fuego o a la plancha. Los judíos han ideado adobos especiales para no violar las leyes del *kashrut*, utilizando vino, jugo de limón, salsa de tomate y hierbas frescas machacadas. Los kebab de carne sefardíes nunca se hacen con verdura y carne en la mis-

ma brocheta, porque el tiempo para hacerse uno y otro es diferente.

**KÉFIR** Leche fermentada, originaria del Cáucaso, desnatada o no, para obtener kéfir magro o graso. De gusto ligeramente agrio, espumoso y un poco rico en alcohol, según el tiempo de fermentación. Es un alimento de fácil digestión.

**KEFTE** Albondiguillas de carne picada. Puede ser también utilizado un compuesto mixto de carne de cerdo —preferentemente el lomo—, de ternera y de novillo. Son usadas en Armenia, Medio Oriente, como base de comidas diarias.

**KELVIN** Unidad básica de temperatura. Grados Kelvin.

**KERO** Perú. Vaso ceremonial de gran tamaño, hecho de cerámica o madera.

**KETA** En ruso, aplícase a las huevas de salmón del oeste del Pacífico, caracterizadas por su color rojo-anaranjado.

**KETCHUP** Salsa de tomate sazonada con vinagre, azúcar y especias, que se vende preparada.

**KIBBEH** Plato libanés, común en algunos países árabes, y muy conocido universalmente, a base de carne

cruda molida y trigo crudo lavado, que puede servirse crudo, o frito, en bolas ahuecadas y adelgazadas en las puntas, rellenas con cebolla, carne finamente molida, y aderezada con nuez moscada, *fulful bhar*, piñones, etcétera. // Quibbe.

**KILOGRAMO** Unidad básica de masa. 1.000 gramos.

**KINAKO** Jap. Harina tostada de soya que tiene mucha utilización en la cocina nativa.

**KION** (voz japonesa). En Perú, *jengibre*.

**KIPPERS** Ing. Arenques limpios de vísceras y ahumados sobre fuego de leña, los cuales se ofrecen especialmente a la hora del desayuno.

**KIRSCH** Licor de color blanco de 45° de alcohol, elaborado con cerezas maduras, originario de la Selva Negra, situada en los límites entre Francia y Alemania. Es muy utilizado en pastelería, especialmente en la torta *Selva Negra*, así como en el *fondue* de quesos. De gran calidad se produce también en Alsacia.

**KIWANO** Fruta tropical llamada también pepino silvestre africano, cuya característica es que tiene protuberancias en forma de cuerno. Las se-

millas que tiene su pulpa son comestibles. El sabor de su carne es semejante al del melón y el pepino, con unos toques de lima y plátano. Preparada en jugo, sirve como aderezo. Asimismo se utiliza para preparar una bebida refrescante.

**KIWI** Fruto comestible de un arbusto trepador originario de Nueva Zelanda, de hojas redondeadas y flores blancas o amarillas con cinco pétalos. Su pulpa suave tiene un sabor delicado, ni demasiado ácido, ni demasiado dulce, y con ella se pueden crear salsas, compotas, mermeladas, etcétera. Es cultivado también en Europa, América, Asia y Australia. Se aprovecha crudo, en ensaladas, salsas y postres. El kiwi, por su contenido en actinidina, una enzima que descompone las proteínas, es conveniente como ablandador de carnes.

**KIWICHA** Perú. Llamada también *achita*, y en otros casos, *amaranto*. Era un grano alimenticio muy difundido en el Perú prehispánico. Se trata de un grano muy pequeño que contiene más proteína que el maíz. Es usado en diversas sopas, guisos, salsas, galletas, etcétera. Tos-



tado y reventado, como el *popcorn*, lo aprovechan para preparar dulces y bocadillos. Le dan asimismo connotación de afrodisiaco. // Ecuad. *Sangorache*.

**KNEIDLAJ** En la cocina hebrea, bolas o albóndigas de *matzá* o harina de la misma, preparadas para servir las con caldo que se come en la fiesta de Pésaj, que conmemora el éxodo de Egipto.

**KOKOTXAS** En el País Vasco nombran así a las barbillas o filetes blandos que tienen las merluzas en la cabeza, junto a la parte de las agallas, más o menos. Por su delicadeza son muy apreciadas en la gastronomía mediterránea.

**KOMBU** Alga gruesa y seca, muy utilizada en la cocina japonesa. Es un ingrediente esencial en la preparación del caldo de *dashi*.

**KOSHKERA, A LA** En el País Vasco, manera de preparar los pescados en cazuela de barro, con espárragos, guisantes, ajo y perejil, a veces acompañado con almejas y huevo duro.

**KUCHEN** Chile. Especie de torta que conoce diversas variantes, a base de harina, mantequilla o margarina,

huevo, azúcar, polvo de hornear, etcétera, que después de horneada, va cubierta con mermelada o frutas.

**KUGEL** En la cocina hebrea, budín sabático de forma redonda, preparado de pastas y papas, y horneado.

**KUMATO** Planta euforbiácea. Su fruto, rico en aceite, es muy usado por los indígenas amazónicos.

**KUMIS** Leche que se elabora con el fermento llamado *kor*, de sabor ligeramente agrio, originario del sur de Siberia, preparado con leche de yegua, camella, burra y cabra.

**KÜMMEL** enol. Aguardiente de origen báltico, aromatizado con comino, alcaravea, hinojo y otras hierbas, de sabor muy dulce.

**KUMQUAT** China. Fruta de color dorado, de tamaño pequeño, en forma de aceituna, cuya característica es que por fuera es más dulce que por dentro, pudiéndose comer entera, cruda o cocida. Puede acompañar los asados de pato o de cerdo; en jarabe de azúcar, se convierte en un delicado postre.

## KUGEL DE TALLARINES

6 personas

*125 gr de mantequilla, a temperatura ambiente*  
*250 gr de requesón, a temperatura ambiente*  
*250 gr de queso criollo*  
*5 huevos batidos*  
*450 ml de leche*  
*2 cebollas juncas o cebolletas, picadas*  
*45 gr de pasas —opcional—*  
*250 gr de tallarines o espaguetis, hervidos y escurridos*  
*½ cucharadita de nuez moscada, rallada*  
*el zumo y la corteza rallada de 1 limón*  
*sal y pimienta negra recién molida, al gusto*

Precalente el horno a 180 °C. Unte una bandeja con un poco de grasa, y en un bol grande, mezcle bien la mantequilla y el requesón. Bata los huevos y el queso criollo en el mismo bol. Agregue la leche lentamente y bátalo todo.

Incorpore la corteza rallada del limón y el zumo, la cebolla junca o cebolleta, las pasas, si van a utilizarse, la nuez moscada, la pimienta y la sal. Añada los tallarines o espaguetis y mézclelo todo. Vierta la mezcla en la bandeja y cuézala en el horno hasta que cuaje, la parte superior quede tostada y se formen burbujas, lo cual tardará aproximadamente 1 hora. Sirva el *kugel*, frío o caliente, directamente de la bandeja.

# ■ L

## ■ AROMA DE CAFÉ

POR PERTENECER AL MUNDO DE LAS leyendas y del gusto, amén de la trascendencia económica que ha tenido para muchos países, algún día habrá que hacerse el contrapunteo del té y del café.

Originario el primero de China, las hojillas tonificantes y benditas para la ensoñación, conocidas, por lo demás, desde hace más de 2.000 años en la tierra del Gran Khan, se utilizaron primitivamente para usos medicinales, y luego de muchas observaciones se «llegó a la conclusión de que el té tenía la propiedad de desintoxicar el organismo». Luego tuvo diversas aplicaciones, pero una de las más esenciales fue como estimulante para la mente y el sosiego anímico.

Se le reconoce en el Lejano Oriente con el nombre de *chá*, y al pasar a Japón fue aprovechado por los bonzos budistas, concretamente de la secta zen, a la hora de las hondas meditaciones, al verificar cómo los pensamientos eran más despejados. Y en el siglo xv hacen de él una religión estética: el teísmo, hasta tener maestros que trazaron sus reglas como Rikiu, conformándose así la ceremonia del té.

En la provincia de Fujian, China, vuela una canción popular, que dice:

Verdes arbustos de té:  
Un corazón cada brote.  
Se recogen las tiernas hojas  
verdes que colman las canastas.  
Se canta en la colina  
por la abundante cosecha.

El grano del café y sus magníficas repercusiones como estimulante en el hombre también ha conocido la fabulación, así como una hermosa tradición entre sus adictos. Hay quienes han querido ver sus dones desde Homero, cuando en su *Odisea* aludió a la conveniencia de una planta africana que ejercía positivo antídoto contra la tristeza. Otros persisten en la leyenda de que, por allá en 1440, un joven pastor árabe llamado Kaldi se quedó intrigado al ver que sus cabras adquirían gran vivacidad después de mascar las hojas y frutas de cierto arbusto. Cautelosamente probó los granos y luego le invadió una sensación de sosiego íntimo y con más energías para seguir en el laboreo.

Más tarde lo conoció un muftí de Adén, según anotó Schraemli en su interesante *Historia de la gastronomía*, e introdujo el árbol del café en Yemen. De ahí a partir por diversas rutas del mundo, fue otra temeridad, pero salió, para encantamiento de poetas, músicos y filósofos, por sus intrínsecas propiedades, no sin conocer, desde luego, enemigos que veían en el aromático grano un veneno.

No obstante, tan prodigioso producto fue familiarizándose cada vez más. Beethoven lo tomaba en exceso, preparándolo él mismo; Bach degustó gozosamente de él, y le compuso una cantata, que lleva precisamente su nombre. Balzac consumía tazas y tazas, mientras le daba formas a su *Comedia humana*. Napoleón cuéntase entre los otros devotos de la aromática y estimulante infusión. Y relatan otras lenguas, que apartado en Santa Elena, no obstante lo regalada que era su mesa con siete u ocho platos: sopa, un principio, dos entradas, un asado, dos platos más ligeros, y otro de pastelería,

por obtusa prescripción de sus médicos le prohibieron radicalmente el café, ni siquiera una gota, cuando minutos antes de expirar les pedía con súplica lacerante.

LÁCYDES MORENO BLANCO

- LA BOA** Col. (Llanos O. y Amaz.). Especie de guiso, hecho con lomos de boa ahumados, papa y yuca, enriquecido con hortalizas y cilantro cimarrón.
- LA MACANA** Col. (Cald.). Bebida a base de leche, mantequilla, yemas de huevo, galletas dulces y azúcar, que se mezclan y cocinan hasta lograr una bebida espesa. Suele servirse caliente.
- LABAN** Leche cortada con yogur, muy utilizada en la cocina árabe y del Medio Oriente.
- LACAYOTE** Nombre vulgar que en Perú se da a la calabaza amarilla. En México se conoce por «cozticayote» o «hacayote».
- LACÓN** Brazuelo o pata delantera del cerdo, especialmente el salado y curado como jamón.
- LACRIMAE CHRISTI** enol. Vino licoroso italiano con denominación de origen controlada, producido en la zona del Vesubio. Es uno de los vinos moscateles más conocidos e imitados.
- LÁCTEO** Pertenciente o relativo a la leche. // Dicho de un producto alimenticio derivado de la leche.
- LACTICINIO** Leche, sustancia líquida y blanca. // Alimento que contiene leche.
- LÁCTICO, A** Concerniente o relativo a la leche. // Dícese de un ácido que se extrae de la leche, cuyo azúcar se transforma por la acción de la caseína.
- LACTINA** *Lactosa*.
- LACTÓMETRO** Instrumento que sirve para medir la densidad de la leche.
- LACTOSA** Azúcar contenido en la leche, que se desdobra en glucosa y galactosa.
- LACUME** Raza europea de ovejas que se crían en pastos. Es la más extendida para leche y se emplea en la elaboración del roquefort. Su carne es de buena calidad.
- LADRILLO DE CHOCOLATE** Tableta de este alimento formada por varias porciones.
- LAFITTE** enol. Vino francés que se elabora en la región de Burdeos.
- LAGAR** enol. Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto. // Sitio donde se prensa la aceituna para sacar el aceite, o donde se machaca la manzana para obtener la sidra. // En las fábricas de salazón, depósito para conservar el pescado

en salmuera.

**LAGARTO** Venez. Corte de carne de res que se extrae de cualquiera de las dos caras del muslo.

**LAGER** Ing. Una clase de cerveza, rubia, ligera y de baja fermentación.

**LÁGRIMA** enol. Vino blanco portugués bastante dulce y afrutado. Se prepara con uvas del Alto Duero superior, a una temperatura de 15 °C. Se sirve acompañado de dulce.

**LÁGRIMA (DE)** enol. El vino de lágrima es el que destila la uva antes de comenzar a prensarla.

**LAGRIMILLA** enol. Chile. El caldo de la uva exprimida en el periodo anterior a la fermentación.

**LAGUA** Bol. y Perú. Triturado fino de chuño o de maíz.

**LAIRÉN** Variedad de uva de grano crecido y de hollejo duro. Aplícase también a las cepas que produce esta variedad de uva. // Venez. Tubérculo comestible de tamaño pequeño, textura dura, de sabor exquisito, muy parecido a la castaña negra, utilizada en los manjares chinos. Es aprovechada en hervidos y como parte de rellenos para pavos. // *Pasas de lairén*. Pasas de uva lairén, o sea, uva de grano crecido o

de hollejo duro.

**LAJA** Esp. En Navarra, aparador o armario de cocina. // Venez. Rebanada delgada de algún alimento, especialmente de jamón y queso.

**LAMA** Loncha o rodaja muy finamente cortada. // Lámina.

**LAMBECAZUELA** Col. (Ant.). Hambriento, goloso.

**LAMBI** Haití. Caracol grande, cuya carne es algo dura pero de gustoso sabor, utilizada en guisos, rebozados, etcétera. // *Cobo; caracol de pala*.

**LAMBISQUEAR; LAMBISQUIAR** Col. Lamer de prisa y con ansia. // Buscar golosinas o migajas. // Dícese también en Honduras, P. Rico, Méx. (Tabasco) y R. Dom.

**LAMBISTÓN, NA** Goloso, lamerón.

**LAMBRUSCO** enol. Vino tinto italiano que se elabora en la provincia de Módena, de 11° a 12° de alcohol.

**LAMBUCEAR** Lamer con glotonería los restos de comida que quedan en un plato o vasija. // Col. (Llanos O.). Lambuciá.

**LAMBUCERO, A** Que es goloso o glotón.

**LAMBUCIO, A** Persona que come con avidez y excesivamente. // Chi-

- le. Hambre, voracidad.
- LAMBUSO, A** Col. y Ecuad. Aplicado a una persona con hambre. Desfalleciente por efecto del hambre.
- LAME** Fr. En cocina, rodajas finamente cortadas.
- LAMEPLATOS** Persona que se alimenta de sobras.
- LAMERÓN** Goloso.
- LAMÍN** Esp. En Aragón, manjar, generalmente dulce, que sirve para satisfacer el gusto. // Golosina.
- LÁMINA DE MASA** past. Pastón que se ha extendido con rodillo o con laminadora y al que se dan la longitud y el espesor deseados.
- LAMINAR** Lamer o gulusmear, golosmear, golosear. // Cortar láminas o rebanaditas muy finas. // past. Extender una pasta con ayuda de una laminadora a través de pasos sucesivos entre dos cilindros, con el fin de dar la forma requerida para su utilización. El mismo trabajo, cuando se hace con rodillo, a mano. // Reducir el espesor de un pastón con rodillo o laminadora, hasta obtener el espesor deseado.
- LAMINARIA** Género de algas feofíceas comestibles, llamada asimismo *lechuga de mar*.
- LAMINERO, A** Goloso, aficionado a comer golosinas.
- LAMPARAZO** Trago grande de vino. // Col. y Méx. Trago grande de aguardiente.
- LAMPAREAR** Antig. Beber mucho con un vaso o vasija grande.
- LAMPAROSA** Venez. Pez marino comestible de la familia de los Carángidos, de cuerpo alto y chato y cabeza abultada por encima de los ojos. Es de color azul en el dorso y los lados plateados. Habita cerca de las costas.
- LAMPREA DE MAR** Pez del orden de los Ciclostomos, de 1 m o algo más de largo, de cuerpo casi cilíndrico, liso, viscoso y terminado en una cola puntiaguda. Vive asido a las peñas, a las que se agarra fuertemente con la boca. Su carne es muy estimada.
- LAMPREA DE RÍO** Pez semejante a la lamprea de mar, de la cual se diferencia principalmente en no pasar de 3 o 4 dm de longitud, de color negruzco por el lomo, plateado por el vientre. Vive por lo común en las aguas estancadas y en los ríos de poca corriente, y es comestible.
- LAMPREADO, A** Chile. Guiso hecho con charqui y otros ingredien-



tes. // Ecuad. Designa a las comidas en cuyo guiso se utiliza la mezcla de sal y azúcar.

**LAMPREAR** Preparar un alimento cociéndolo, después de haberlo frito, en vino o agua con especias finas y sirviéndolo con un condimento ácido.

**LAMPUGA** Pez teleósteo marino, grande, de cuerpo comprimido y color azul con manchas en el dorso plateado en el vientre, y aleta dorsal muy larga. Su carne es apreciada.

**LANDRACE** Raza de cerdos de origen danés, formada a partir del viejo cerdo danés, al que en 1867 se le introdujo sangre *yorkshire*. Es de color blanco y constituye la raza porcina de mayor tamaño corporal.

**LANDRECILLA** Pedacito de carne redondo que se halla en varias partes del cuerpo del animal y es muy tierna.

**LANGA** Truchuela, bacalao curado más delgado que el común.

**LANGOSTA** Crustáceo decápodo marino, grande, con antenas pero sin pinzas, de color pardo o rojizo, que vive entre rocas y grietas en aguas poco profundas y es muy apreciado como comestible.

**LANGOSTILLOS; LANGOSTÍN**

Crustáceo marino pequeño, de carne muy apreciada.

**LANGOSTINO** Crustáceo decápodo marino de tamaño mediano, cuerpo transparente y comprimido y cola prolongada, que vive entre las rocas y la arena de las aguas poco profundas, cuya carne es muy apreciada.

**LAÑA** Coco verde. // Antig. Lonja de tocino.

**LAÑAR** Abrir el pescado para limpiarlo y salarlo.

**LAOS** Especia muy corriente en la cocina oriental. Se trata de un tubérculo parecido al del lirio o al del jengibre. Se suele usar picado o molido.

**LAPA** Col. (Llanos O.). *Paca*, borugo. Roedor de gran tamaño, cuya carne es muy apreciada asada o guisada. // Dícese también en Venezuela. // Chile y Perú. Calabaza partida por la mitad que, después de limpiar por dentro, se utiliza como fuente de mesa o como palangana. // Chile y Perú. Molusco gasterópodo comestible, de concha cónica aplastada que vive asido fuertemente a las piedras de las costas. Es muy apreciado en el sur de Perú.

**LÁPADE** Lapa, molusco.

**LAPHIN** Con este nombre se distingue en Bolivia la parte gorda que cubre la costilla de la res, la cual, para este plato, va adobada con ajo, pimienta y sal. Una vez macerada con limón y papaya madura, se fríe en trozos, acompañándolos con chollo, papas y una salsa criolla.

**LAQUEAR** Técnica china, consistente en untar las aves, pescados o cualquier otro alimento, de miel o una crema mantecosa al momento de asarla, de manera que quede una superficie crujiente, brillante y lisa, semejante a la laca, de donde toma su nombre. // Pato laqueado. Legendario en la cocina china.

**LARD** Ing. Manteca de cerdo.

**LARDAR; LARDEAR** Envolver una pieza de carne o ave con lonchas finas de tocino. Si es entreverado, da más sabor al asado. Por extensión, regar con frecuencia un asado con su propio jugo o condimentos añadidos en el horno.

**LARDERO, A** Graso, pingüe, mantecoso y que tiene gordura.

**LARDIZABALA** Género de plantas lardizabaláceas, propio de Chile y cuyo fruto es comestible.

**LARDO** Lo gordo del tocino. // Grasa de los animales, especialmente del cerdo.

**LARDONS** Tiras de tocino gordo o panceta.

**LARDUFES** Antig. Trozos de tocino cortados finamente.

**LARGE WHITE** Raza europea de cerdos originaria de Inglaterra. De rápido crecimiento y carne de excelente calidad.

**LASAGNE; LASAÑA** Plato de origen italiano, elaborado con unas láminas de pasta entre las que se intercalan capas de carne picada, que se recubren con bechamel y queso rallado y se gratinan al horno. // Oreja de abad, fruta de sartén en forma de hoja.

**LASCAS** Entre otras acepciones, trozo delgado cortado de una pieza de pan o carne. // Lonja, loncha, rodaja, rebanada.

**LASTRAR/DESLASTRAR** past. Poner sobre una masa laminada, fondo de tarta, barquitas, etcétera, después de haberla recubierto con papel para cocer del mismo tamaño, una carga especial, como garbanzos, judías secas, pasas, para cocer o precocer «vacíos». // Deslastrar durante o

después de la cocción, retirando las cargas anteriormente señaladas.

**LATA** Envase de formas y tamaños diversos fabricados con hojalata, usado principalmente para guardar y conservar herméticamente alimentos y bebidas. // Col. Recipiente en el que se cuece el pan y otros alimentos. // (C. Atlá.). *Tártara*. // En algunas regiones de Colombia, alimentación, comida en general.

**LAU LAU** Venez. Pez de agua dulce de unos 2 m de longitud, que llega a pesar más de 140 kg; de color grisáceo en la parte dorsal y blanquecino en el vientre. Vive en aguas del Orinoco, de los afluentes y del Delta. Es comestible.

**LAUREL** Arbusto de origen incierto, de 2 a 10 m de altura. Siempre verde, de hojas duras, brillantes, de color verde oscuro y perfumadas. Las flores son pequeñas, de color amarillo verdoso. Sus frutos son como aceitunas pequeñas, de color negro azulado. En cocina, su uso es muy antiguo y conocido. Las hojas pueden utilizarse frescas, secas o en polvo. Sazona platos de pescado, guisos de carnes y verduras. Perfuma casi todas las conservas en vinagre, sopas

de carne y pescados. // En inglés, *laurel*; en francés, *laurier*.

**LAVAGALLOS R.** Dom. Cierta ron de mala calidad.

**LAVAR** past. Diluir el azúcar que se pega a las paredes internas del cazo durante la cocción, mediante la aplicación de agua fría con un pincel. // También, limpiar el azúcar por disolución, llevándola luego a punto de ebullición, y espumando la superficie para eliminar las impurezas que sobrenadan. // Frotar continuamente las paredes del cazo durante la cocción de un jarabe para evitar que cristalice el azúcar.

**LAWA** Comida indígena de Bolivia, con algunas variantes, según los granos e ingredientes utilizados, como maíz, trigo, charque de res, etcétera, con la particularidad de que es preparada con agua, en la que se colocan piedras blancas de origen volcánico, calentadas al rojo vivo.

**LAZO** Variedad de pasta alimenticia italiana, cuyo nombre debe a su forma. // Pasta de hojaldre en forma de tiras retorcidas como si fueran cordones o lazos.

**LEBENÍ** Bebida que preparan los moros con leche agria.

**LEBRADA** Cierta guiso preparado con la liebre.

**LEBRANCHE** Pez de hasta 90 cm de largo, parecido a la lisa, pero mucho más grande. Su carne tiene gran demanda, y en C/gena de Indias (Col.), donde se prepara en escabeche con vino tinto y especias, o frito, cuando entonces se conoce con el nombre de «candados de lebranche», por la forma que toman las postas cuando se le divide, que parecen un candado grande.

**LEBRANCHO** En Canarias y Cuba, llaman así al pez que se conoce como mújol o lisa. Se distingue por su cabeza grande y labios gruesos, muy apreciado por su carne. // En la costa Oriental de México dicen «lebrancha», y se asegura que es la cría de la lisa.

**LECA** Esp. En Álava, vaina de alubia sin desgranar. // En Navarra, la vaina de las legumbres; vaina de los arvejones; legumbre en general, y alubia verde.

**LECHAL** Aplícase al animal de cría que mama. // También a las plantas y frutas que tienen un jugo parecido a la leche.

**LECHAZO** Cordero lechal.

**LECHE** Líquido blanco y azucarado que se forma en los pechos de las hembras de ciertos animales. Las más utilizadas en la alimentación son las de vaca, cabra, yegua, búfala, reno y yak. // Jugo blanco que se extrae de algunas semillas machacándolas, como de las almendras, cañamones, cocos, etcétera. // C. Rica. Frijol blanco.

- asada. Ecuad. Postre de leche y huevos que se cuece al horno.
- crema. Ecuad. Postre con leche, azúcar, huevos y canela al que se añade espumilla. Corresponde al nombre español de «natillas».
- condensada o concentrada azucarada. Aquella a la que se le ha evaporado el agua en un elevado tanto por ciento y se le añade una proporción importante de azúcar.
- de canela. Aceite de canela disuelto en vino.
- de coco. La que se obtiene después de rallar o licuar la pulpa del coco seco con agua y pasarla por el colador. De ella se deriva un aceite muy delicado.
- de los viejos. Vino, bebida alcohólica que se obtiene del jugo de uva.
- de soya. La que se obtiene de la

- masa preparada con las semillas de soya, con la cual puede utilizarse como sustituto de la leche de vaca.
- de tigre. Bol. y Ecuad. Leche con trago o aguardiente, similar a la caspiroleta.
  - descremada o desnatada. Aquella a la que se le ha quitado la nata o la grasa.
  - en polvo. La que ha sido deshidratada y se consume añadiéndole, posteriormente, agua.
  - entera. La que tiene toda su grasa.
  - evaporada. Leche concentrada. // Leche que ha sido sometida al proceso de evaporación para que pierda parte del agua, generalmente la mitad.
  - frita. Postre español, preparado con una crema pastelera, algo más espesa de lo normal. Seguidamente se extiende sobre una placa previamente engrasada hasta lograr una capa de 1 cm. Fría, se divide en trozos cuadrados de 5 x 5 cm aproximadamente. Se pasan los trozos por harina y huevo batido, y se fríen en aceite caliente. Una vez dorados, se espolvorean con una combinación de azúcar y canela.
  - homogeneizada. Leche que se ha sometido a una operación que tiene por objeto reducir el tamaño de los glóbulos grasos para evitar la separación de la crema, impartiendo mayor estabilidad al producto.
  - malteada. Se obtiene mezclando leche entera con azúcar y harinas malteadas.
  - merengada. Bebida preparada con leche, claras de huevo, azúcar y canela.
  - pasteurizada. La que ha sido esterilizada a elevadas temperaturas.
  - planchada. Venez. Dulce elaborado a partir de la cocción de leche hervida, huevos batidos, cáscara de limón rallada y harina de trigo. Una vez adquirido el grosor de una crema espesa, se le agrega vino seco y se vierte en una bandeja. Finalmente se le rocía azúcar en polvo y se le pasa una plancha bien caliente para que dore el azúcar.
  - semidesnatada. Aquella a la que se le ha quitado una parte de su nata o grasa.
  - uperizada. Método moderno, conocido también con la sigla UHT para la conservación de la leche,

sometiéndola a una temperatura de 140 °C por espacio de dos segundos, enfriándola a continuación rápidamente. Puede conservarse fuera del frigorífico durante meses en envases cerrados especiales en tetrabrik.

**LECHECILLA** Sustancia blanca que se encuentra en el interior de los pescados y que es considerada como un alimento rico en grasa fosfórica, de fácil digestión.

**LECHEMIEL** Col. (Llanos O.). Arbolito de la familia de las Apocináceas. Tiene savia lechosa, hojas opuestas y alargadas. Su fruto, de forma globosa, es carnoso y comestible.

**LECHÍN** Se aplica a una especie de olivo que produce mucha aceituna y que da abundante aceite.

**LECHO** Capa de una pasta o de cualquier preparado, que sirve de base o apoyo a un manjar o a otros ingredientes.

**LECHÓN** Cerdo pequeño que todavía mama. // C. Rica. Ternero engordado únicamente con la leche. // Méx. Por antonomasia, el cerdo grande.

**LECHONA** Col. (Tol.) Comida emblemática de esta región del país,

consistente en la laboriosa y sabia preparación de una lechona o lechón castrado, que no pase de un año, cuyas carnes se retiran del interior, dejando una capa uniforme de aproximadamente 1 cm de grosor del tocino adherido al cuero; este último se conserva completo, de manera que, al rellenarlo, toma otra vez la forma del animal. Los huesos con carne van picados, y la pulpa, aumentada con otra cantidad, se abre con un cuchillo hasta adelgazarla, adobándola con hierbas y especias. Al preparar la lechona, se sala el interior de la piel y se colocan capas de la pulpa, intercalándola con una mezcla de arvejas secas, previamente cocinadas, y en alianza con las costillas troceadas y aderezadas, así como dados de papa pastusa o harinosa. Concluida la tarea, sin que quede excesivamente rellena, para que no reviente, se cose con un cordel resistente. Por último, bañada con jugo de naranja agria, va al horno, a fin de que cocine y dore. Acompañase con un envuelto llamado «insulso» y blandas arepas orejas de perro, hechas con harina de arroz.

**LECHONADA** P. Rico, comida en que

- el asado es el plato principal.
- LECHOSA** Amer. P. Rico y Venez. Nombre vulgar de la papaya. // También en los Llanos O. de Colombia. // Cuba. *Fruta bomba*.
- LECHOSO** Árbol de las Caricáceas. *Papayo*.
- LECHUGA** Planta herbácea originaria de India. Su nombre se debe al látex, jugo lechoso que contienen sus hojas. Existen muchas variedades: repollada, rizada, romana, flamenca, etcétera. La mejor manera de comerla es cruda, en variadas ensaladas.
- LECITINA** Sustancia grasienta contenida en la yema del huevo.
- LECTISTERNIO** Ceremonia de los romanos, celebrada en un templo, en que ponían manjares sobre una mesa y colocaban en torno a ella las estatuas de sus dioses.
- LEGUMBRE** Fruto seco y dehiscente, constituido por un solo carpelo, que se abre por una sutura ventral y otra dorsal. // Todo fruto o semilla que se desarrolla en vainas. Por extensión, *hortaliza*. // Chile. En el sur del país, cualquier guiso de legumbre, verde o seca.
- LEGUMBRERA** Fuente o recipiente hondo que se emplea para servir o guardar las legumbres.
- LEGUMINOSO, A** Dícese de los vegetales dicotiledóneos, con hojas casi siempre alternas, y fruto en legumbre con varias semillas sin albumen, como el frijol, la lenteja, etcétera.
- LEMUYANA** Nombre que en Chile se da a una clase especial de papa de la región de Chiloé.
- LENGUA** Órgano musculoso situado en la cavidad de la boca. Participa en la operación de la digestión. La de las reses o el cerdo, considerada como despojo, es muy apreciada en guisos o fiambre.
- LENGUA DE CULEBRA** Venez. Especie de yuca dulce.
- LENGUA DE GATO** Pastelillo seco, alargado y plano que se asemeja a la lengua de un gato. Sirve para acompañar los vinos generosos o un postre helado; a veces se emplea también para preparación de algunos pudines. // Dícese también de los bombones de chocolate que tienen la misma forma de este pastelillo.
- LENGUADO** Pez de cuerpo aplanado y asimétrico, boca lateral y ojos a un mismo lado del cuerpo. Está considerado como uno de los más finos

pescados de mar. Su carne blanca tiene un delicado sabor y muy buena textura, pese a que los filetes son extremadamente delgados. Se conoce también como *lenguado con caminos*, *zapata*, *huarache*, *bocado de Dios*. // Perú. Dulce moqueguano, de forma parecida a la lengua de gato.

**LENTEJA** Planta herbácea leguminosa, cuyas semillas verdes o pardas, en forma de pequeños discos, son alimenticias y muy nutritivas. Se comen guisadas, en sopas o puré.

**LEONESA** Uru. Cierta embutido grueso, parecido a la mortadela, pero sin trozos de grasa de cerdo.

**LEPÓRIDO, A** Pertenece a una familia de mamíferos roedores lagomorfos, como la liebre.

**LERÉN; LIRÉN; YERÉN** En las Antillas, planta de florecitas blancas que produce tubérculos de pulgada y media, de farinácea blancuzca, muy delicada y sabrosa.

**LETUARIO** Era una mezcla de miel y arrope en conserva que quedaba como una mermelada.

**LEUDADO** Mutación que se opera en las masas crudas después de agregarle un leudante, determinante de un aumento de volumen.

**LEUDANTE** Urug. Levadura. // Masa que hace fermentar. // La levadura de cerveza es un leudante.

**LEUDAR** Dar fermento a la masa del pan con la levadura. // Fermentar la masa con la levadura. // Col. (Boy., Cund. y Llanos O.) y Chile. *Liudar*.

**LEUDO, A** Se aplica a la masa o al pan que fermenta con la levadura.

**LEVADURA** Hongo unicelular que produce la fermentación alcohólica de las soluciones azucaradas o de las masas harinosas. // Masa constituida por estos hongos. // Sustancia que hace fermentar el cuerpo con que se la mezcla.

- química. Mezcla de productos químicos utilizada en panificación o en pastelería en lugar de la levadura natural y que produce el mismo resultado de fermentación.
- de cerveza. Subproducto desecado que se obtiene de la filtración del mosto de la cebada, una vez que ha ocurrido la fermentación por parte de diversas levaduras, y que contiene proteínas, vitaminas del complejo B y fósforo.

**LEVADURA enol.** El olor de la levadura es atractivo de un vino joven, pero indica inestabilidad y que se



ha fermentado ligeramente en la botella.

**LEVANTAR** Agregar líquido a una salsa demasiado compacta, a fin de que tome cuerpo cremoso. // Llevar al fuego una preparación líquida o guiso con salsa, con el propósito de que hierva unos minutos. // Aumentar de volumen una pasta con levadura.

**LEVÍSTICO** Planta perenne hasta de 2 m de altura. Sus hojas son parecidas a las del apio. Se dice que es originaria de Liguria, en Italia. Toda la planta, excepto la raíz, tiene un sabor muy parecido al del apio, por lo que se puede utilizar en ensaladas, caldos, patés, salsas y sopas.

**LEVULOSA** Azúcar presente en las frutas y la miel, que combinado con la glucosa, forma la sacarosa. Es un líquido siruposo incoloro.

**LÍA** Poso que deja un líquido, en especial el vino.

**LIBE** Salv. Alcohólico. // Reunión para beber licor. // Licor.

**LIBERALES** Col. (Nar. y Tol.). Especie de bizcochos redondos en dos o tres capas medianas, de color rojo y bañados con azúcar rosada.

**LIBRILLO** Col. Tercer estómago de

los rumiantes. // Ecuad. Plato de papas mezcladas con el estómago de los rumiantes. // Colada con pequeños caracoles, de Punyaro.

**LIBRO** Tercera de las cuatro cavidades en que se divide el estómago de los rumiantes, que tiene forma de hojillas.

**LIBRO DE COCINA** El que contiene recetas culinarias.

**LICHI** Fruta de 3 cm de diámetro, piel áspera y rugosa de color marrón, y con una sola semilla. Su pulpa es de color blanco y de sabor dulce. Se come al natural y es utilizada en la elaboración de sorbetes, ensalada de frutas, postres, etcétera.

**LICOR** Bebida alcohólica obtenida por destilación de alcoholes, a la que se añaden sustancias aromáticas. // Amer. Cualquier bebida de fuerte graduación alcohólica. // Perú. Aguardiente de uva.

**LICOR DE DOSIS** enol. Mezcla especial usada en el proceso del vino espumoso.

**LICOROSO** enol. Aplícase al vino espirituoso y aromático.

**LICUADORA** Aparato eléctrico para licuar frutas u otros alimentos.

**LICUAR** Convertir en líquido un

- alimento por fusión con calor, por trituración a mano o en licuadora.
- LIEBRE** Mamífero lagomorfo, parecido al conejo, de tamaño mediano, color pardo, orejas grandes con el extremo negro, cola blanca y negra, y patas traseras muy largas adaptadas para el salto; vive en zonas despejadas, praderas y cultivos de cereales y es muy veloz. Su carne es muy apreciada. // *Civet de liebre*. Preparada con vino, especias y la sangre del animal.
- LIER** Fr. Espesar o ligar salsas y sopas para dar la consistencia adecuada.
- LIFARA** *Alifara*.
- LIFE** Perú. Bagrecillo, pececillo de acequia. En la región sur se le conoce como *ispe*.
- LIFERO, A** Perteneciente al mata-dero. // Cuchillo con que matan y descuartizan a las reses. // Oficial que mata las reses y las corta.
- LIGA** Col. (C. Atlá.). Acompañamiento de cualquier comida, como presa de pollo, trozo de carne, de puerco o cerdo, queso, etcétera.
- LIGA; LIGADA** puro. Combinación de hojas de tabaco para cada cigarro. Es la fórmula de la composición de cada cigarro, obtenida según las especificaciones que se fijan por la mezcla de distintas hojas, en función de la variedad de planta, piso foliar que ocupa, origen geográfico, etcétera. El carácter de un puro depende de esta mezcla, que puede incluir tabacos de varios países, cosechas y años diferentes. El objetivo del mezclador es obtener una liga de sabor agradable.
- LIGAR** Espesar una salsa, sopa, jugo o crema con una yema de huevo desleída en un poco de agua o leche fría. También se puede espesar con harina de trigo o de maíz, cruda o tostada.
- LIGAZÓN** Todos los alimentos que sirven para espesar y dar más consistencia a una preparación. Por ejemplo: fécula, harina, yema de huevo.
- LIGERO** enol. Liviano, de poco cuerpo y bajo contenido de glicerina; color claro, si fuere tinto.
- LIGERO** puro. Un tipo de tabaco, también llamado «fortaleza 3». Son las hojas que crecen en la parte superior de la planta. Aportan, por encima de todo, fortaleza a la ligada.
- LIMA** Fruto del limonero con la forma de una naranja aplanada, de corteza lisa y amarilla y pulpa verdosa, divi-

dida en gajos, muy jugosa y agridulce. // Árbol que da esta fruta y que es originario de Asia. // Bebida que se obtiene del jugo de esta fruta.

**LIMBURGER** Uno de los más famosos quesos de Bélgica, país de donde procede, pero que se fabrica también en Alemania. Su pasta es cremosa, de color amarillo y su contenido de materia grasa oscila entre el 20 % y el 50 %, siendo más blanda cuanto más grasa tenga. Al final adquiere un aspecto feo y desagradable —oscuro, grasiento— y desarrolla un olor penetrante; es sin embargo exquisito, sabroso y fuerte, pero con moderación.

**LIMETA** En el argot gaucho, botella para el vino.

**LIMÓN** Fruto del limonero, de forma ovoide, corteza amarilla o verde y pulpa dividida en gajos, muy jugosa y ácida. // Árbol que da este fruto, del cual hay diversas variedades. // C. Rica. Dulce hecho con arroz molido y dulce o panela, en forma de bolitas.

• ceutí. Perú. Limón muy ácido, de pequeño tamaño. Mal llamado limón sutil.

**LIMONADA** Bebida preparada con

agua, jugo de limón y azúcar.

**LIMONADA DE VINO** Sangría, bebida hecha con vino, limón y trozos de fruta.

**LIMONADA SECA** Polvos de ácido cítrico que, disueltos en agua con azúcar, se asemejan a una limonada.

**LIMONCILLO** Nombre común a varias especies de plantas pertenecientes a la familias de las Verbenáceas, Celastráceas y Rutáceas, entre otras, originaria de Asia. Se trata de una hierba saborizante, con sabor a limón. Es muy utilizada en infusión.

**LIMONERO** Árbol perenne, de flores rosadas y olorosas, hojas ovales y dentadas, cuyo fruto es el limón.

**LIMPIÓN** Col., C. Rica y Venez. Albero o trapo con que se secan y limpian los platos, así como otros artefactos de la cocina.

**LINGA** Nombre que se da en Filipinas a una especie de sésamo o ajonjolí.

**LÍO** Chile, reg. de Chiloé. Fécula de la papa o su chuño.

**LIOFILIZACIÓN** Procedimiento de desecación por medio del frío, que consiste primeramente en congelar el producto a una temperatura muy baja y después someterlo al vacío, provocando la sublimación del

agua presente.

**LIONESA** Pequeño pastel cuya masa se compone de harina, huevo, mantequilla, leche y azúcar y que, una vez cocido al horno y enfriado, se rellena de nata, crema pastelera o chocolate. // *Choux*.

**LÍPIDO** Sustancia orgánica corrientemente denominada grasa.

**LIPOGÉNESIS** Proceso natural de maduración de la aceituna durante el cual se va generando aceite en la pulpa del fruto.

**LISA** Col. (C. Atlá.). Pez acantopterigio oblongo-comprimido, con dos aletas dorsales y de ojos grandes. Lomo verdoso listado de negro, resto del cuerpo plateado hasta de 30 cm de largo. Habita también en los estuarios y las ciénagas. Su carne no es muy delicada; en B/quilla, seco, lo aprovechan especialmente en un arroz criollo. // Esp. Este nombre se refiere a otra clase de peces. // Venez. Pez marino pequeño, de color plateado con el lomo verdoso listado de negro y muy escamoso. Es comestible y muy apreciado por sus huevas. // Venez. Cerveza de sifón, servida en jarra.

**LITCHI; LYCHEES** Árbol de Asia

Oriental y Filipinas, de fruto apreciado. // Fruto comestible de este árbol, de color rojo, que contiene una pulpa blanca de sabor agradable y que se puede conservar en seco. Una vez pelado, se toma como postre, utilizándose también en la elaboración de sorbetes, ensalada de frutas y otras preparaciones. Se consigue enlatado.

**LITRE** Chile. Árbol de las Anacardiáceas, de madera muy dura, flores amarillas y frutos pequeños y dulces, de los cuales se hace una clase de chicha.

**LITREADO** enol. Chile. Vino de mala calidad, el cual se vende por litros, sin envase propio. // Por extensión, y en forma despectiva, se llama litreado a vinos de categoría.

**LIUDAR** Col. y Chile. *Leudar*. Agregar levadura a la masa para hacer pan, a fin de que fermente y aumente de tamaño.

**LIUDO, A** Col. y Chile. Aplícase a la masa de pan con levadura.

**LIVIANO, A** Asadura de las reses destinadas al consumo.

**LIVIANOS** R. Dom. Plato criollo en que entran pedazos de bofe de cerdo, res u otro animal.

**LOBAGANTE** *Bogavante*, crustáceo marino.

**LOCHA** Pez teleósteo. Se cría en los lagos y ríos de agua fría y su carne es muy fina.

**LOCHE** Perú. Zapallo alargado, de color verde oscuro y de carne anaranjada. Es un gran saborizante e imprescindible en la comida del departamento de Lambayeque, en la zona norte. // Ahuyama.

**LOCHO** Venez. Especie de venado pequeño que habita en los Llanos, cuya carne es muy apreciada.

**LOCO** Chile. Molusco de carne algo dura pero comestible. Una vez ablandado se utiliza en chupes, sopas, empanadas, etcétera. // Venez. En la reg. de Guárico, variedad de hallaca hecha solamente de masa muy aliñada y sin guiso, envuelta en hojas de cambur.

**LOCOTO** Bol. Nombre que dan a una clase de pimiento muy picante. // Col. *Rocote*. // Perú. *Rocoto*.

**LOCRIO** R. Dom. Plato criollo de arroz con carne de cerdo o de gallina.

**LOCRO; ROCRO** Arg., Chile, Par. y Uru. Especie de cocido que lleva chorizo, repollo, zapallo, carne de res, charqui, mucho maíz quebra-

do y especias. // Col. (Nar.). Sopa que se prepara a base de carne, papas, maíz o calabaza, ají y otros ingredientes. // Ecuad. Sopa de papas, elegidas por su tamaño, ya que algunas son servidas enteras en esta preparación, y elaborada con hortalizas, leche, manteca achotada, pimienta y comino. Por su generalizada tradición se le considera plato nacional del país. Hay variedades de locro: de berro, de bledo, de col, cuero reventado, de huevos, de mote pelado, de nabo, de queso, de zapallo, de chochos, etcétera. // Perú. Manjar generalmente espeso, hecho de zapallo, papas, choclo, queso y camaroncitos secos.

**LOCUMBA** En Perú y Bolivia, aguardiente de uva que se fabrica en el distrito peruano de Locumba, de la provincia de Tacna.

**LOLLO ROSSO** Esta especie es un injerto de lechuga con achicoria, injerto procedente de Francia, que se utiliza para hacer ensaladas y salsas. También puede emplearse a la hora de los aperitivos como tónico.

**LOMBARDA, O** Variedad de berza muy semejante al repollo, pero no tan cerrado y de color encendido

que tira a morado. Por lo general, se adereza con vinagre para evitar que pierda su color.

**LOMO** Carne de cerdo, vaca u otros animales, que forma esta parte del animal, destinada al consumo.

- adobado. Lomo de cerdo preparado con adobo de especias.
- embuchado. Embutido hecho con lomo de cerdo secado y crudo.
- en limpión. Col. Es bastante conocida esta preparación en Bogotá, aunque su técnica es muy antigua. El secreto consiste en usar un limpión o trozo de tela, en la que, después de humedecerla, se extiende una capa de sal gruesa. Encima se coloca un trozo grande de lomo de res —solomillo— y se encierra dentro del limpión. No lleva adobo alguno. Se amarra bien con una piola y se introduce en la chimenea encendida fuertemente para que cocine.

**LONCHA** Dícese a las carnes cortadas en tajadas finas. Es un procedimiento que sirve especialmente en el caso de carnes asadas o a la plancha. // Tira larga y delgada que se corta del jamón, del tocino, etcétera.

**LONCHAR** Amer. Tomar casi siem-

pre al mediodía un alimento ligero.

**LONCHE** (der. del inglés *lunch*). Alimento provisorio, comida sin muchas complicaciones.

**LONCHERA** Col. Caja de metal o de plástico, con asa, en la que los niños llevan algún alimento o bebida para tomar corno refrigerio en la escuela. // Esp. *Fiambrera*.

**LONCHERÍA** (der. del inglés *lunch*). Col., Méx. y Venez. Lugar donde se sirven bebidas y platos ligeros, de preparación rápida.

**LONG DRINK** Ing. Bebida larga, servida en vasos grandes. // Trago largo.

**LONGANIZA** Embutido delgado de forma larga o curva, hecho con carne de cerdo, adobada. // Col. Carne de cerdo y tocino, adobada con nitro, cebolla junca, sal y pimienta. // *Longaniza de sábado*. Embutido de carne de cerdo y sangre.

**LONGO** Venez. Caracol muy estimado, que goza de gran fama como afrodisiaco. Se consume sancochado, directamente con limón, guisado o en ensaladas.

**LONGOS** Ecuad. Pastel de carne molida envuelto en hojas de col sancochada.

**LONJA** Cualquier cosa larga, ancha

- y poco gruesa, que se corta o separa de otra. Verbigracia, lonja de carne, o trozo o pedazo ancho y delgado que se corta de los perniles del tocino. // Tienda de ultramarinos.
- LOROCO** Planta apocinácea de Amér. Cent. y México, llamada también *quelite* en El Salvador. // En Guatemala comen las yemas y los cogollos guisados en arroz y en flanes.
- LOTO** Planta acuática, de hojas coriáceas y flores grandes y olorosas, que abunda en las orillas del río Nilo. // Flor y fruto de esta planta. // Planta ebenácea de fruto comestible.
- LOUBIA** En la ingesta sefardí, se trata de un aromático asado de carne de ternera, de falda o pecho, con judías o frijoles blancos secos, aderezado con *p'kaila* y salsa de tomate fresco, azúcar, pimienta de Cayena, sal y pimienta recién molida.
- LOYO** Chile. Nombre que se da a un hongo comestible de la familia de los Himenomicetos.
- LUBINA** Pez teleósteo marino, de color metálico, cuerpo estilizado y esbelto y aletas con radios espinosos, que es muy común en las costas mediterráneas y su carne es muy apreciada. // *Róballo*.
- LUBRIGANTE** *Bogavante*, crustáceo.
- LUCHE** Chile. Alga comestible de hojas crespas, utilizadas en guisos, budines, cazuelas, salsas, etcétera. Su sabor es delicado.
- LUCHICÁN** Chile. Guisado cuyo ingrediente principal es el *luche*.
- LUCIO** Pez de agua dulce, de forma alargada, de morro deprimido, cuyo tamaño varía entre 40 cm hasta más de 1 m. Su carne magra es muy apreciada.
- LÚCULO** Lucius Licinius Lucullus. Nació en 115 y murió en 49 a. C. Político y general romano, cónsul en el año 74 a. C.; fue hombre de una gran riqueza y de gustos artísticos y gastronómicos muy refinados. Su fama ha trascendido en el tiempo por el lujo de sus banquetes y fiestas gastronómicas.
- LÚCUMA; LUCMA** Perú. Árbol nativo y cultivado, de hasta 30 m de altura. Su fruto es una baya grande, redondeada o globosa, con dimensiones de 9 a 14 cm de diámetro. Pulpa de color amarillo intenso, textura suave y harinosa, de consistencia pastosa, con semillas de 3 a 8 por fruto, que se consume fresca y en helados, ju-

gos, harina y mermeladas. Es dulce, de sabor agradable y con aroma característico. // Caimito brasileño, locma, cumala.

**LUDIO, A** Aplícase a la masa o pan fermentado con levadura.

**LULADA** Col. (Valle). Cierta bebida refrescante preparada con lulo y limonada bien dulce.

**LULO** Árbol de la familia de las Solanáceas, cuyo fruto es parecido al tomate en la forma achatada. Es de sabor acidulado y aparece cubierto de una pelusa punzante. Se utiliza por lo general en jugos refrescantes y dulces.

**LULO, COMO UN** Se emplea con los verbos estar o quedar y significa satisfecho, harto, lleno, repleto.

**LUMA** Chile. Árbol de las Mirtáceas, cuyo fruto se emplea para dar mejor sabor a la chicha.

**LUMBRE** Carbón, leña u otro material combustible encendido para uso doméstico, como cocinar.

**LUMPIAS** Rollos medianos, fritos y crocantes, elaborados con masa de

harina de trigo o de arroz, relleno con vegetales, carne de cerdo, etcétera, propio de la cocina china internacional. // Rollo imperial, rollo de primavera; *spring roll*, que se acompaña con salsa de tamarindo o agridulce. En China se sirve al principio de la comida.

**LUNCH** Forma de comida más bien ligera, a la hora del almuerzo. De origen anglosajón. Casi siempre se compone de carnes frías, charcutería, huevos, ensaladas compuestas y sándwich, acompañadas de té, café o cerveza. También abarca este término un bufet frío, que se dispone con ocasión de recepciones de muchos invitados.

**LÚPULO** Planta herbácea trepadora que se cultiva por sus inflorescencias femeninas, empleadas para aromatizar y dar sabor amargo a la cerveza.

**LUQUETE** Rueda de limón o naranja que se echa en el vino para que tome de ella sabor.



## LANGOSTINOS DEL GOLFO A LA CRIOLLA

6 personas

*3 libras de langostinos medianos, pelados y desvenados*

*½ taza de mantequilla*

*4 cucharadas de aceite de oliva*

*1 taza de cebolla, finamente picada*

*1-2 dientes de ajo, finamente picados*

*2 pimientos verdes, pelados y sin semillas*

*6 hongos cortados en trocitos*

*1 taza de jugo de tomate*

*3 tomates grandes, pelados, sin semillas y cortados en cuadritos pequeños*

*4 cucharadas de apio, picado*

*pimienta negra recién molida*

*unas gotas de salsa inglesa*

*salsa tabasco al gusto, o cayena*

*sal*

Caliente el aceite en una sartén amplia y sofría por 2 minutos la cebolla, el ajo, el apio, los pimientos y los hongos. Adicione el jugo de tomate y prosiga la cocción por 10 minutos más a fuego suave.

En otra sartén, caliente la mantequilla y saltee los langostinos rápidamente hasta que empiecen a tomar color rojizo. Páselos a la salsa, enriqueciéndola con el resto de los ingredientes. Déjelos cocinar de 3 a 5 minutos más.

Sirva enseguida con arroz blanco.



# ▪ LL

## ▪ MIS AJOS

Esta que en huerto de ajos tal se torna,  
y no en jardín de blancos lirios lleno,  
ni de espinosos cardos ya siquiera,  
    ¡ay lengua mía!;  
que sólo de ajos, ajos cuán sembrada,  
si de la tierra el fisco se me cierra,  
o de los cielos los benignos hados  
    de mí se olvidan.

Como labriego soy del pródigo huerto,  
pues ni sembrar ni regar dejo nunca  
estas mis plantas por la culpa sola  
    del fisco o hado.

Pero mal padre soy, varón tan loco,  
porque el jardín cercano de mis hijas,  
con malo olor de feos bulbos siempre  
    infesto todo.

LÁCYDES MORENO BLANCO

¡Ay! de tu tumba torna a casa pronto,  
y a hablar enseñame, mamá, de nuevo,  
que yo con lirios o con cardos hable,  
mas no con ajos.

CARLOS GERMÁN BELLI  
Peruano

**LLADADO** Antig. Se aplicaba a la masa o pan fermentado con levadura.

**LLAULLAU** Arg. y Chile. Hongo parásito que se cría en los árboles, especialmente sobre las hayas indígenas. Es comestible y también se emplea para hacer una especie de chicha.

**LLAGUANA** Ecuad. Colada de manzana.

**LLAJWA** Pasta caldosa hecha con ají crudo o locoto, tomate y cebolla. Muy usual en la cocina boliviana.

**LLALLI** Chile. Roseta de una especie de maíz de grano más pequeño, pero más duro que el común. Úsase generalmente en la locución «harina de llalli», que es la que se hace de estas rosetas.

**LLAMA** Mamífero rumiante, de la familia de los Camélidos, peculiar de los Andes, de diferentes colores y cubierto de una especie de lana. Se aprovecha su leche y su carne, en el orden alimenticio.

**LLAMATIVO, A** Antig. Aplicábase regularmente al manjar que, por estar muy salado o picante, provocaba y excitaba la sed.

**LLAMPUGA** *Lampuga*, pez teleósteo

marino, grande, de cuerpo comprimido y color azul con manchas en el dorso y plateado en el vientre, y aleta dorsal muy larga. Su carne es apreciada.

**LLANERO** Venez. Queso duro y fuerte, de corteza consistente, muy apropiado para gratinar, que se fabrica en la vasta región ganadera de los Llanos, que se extiende desde el sur de Caracas hasta Colombia.

**LLAPINGACHO; RAPINGACHO** (var. de *shapingacho*). Ecuad. y Perú. Vianda que se hace con papas cocidas, molidas y sazonadas con manteca de cerdo y sal. Se le da forma circular con las manos, achatándola después en la parte superior. Lleva queso y cebolla frita, asadas en manteca de color, grasa sobre lata. Se sirven como tortillas, en asocio de fritada. Uno de los platos más conocidos en la Sierra ecuatoriana, especialmente en la provincia de Pichincha.

**LLATAN** Perú. Salsa de rocoto similar al apretado; se cree que es antecesor de la ocopa.

**LLENURA** Col. y R. Dom. Sensación de hartazgo por haber comido en exceso.

**LLERÉN; LERÉN; VERÉN; YERÉN**

Antill. Planta de poca elevación que consiste en un tallo recto coronado de hojas pequeñas y florecitas blancas. Sus raíces toman forma de tubérculos, de donde se saca una materia tarinácea, que los indígenas comían también asados, en atol como del sagú. // Cuba. *Llerene*.

**LEVAR A CREMA / HACER CREMA**

past. Afinar, ablandar una mezcla hasta la consistencia y la ligereza de una crema. // Mezclar grasa, azúcar y huevos hasta darle consistencia de crema, bien manualmente o a máquina.

**LLEVAR A ESPUMA** Trabajar mucho una mezcla o salsa, hasta aligerarla,

dándole textura de espuma.

**LLICTA** Arg. y Bol. Masa hecha a base de plantas hervidas, de sabor salado y color gris debido a la ceniza de algunas plantas que intervienen en la mezcla.

**LLORAR** enol. El vino que llora, forma lágrimas al girar dentro de la copa, tiene cuerpo y por lo general es bueno.

**LLORONAS** Ecuad. Panes dulces a base de harina integral y harina blanca, aderezados con clavos de olor, canela, miel de panela, manteca de cerdo, queso blanco, etcétera.

**LLURUMA** Col. (Llanos O.). Suele decirse así a la leche.

## LEGUMBRES A LA GRIEGA

4-6 personas

*½ libra de zanahorias*  
*½ libra de coliflor*  
*½ libra de brócoli*  
*½ libra de cebolla larga*  
*½ libra de champiñones pequeños*  
*2 cucharadas de albahaca, cortada en tiritas*  
*2 cucharadas de cebollitas moradas, finamente picadas*  
*1 limón*

### SALSA

*1 bouquet garni*  
*6 cucharadas de vinagre de vino*  
*1 ½ tazas de agua o 30 cucharadas*  
*1 taza de aceite de oliva*  
*1 cucharada de semillas de cilantro, trituradas*  
*1 cucharada de pimienta blanca, machacada*  
*3 cucharadas de pasta de tomate*  
*6 dientes de ajo, machacados*  
*1 cucharadita de azúcar*  
*sal*

Lave bien las verduras y con una servilleta limpie los champiñones. Parta la coliflor y el brócoli en ramitas, la zanahoria y la cebolla larga en trocitos. Pase durante 1 minuto la coliflor por agua caliente. Llévela a un colador y lávela con agua fría. Escúrrala.

Coloque en una olla todos los ingredientes para la salsa y cocínelos apenas hirviéndolos por unos 10 minutos. Adicione las verduras y cocínelas por unos 15 a 20 minutos a fuego medio o hasta que queden al dente.

Retire el *bouquet garni*, verifique la sazón y coloque los vegetales en un recipiente. Déjelos enfriar.

Agregue la cebollita morada, el jugo de limón y la albahaca. Mezcle bien y sirva.



# ▪ M

## ▪ LA COCINA

Jamás fue tan pródiga  
la cocina  
como en aquellos días  
de diciembre.  
Era el lugar de encuentro  
de toda la familia.  
En pailas de cobre  
se mecieron natillas y arequipes.  
Las rosquillas y panes  
se doraron al horno.  
Las ciruelas, el vino,  
el clavo de olor rellenaron el pavo  
y un aroma de especias  
llenó todo el ambiente.  
Cuando pienso en diciembre  
un perfume distante  
me engolosina el alma.

CRISTINA MAYA GALLEGO  
Colombiana

**MABÍ** Cuba y P. Rico. Árbol silvestre, cuya corteza de sabor amargo peculiar sirve para preparar la famosa bebida del mismo nombre. Llámase también «bijáguara». // P. Rico. Refresco o cerveza criolla, preparada con azúcar negra fermentada en agua y corteza de mabí. En otras partes del Caribe, «maby», «mauby».

**MACA** Perú. Raíz de una crucífera que crece en los páramos andinos, más arriba de los 4.000 m sobre el nivel del mar. Conocida también como «ginseng peruano». Es un excelente alimento.

**MACABEO O VIURA** enol. Variedad blanca originaria de Asia Menor, muy cultivada en todas las regiones de España y en el sur de Francia. Es la principal variedad de los cavas españoles. Produce vinos ricos en alcohol, frutales, ácidos, aptos para la crianza.

**MACABÍ** Pez que abunda en el Caribe, así como en algunos de los grandes ríos de la zona tropical. Mide hasta medio metro y es de color plateado. Poco apetecido por la cantidad de espinas que tiene. // Méx. lo conocen como *macabil*.

**MACADAMIA** Nuez de Australia y Hawai. Fruto en forma de nuez cubierta de una corteza oscura y dura. Su sabor es parecido al del coco. Por su textura crujiente, se emplea en curry, ensaladas, postres, helados, etcétera. En el comercio se ofrece natural como las almendras y los cacahuates.

**MACANILLA** Venez. Palmera que mide unos 10 m de altura, de tronco espinoso, hojas pinnadas de unos 2 m de largo. Crece en zonas cálidas. // Fruta de esta planta. Es una drupa oviforme y comestible.

**MACAR** Empezar a pudrirse las frutas por los golpes y magulladuras. // *Magullar*.

**MACARRO, A** Dícese cuando la fruta está podrida. // Panecillo de forma alargada y de una libra de peso. // Bollo de pan de aceite, largo y estrecho.

**MACARRÓN** Pasta de harina con forma de pequeños tubos. // Pasta dulce de almendras molidas y otras especias.

**MACATO** Venez. Bebida fermentada de yuca. El macato se preparaba con cazabe tostado y papelón en el oriente del país.

**MACAYAO** Col. (Boy.). Vísceras de oveja fritas, que suelen servirse acompañadas de papa. // *Jines*.

**MACCHIATO** Ita. *Manchado*. Taza de café fuerte o cargado, con unas gotas de leche.

**MACEAR** Golpear la carne con un mazo para ablandarla al romper sus fibras. // *Machacar*.

**MACEDONIA** Combinación de hortalizas o frutas cortadas en pequeños dados. La primera sirve para diversas preparaciones calientes en gelatina o en encurtidos, con vinagre, etcétera. La de fruta a veces se sirve endulzada y con algún licor o ron. // Preparación que lleva uno o varios elementos, cortados en pequeños dados, y una salsa espesa que traba la mezcla y adorna.

**MACERACIÓN** Someter una carne o un pescado crudo, así como una pieza de caza, a ciertos caldos y mezclas aromáticas, para que se vuelvan tiernas y acentúen su sabor.

**MACERAR** Someter ciertos alimentos a un líquido ácido frío, como vino, vinagre, aceite o jugo de limón, para ablandarlos o impartirles un particular sabor. Se maceran frutas, así como carnes.

**MACERATE** Fr. Macerar brevemente, saturar, poner en salmuera o sazonar. Generalmente se aplica a la fruta en cubos, espolvoreada con azúcar fundida y licores para mejorar su sabor.

**MACHA** Chile y Perú. Molusco de concha alargada, espesa y finamente arqueada, de color violáceo. Es comestible y abunda en aquellas costas.

**MACHA A LA PARMESANA** Vianda muy divulgada en Chile, preparada con machas.

**MACHACA** Utensilio para machacar. // Méx. Carne seca y deshebrada que se puede comer acompañada de otros alimentos.

**MACHACADO** Méx. Guiso completamente fronterizo, hecho de carne seca de res, bien machacada y luego guisada con huevo y manteca. Este guiso, a diferencia del caldillo, es seco, es decir, sin caldo. Unas veces se hace con chile y otras sin él.

**MACHACAR** Golpear con un mortero o instrumento ciertas materias para quebrantarlas o deshacerlas. // Triturar granos, especias, etcétera, para reducirlos casi a polvo o a una pasta.

- MÁCHICA** Harina de maíz que comen los indios peruanos, con azúcar y canela. // Ecuad. Colada de máchica y maíz.
- MACHINGA** Perú. Árbol nativo, silvestre y cultivado, de hasta 45 m de altura. El fruto es una baya globosa, de sabor dulce y agradable. La pulpa y la semilla de este fruto maduro son comestibles. La pulpa se consume directamente fresca o se puede utilizar en la preparación de mermeladas. Las semillas se consumen asadas o hervidas. Tostadas y molidas se pueden usar en lugar del café. // Congona, capona, urpay manchinga.
- MACHIRE** Venez. En los estados de Lara y Falcón, se dice de la masa de maíz o de la harina que ha quedado mal molida.
- MACHO** Amer. Grano de arroz u otros cereales, que queda con cáscara después de majado o mortado, entre los demás ya limpios o descascarados. // Cuba. Cerdo; en el oriente del país, *tasajo*. // Hond. Pedazo de tortilla con queso.
- MACHO, A LO** Perú. Platos que se acompañan con una salsa picante de mariscos.
- MACHOCA** Méx. Carne de res seca da al sol.
- MACHORRO, A** Esp. En Salamanca, oveja que en festividades o bodas se sacrifica en los pueblos para celebrarlas.
- MACHORRUCIO** Col. (Ant. y Cald.). Una clase de sopa preparada con maíz pelado triturado. (Valle). *Cuscús*.
- MACHUCHO** Col. (Bol. y Sucre). Plato compuesto de carne, arroz, yuca y plátano.
- MACHUCO** Col. (Stder.). Guiso regional, elaborado con pulpa de ciruelas verdes, crema de leche, azúcar y otros ingredientes. // Menjurje que hacen los muchachos, desmenuzando papas y otros alimentos.
- MACHUQUILLO** Cuba. Especie de puré seco preparado con plátanos verdes hervidos, machacados burdamente, de manera que se sientan trocitos de plátano, ajos, chicharrones triturados, aceite vegetal, etcétera.
- MACIS** Tela al rojo vivo, a modo de encaje que cubre la cáscara durísima donde se encierra la almendra llamada «nuez moscada». El macis, por lo general, se utiliza como

especia molida, en pastelería, dulces y salsas. Hoy es uno de los componentes del curry.

**MACROBIÓTICA** Sistema de vida cuya principal característica es una alimentación sana, compuesta principalmente de cereales integrales, legumbres, hortalizas y algas marinas, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento químico.

**MACUBA** Tabaco aromático y de calidad excelente que se cultiva en la Macuba, Martinica.

**MACUM** Méx. Distintas clases de guisos de pescado en postas, aderezado con achiote, jugo de naranja agria y que se deja marinar para después cocerse a fuego lento en una salsa de jitomate, cebolla, ajo, chile dulce, orégano y perejil. Se acompaña con arroz blanco y frijoles colados.

**MACÚS** Méx. Fruto carnoso semejante a la alcachofa, que se emplea en guisos; también se incluye como verdura en caldo de res; se capea y se sirve con caldillo de jitomate. Sus semillas dulces se comen frescas.

**MADELEINE** past. Fr. Delicado pastelito horneado en forma de concha, a base de harina, huevo, manteca y azúcar. Marcel Proust tenía

predilección por esta golosina.

**MADERA enol.** Vino generoso cosechado en la isla portuguesa de Madeira. Tiene un bello color ambarino oscuro. Posee el más agradable de los sabores, una fuerza cálida y reconfortante, y tiene un rico aroma de fino *bouquet*. Por lo general se toma como aperitivo o vino de postre, y sirve para preparar salsas de categoría y diversos platos de carne.

**MADRILLA** Pez teleósteo, fisóstomo, que puede alcanzar 40 cm de largo, aunque comúnmente es menor, de color plateado y con aletas casi blancas. Abunda en los ríos españoles y es comestible.

**MADRINA** Venez. En el trapiche, el dulce que se deja en la batea para preparar el melado que está a punto de panela.

**MADROÑO** Arbusto frutal del cual hay diversas especies; es conocido en algunos países. // Esp. De las Ericáceas, y cuyo fruto, comestible, es esférico, encarnado y verrugoso. // Col. (Cauca y Llanos O.). Árbol de la familia de las Elusiáceas. El fruto exhibe una corteza verrugosa, de color amarillo verdoso, y la pulpa de color blanco es acidulce y

comestible. // Conócese también en Venezuela.

**MADURACIÓN** Transformación lenta que experimenta un producto natural o elaborado hasta llegar a un estado adecuado para el consumo, o para una fabricación posterior. // Operación destinada en heladería a afinar las cualidades gustativas de una mezcla pasteurizada, haciendo madurar esta a temperatura baja durante un periodo de tiempo que puede llegar hasta las 62 horas.

**MADURACIÓN O AFINADO DE UN VINO enol.** Fenómeno de oxidación que se produce sobre todo durante el periodo de conservación en recipientes de madera de roble.

**MADURO** Que está en sazón. // Col. y Venez. Plátano maduro. // C. Rica. Queso semiduro y con un bajo contenido de materia grasa, que se fabrica con leche de vaca pasteurizada. // Ecuad. Por antonomasia, plátano de color de oro, que ha llegado a completa madurez.

**MADURO enol.** Cuando un vino ha evolucionado convenientemente en la botella, un vino que alcanzó su apogeo organoléptico, término más utilizado para definir vinos tintos.

**MAESTRESALA** Antig. Criado principal que asistía a la mesa de un señor y presentaba y distribuía en ella la comida.

**MAESTRO DE COCINA** Cocinero mayor, chef. // Quien tiene bajo su dirección la brigada de cocineros y ayudantes de las cocinas en hoteles, restaurantes, etcétera.

**MAFAFA** Col. Hierba de la familia de las Aráceas. De hojas grandes, en forma de corazón, con largos pecioloos que nacen del suelo. Sus raíces son comestibles. // *Ocumo*. En otras regiones, *malanga*.

**MAFÉ** Guiso de carne o de pescado cocidos en salsa de cacahuete.

**MAGDALENA** Bollo o bizcocho pequeño hecho de harina, huevos, leche, azúcar y aceite, que se cuece en moldes de diversos tipos. // Col. (Valle). Especie de suflé dispuesto en vasitos enmantequillados, con una preparación a base de harina de trigo, mantequilla, azúcar, yemas a medio batir, claras de huevo batidas a la nieve, agua de azahar, brandy y una pizca de sal. // Ecuad. Pastelito de la repostería tradicional que consiste en un bizcochuelo confitado.

**MAGOSTAR** Asar castañas en el cam-

po para comerlas allí mismo con vino o sidra.

**MAGOSTO** Hoguera para asar castañas en el campo, especialmente en la época de la recolección de este fruto. // Castañas asadas en tal ocasión.

**MAGRET** Fr. Pechuga de pato, especialmente de patos embutidos de alimentos, para conseguir pechugas carnudas; su aspecto es de carne roja, recubierta con una capa gruesa de piel grasa, que se asa sobre brasas de sarmiento de viña o a la plancha, aderezada de diferentes maneras, conservando en el interior su color rosado al servirla. // *Magret de canard*.

**MAGRA** Lonja de jamón. // Se aplica a la carne que no tiene grasa.

**MAGRO** Carne magra del cerdo, próxima al lomo.

**MAGUEY** Méx. Nombre genérico que se da a los *agaves*, planta de la familia de las Amarilidáceas, casi todas las cuales producen fibra, o jugos para bebidas espirituosas. Se conocen cerca de 200 especies de maguey. Muchas se cultivan para la fabricación de bebidas fermentadas, como el sotol, del norte; el

tequila y el mezcal, del occidente y centro, y el famoso pulque de la altiplanicie central.

**MAGNUM** Botella cuya capacidad es el doble de una botella normal; equivalente a 1 litro y medio.

**MAHARRANA** Esp. En Andalucía, tocino fresco.

**MAHLEB** Especia originaria de Cilicia, muy usada en el Medio Oriente; es un polvo con una esencia fuerte y aromática; se le extrae de los huesos de las cerezas negras molidas. Sirve para dar sabor a panes, dulces y postres. Generalmente es vendido en semillas enteras, color avellana, más chicas que las semillas de cilantro, que son pisadas en un pequeño mortero al momento de utilizarlas. Puede eventualmente ser sustituido por algunas gotas de esencia de almendra.

**MAHONESA** *Mayonesa*.

**MAICEADA** Salv. Comida. Se dice del sustento diario, en el que se comen derivados del maíz.

**MAICENA; MAIZENA** Harina fina de maíz.

**MAICILLO** Amer. Planta gramínea, muy parecida al mijo, cuyo grano, muy nutritivo, constituye un importante ali-

mento para la población indígena de algunas regiones. // Salv. Especie de maíz, conocido también como sorgo, que crece en una planta más alta que la del maíz; su fruto se produce en almácigos; en el campo se mezcla con el maíz para hacer tortilla.

**MAIMÓN** Especie de sopa con aceite, propia de la cocina andaluza.

**MAÎTRE** Fr. Jefe de comedor de un restaurante o un hotel.

**MAÎTRE D'HÔTEL** Fr. Mantequilla compuesta, preparada con jugo de limón, perejil picado, sal y pimienta, trabajada hasta que adquiere la consistencia de una pomada. Se sirve con carnes o pescados, emparillados, fritos o con otras preparaciones.

**MAÍZ** (del taíno *mahis* o *mahiz*). Planta gramínea, de tallos altos y rectos, hojas grandes lanceoladas, y fruto en mazorca.

- capío. Maíz blanco, más blando y de grano más grande que las otras especies. Da una excelente harina.
- cariacó. Venez. De grano más grande que el maíz blanco común, redondeado y de color blanco mate.
- cuba. Col. (C/gena de Indias y Atlán.). Maíz de grano amarillo

que, una vez pilado y hervido, sirve principalmente para hacer las empanadas con huevo, empanaditas de carne, y arepitas de dulce a base de panela, granos de anís y queso costeño rallado de Guinea o morocho. Zahína, planta gramínea con cuyas simientes se preparan diversos alimentos y bebidas. // Semilla de esta planta.

- de Yucatán. Venez. Variedad cuyos granos son bastante duros, por lo que se usa mucho en la elaboración de las arepas.
- gato. C. Rica. Variedad de maíz matizado, de granos con diferentes colores.
- patazca. Perú. Llamado también «mote». Es de grano grande, blanco y muy utilizado en chupes y sopas.
- pilado. Col. y Venez. Maíz descascarado y un poco triturado. Antig. Se hacía golpeándolo en un pilón —especie de mortero grande— o dos mazos. Actualmente se trabaja a máquina.
- pisingallo. Uru. Planta de maíz más pequeña que la variedad común, con granos finos y cortos, de color perlado brillante, con los



- que se hace el pororó.
- porva. Col. (Boy., Cund. y Stder.). Maíz amarillo blandito, seco que, una vez molido, se emplea especialmente para hacer amasijos y mazamoras.
- MAIZÓN** C. Rica y Salv. Variedad de maíz que tiene la mazorca morada pero de granos blancos.
- MAJA** Chile, reg. del sur. Acción de majar la manzana para elaborar la sidra o chicha de manzana.
- MAJADO** Cualquier alimento, sustancia o materia triturada. // Arg. y Chile. Caldo de trigo o maíz triturado al que, en ocasiones, se añade carne machacada. // Col. (Nar.). Sopa de plátano triturado. // Chile. Postre o guiso hecho de este maíz o trigo.
- MAJAJAS** Col. En Guapi, cierta clase de arepa a base de choclo, aliñada con panela, canela en polvo y clavo de olor molido. // (Valle). Porciones en cuadritos de frituras, preparadas con plátano verde cocido y molido con queso, aderezado con sal y pimienta.
- MAJAR** Machacar y aplastar en el mortero cualquier manjar hasta reducirlo a pasta fina.
- MAJARETE** Cuba, P. Rico y Venez. Manjar dulce que se hace con maíz tierno amarillo, rallado y colado, leche, canela, etcétera, cocinándolo hasta que toma consistencia y se cuaja al enfriarse. // También se prepara con harina de arroz y leche de coco. // Col. En C/gena de Indias se elabora con maíz tierno, leche de coco y azúcar, espolvoreándole canela. Se le conoce como *natilla*. // (NStder.). Postre preparado con harina de trigo, leche de coco, canela y azúcar o con maicena, leche y azúcar. // Méx. *Mazamorra*. // Perú. Postre a base de masa de maíz disuelta en leche de coco y trabajada con miel chancaca hasta que quede espeso. Se sirven moldeados y espolvoreándoles canela. // Venez. Postre que se hace con leche de coco, harina de maíz, azúcar o papelón y aromatizado con vainilla o canela. // Sinónimo de manjarete.
- MAJARRANA** Esp. En Andalucía, tocino fresco.
- MAJEAR** Preparar un alimento para cocerlo.
- MAJONCHO** Salv. Variedad de guineo o banano, grueso y corto; se come como fruta y también se puede freír.

**MAJÚA** Cuba. *Manjúa*, especie de sardina.

**MAJUANA; MAEJUANA** Col. (C/gena de Indias). Especie de mote, preparado con frijoles blancos cabe-cita negra, plátanos maduros, leche de coco y sal. // En Córdoba es un plato a base de frijol, plátano ma-duro, coco rallado, cebolla y man-teca de cerdo.

**MAJUELA** Fruto del majuelo.

**MAJUELO** Ciruelo silvestre. // Espi-no de hojas cuneiformes que da un fruto rojo, dulce y de un solo hue-secillo redondeado. Se cría en los bosques y sotos de España. // Viña nueva que ya da frutos.

**MAJULE** Col. (Llanos O.). Especie de batido hecho de banano o topo-cho maduro, que una vez fermenta-do, se toma como bebida embria-gante.

**MAKI ZUSHI** Jap. Sushi enrollado, nombrado *nori maki* si se prepara con alga *nori*.

**MALACIA** Perversión del apetito, que lleva a comer materias impro-pias para la nutrición.

**MALACOTE** Méx. Quelite acuático con hojas en forma de riñón, las cua-les, junto con sus tallos, suelen co-

merse peladas al natural, a manera de ensalada.

**MÁLAGA, PASAS DE** Uvas de mosca-tel secas, que se utilizan en postres u otras preparaciones de pastelería, como pudines o flanes.

**MÁLAGA, VINO DE** enol. Correspon-de a los vinos originarios de los viñe-dos de esta provincia española. Son vinos con rancio abolengo, pues se conocen desde las épocas romanas. Los hay dulces, semidulces y secos. Los tipos más clásicos, los que han alcan-zado el mayor grado de perfección, son los dulces y semidulces, con una gradación alcohólica que oscila entre los 14° y los 23°, con un color oro vie-jo y magníficas cualidades de aroma.

**MALAGUA** Perú. Especie de aguamala u ortiga de mar, de la cual hay diver-sas clases, y con la que se preparan seviches, así como viandas chinas.

**MALAGUETA** De Malagueta, costa de África, donde se comerciaba con esta semilla. Fruto pequeño, aovado, de color canela y de olor y sabor aromá-tico, que suele usarse como especia, y es producto de un árbol tropical de la familia de las Mirtáceas. // Col. (C. Atlá.). *Pimienta de olor*. // Tam-bién se le llama *pimienta de tabasco* o

- pimienta guayabita.* // Ing. *Allspice.*
- MALAKOFF** Nombre de varios pasteles clásicos de la cocina europea. El más conocido se hace con dos discos de pasta de *dacquoise*, separadas y revestidas con *mousse* de café; la superficie se espolvorea con abundante azúcar glas y el contorno se guarnece con almendras tostadas y cortadas finamente.
- MALANGA** Amer. Planta herbácea de la familia de las Aráceas, proveniente de África, de grandes hojas acorazonadas, de las cuales hay varias clases: amarillas, blancas, moradas. Muy extendida en el Caribe, Colombia y Venezuela, cuyos tubérculos son apreciados en ajíacos, sopas, frituras, purés, etcétera. // *Mafafa, ocumo, turmero, chanque, yautía.*
- MALARRABIA** Antill. y Venez. Dulce compuesto de almíbar, plátano, batata, etcétera. Cuando es de guayaba, le dicen también *cochura.* // Ecuad. Torta de bananas y queso.
- MALATE** C. Rica. Atol de elote tierno.
- MALAXAR** past. Amasar, mezclar una o varias materias grasas para ablandarlas y darles una cierta consistencia. // Trabajar un *fondant* entre las manos para ablandarlo y tem-  
 plarlo. // Trabajar el mazapán para hacerlo más blando y maleable.
- MALAYA** Col. Ligamento cervical del ganado vacuno. // Chile. *Mata-tambre.* Carne de la res que se encuentra sobre las costillas. // Guisado preparado con malaya.
- MALAYA DORADA** Perú. Falda de vaca asada a la parrilla, como los anticuchos. Es un plato típico del departamento de Arequipa, al sur del país.
- MALBA** Pan. Claras de huevo trabajadas con jarabe y azúcar hasta que toman consistencia de punto de nieve. Sirve para decorar pasteles.
- MALBEC O COT** enol. Variedad tinta originaria de Francia, cultivada con gran éxito en Argentina y recientemente en Chile. Produce vinos de gran carácter, oscuros, aromáticos, ricos en tanino, con buen potencial de envejecimiento.
- MALCOCINADO** Esp. Nómbrase así al menudo de las reses. // También al sitio donde se vende.
- MALCOCINADOR, RA** Dícese de quien cocina mal.
- MALCOCINAR** Cocinar mal; no guisar bien.
- MALCOMER** Comer escasamente o con poco gusto, por la mala calidad

de la comida.

**MALIBÚ** Col. Dícese de una palma delgada de clima cálido y cuyo fruto, de color morado, es de sabor dulzón.

**MALICIA** Chile. Licor espirituoso que se añade a una bebida refrescante analcohólica.

**MALOJILLO, A** Venez. Gramínea aromática de hojas largas, estrechas y agudas en la punta, de sabor alimonado. // Bebida que se prepara con las hojas de esta planta.

**MALOTILLA** Chile. Carne de la pared abdominal de la res vacuna, algo dura pero muy sabrosa.

**MALTA** Granos germinados de cebada de los que se 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 Col., Chile y Venez. También se le llama «cerveza negra».

**MALTEADA** Col. Bebida fría que se prepara por lo general en la batidora eléctrica, con leche, helados o ingredientes industrializados con diferentes sabores, como de chocolate, vainilla, fresa, etcétera, o alguna fruta. // Esp. *Batido*.

**MALTINA** Sustancia activa de la malta que se halla en varios cereales.

**MALTÓN, NA** Arg. (norte), Bol., Chile, Ecuad. y Perú. Dícese del animal doméstico, o vacuno, ovino o caprino, que tiene de uno a dos años de edad.

**MALTONA** La merluza, que así le llaman también en Chile; pescada, pescadilla y pijota en España, y huaycuya en Perú, es un pez alargado, de talla pequeña a media, que vive en aguas relativamente frías.

**MALTOSA** Azúcar de la malta que se produce mediante la descomposición del almidón por hidrólisis.

**MALVASÍA** enol. Cierta casta de uva muy dulce y fragante, que produce una variedad de vid, cuyos sarmientos transportaron los catalanes desde la isla de Chio en tiempo de las Cruzadas y prevalecen en varias partes de España, especialmente en Villanueva de Sitjes y en las Canarias. // Vino de tipo blanco de la uva así llamada. // Una clase de uva de la que se sacan vinos dulces y oscuros, como el *madeira*.

**MALVAVISCO** Planta perenne de la familia de las Malváceas, con tallo de 1 m de altura, hojas suaves, ova-

- ladas, flores filares de color blanco rojizo, fruto como el de la malva, y raíz gruesa. // Méx. Antig. Se hacía un dulce con la raíz de esta planta. Hoy por hoy, se elabora con azúcar cocida, aligerada y moldeada, revestida de azúcar glas y almidón, que le da un aspecto polvoriento.
- MAMA** Col. (Nar.). Especie de cucharón que utilizan para distribuir o servir las comidas.
- MAMACOCHA YUYO** Perú. Alga marina comestible.
- MAMALIGA** Gachas o puches, preparados con polenta y queso. Plato típico rumano.
- MAMAR** Comer con celeridad, engullir. // Beber vinos o licores.
- MAMASO** Salv. Combinado de tortillas y queso que, molidos juntos, hacen una masa comestible de agradable sabor.
- MAMBIRA** Amer. En Hond. y Salv., calabaza de gran tamaño.
- MAMEY** (voz indígena antillana). Amer. Árbol de la familia de las Gutíferas. Crece en climas cálidos. Sus flores son blancas y perfumadas y su fruto de gran tamaño, de corteza parda y áspera, de pulpa amarilla, aromática y sabrosa; es muy apreciada en dulces.
- MAMEY, DULCE DE** Col. Postre preparado a base de mamey y panela.
- MAMITA** Col. (Llanos O.). Árbol de gran tamaño. Su fruto es de color rojo vivo brillante, del tamaño y la forma de una ciruela mediana; la pulpa tiene sabor agradable, incomparablemente exquisito e indescriptible por lo exótico.
- MAMÓN** Amer. Fruto del árbol de nombre similar, que parece ciruela, de cáscara verde y semilla cubierta de pulpa color naranja la cual se chupa; su sabor es agradable, agridulce. // Salv. Que traga mucho cuando bebe licor.
- MAMONA** Col. (Llanos O.). Carne de ternera de menos de un año de nacida, cortada en forma de figuras de animales propios de su entorno, ensartada en varas o chuzos de madera, sin otro aliño o condimento más que la sal, y asada en leña, a fuego lento, aproximadamente durante cuatro horas. Se ofrece al aire libre con yuca y sancocho preparado con los huesos del mismo animal.
- MAMULLAR** Comer o masticar una persona haciendo los mismos gestos que para mamar.

**MANÁ** Alimento sagrado para los creyentes; conforme a la Biblia, este producto era blanco como la semilla del cilantro y tenía el color amarillo como del bedelio, una sustancia transparente, similar a la cera. Su sabor, comparable al de «tortas aplastadas con miel o una torta dulce aceitada». Lo molían en molinos o lo majaban dentro de morteros, cocinándolo en calderos. De él hacían especialmente tortas. // Alimento milagroso que envió Dios desde el cielo, a modo de escarcha, para alimentar al pueblo de Israel. // Col. (Boy. y Cund.). Semillas que se echan en agua y panela para hacer una especie de guarapo o chicha. // Especie de levadura. // Méx. Fruto del tamaño y forma de un huevo o algo menor, amarillo de pulpa acuosa semejante a la del tomate, de un dulce insípido. // Perú. Pasta blanda que se moldea, preparada con almendras molidas, yemas de huevo, leche evaporada, canela en polvo y pisco. Una vez moldeada se adorna con hilos de caramelo.

**MANÁCATA** Méx. En la reg. de Tierra Caliente, en Guerrero, dicese de un postre a base de calabaza de

Castilla o tamalayota, cortada en trozos y cocida con piloncillo, anís y maíz cacahuacintle cocido, entero o molido.

**MANAL** Col. En ciertas partes de la costa Atlántica, alteración de *manar*. Cedazo primitivo hecho de fibras vegetales, que se usa para cerner o colar la harina de yuca o de maíz, especialmente a la hora de preparar el cazabe.

**MANAMANA** Pez de agua dulce, de color gris y con presencia de numerosas y pequeñas escamas. Su carne es comestible. Habita en el lago de Maracaibo y en el Orinoco.

**MANAR** Col. (Boy., Llanos O. y Stder.). Especie de cedazo o cesto hecho de fibra vegetal para recoger cereales, cernerlos o aventarlos. // (C. Allá.). *Manal*.

**MANARE** Venez. Especie de cedazo, tejido de mimbre, bejuco o palma, que se usa para cerner el almidón de yuca principalmente. // *Uriana*.

**MANATÍ** Mamífero que vive en las aguas marinas de las Antillas y en las dulces de las costas orientales del continente americano. Su piel es gruesa; es herbívoro, pesa hasta 600 kg y mide más de 4 m de lon-

- gitud. Su carne es muy apreciada.
- MANCA** Perú. Olla, en quechua.
- MANCERINA** Méx. Plato por lo común de madera de cedro, con una abrazadera circular del mismo cuerpo en el centro, donde se sienta y sujeta la jícara en que se sirve el chocolate.
- MANCHAMANTELES** Méx. Una clase de guiso, tradicional en las fiestas de Puebla y Oaxaca. Se elabora con carne de cerdo, preparada con chile ancho, clavo, pimienta, canela, cebolla, almendra, tomillo, orégano y ajo, todos molidos. Se caracteriza porque su salsa incluye trozos de frutas tropicales, como la piña y el plátano macho.
- MANCHEGO** Es el queso español más famoso y universal. Se elabora en la extensa llanura de La Mancha, con leche de oveja —actualmente se hacen muchas imitaciones que son mezclas de leches de vaca y oveja, algunas de las cuales son aceptables—, y aunque los más famosos son los de la provincia de Ciudad Real, existen importantes centros de producción en las provincias de Toledo, Albacete y Cuenca. Es un queso espléndido, con una pasta consistente de tono intermedio entre el marfileño y el dorado sobre la que aparecen —no siempre— algunos ojos pequeños. Su sabor es excelente, suave cuando está fresco y fortísimo cuando añejo o conservado en aceite. Se come como aperitivo o como postre. Los ejemplares muy viejos pueden rallarse y usarse para gratinar.
- MANDARINA** Fruto de un árbol de la familia de las Rutáceas, semejante a la naranja pero de menor tamaño y sabor dulce, cuya piel se desprende con facilidad. Su jugo es muy agradable.
- MANDARINOVKA** Vodka perfumado con la piel de mandarina.
- MANDIOCA** Amer. *Yuca*. Planta muy cultivada en Brasil y en las regiones cálidas, de cuya raíz se fabrica la harina llamada fariña, en otras partes, *tapioca*.
- MANDIOQUITAS** Venez. Fruta de sartén, preparada con harina, azúcar, anís, etcétera.
- MANDOLINA** Herramienta de cocina, de madera o acero inoxidable, con cuchilla, que sirve para cortar hortalizas firmes, como raíces y tubérculos. Por lo general, las profesionales tienen una hoja fina para cortar en

rodajas; una dentada para tiras finas y gruesas, y un cortador ondulado. Todas las hojas son ajustables para cortar diferentes grosores.

**MANDUBÍ; MANDUBI** Nombre que le dan en Río de la Plata, Bolivia y Brasil al *cacahuete* o *maní*. // Nombre de un bagre plateado de aletas rojas, de 30 a 40 cm de largo y buena carne, que habita el río Paraná y sus fuentes.

**MANDUCA** Comida, alimento. // R. Dom. Pequeña torta de maíz. // Venez. Rosquilla hecha con harina de maíz, azúcar morena, queso y plátano maduro o yuca molida. Se fríe en aceite o en manteca de cochino. // Dícese también mandoca.

**MANDUCABLE** Que se puede comer.

**MANDUCACIÓN** Acción de manducar.

**MANDUCAR** Lo mismo que comer, locución que se desprende de la voz latina *manducare*.

**MANDUCATORIA** Comida o sustento.

**MANEA** Méx. En Tabasco, llaman así un tamal, elaborado con carne deshebrada, revuelta con masa dura de maíz y mucho chile.

**MÁNfanos** Trozos de pan que se

mojan o se untan en la salsa de los guisos.

**MANGA** Utensilio para decorar tortas o pasteles, formado por un trozo de tela o plástico de forma cónica y un pico de material duro que puede cambiarse según la figura de adorno deseada. // Venez. Fruta de una variedad de mango más redondeada, de mayor tamaño y aromática.

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

**MÁNGATE** Cierta dulce o pasta de mango, tradicional en Todos Santos, Baja California sur, y que se utiliza como relleno para las empanaditas dulces de la región.

**MANGO** Planta arbórea anacardiácea, de copa grande y espesa, hojas perennes, de flores pequeñas y amarillentas, y fruto en drupa, comestible. // Fruto de este árbol, oval, aromático y de sabor agradable, del cual hay muchas variedades. En India aprovechan el verde para preparar el *chutney*.

**MANGOSTÁN** Árbol originario de Malasia e Insulindia, cuyos frutos son los mangostas. La textura de estos es similar a la de los ciruelos



- muy maduros y su sabor tiene semejanza al de la frambuesa. Es tan delicado, que la pulpa se deshace en el paladar como si fuera un helado. // Col. *Mangostino*. // Méx. *Mangostona*. // P. Rico. *Mangotín* y *mangostín*.
- MANGÚ R.** Dom. Plato preparado con plátano verde, cocido en agua con sal y amasado con un poco de esa misma agua, aceite o manteca de cerdo.
- MANGUITO** Bizcocho grande en forma de rosca.
- MANGURUYÚ** Pez muy grande de los ríos y arroyos de Argentina, Brasil y Paraguay. Es de color pardo barroso, sin escamas, cabeza enorme, ojos pequeños y excelente carne comestible. Para que sea más sabrosa, los indígenas suelen secarla al sol.
- MANGUZADA R.** Dom. Porción abundante de mangú.
- MANÍ** Suramér. y Antill. Planta de las Leguminosas, herbácea de 30 cm de altura, cuyo fruto madura debajo de la tierra en dos o más semillas dentro de cáscara rugosa. En cocina tiene varias aplicaciones. // Méx. Cacahuete, cacahuete.
- MANIÇOBA** Plato brasileño pacientemente elaborado durante tres días seguidos y otras varias horas de cocimiento a la brasa en hojas de *maxacera* —zapallo—, molidas, carne de chanco frita, como tocino, morcilla, etcétera.
- MANIDO** Col. Que está o ha entrado en descomposición. Aplícase especialmente a la carne o al pescado. // Ú. t. en Andalucía (Esp.), Cuba y México.
- MANIR** Someter las carnes y otros manjares a ciertos condimentos para que ablanden y tomen sazón.
- MANIRITO** Venez. Árbol de la familia de las Anonáceas, que alcanza hasta 6 m de altura, de hojas simples, alternas y oblongas y fruta ovi-forme. // Fruto de este árbol, con muchas semillas y una pulpa blanca, comestible, de sabor agridulce.
- MANIROTE** Venez. Árbol pequeño de la familia de las Anonáceas, de copa redondeada y flores de color amarillo o anaranjadas. // Fruto comestible de este árbol, de forma globular, cubierto por protuberancias rígidas y piramidales; su pulpa es amarilla y dulce. Abunda en los Llanos.
- MANJAR** Alimento muy apetitoso y exquisito. // Cualquier alimento

o producto comestible. // Venez. Dulce hecho con harina de maíz finísima —maicena— cocida, a la que se añade cualquier sabor, generalmente de frutas.

- blanco. Esp. Antig. Guisado de pechugas de gallina, con una salsa a base de caldo, harina de arroz, almendras majadas, leche y azúcar. // Dulce de almendras, leche y azúcar. // Col. (Valle). Dulce espeso preparado con leche, azúcar, arroz remojado y molido fino, bicarbonato, muy laborioso en una paila de cobre. A veces se enriquece con pasas. // Se conoce también en otros países hispanoamericanos.
- de ángeles. Esp. Dulce de leche y azúcar.
- de coco. Bra. Postre muy común en Bahía, elaborado con leche de coco, maicena, azúcar y ciruelas pasas. // Venez. Postre elaborado a base de almíbar, leche y coco rallado o molido. Llevado de nuevo al fuego, se le adicionan 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.

- imperial. Esp. Plato elaborado con leche, harina de arroz y yemas de huevo.
- lento. Esp. Dulce de leche, yemas batidas y azúcar.
- principal. Esp. Comida elaborada con leche, yemas de huevo, queso y pan rallado.
- real. Esp. Guisado de carnero, leche, harina y azúcar.

**MANJAREJO** Diminutivo de manjar.

**MANJARILLO** Col. (Nar.). Manjar preparado con trigo molido y cernido, leche y panela cocinado en paila.

**MANJORRADA** Dícese despectivamente de una gran cantidad de manjares ordinarios.

**MANJÚA; MAJÚA** Bra., Cuba y Martinica. Pez teleósteo, especie de sardina, que abunda en la desembocadura de los ríos. Su carne es comestible y muy estimada.

**MANKAKANKA** Bol. Especie de guiso jugoso y espeso, a base de carne de res y zanahorias, aderezado con hortalizas, locoto, orégano, pimienta, ají colorado, etcétera.

**MANO** Rodillo de piedra para amasar el cacao, maíz y otras cosas pa-

recidas. // Col. (C. Atlá.), Cuba y Venez. Grupo de plátanos que quedan por un extremo al ser separados del racimo. Si son plátanos machos, suelen ser separados en manos de a 5, pero hay manos de 20 o 25 plátanos.

**MANO DE PIEDRA** C. Rica. Pieza de granito que sirve para moler carne, maíz u otros alimentos, originalmente sobre la piedra de moler.

**MANTECA** Sustancia grasa de la leche una vez separada de ella. // Sustancia grasa de consistencia sólida sacada de algunos frutos como el cacao. // Chile. Dícese a la grasa del cerdo.

- de cacao. Grasa de color blanco amarillento que se saca de las semillas tostadas de cacao, descortezadas y trituradas. Tienen propiedades muy parecidas a la del chocolate, cuyo sabor y olor contiene. La emplea el pastelero para la confección de la dulcería que exige horno suave para toda clase de bombones.

- de vaca. Mantequilla, sustancia grasa de la leche de estos animales, batida y preparada.

**MANTECADA** Especie de bollo pe-

queño de harina, huevo, mantequilla y azúcar que suele cocerse en un molde cuadrado de papel. // Rebanada de pan untada con mantequilla y azúcar. // Col. (Boy. y Cund.). Especie de pastel hecho de harina de maíz, mantequilla y huevos. // Venez. En el estado de Trujillo, torta elaborada con maíz en polvo y mantequilla.

**MANTECADO** Pasta o torta pequeña hecha con harina escaldada, manteca de cerdo, azúcar y otros ingredientes. // Helado elaborado con leche, huevo y azúcar. // Col. (Valle). Pasta moldeada cocida al horno, que luego se corta en trozos. Elaborada con harina de trigo, grasa, yemas de huevo, claras de huevo, batidas a la nieve, azúcar, canela en polvo o cáscaras de naranja ralladas.

**MANTECOSO** Chile. Este nombre sirve para designar a otro queso diferente, semiduro, parecido a los de los monasterios europeos. // Perú. Se llama así a un queso blando, elaborado artesanalmente en granjas y alquerías, que es muy popular.

**MANTENENCIA** Alimento, sustento, víveres.

**MANTENER** Servir una cosa de ali-

mento a un organismo.

**MANTENIMIENTO** Efecto de mantener o mantenerse. // Proveer a alguien del alimento necesario.

**MANTEQUERA** Vasija en la que se hace la manteca o mantequilla. // Bandeja o recipiente con cubierta donde se conserva o se sirve la manteca o la mantequilla.

**MANTEQUERÍA** Establecimiento donde se fabrica o vende manteca. // Tienda donde se venden productos lácteos y otros comestibles.

**MANTEQUERO, A** Perteneciente o relativo a la manteca. // De la manteca o de la mantequilla. // Persona que hace o vende manteca o mantequilla. // Vasija en que se conserva o se sirve la manteca. // Col. Arbusto de la familia de las Malpigiáceas. En algunas especies sus frutos son comestibles y empleados en una clase de bebida fermentada. // C. Rica. Abundancia de manteca o de grasa comestible.

**MANTEQUILLA** Producto obtenido de la nata o crema pura de la leche, ya sea por agitación o por batimiento. Se presenta en forma de pomada pastosa de color amarillo pálido, en la mayoría de los casos.

- **amasada.** Mantequilla y harina, en partes iguales, finamente amasadas. Se emplea para ligar ciertas salsas.

- **avellanada.** Mantequilla cocida hasta adquirir un color avellana claro; se le puede añadir jugo de limón y condimentos.

- **clarificada.** Se obtiene poniendo la mantequilla a baño de María para separar la grasa del suero. De esta manera se puede utilizar a grandes temperaturas sin detrimento del sabor.

- **dorada o tostada.** Cocer o calentar la mantequilla clarificada, hasta que adquiera un color dorado.

- **manié.** Sirve para ligar una salsa. Son dos partes de mantequilla por una parte de harina bien mezcladas, que se añaden al líquido.

- **negra.** Salsa para acompañar pescados; se prepara cociendo la mantequilla hasta que adquiere un tono marrón —no negro, a pesar del nombre— y mezclándola con vinagre, perejil y alcaparras.

**MANTEQUILLADOS** Col. (C/gena de Indias). Golosina horneada en forma de barquito, elaborada con azúcar, coco rallado sin conchita,

harina, mantequilla, yemas de huevo y cáscaras de limón ralladas.

**MANTEQUILLERA** Mantequera, recipiente de vidrio o plástico para guardar la mantequilla.

**MANTEQUILLO** Col. (Valle). Especie de banano muy tierno y dulce.

**MANYAR** Arg. El acto de comer una persona. // Derivado sin duda del francés *manger*.

**MANZANA** Fruto del manzano, algo hundido por los extremos del eje, redondeado, de piel fina amarilla, verde o rosa o mezclado de estos colores, carne blanca y semilla en forma de pepitas, que se consume fresco, en compota o en mermelada y cuyo jugo fermentado proporciona la sidra.

- asperiega. Variedad bastante aplastada, de carne granulosa, empleada generalmente para hacer la sidra.
- china o nashi. Con sabor muy parecido al de la manzana común, su aspecto exterior es diferente, ya que tiene una piel más áspera y pigmentada. Se consume fresca o bien formando parte de macedonias, compotas o zumos.
- *golden*. Variedad de sabor dulce y piel amarilla con puntitos ma-

rrones.

**MANZANILLA** Hierba de las Compuestas, que produce una flores olorosas en cabezuelas solitarias con centro amarillo y circunferencia blanca. // Flor de esta planta. // Infusión de dicha flor, que se usa mucho como bebida estomacal. // Variedad de aceituna pequeña. // enol. Esp. Vino blanco seco y aromático, elaborado en Sanlúcar de Barrameda y otros lugares de Andalucía.

**MANZANO** Árbol frutal rosáceo de hojas ovales, del cual hay diversas variedades y cuyo fruto es la manzana. // Col., Méx. y P. Rico. Una especie de guineo cuyo fruto es corto y grueso, muy dulce y suave, de color amarillo peculiar. // C. Rica. Variedad de plátano pequeño, de cáscara roja y de pulpa anaranjada, dulce, llamado así por comparación de su sabor con el de la manzana. En otros lugares se le conoce como *guinea de manzana*.

**MAÑOCO** Fécula que se saca de la raíz de la mandioca o yuca y que se usa para sopas. // En algunos sitios de Colombia, también *mandioca tostada*. // Dícese también en Venezuela.

- MAÑOSA** Venez. Variedad de yuca de tallo verde y peciolos rojos. // Raíz comestible de esta planta, dulce hasta los 7 meses y luego es amarga.
- MAPAHUIRA** Ecuad. Pedacitos de fritada o fritadillas que se asientan en el fondo de la manteca enfriada. Entra en la preparación del bolón.
- MAPALÉ** Col. Pez que abunda en los estuarios, ciénagas salobres y, en la costa, en aguas de poca profundidad. Alcanza hasta 50 cm de largo. Es comestible, pero de olor muy fuerte. // *Barbudo de mar*, costa Pacífica, *canchimala*.
- MAPARÁ** Col. Pez del Amazonas, estimado especialmente por sus filetes después de desangrarlos bien.
- MAPUEY** Antill. y Venez. Planta vivaz, sarmentosa, voluble, cuya raíz gruesa, bulbosa, feculenta, blanca o morada, que constituye una verdura ordinaria a manera de ñame. // Variedad de ñame, propio de P. Rico.
- MAQUEÑO** Bol., Col. y Ecuad. Una clase de plátano grande. // Llámanse también *rabo de mula* y *dominico*.
- MAQUI** Arg. y Chile. Arbusto siempre verde de las Elaeocarpáceas, que da unas bayas pequeñas y oscuras, sabrosas. Con la savia de este arbusto, los indígenas preparan una bebida alcohólica fermentada, que llaman *tecu* —chicha—.
- MARACUYÁ** Planta perenne trepadora de la familia de las Pasifloráceas. Fruto de 5 a 8 cm de largo, casi esférico u ovoide, de color amarillo en la madurez, según la variedad. Las semillas están rodeadas por un arillo amarillento, comestible, de sabor ácido y muy aromático. La fruta se arruga al madurar. // Fruta de la pasión.
- MARAÑÓN** Árbol pequeño de la familia de las Anacardiáceas. Crece silvestre o cultivado en lugares cálidos. Su fruto es comestible, en forma de pera, carnoso, de color amarillo o rojo, muy jugoso y astringente. La semilla de este fruto es una nuez asociada al pedúnculo, de forma arriñonada, que se consume frita o tostada. // *Anacardo*, *cajú*, *caujil*, *merey*.
- MARARAY** Col. Con este nombre se conoce en el Amazonas y en el Orinoco a varias clases de palma. Da racimos que llevan numerosos frutos esféricos, rojos cuando están maduros y que miden más o menos de 2-3 cm de diámetro. Sin la pul-

pa externa, los mararayes son unas esferitas negras que, secas, contienen unas deliciosas almendras que se comen sin preparación o se emplean, en vez de la almendra y de la avellana europeas, para hacer bombones y garapiñados. // Se conoce además con estos nombres: corozo chiquito, carrascal, corozo colorado (Ant.); pujamo (Ocaña); gualte (Nariño); corozo (Valle y Caldas); corozo de Orinoco, corozo anchame (Bolívar); mararabe (Llanos O.); chontaduro (Ecuador).

**MARAVILLA** Variedad de pasta para sopa, en forma de pequeños granos.

**MARC** Sustancia residual conseguida al prensar frutas, especialmente tras prensar las uvas. // Fr. Se da el nombre de *marc* al aguardiente producto de la destilación de los residuos de la uva después de prensada. Entre todos los *marc* franceses, el de borgoña es el más célebre y acreditado.

**MARCAR** Preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción. // Incisión o señal en un producto. // Extender sobre una plancha o un pastel alguna pasta sirviéndose de la manga.

**MAREAR** Estovar, rehogar.

**MARENGO, A LA** Originalmente, salteado de pollo con cangrejo en vino blanco, guarnecido con huevos fritos. Este plato fue una invención de Dunand, cocinero al servicio de Napoleón Bonaparte, inmediatamente después de la victoria obtenida por el general en la batalla que, en Marengo, Italia, libró contra los austriacos por la posesión del norte de Italia. Actualmente, aplícase a un salteado de ternera o de pollo en vino blanco, tomate, ajo, cebollitas glaseadas, champiñones de París, etcétera.

**MARETIRA** Col. (C. Atlá.). Esqueleto vegetal de la mazorca de maíz después de desgranada. // En algunas partes de México, *carozo*, *zuro*, *tusa*, *olote*, *marlo*.

**MARGA** Especie de puches, o consomé de la cocina del norte de África, hecho con carne de cordero cortado en trozos, gallina y verduras: alcachofas, tomates, pimientos, ajo, cebollas con clavo, calabazas, garbanzos y un buen ramillete de hierbas. Es plato único, pero sirve para preparar el *couscous* o *cuscuz*. // enol. Uno de los componentes

de los estratos inferiores de las tierras arenosas.

**MARGARINA** Sustancia grasa obtenida de grasas animales o aceites vegetales que se usa como sustituto de la mantequilla. La margarina no fue un simple descubrimiento, sino que fue el resultado de un concurso organizado por Napoleón III, con el fin de obtener un sucedáneo adecuado capaz de sustituir a la mantequilla. Ganó este concurso Mège-Mouriés, sabio francés especializado en la conservación y mejora de los alimentos.

**MARGARITA** Muy conocido coctel mexicano, consistente en la combinación de jugo de limón o de lima ácida, azúcar, Cointreau y tequila, batido con cubos de hielo o picado el mismo. Al servirlo, el borde de la copa de coctel va escarchado con limón y sal.

**MARÍA LUISA** Col. (Ant.). Especie de tortas a base de harina de trigo, huevos, jugo de naranja, margarina y azúcar, horneadas en moldes pequeños, y adornadas con mermelada y espolvoreadas con azúcar.

**MARICHAPA** Venez. Pez fluvial de hasta 70 cm de largo y varios kilos

de peso; de cuerpo amarillo dorado o verde amarillento con tres manchas circulares negras. Su carne es de excelente calidad. Habita en los canales secundarios del río Orinoco.

**MARICULTURA** Cultivo de las plantas y los animales marinos, como alimento o para otros fines.

**MARIFINGA** P. Rico y R. Dom. Harina de maíz cocinada con manteca de cerdo y pequeños trozos de salchichón. // *Funche* o *funge*.

**MARINADA** Adobo en el que se ponen a macerar alimentos antes de cocinarlos.

**MARINAR** Tratar carnes o pescados por un tiempo con vinos o licores, especias y vegetales, para darles un sabor especial antes de ser cocidos.

**MARIQUITA** Venez. Postre preparado con una mezcla de huevos y queso rallado, con la que se hacen pequeñas tortas que se sirven en almíbar caliente. // Cuba. Dulce de almíbar o miel mezclados con queso fresco.

**MARISCADA** Plato compuesto a base de mariscos, unos crudos, como ostras y almejas; otros cocidos, como percebes, camarones, langostinos, nécoras, cigalas; otros a la plancha



o parrilla, como langosta, bogavante y otros cocinados de diversas formas, como vieiras, etcétera.

**MARISCOS** Moluscos de origen marino que se dividen en dos grandes familias; aquellos cuyas conchas están formadas por dos lóbulos o valvas, y los de concha de una sola pieza, por lo general de forma de espiral.

**MARITORNES** Nombre despectivo que se da a toda criada fea, sucia, ordinaria y hombruna, aludiendo a la que describe Cervantes, en el *Quijote*.

**MARITÚ** Col. Variedad de plátano.

**MARIO** Arg., Bol. y Uru. *Zuro*. // Corazón de la mazorca del maíz desgranada.

**MARMITA** Recipiente de metal, con forma de olla. Es cilíndrica, alta, con asas y tapa. Casi siempre se usa para cocer productos en cantidades considerables.

**MARMITAKO** En el País Vasco, sopa de pobre; guiso marinero que se suele preparar en las mismas embarcaciones, aunque es común en la costa Cantábrica, a base de papas, cebollas, pimientos, atún, aceite de oliva, etcétera. // Fr. Olla de metal

con tapa ajustada. // Plato de pescado y patatas.

**MARMITÓN** (del francés *marmiton*). Pinche de cocina, galopillo, criado que sirve en la cocina para los oficios más humildes de ella. Antig. Se decía del galopín o pícaro de cocina. // Aprendiz o mozo de cocina.

**MARMORIZAR** past. Acción de decorar un pastel con glaseado y *fondant*, dándole apariencia de mármol. Para obtener este resultado, se vierten finos hilillos de *fondant* de diferente color con ayuda de un cono sobre el glaseado realizado, e inmediatamente, con la punta de un cuchillo pequeño, se marcan, se trazan rayas a través de los hilos de *fondant*. Esta operación se tiene que efectuar muy rápidamente; el *fondant* no ha de endurecerse hasta que no se haya terminado de decorar, si realmente se quiere obtener un trabajo que imite bien al mármol.

**MARÓN** Esturión, pez marino. // Morueco, carnero macho.

**MAROZIA** Antig. Guisado de carne que se aderezaba con sal, cilantro, aceite, miel, almidón, almendras y peras.

**MARQUESOTE** Hond. y Nic. Torta de figura de rombo, hecha con harina de arroz o de maíz, huevo, azúcar, y otros ingredientes y cocida al horno. // Salv. Torta de pan hecha de diversas formas y medidas, de harina, la que lleva canela, levadura, queso, huevo y azúcar.

**MARSALA** enol. Ita. Vino de la isla de Sicilia, en su zona occidental, donde se encuentra precisamente la pequeña ciudad de Marsala. Es un vino clásico, conocido y apreciado desde hace dos siglos.

**MARSHMALLOW** Ing. Golosina de consistencia esponjosa que se ofrece en bolas o bastones de color blanco o azulosos, inclusive rosados, preparada con azúcar, claras de huevo y gelatina. Se presentan espolvoreados con azúcar glas. En el comercio se consiguen empacados en bolsas. También se conocen envueltos en chocolate.

**MARTAJAR** Amér. Cent. y Méx. Triturar, quebrantar, picar, refiriéndose normalmente a la comida. // Ecuad. Quebrar el maíz en la piedra. Machacar o majar. // Perú. Aplastar, chancar sin llegar a moler.

**MARTINETA** Arg., Bol., Par., Perú y

Uru. Perdiz de gran tamaño que lleva una coronilla de plumas, o martinete, que dio origen al nombre. Por este motivo también se la llama «copetona» en Argentina y Uruguay. Su carne es muy apreciada y, en ocasiones, se prepara con vino blanco seco.

**MARTINICA** Venez. Variedad de toronja agria con la forma de una pera; su corteza se utiliza para hacer dulces.

**MARTINICO** C. Rica. Variedad de plátano.

**MARUCHA** Arg. y Uru. Pieza de carne vacuna que se extiende sobre la cruz del animal y se prolonga sobre la paleta hasta las costillas, reduciendo su grosor; preferida por los expertos para asarla a la parrilla. // Col. Se dice de las frutas que nacen pegadas una a otra.

**MARZOLETA** Fruto del marzoleto.

**MARZOLETO** Majuelo, cuyo fruto es rojo y dulce.

**MARZOS** Col. Cierta forma de pastelillos que tienen como base una pasta hojaldrada extendida, algo delgada y cuya parte dulce varía de gusto. Esa pasta va cortada en pedazos de 8 cm de largo por 3 de ancho

y se les hornea, colocándoseles o esparciéndoseles después confituras, crema, bocadillos, etcétera.

**MARRAJO** Tiburón de 2 a 3 m de longitud que abunda en las costas meridionales de España y en las de Marruecos, con los costados y el dorso de color azul, la cola en forma de medialuna y el hocico puntiagudo. Su carne es comestible.

**MARRAQUETA** Bol., Chile y Perú. Pan de forma parecida a la de la bizcochada. // Conjunto de varios panes pequeños que se cuecen en una sola pieza, en la cual van señalados por incisiones, de manera que puedan separarse después con facilidad.

**MARRASQUINO** Licor preparado a base de cerezas negras, llamadas *marasca*, una variedad de cereza amarga.

**MARRÓN** Venez. Infusión de café con poca leche.

**MARRÓN** Fr. *Castaña*.

· *glacé*. Fr. Castaña confitada en azúcar y vainilla, escarchada con almíbar.

**MASA** Pasta hecha con harina, agua y levadura para fabricar el pan y otros manjares. Arg. Pastelillo de confitería. // Chile y Ecuad. Masa de hoja,

hojaldre.

· de cocorrón. Venez. Manjar elaborado con almidón, huevos, papelón, canela, anís, clavos de olor y mantequilla, que se hornea.

· frita. Esp. Dulce hecho de masa de harina y otros ingredientes como azúcar, huevo y leche, y frita, troceada de diversas formas.

· madre. Pedazos de masa levada, que se reserva para emplearla a modo de leudante.

· para hojaldrar. past. Es la mezcla de harina, agua, sal, a veces azúcar, grasa y levadura, para la preparación de una masa de hojaldre o de *croissants*.

· quebrada. Pasta quebrada, elaborada con harina, mantequilla y unas cucharadas de agua fría, en ocasiones con huevo, y trabajada a mano o en aparato eléctrico hasta que quede una pasta homogénea, dejándola reposar para su mejor calidad. Es tradicional para tortas, empanadas, etcétera.

**MASACO** Bol. Amasijo de plátano asado y molido, hecho en bollitos, tortitas o enrolladitas, con queso y otros aderezos.

**MASACOTE** Venez. Alimento que,

- por estar excesivamente cocido, se ablanda y apelmaza. // *Mazacote*.
- MASALÁ** Venez. Condimento muy usado en la costa de Paria, coloreado con azafrán y elaborado con una variedad muy aromática de jengibre. Se parece mucho a la mostaza cuando está pulverizado. // Especie de curry empleado en la costa oriental venezolana, por influencia de los hindúes de la cercana isla de Trinidad.
- MASARREAL** Especialmente en Cuba, dulce harinoso que, en capas superpuestas, va relleno con un preparado de guayaba.
- MASATO** Amer. Bebida preparada con maíz, o con arroz y azúcar, ligeramente fermentada. En algunas partes se le aromatiza con el jugo de ciertas frutas, astillas de canela, clavos de olor, etcétera. // Col. También se prepara a base de plátanos, arracacha, yuca y veleño, así como de hibas.
- MASCABADO, A** Se aplica al azúcar de caña obtenida de una segunda producción.
- MASCADIJO** Sustancia aromática, comúnmente vegetal, que se lleva en la boca mascándola para perfumar el aliento.
- MASCADURA** Hond. Una clase de pan o bollo que se toma con el café o el chocolate.
- MASCAR** Partir y triturar algo con la dentadura. // Triturar la comida con la dentadura torpemente.
- MASCARPONE; MASCHERPONE** Ita. Producto originario de Lombardía, es una crema casi sólida, deliciosa y suave, de consistencia blanda y aterciopelada, que se produce por medio de la fermentación láctica y que tiene un sabor ácido muy agradable. Sirve para acompañar frutas frescas o escarchadas, o se sazona con azúcar, canela, chocolate en polvo, café con licores, etcétera.
- MASHCA** Ecuad. Harina de cebada tostada, molida y cernida.
- MASHUA** Ecuad. y Perú. Tubérculo que sirve en la alimentación de indios para los sangos, la chicha y otras preparaciones.
- MASITERÍA** Arg. Lugar en el que se elaboran y venden productos de confitería. // *Confitería*.
- MASQUER** Fr. Rebozar, también cubrir con una salsa, una crema, un jarabe espeso, etcétera.
- MASTICADO** enol. Vino carnosos,

suave, grasiento. Llena la boca y parece tener la consistencia suficiente como para ser masticado.

**MASTRANZO** Planta herbácea perenne, de tallos blancos, hojas gruesas, que se confunde con la hierba buena, aunque no lo es, y es muy aromática.

**MASTUERZO** Hierba originaria de Persia y Chile, y actualmente esparcida en Europa donde se aprecia por su sabor y propiedades. Se come en ensaladas, tiene un gusto agradable y picante. // *Berro*.

**MATABURRILLO** Esp. En Galicia, guiso de intestinos de castrón —cabrío o cerdo—, hígado y bofes, muy popular.

**MATABURRO** Col. (Ant.). Aguardiente fuerte.

**MATAFRÍO** En la región de la Amazonía, especie de colador de forma cónica, elaborado finamente con hojas de palma entretejida, por el que se pasa la yuca rallada para exprimirla y extraerle el yare, jugo venenoso de la yuca amarga.

**MATAJÍBARO** Plato cubano de origen campesino, consistente en plátanos verdes y pintones, hervidos con sal y, muy calientes, molidos con chi-

charrones de cerdo, aderezado con pimienta y miel.

**MATALAHÚVA** Anís, planta de flores blanquecinas y semillas muy olorosas usadas para cocinar y preparar licores. // Semillas de esta planta.

**MATALOTAJE** Provisión de víveres que se lleva a bordo de una embarcación.

**MATAMBRE** Arg., Bra. y Uru. Carne de res que cubre las costillas y la barriga. Se encuentra inmediatamente bajo la piel. // Por extensión, fiambre hecho con esta carne arrollada, rellena, sazonada y hervida. // Col. *Sobrebarriga*. // (Nar.). Variedad de frijol. // Cuba. Especie de mazapán hecho con harina de yuca, azúcar y otros ingredientes. // Ecuad. Una clase de frijoles pequeños. // Esp. En Soria, pasta de migas de pan con huevo frito en sartén y luego, guisada, en caldo que se come los días de vigilia. // P. Rico. Cierta especie de plátano. // R. Dom. Dulce de coco, melao y batata.

**MATAR** Hacer la matanza del cerdo.

**MATARSE** R. Dom. Comer o beber con exceso.

**MATASQUITA** Perú. Potaje compuesto de carne y papas picadas o tritu-

radas.

**MATATE** Salv. Red grande de pita, en forma de bolsa, que se usa para guardar grandes cantidades de maíz en mazorca u otros frutos grandes.

**MATE** Infusión de hojas trituradas del árbol llamado «yerba mate», de las Celastráceas, considerada como bebida estomacal, excitante y nutritiva. Se toma en Arg., Bol., Bra., Chile, Par., Perú y Uru. Es el té de los pobres. Al tomarlo se usa una bombilla. // Recipiente hecho de metal, madera o con una pequeña calabaza, en el que se toma el mate.

- amargo. Sin azúcar.
- bajar el mate. Uru. Tomar el mate al pasar, la persona a la que no le toca el turno.
- cebar el mate. Suramér. Preparar la bebida del mate.
- cimarrón. Que no tiene azúcar, ni los otros ingredientes cuando se prepara con esmero.
- chuya. Sin espuma de hierba con el aguachirle. Es denominación propia del norte de Argentina.
- de leche. Arg. y Uru. El que se prepara con leche en vez de agua.
- del estribo. Cebado con leche en vez de agua. Se toma dulce.

- dulce. Arg. y Uru. Común cuando lleva azúcar.

- lavado. Arg. y Uru. Que ha perdido su sabor por haber sido mal cebado o cebado muchas veces sin cambiar la hierba.

- tereré. Cuando es preparado con agua fría, que se bebe especialmente en época de calor. Es propio del nordeste argentino.

**MATEAR** En Río de la Plata, tomar mate reiteradas veces.

**MATELOTE** Fr. Estofado de pescados de agua dulce, como la anguila, la carpa, el lucio o la perca. // En Normandía, a base de mejillones, variedad de pescado, entre otros el congrio, los lenguados o la platija, aderezados con sidra o vino blanco, hierbas, etcétera.

**MATETE** Car. En Trinidad, guiso de pescado, como el cascadura, aderezado con hortalizas, leche de coco y guindillas.

**MATIÑÓN, A LA** Preparación que combina legumbres salteadas con jamón, muchas veces utilizadas como guarnición.

**MATÓN** Col. (Valle). Vasija de barro cocido, en forma de media naranja, que sirve para batir en ella

- bizcochuelos y para otros usos. En España se le llama *batea*.
- MATRIMONIO** Col. En ciertas parte del interior del país, bebida estimulante, que resulta de combinar cerveza con gaseosa, por lo general con Colombiana. Dícese también *refajo*. // P. Rico. Plato de arroz con habichuelas —*frijoles, judías, alubias*—.
- MATSUTAKE** Jap. Seto aromática y de delicado sabor. Crece en los pinos.
- MATUPA** Col. (Llanos O.). Nombre de una fruta nativa, de la familia de las Burseráceas, cuya corteza es verde pálida y de interior rojo, fruto arilo de pulpa blanca, semilla oscura y de sabor dulce agradable.
- MATZÁ** En la mesa judía, pan ázimo. Pan cenceño. Pan puro sin mezcla, que se come en la fiesta de Pésaj.
- MAURACA** Esp. En Andalucía, *moraga*, acto de asar frutas secas y peces.
- MAYA** Venez. Planta de las Bromeliáceas. Crece en lugares cálidos y secos del norte del país. // Fruto de esta planta, baya acidula, de color amarillo y forma aovada. Es comestible asado en brasas o sancochado, y aun en dulce.
- MAYONESA** Se aplica a la salsa espesa que se prepara ligando huevo y aceite y se emplea para aderezar huevos, crustáceos, ensaladas y otras comidas. // *Mahonesa*.
- MAYTAG BLUE** Uno de los más reputados quesos americanos. Su sabor fluctúa entre el gorgonzola italiano y el roquefort francés. Tiene una pasta cremosa y blanca con densas vetas azules y un distintivo sabor «azul».
- MAYUQUE** Esp. En Asturias, castañas que, una vez cocidas, se aplastan y enriquecen en su sabor con manteca de cerdo o aceite. En algunos lugares se les añade avellanas y nueces machacadas.
- MAZACOTE** (der. del italiano *marzaccotto*). Guisado u otra comida, casi siempre con granos o farináceos, que quedan duros, secos y pegajosos. // Arg. Pasta que queda adherida al fondo y a las paredes de la caldera, cuando se refina el azúcar.
- MAZACOTUDO, A** Col. y Chile. Dícese de algún alimento cocido en agua, especialmente del arroz cuando no queda suelto o esponjoso, sino demasiado blando, pegajoso y apelonado. También de la masa de hari-

na que, por no haber sido bien batida, queda apelotonada.

**MAZAGRÁN** Pequeñas tartaletas de papas duquesa, rellenas con variedad de picadillo o salpicón. // (Del francés *mazagran*). Refresco preparado con agua, café y ron.

**MAZAMORRA** Antig. Era el guisado, potaje o bazofia que se les daba a los forzados en galeras. // Col. (Bol, Córd., Cesar y Mag.). Manjar a base de maíz triturado o arroz y plátano maduro, endulzado con panela o azúcar. Generalmente se ofrece al almuerzo. // (Boy., Cund. y Stder.). Sopa o hervido a base de harina de maíz, papa y arveja. (Ant.). Especie de sopa de maíz blanco y leche, endulzada con panela. (Cund.). *Peto*. // C. Rica. Atol de maíz tierno, algo fermentado. // Esp. Bizcocho roto o en mal estado. // Perú. Dulce compuesto de harina de maíz con azúcar o miel. Puede llevar frutas frescas o secas. // Río de la Plata. Comida criolla hecha con maíz blanco partido y hervido, que se come frío, con o sin leche y a veces con azúcar o miel. // R. Dom. Puré de ahuyama con sal, cebolla y otros condimentos; puré

de arroz con azúcar y varias especias. // Venez. Especie de atol hecho con masa de maíz, por lo común tierno, guarapo de papelón y algunas especias.

**MAZAMORRA CHIQUITA** Col. (Boy.). Plato sustancioso de laboriosa preparación, a base de costillas de res, menudo o mondongo, carne de murillo, hortalizas, cubios, papas y harina de maíz.

**MAZAPÁN** Cierta género de pasta hecha con almendras molidas y azúcar clarificada o en polvo, así como con otros ingredientes, de la que se hacen unas tortitas redondas u otras figuras; inclusive se usa como relleno en pastelería o confitería. Se cocina en el horno a fuego suave. Según los ingredientes que lleve, se llama *mazapán a la real*, *mazapán común*, *mazapán líquido*, *mazapán de pistachos*, *mazapán de fresas*, de frambuesa, de cerezas, de grosella, de agracejos, etcétera.

**MAZAR** Golpear la leche dentro de un odre para que se separe la manteca.

**MAZNAR** Amasar, ablandar o estrujar algo con la manos.

**MAZO** puro. Grupo de unas veinte hojas que se atan por el extremo del



tallo. Constituye la medida utilizada durante el procesamiento y la selección del tabaco.

**MAZORCA** Fruto en espiga densa, con granos muy juntos, de ciertas plantas gramíneas como el maíz. // Baya del cacao. // Salv. Maíz que todavía se encuentra en su espiga o elote, el que está adecuado para hacer tortillas.

**MAZORRA** Cuba. En la parte oriental, *majarete*.

**MBAIPÍ** Arg. Toma este nombre una especie de polenta que se hace con una base de choclos rallados, fariña o harina de maíz especial. A falta de este producto, se utiliza la polenta. Al gusto, se cubre con queso rallado. Esta preparación sirve para acompañar bifés u otros platos de carne.

**MECANIZADO** Puro hecho a máquina.

**MECASÚCHIL** Méx. Planta piperácea, de tallos retorcidos y delgados como mecates, cuyo fruto empleaban los aztecas para perfumar el chocolate.

**MECATEAR** Col. Comer o tomar mecato.

**MECATO** Col. (Nar., Tol. y Valle). Golosina o tentaciones comestibles,

como bizcochitos, rosquillas, galletitas, frutas, etcétera, que se suelen tomar entre comidas por lo general.

**MECEDOR** Col. (Ant., Tol. y Valle). Espátula grande de madera que se usa para remover la miel de panela en las pailas o cualquier líquido espeso que se elabora en grandes cantidades.

**MECHA** Tira de tocino, jamón u otro ingrediente que se introduce como relleno en la carne.

**MECHADA** Venez. Dícese de la carne cocida y luego dividida en hebras y fritas. // *Desmechada*. // Arepa rellena con carne mechada.

**MECHADORA** Instrumento punzante que se utiliza para mechar las carnes.

**MECHAR** Introducir en la carne o las aves tiras de jamón, tocino o trufas, por medio de cortes profundos hechos con un punzón especial.

**MECHOUÍ; MECHUÍ** Voz árabe que significa 'asado'. El *mechoui*, especialidad de África del Norte, se prepara con diversos animales: cordero lechal, carnero, muflón, gacela, que se asan enteros en asadores retirados del fuego y se aderezan en el curso de la cocción con mantequilla de-

retida. No obstante, en ciertas regiones de Marruecos y de Túnez, el *mechoui* se prepara asado en un horno de arcilla.

**MECLAPIL; METLAPIL** Méx. Piedra de forma casi cilíndrica en medio, y cónica en las extremidades, con la que se muelen sobre el metate, el maíz y el cacao principalmente.

**MEDALLÓN** Carnes cortadas en forma de medallón, es decir, en tajadas más o menos gruesas y de forma ligeramente ovalada. Este nombre es sinónimo de turnedó, cuando se trata de tajadas de res, y de escalopes, cuando se refiere a tajadas de carnero, ternera o ave de gran tamaño. También puede sacarse del filete grueso del pescado.

**MEDIALUNA** Bollo de pasta hojaldrada que tiene forma de medialuna. // Arg. y Uru. Pan individual con forma de medialuna, más grande que el

*croissant*, que generalmente se corta a la mitad para rellenarlo con jamón y queso.

**MEDIAMAÑANA** Col. (Ant.). Refrigerio que se toma entre las diez y once de la mañana. En Bogotá se llama las *onces* por tomarse a esa hora y por contener la palabra mediamañana once letras.

**MEDIASNUEVES** Col. En ciertos lugares del país, dicese del refrigerio o tentempié que se toma después del desayuno y antes del almuerzo o comida del mediodía. Casi siempre a base de empanaditas, pan de yuca o almojábanas, un perico, masato o refresco de avena.

**MEDIDA** En cuanto a la cocina se refiere, designación de las unidades de medida usada para los líquidos y las sustancias disgregadas, tales como harina o semillas; cantidad de materia prima, ingredientes, etcétera.

DICCIONARIO DE VOZES CULINARIAS

| <b>EQUIVALENTE EN GRAMOS Y ONZAS PARA HARINA</b> |            |          |
|--|------------|----------|
| 1 taza de harina                                 | 125 gramos | 4 onzas  |
| 2 tazas de harina                                | 250 gramos | 8 onzas  |
| 4 tazas de harina                                | 500 gramos | 16 onzas |
| 10 cucharadas de harina                          | 125 gramos | 4 onzas  |
| 10 cucharadas de harina                          | 1 taza     |          |
| 3 cucharadas de harina, llenas                   | 30 gramos  | 1 onza   |

| <b>AZÚCAR Y SÉMOLA</b> |            |          |
|------------------------|------------|----------|
| 2 tazas al ras         | 500 gramos | 16 onzas |
| 1 taza al ras          | 250 gramos | 8 onzas  |
| ½ taza pesa            | 125 gramos | 4 onzas  |
| 2 cucharadas llenas    | 30 gramos  | 1 onza   |

| <b>PESO Y MEDIDAS</b> |                             |                                |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 1 libra               | 500 gramos                  | 16 onzas o 3 tacitas o 2 tazas |
| ½ libra               | 250 gramos                  | 8 onzas o 1 taza               |
| 1/4 de libra          | 125 gramos                  | 4 onzas                        |
| 1 onza                | 30 gramos                   | 3 cucharadas                   |
| 1/2 onza              | 15 gramos                   | 1 cucharada                    |
| 1 pinta               | 5 decilitros, 7 centilitros | Cerca de 2 tazas               |
| 1 decilitro           | 1 tacita                    |                                |
| 1 dracma              | 4 gramos                    |                                |

| <b>PESO Y MEDIDAS</b> |   |                      |
|-----------------------|---|----------------------|
| 1 damajuana           | 24 botellas   |                      |
| 1 azumbe              | 9 cuartillos  |                      |
| 1 cuartillo           | ½ litro   |                      |
| 1 pucha               | Vasija cuya capacidad corresponde a la de una botella de 750 gramos |                      |
| 1 cucharada           | 15 gramos   |                      |
| 3 cucharaditas        | 1 cucharada   |                      |
| 4 cucharadas          | ¼ de taza   |                      |
| 16 cucharadas         | 1 taza  |                      |
| 2 tazas               | 1 pinta   |                      |
| 16 onzas              | 1 libra   |                      |
| 1 libra americana     | 450 gramos  |                      |
| 1 libra colombiana    | 500 gramos  |                      |
| 1 kilo                | 2 libras  |                      |
| 1 litro               | 1.000 gramos  |                      |
| 1 botella             | 750 gramos  |                      |
| 1 taza                | 250 gramos  |                      |
| Azúcar                | 1 taza  | ½ libra o 250 gramos |
| Azúcar                | 1 cucharada   | 250 gramos           |
| Azúcar                | 1 cucharadita   | 10 gramos            |
| Azúcar en polvo       | 1 taza  | 4½ onzas             |

DICCIONARIO DE VOZES CULINARIAS

| <b>PESO Y MEDIDAS</b> |               |            |
|-----------------------|---------------|------------|
| Almendras             | 1 taza        | 4 onzas    |
| Chocolate americano   | 1 cuadrito    | 1 onza     |
| Chocolate colombiano  | 1 cuadrito    | ½ onza     |
| Coco rallado          | 1 taza        | 3 onzas    |
| Harina                | 1 taza        | 4 onzas    |
| Harina                | 4 tazas       | 1 libra    |
| Harina                | 1 cucharada   | 22 gramos  |
| Harina                | 1 cucharadita | 7 gramos   |
| Harina de maíz        | 1 taza        | 4½ onzas   |
| Leche                 | 1 taza        | 250 gramos |
| Mantequilla           | 1 cucharada   | 1/2 onza   |
| Mantequilla           | 2 tazas       | 1 libra    |
| Manteca               | 1 taza        | 12 onzas   |
| Queso rallado         | 4 tazas       | 1 libra    |
| Sal                   | 1 cucharadita | 12 gramos  |

| <b>EQUIVALENTE EN GRAMOS Y ONZAS</b> |          |              |
|--------------------------------------|----------|--------------|
| <b>Para harina</b>                   |          |              |
| 125 gramos                           | 4 onzas  | 1 taza       |
| 250 gramos                           | 8 onzas  | 2 tazas      |
| 500 gramos                           | 16 onzas | 4 tazas      |
| 31,25 gramos                         | 1 onza   | 3 cucharadas |

| EQUIVALENTE EN GRAMOS Y ONZAS |          |              |
|-------------------------------|----------|--------------|
| <b>Para azúcar</b>            |          |              |
| 31,25 gramos                  | 1 onza   | 2 cucharadas |
| 125 gramos                    | 4 onzas  | ½ taza       |
| 250 gramos                    | 8 onzas  | 1 taza       |
| 500 gramos                    | 16 onzas | 2 tazas      |
| 1.000 gramos                  | 32 onzas | 4 tazas      |
| <b>Para mantequilla</b>       |          |              |
| 500 gramos                    | 16 onzas | 2 tazas      |
| 250 gramos                    | 8 onzas  | 1 taza       |

**MEDIO CUERPO** enol. Calidad del vino que no es corsé, pero tampoco ligero.

**MEDIOLUTO** Venez. Comida compuesta por una porción de arroz y otra de caraotas negras, hervidas o fritas, que se mezclan cuando están servidas en la mesa.

**MEDIR** Determinar una cantidad por medio de una medida de capacidad.

**MEDIUM** Ing. Medio cocer, a medio asar. Cuando la carne al asarla queda de un rosado pálido y la parte exterior tostada.

**MEDREGAL** Pez que se conoce con

este nombre en el Caribe, y *bravo* en el Pacífico colombiano. Es de carne agradable y de textura suave. Por lo general, se le prepara en el horno, a la parrilla, a la plancha o ahumado.

**MÉDULA** Sustancia grasa, blanquecina o amarillenta, que se halla dentro de algunos huesos de los animales. // *Tuétano*.

**MEJER** Cuba. Antig. Comer, aunque perdura en el oriente de la isla.

**MEJIDO** Se aplica al huevo o a la yema batidos. // Huevo pasado por agua. El cocido ligeramente con la cáscara, en agua hirviendo. // Col. (Valle). Bebida caliente a base de leche,

azúcar, yemas de huevo a medio batir, azahares y opcionalmente ron. // Ecuad. Dulce de queso y yemas de huevo que se usa mucho para rellenos.

**MEJILLÓN** Molusco marino con la concha formada por dos valvas simétricas, casi triangulares y convexas, de color negro, que vive fijado a las rocas por el filamento bisal formando grandes colonias, y cuya carne es muy apreciada.

**MEJORALES** Méx. Cierta plato de carne de cerdo con frijoles, tomate, chile serrano, cebolla y queso espolvoreado.

**MEJORANA** Hierba vivaz de las Labiadas. Es originaria de Oriente. Tiene un excelente olor y se prefiere emplearla fresca para su uso inmediato en cocina. La planta contiene un aceite esencial rico en terpenos o taninos; se utiliza como condimento para aromatizar salsas, vinagres, ensaladas y alimentos cocidos. Tiene propiedades, además, digestivas. // En inglés, *sweet marjoram*; en francés, *marjolaine*.

**MELADA** Rebanada de pan tostado cubierta con miel. // Pedazos de mermelada seca.

**MELADO** Col. Jarabe algo espeso y de color oscuro que deriva de la elaboración del jugo de la caña de azúcar. // Líquido condensado con agua y panela, a veces aderezado con canela o clavos, para enriquecer algunos postres o preparar bebidas refrescantes. // Cuba, Méx. y Venez. Jarabe resultante de la evaporación del jugo de la caña ya purificado. // Esp. Torta hecha de miel y cañusmones.

**MELADURA** Cuba, Méx. y P. Rico. Melado ya preparado para hacer la panela o el azúcar.

**MÉLANGER** En la cocina francesa, mezclar ingredientes sólidos o líquidos para realizar una preparación.

**MELAO** P. Rico y Venez. Corrupción de *melado*. // En algunos lugares de Colombia y Venezuela, preparación algo espesa a base de agua y panela, en ocasiones con rajas de canela, que sirve para enriquecer el sabor de algunas viandas, como la cuajada al servirla.

**MELAPIA** Variedad de la manzana común, de gusto azucarado.

**MELAZA** Líquido espeso, de color pardo oscuro y sabor muy dulce, que queda como residuo de la fa-

bricación del azúcar de caña o remolacha. Sirve para elaborar ron, alcohol de caña, jarabes y vinagre.

**MELBA** Postre consistente en un helado de vainilla muy fino que, colocado en una copa se cubre con mitades de melocotón pelado y escalfado, o con melocotón en almíbar; por último se baña esta fruta con puré de frambuesas. Pueden combinarse los melocotones con otras frutas, como peras, etcétera. Esta fue una feliz creación, en Londres, del célebre cocinero Escoffier, en homenaje a la cantante australiana Nelly Melba.

**MELCOCHA** Miel preparada en forma de pasta muy correosa. // Cualquier pasta comestible, compuesta principalmente de esta miel. // Ú. t. en Ecuador. // Col. (C/gena de Indias). Golosina preparada con panela y leche de coco que, estirada con las manos, se blanquea. Se presenta en forma de bolillos, cortados medianos y envueltos en tiras de papel. // Méx. Pasta especial de dulce que se hace con el jugo hervido de la tuna. // Amér. Cent. Especie de alfeñique, servido en trocitos enroscados sobre hojas de naranja. //

Cuba. Almíbar espeso con vinagre o limón que, amasado y estirado luego con las dos manos, se convierte en una pasta blanca. Finalmente va cortado en pedazos al gusto.

**MELCOCHÓN** C. Rica. Cierta clase de pan blanco largo.

**MELCOCHUDO** Blando y correoso como la melcocha. // Col. *Amelcochado*.

**MELECO** Venez. Conserva seca, de Quibor, estado de Lara, elaborada con melado de papelón y semillas de ahuyama tostadas, descascaradas y partidas.

**MÊLER** Fr. Mezclar, por ejemplo: se mezcla o revuelve una ensalada.

**MELINDRE** Antig. Un género de frutilla de sartén, hecha con miel y harina. // Dulce de pasta elaborada a base de miel, harina y huevos, de que se forman bocaditos. // Pequeños bizcochos sobre papel de estraza. // Rosquilla de pasta de mazapán con baño de azúcar blanca. // Ecuad. *Melindres*. Confites de la repostería tradicional. // Venez. Dulce que se prepara con claras de huevo y azúcar y, en algunas regiones, también con harina.

**MELISA** Género de planta de la fami-



lia de las Labiadas, cuyas especies son herbáceas. Se clasifica entre las hierbas aromáticas. Es conocida también como «hierba bergamota», «toronjil», «abejera», «toronjina», o «citronela», con aplicación en muchas preparaciones culinarias.

**MELOCOTÓN** Fruto del melocotonero, de color amarillento, carnoso y sabor dulce y agradable. // Durazno.

- romano. El que es muy dulce y sabroso y tiene el hueso colorado.
- chino. Paraguaya, fruto.

**MELOCOTONERO** Árbol originario de Asia, de flores rosadas, cuyo fruto en drupa es el melocotón.

**MELÓN** Planta herbácea anual, de tallo hendido y grueso, hojas grandes, flores amarillas y fruto comestible, de pulpa muy jugosa y blanda que deja un hueco en el interior donde hay numerosas pepitas de corteza amarilla.

- de agua. Fruto de corteza verde y carne encarnada y dulce, con muchas pepitas negras.
- de China, de Indias o chino. Variedad de fruto pequeño y esférico, corteza amarilla, fina y lisa, y carne muy dulce.

- de miel brasileño. De forma alargada con la cáscara lisa y de color amarillo canario. Su pulpa es blanquecina, muy delicada y dulce.
- de Perú. Se le conoce también como «peramelón» y es originario de Chile. Su sabor es distinto al del melón común y su carne es algo más anaranjada. Se consume fresco o en macedonias, zumos, batidos y sorbetes

**MELOTE** Venez. Conserva hecha con miel, cocinada con las frutas hasta alcanzar el punto deseado. Según el *Diccionario de antigüedades*, era una voz usada en el reino de Murcia, Esp. // Residuo que queda después de cocer el guarapo para la fabricación del azúcar.

**MELUDA** Col. Cierta pez de agua dulce que abunda en los Llanos y en los ríos Magdalena y Cauca, cuya carne es muy apetecida por su calidad.

**MELVA** Pez comestible, muy parecido al bonito, del cual se distingue por tener las dos aletas dorsales muy separadas una de otra.

**MELLIZA** Cierta clase de embutido hecho con miel.

**MELLOCO** Ecuad. Planta de las al-

turas que produce tubérculos comestibles y gustosos. Se le prepara en locro; cocido con sal en ensaladas, etcétera. Entra en la preparación del cucayo, de la fanesca y de otros platos.

**MEMBRILLADA** Ecuad. Dulce de membrillos.

**MEMBRILLO** Arbusto frutal del género de las Rosáceas, originario del Asia Menor. Da un fruto en forma de pomo, grande, amarillo, muy aromático; su carne es áspera y ácida. Esp. Se come asado o en conserva. // Col. Árbol de la familia de las Lecitidiáceas, que crece hasta 15 m de alto, cuyos frutos amarillos y grandes se comen crudos, cocidos en almíbar o en forma gustosa y como pasta dura.

· carne de membrillo. Dulce que se hace de esta fruta.

**MEMELA** Méx. Tortilla de maíz más gruesa que las comunes, pero alargada o elíptica, no circular; se sirve con salsa y queso. // Salv. Tortilla de maíz, grande y redonda.

**MENDRUGO** Pedazo de pan duro o desechado, y especialmente el sobrante.

**MENESTRA** Guisados de hortalizas y

trozos pequeños de carne o jamón.

**MENJUNJE; MENJURJE** Mezcla de diversos ingredientes en bodrios mal guisados. // C. Rica. Revoltijo, desorden, particularmente en las comidas.

**MENSÍ** Perú. Frijol de soya macerado, de color negro y muy salado. Potencia los sabores marinos. Ha sido adoptado por la cocina chino-peruana —chifa—.

**MENTA** Planta originaria de Egipto. Existen más de mil variedades, producto del cruzamiento de numerosas especies. Todas las variedades pertenecen a la familia de las Labiadas. Tienen las mismas virtudes y el mismo perfume, debido a la presencia del mentol, un alcohol que se extrae de la esencia de menta. Seca o fresca, se usa desde la antigüedad en la cocina. Perfuma ensaladas y salsas. Se emplea mucho en la cocina árabe, en la que se combina con carnes, aves y verduras. Es muy famosa la salsa de menta, apreciada por los ingleses. También se usa en numerosos licores.

**MENÚ** Fr. Conjunto de platos que constituyen una comida. // Carta del día donde se relacionan las co-

midas, los postres y las bebidas. // Comida de precio fijo que ofrecen hoteles y restaurantes, con posibilidad limitada de elección.

**MENÚ DEGUSTACIÓN** Novísimo procedimiento de servir en ciertos restaurantes, consistente en ofrecer sucesivamente pequeños platos para su apreciación. Parece que fue idea de la Maison Troisgros, en Roanne, Francia.

**MENUDENCIAS** Despojos o menudos de las reses de matadero, aves, etcétera. // Morcillas, longanizas y embutidos semejantes del cerdo. // Col. Hígado, molleja y otras vísceras o extremidades de las aves.

**MENUDILLO** Interior de las aves, o sea, conjunto del hígado, molleja, etcétera, cuando se aprovecha para la alimentación.

**MENUDO** Vientre, manos y sangre de las reses que se matan. // En las aves, pescuezo, alones, patas, intestinos, higadillo, molleja, etcétera. // Col. Callos, mondongo. // Ecuad. Dícese de todas las vísceras del ganado y las aves en general. Se usa comúnmente para preparación de salsas. // Méx. Guiso que se prepara con estómago de res cocido en

un caldo condimentado con especias y chile.

**MENUZA** Pedazo o trozo pequeño de una cosa que se quiebra o rompe.

**MENUZO** Pedazo menudo.

**MERCED DE DIOS** Nombre con que se designaba la fritada de huevos y torreznos mezclados con miel.

**MERECURE** Venez. Árbol de la familia de las Rosáceas, que mide de 10 a 12 m de altura. Su fruta es una drupa oblonga, de color pardo verdoso por fuera y amarillo por dentro, que es comestible.

**MERENDAR** Tomar una comida ligera por la tarde. // En algunos lugares, comer al mediodía.

**MERENDERO** Establecimiento público, campestre o playero, donde se sirven bebidas y comidas.

**MERENDILLA** *Merienda*.

**MERENDILLAR** Merendar, tomar la merienda.

**MERENDOLA; MERENDONA** Merienda suculenta y abundante.

**MERENGADA** Se aplica a la leche hervida con limón, azúcar y canela en rama, o a los productos realizados con ella. // Col. y Venez. Bebida preparada batiendo leche y helado mezclados. // Batido de frutas, pre-

parado con leche en vez de agua, y azúcar, servido con hielo. // Venez. Postre o dulce a base de merengue.

**MERENGAR** past. Añadir una pequeña cantidad de azúcar a las claras frescas al final de montarlas, para evitar que se formen grumos. // Poner durante unos instantes una preparación, previamente recubierta de merengue, a fuego vivo para que se dore.

**MERENGÓN** Col. Cierta merengue grande.

**MERENGUE** Dulce elaborado con claras de huevo montadas y azúcar, cocido al horno, del cual hay muchas variantes. // Col. En Ant. le llaman *suspiro*.

**MEREY** Col., P. Rico y Venez. Árbol de altura mediana, de la familia de las Anacardáceas, conocido también como marañón, cuya semilla sobresaliente en su fruto, una vez tratada, es muy apreciada en aperitivos y tortas. La pulpa, aunque bastante astringente al paladar, es aprovechada en preparaciones de dulce. La semilla tostada se come como almendra. // *Acajín, anacardo, pauja, acajú*, son variantes de su nombre. // Jam. Fruta tropical in-

troducida probablemente en el Caribe durante el comercio de esclavos. Su piel es dura, de color naranja rojizo, con varias semillas negras rodeadas de una pulpa blanquecina, siendo sólo comestible cuando se ha vuelto roja y ha abierto; puede comerse como verdura, con pescado salado. Es dulce, pero al combinarla con el pescado salado, ofrece una curiosa mezcla de sabores. Este fruto se prepara también en conserva, la cual se exporta, así como un delicado *soufflé*.

**MEREYES PASADOS** Venez. Dulce de almíbar con merey o marañón, almíbar a base de papelón y limones. Se llaman también «mereyes pasos» y «caujiles».

**MERIENDA** Comida ligera que se toma por la tarde, antes de la cena. // En algunas partes, comida del mediodía. // Col. Comida ligera que se hace por la noche en las casas donde la cena es muy temprano. Esta voz está más divulgada en Ant. y Valle. // C. Rica. Cocimiento de algún plato en gran cantidad. // Cuba. Alimento ligero que se acostumbra a tomar a media mañana y a media tarde. // En Río de la Pla-

- ta, comer frugalmente. Los nativos suelen usar este término por comer en cualquier hora del día. // Salv. Picado de carne de cerdo frita con tomate, chile, cebolla y otros vegetales; se usa para acompañar platos típicos o como comida formal.
- MERLOT** enol. Variedad tinta originaria de Burdeos, Francia, donde se mezcla con otras variedades. Actualmente se cultiva en todo el mundo. Como monovarietal, produce vinos de buena calidad, con atractivo sabor a ciruelas, especias, rosas, tabaco, té, canela y vainilla.
- MERLUZA** Pez marino, de cuerpo alargado, con la parte dorsal de color gris y cavidad bucal negra, que vive en profundidades medias. Se encuentra en el Pacífico tropical, desde México hasta Ecuador. Su carne es delicada y de excelente sabor, aunque un poco blanda, por lo que son restringidas las variantes de su preparación. // Conócese también con el nombre de *brótula*, *congrio*, *corvina de altura*, *corvina aguda*, *corvina lenguado*.
- MERMELADA** Preparación a base de pulpa de frutas, cocidas con azúcar y reducidas a puré. Las de superior calidad son las elaboradas a base de frutas ácidas, como la de naranja, que se caracteriza porque la cáscara o fruta, después de macerarse y retirársele el amargor, va en trozos.
- MERO** Este pez abunda en todos los mares, especialmente en los tropicales y subtropicales. Se alimenta de peces, moluscos y crustáceos. Su carne, blanca y de buena consistencia, es altamente apreciada. Hay muchas variedades de este pez y todas son excelentes. // Conócese también con el nombre de *cabrilla*, *chema*, *guaza*, *serrano*.
- MERO BATATA** Venez. Pez marino, de hasta 1 m de largo. Su color es amarillo grisáceo con una franja parda oscura hacia la parte dorsal. Habita en fondos rocosos y corallinos. Su carne es de excelente calidad.
- MERQUÉN** Amer. Chile. Ají con sal que se lleva preparado durante los viajes para condimentar manjares.
- MESA DEL PELLEJO** Chile. Mesa más pequeña que se agrega cuando la mesa del comedor no alcanza para que se sienten todos los invitados.
- MESERO, A** Col. Persona que presta

- sus servicios en restaurantes, cafés o reuniones sociales. // También en México.
- MESIMARJA** Licor finlandés, hecho con frambuesa del Ártico.
- MESINO** C. Rica. Variedad de limón ácido, grande y jugoso.
- MESTIZA** Col. (Stders.). Especie de galleta grande y gruesa, preparada con harina de trigo, salvado y levadura, enriquecida con sal, mantequilla de cerdo y chicharrón finamente picado.
- METATE** (del azteca *metlatl*). Guat. y Méx. Piedra cuadrilonga y algo abarquillada en su cara superior, sostenida en tres pies de la misma piedra, dos delanteros y uno trasero, formando un plano inclinado, sobre el cual, y estando arrodilladas, muelen las mujeres con el metlapil el maíz y otras cosas.
- METATEAR** Méx. Moler en el metate.
- METETE DE CRABES** Car. En las islas de Guadalupe, Martinica y María Galante, gustoso arroz con carne de cangrejo, sazonado, entre otros ingredientes, con ajo, tomillo, guindilla, laurel, etcétera.
- MÉTODO TRADICIONAL** enol. Sinónimo de *méthode champenoise*. Se utiliza para los vinos espumosos que han sido elaborados con este método fuera de la región de Champagne. También se conoce como *método clásico*, *metodo tradizionale*.
- METOHUAYO** Perú. Árbol dioico, de 30 a 40 m de altura, de copa densa. El fruto es una cápsula globoso-oblonga, de 3,4 a 6,5 cm de longitud y de 2,7 a 4,5 cm de diámetro. Cada fruto contiene 3 semillas en forma de almendras blancas, de las cuales se extrae un aceite de sabor agradable parecido al maní. Se consumen también tostadas, fritas y hervidas con sal. Sirven, asimismo, para la preparación de bebidas y dulces. // Almendro de Perú, tacay, palo de nuez.
- MEUNIÈRE, A LA** Fr. Aplícase a una forma de cocción del pescado y de ciertas hortalizas. Tras aderezar el artículo, se enharina y se cocina en mantequilla caliente colocada en una sartén. Finalmente, al servirla, se enriquece con jugo de limón y se espolvorea con perejil picado.
- MÉXICOCHENTA** C. Rica. Variedad de frijol negro y redondo.
- MEXTLAPIQUE** Méx. Cierta envuelto en que se preparan pescados u

otros animales pequeños como charales, ancas de rana, renacuajos, aderezado con rajas de chile, nopales y algunas hierbas como el epazote, cocinado sobre el comal.

**MEZCAL** Méx. Variante de mexcal. Bebida alcohólica que se obtiene por cocimiento y destilación de la cabeza de algunas especies de maguey. Hay diversos tipos de mezcal, que exhiben diferentes nombres. Los indios llamaban mezcal a las cabezas asadas de pencas de cierto maguey, que son dulces, y todavía hoy se venden en los mercados.

**MEZCLA** Combinación íntima de varios ingredientes que sirven de base para una fabricación final, como el relleno de los caramelos. // Unión de todas las sustancias que deben entrar en la confección de un preparado de heladería.

**MEZQUITE** Árbol de las Leguminosas, abundante principalmente en México, que puede crecer a gran altura. Su fruto suele comerse crudo, cocido o en atoles. De este fruto se obtiene una harina alimenticia con la cual se prepara una bebida agradable. También recibe el nombre de *pechita*.

**MEZZE** Creación esencialmente libanesa, aunque extendida por otros países del Medio Oriente, consistente en ofrecer diversos y ricos manjares, que en un caso corriente puede comprender más de veinticinco platillos; en ocasiones especiales, hasta setenta o más. Allí se disponen la *babagannouj*, salsa de berenjena, aceitunas, queso a la parrilla, pequeñas albóndigas especiales, hortalizas cocidas, ensaladas y purés, empanaditas rellenas, sesos de cordero aderezados, así como frutos secos: pistachos y almendras. No falta el pan redondo sin levadura recién horneado, llamado *khoubz arabieh*, que se usa en lugar de cubierto para llevar la comida a la boca y aprovechar la salsa.

**MI-CUIT** Fr. Medio cocido o cocida. Regularmente se aplica al *foie gras* francés, pero hoy por hoy, se aplica a otros alimentos ligeramente cocidos.

**MICHA** Pan. Pan abultado en el centro y terminado en punta en las extremidades.

**MICHE** Venez. Aguardiente de caña que se aliña con anís o algunas hierbas aromáticas y especias y que se fabrica en los Andes. // Cualquier

bebida alcohólica.

· claro. Venez. El primero que sale del alambique.

**MICHINUYO** Ecuad. Especie de rocoto, ají.

**MICHIRONES** Plato de la huerta murciana, realizado con habas, chorizo, hueso de jamón, laurel y pimiento.

**MICOLOGÍA** Parte de la botánica que trata de los hongos.

**MICOS** Col. (Stder.) Rollitos hechos con masa de plátano verde, adobados con especias y dorados en aceite. Su interior queda blando.

**MICOYA** Pan. Una variedad de ciruela.

**MICROONDAS, HORNO** Se trata de un nuevo método de cocción. Las microondas son ondas electromagnéticas, clasificadas como de frecuencia no ionizante, lo que significa que no producen cambios químicos. El tubo de magnetrón del horno transforma la energía eléctrica en energía microondas y, dirigiéndola hacia un distribuidor parecido a un ventilador, difunde en forma pareja las microondas dentro del horno. Cuece el alimento directamente en profundidad y no superficial, por lo que no desarrolla

ningún tipo de color en la superficie del producto o del asado. Este tipo especial de cocción tiene mucha importancia en la cocina moderna por sus múltiples servicios.

**MIEL** Sustancia dulce, viscosa y comestible elaborada por las abejas con el jugo de las flores y que luego colocan en las celdillas de los panales. // C. Rica. Jarabe hecho del dulce o panela que se usa principalmente para confeccionar el aguadulce. // Conserva hecha generalmente con dulce de chiverre, de ayote, etcétera.

**MIELATO** Miel obtenida en tiempo de sequía.

**MIELGA** Pez marino de los Selacios, de cuerpo casi plano por el vientre, y que llega a 2 m de longitud. Su carne es comestible.

**MIELMESABE** Col. (Cund. y Tol.). Dulce de leche cortada, preparado con panela. // (Cund. y Nar.). *Bienmesabe*.

**MIES** Cereal maduro. // Tiempo de siega y cosecha de granos. // Valles cerrados donde están los sembrados, en algunas zonas montañosas.

**MIGA** Parte interior y blanda del pan, cubierta por la corteza. // Trocitos



de la miga del pan, como los que se sueltan de forma espontánea al manejarlo.

**MIGAR** Desmenuzar o partir el pan en porciones muy pequeñas, para hacer sopas u otra cosa semejante.

**MIGAS** Col. (Cald.). Boronas de papa, yuca o arepa, mezcladas con huevo que casi siempre sirven al desayuno. // (Tol.). Arepas blancas, gruesas, generalmente desmigajadas, fritas en manteca con cebolla larga, picada. También se hacen con plátanos verdes, machacados. // Esp. Plato preparado básicamente con pan desmenuzado, humedecido con agua y frito en aceite o grasa junto con algunos otros ingredientes que varían según las regiones.

- de gato. Cuba. Discreta sopa preparada con ajo, aceite de oliva, agua y lascas de pan. // Esp. Guiso hecho con pan desmenuzado, humedecido con agua y frito.

- de pastor. Esp. Plato de algunas provincias, como Aragón, a base de rodajas de hogazas de pan, grasa de cordero o cerdo, humedecidas con agua hasta tomar forma de papilla, enriquecida a veces con trozos de jamón, de chorizo, ce-

bolla y tomate. O simplemente con un chorrito de aceite.

- gachas. A diferencia de otras zonas de España, se preparan con harina de trigo y no con pan, lo que las emparenta con el cuscús magrebí. Se acompañan con chorizo, morcilla, tocino, pimienta y sardinas.

**MIGNARDISE** Fr. Gracia, delicadeza, preciosidad. Por extensión, pequeños bocados salados y dulces, que por cortesía se ofrecen en algunos restaurantes a sus comensales, bien al principio, ya al final de las comidas. Cuando de sal se trata, son pequeñas preparaciones y delicadas miniaturas de canapés, tartaletas, bolitas de paté, de *foie gras*, etcétera. Los dulces se ofrecen al terminar las comidas, consistentes en bombones, trufas de chocolate, merengues, etcétera.

**MIGNONES** Ecuad. Galicismo muy extendido con el que se conoce una especie muy fina de dulce de coco.

**MIGNONNETTE** En otros tiempos, pequeña bolsita de muselina llena de granos de pimienta y de clavos de especia que se usaba en Francia para aromatizar sopas y ragús. Aho-

ra, la palabra *mignonnette* designa la pimienta molida o triturada toscamente, en especial la pimienta blanca, más perfumada, que se utiliza para el *steak* a la pimienta, las marinadas, etcétera. Por otra parte, algunos chefs llaman *mignonnette* a la *noisette* de cordero, a la suprema de ave, al filete *mignon*, etcétera, cuando son preparadas con cierto refinamiento.

**MIGUERO** Chile. Pequeña bandeja metálica con una escobilla destinada a recoger, de la mesa del comedor, las migas.

**MIJO** Planta de la familia de las Gramíneas, originaria de India. // Semilla de esta planta. Es pequeña, redonda, brillante y de color blanco amarillento. De ella suele hacerse harina y se emplea en estofados, sopas, o combinado con legumbres. // Maíz, en algunas zonas.

· ceburro. Trigo candeal.

**MIJOTER** Fr. Cocer a fuego muy lento una preparación, como *ragoûts* y braseados.

**MILAMORES** Planta herbácea anual de las Valerianáceas, que se cultiva en los jardines, y la cual se come en ensalada.

**MILANESA** Arg. Filete de carne empanado y frito en aceite.

**MILANESA, A LA** Manera de preparar la carne, rebozada en huevo, empanada y frita.

**MILCA** Chile. Masa de avellanas tostadas y bien molidas, hasta quedar casi como panada.

**MILCAO** Chile. Pan hecho de papas ralladas, las cuales, después de exprimidas, se ponen a freír o se cuecen en el rescoldo o en el horno.

**MILCAS DE MONTE** Chile. Entre el vulgo, guiso de coles con papas. // Guiso de papas ralladas o machacadas con manteca. // Ú. t. en el sur de Argentina.

**MILENRAMA** Planta herbácea de la familia de las Compuestas. Es común en España, donde sus flores se usan en cocimientos tónicos. Sus hojas muchas veces se emplean en ensalada.

**MILHOJAS** Pastel hecho a base de varias capas finas de pasta de hojaldre, superpuestas y pegadas entre sí con una crema pastelera o cualquier otro tipo de crema cocida, aromatizada o no. Casi siempre, la parte superior va recubierta de azúcar lustre o merengue.

**MILK SHAKE** Ing. Batido de leche con helado.

**MILPA** Amér. Cent. y Méx. Terreno dedicado al cultivo del maíz y, a veces, de otras semillas.

**MILTOMATE** Méx. Una especie de tomate, más pequeño que el común, globoso de color verde, de piel lisa, pegajosa y tierna. Con el miltomate se elabora todo tipo de salsas verdes crudas, cocidas o asadas, guisos entomatados y moles verdes.

**MILLATÚN** Chile. Fiesta anual de los indígenas mapuches, en la que hacen votos por la prosperidad de la agricultura.

**MILLE-FANTI** Ita. Plato que se elabora con un consomé al que, en el momento de hervir, se le añaden huevos, migas y queso parmesano rallado.

**MILLO** Col. Grano arracimado o enmazorcado, de tallo herbáceo parecido al del maíz, poco más alto que el de este. Es más pequeño que el maíz y sirve para hacer crispetas o rosetas.

**MIMBO** C. Rica. Nombre de un árbol de cuyo fruto se prepara una miel y bebidas refrescantes.

**MIMINGUE** Méx. Gorditas de masa

de maíz mezclada con frijol, típica de los estados de Hidalgo y Puebla.

**MIMOSA** Preparación de huevos duros rellenos con las yemas tamizadas y mezcladas con mayonesa y perejil. Dícese también de una ensalada compuesta.

**MINAS** Las minas, también llamadas «reginas» en la literatura sefardí, son unas pastas saladas que se parecen a la lasaña, se hacen con toda clase de verduras y queso, o verdura y relleno de carne. Hay variedad de minas para celebrar la festividad de la Pascua. // Bra. Queso de cuajada ácida, blando, suave y con un sabor ligeramente ácido que se fabrica con leche entera pasteurizada, en el estado de Minas Gerais. Se vende fresco o prensado ligeramente madurado, utilizándosele como condimento culinario, para comer fresco a la hora del desayuno o como postre, con frutas escarchadas o en conservas.

**MINEOLA** Esta fruta es un cruce de naranja y mandarina, sin semillas.

**MINESTRONE** Sustanciosa sopa italiana, preparada a base de hortalizas, papas, granos y arroz o pastas, acompañada de queso parmesano

- rallado.
- MINGAO** Col. (Amaz.). Maíz trillado a medio moler, se pone a cocinar y se le echa, cuando ya está blando, azúcar o panela. Es una *mazamorra*.
- MINGUÍ** Col. (Córd.). Bebida helada a base de plátanos maduros asados y bien machacados, con agua, azúcar, y hielo picado.
- MINGUÍ** Hond. Bebida fermentada preparada con frutas, como el ananá o la piña, menos fuerte que la chicha.
- MINGUICHI** Méx. Jocoque mezclado con queso y chile. Suele comerse con tortillas o acompañarse con frijoles.
- MINT SAUCE** Ing. Salsa de hierba buena, empleada para sazonar el cordero.
- MINUTA** Lista que contiene las comidas, los postres y las bebidas que se sirven en un restaurante. // Filete de ternera u otra carne blanca que se caracteriza por ser delgado. // Salv. Raspado de hielo que se prepara con jarabe de diversos sabores y colores, se le agrega jalea de frutas encima; típico helado callejero, que se sirve en cono de papel o en otro recipiente.
- MINUTA, A LA** Plato que se prepara al momento de ordenarlo. // Cuba. Se dice de los platos rebozados, como el pescado.
- MIRABEL** Girasol, planta de semillas comestibles y de las que se puede extraer aceite. // Ecuad. Variedad de la ciruela, roja, pequeña y muy dulce.
- MIRABELLE** Fr. Cierta aguardiente derivado de ciruelas alsacianas, de color amarillo, de las que toma el nombre. Envejece en toneles de cuatro a cinco años antes de salir al mercado.
- MIREPOIX** Fr. Mezcla de hortalizas rehogadas en mantequilla, aceite o manteca, como zanahoria, cebolla, apio, cortados en dados más o menos grandes o pequeños, y con jamón o tocino cuando está destinado a preparaciones grasas. Va aderezado con hierbas aromáticas. Se emplea en los platos de carne, de caza y de pescado, así como en la elaboración de salsas. Sirve asimismo de guarnición en algunas viandas.
- MIRIN** Vino japonés derivado del arroz con bajo contenido en alcohol y algo dulce. Es muy utilizado

en la cocina japonesa para aderezar muchos platos. Puede sustituirse por vino de jerez con un poco de azúcar.

**MIRÍSTICA** Planta arbórea de origen indio, de tronco recto y corteza negruzca, copa espesa, hojas enteras de color verde oscuro y fruto amarillento en baya globosa, cuya semilla es la nuez moscada.

**MIRITÍ** Col. (Llanos O.). Palmera de hojas en abanico y fruto cubierto de escamas lustrosas, del que se saca una bebida refrescante.

**MIROTON** Fr. Cierta guiso casero con carne de buey o de vaca, cebolla, vino blanco, etcétera.

**MIRTO** Género de plantas de la familia de las Mirtáceas, compuesto de árboles y arbustos elegantes y aromáticos. Comprende diez especies, todas exóticas y originarias de las regiones ecuatoriales. En otras edades, sus bayas eran utilizadas como pimienta en la cocina.

**MIRRANGA** Col. (Ant.). Pequeña porción de algo.

**MIRRAUSTE** Antig. Salsa que se hacía con almendras tostadas molidas, con un migajón de pan mojado en caldo y canela que, tostado y

espesado, se ponía a cocer con palominos medio asados, cortados en pequeños pedazos. Se le agregaba azúcar y algo de canela, así como caldo grueso de la olla.

**MISE EN PLACE** Fr. En la terminología de la cocina, preparación u orden de los elementos en el área de trabajo para su terminación en el momento de servicio o al empezar a cocinar.

**MISHCA** Ecuad. Maíz suave, de buena calidad.

**MISHQUIUCHU** Ecuad. Ají de calidad fina.

**MIS-MIS** Perú. Pez pequeño, sin cotización, cuya cabeza tiene cuatro orificios bastante visibles.

**MISO** Jap. Pasta fermentada de brotes de soja, a la que se agrega cebada o arroz y sal. Se trata de un alimento básico en la dieta japonesa, muy nutritivo y rico en proteínas. Es empleado como ingrediente básico en platos, como sopa de miso, y también como condimento para acentuar los sabores.

**MISO SHIRU** Jap. Sopa de *miso* con pescado, verduras y tofu.

**MISOMAME** Jap. Fríjoles o judías con las cuales se hace el *miso*.

**MISQUE** Col. (Nar.). Cierta parte del intestino del ganado cuando ha sido sacrificado en ayunas, la cual se aprovecha como alimento.

**MISTELA** Líquido resultante de la adición de alcohol al mosto de uva en cantidad suficiente para que no se produzca la fermentación, y sin adición de ninguna otra sustancia. // Col. Bebida preparada con aguardiente, almíbar y hierbas aromáticas, como mejorana y otras. // (Cald.). Bebida refrescante y fermentada durante dos meses, a base de moras, aguardiente, azúcar en almíbar. // Méx. Mixtura de bebidas embriagantes que se destila en Tabasco, Campeche y Yucatán, hecha por lo general con caldos de frutas. Mistela de durazno, de naranja, etcétera.

**MISTOL** Árbol de 3 a 10 m de altura, con el tronco de 20 a 50 cm de diámetro. Tiene hojas ovadas y flores hermafroditas. Con sus frutos se prepara aloja, arrope y otras bebidas típicas del noroeste de Argentina.

**MITADENCO** Esp. Mezcla de trigo y centeno.

**MITO** Perú. Fruta del género *Carica*, que abunda en las costas de media

altura; su sabor es agridulce. Se aprovecha casi siempre en jugos, ensaladas o como parte de potajes de carne.

**MIXED GRILL** Con este apelativo se designa un plato constituido por cierto número de manjares asados a la parrilla: riñones y costillas de cordero, tomates y lonchas de *bacon*, etcétera.

**MIXER** Ing. Vaso mezclador.

**MIXIOTE** Méx. Hoja del maguey, usada para envolver alimentos y cocinarlos al vapor.

**MIXTAMAL** Méx. Maíz que se emplea para hacer tortillas.

**MOCHILA** Hond. Manjar que se prepara combinando leche de coco con plátano maduro, hervido y machacado.

**MODE, A LA** Fr. Es el estilo con que se prepara un plato. // Por extensión, en Estados Unidos significa pastel cubierto con helado.

**MODELAR** past. Otorgarle forma a una pasta —mazapán, alcorza, *nougatine*—, a un azúcar cocido, para darle forma, relieve, manualmente o con ayuda de algún utensilio especial o molde.

**MOËT ET CHANDON** Afamada mar-

- ca de champaña, entre cuyos productos destaca el Dom Pérignon.
- MOFLIR** Antig. Comer, mascar a boca llena.
- MOFONGO** P. Rico y R. Dom. Masa de plátano verde frito, combinado con chicharrones, en veces con trozos de pollo cocido, cerdo o jamón que, después de trabajada, se ofrece en bolas.
- MOGOLLA** Col. (Cund.). Panecillo hecho de cereal integral o de salvado. Antig. Se hacía con harina de trigo, chicharrones en trocitos, melado de panela, grasa y levadura. // Venez. Se conoce, además, preparado con harina de maíz que puede ser dulce o salado.
- MOGOLLÓN, DE** Dícese de la persona que asiste de balde, sin pagar; *gorra*.
- MOGOMOGO** Méx. Cierta manjar preparado con plátanos verdes, cocidos y machacados, fritos con ajo, sal y azúcar. Que también combinación de plátano macho maduro, triturado con manteca o mantequilla, dulzón o salado. // En Tabasco, guisote de caldo espeso, aunque no de buen aspecto, mientras que en Veracruz es un guiso llamado también *mojito*.
- MOGOTE** Salv. Tortilla caliente que, después de cocida, se muele conjuntamente con queso y algo de chile; se sirve como un antojito.
- MOHO** Hongo muy pequeño que se cría en la superficie de los cuerpos orgánicos y en ciertos alimentos. // Méx. Nombre de un guiso especial del sudeste; pan espolvoreado o hecho en salsa o caldo espeso, dentro del cual se ahogan presas grandes de carne de res o de puerco. En Tabasco le llaman *mogomogo*.
- MOHOSEARSE** Col. Dícese cuando un alimento se cubre de moho.
- MOHOSO** Cubierto de moho.
- MOJA** puro. Proceso por el cual se rocía el tabaco con agua pura después de haberse dejado secar. Las hojas se humedecen para facilitar su manipulación.
- MOJAMA** Carne de atún secada y salada.
- MOJAR** Meter dentro de una cacerola el líquido necesario para la cocción de una vianda, generalmente en poca cantidad. // past. Cubrir con una fina capa de cobertura de chocolate, *fondant* y algunos caramelos.
- MOJARDÓN** Nombre vulgar castella-

no de un hongo de la familia de las Agaricíneas, muy estimado como comestible.

**MOJARRA** Pez teleósteo marino, de cuerpo oval y comprimido, de color gris plateado con tornasoles, con una banda ancha negra en la nuca y ojos grandes. Su carne blanca es gustosa y muy apetecida.

**MOJE** Caldo o salsa de cualquier guisado.

**MOJÍ** Se aplica a la torta cuajada y hecha en una cazuela con queso, pan rallado, berenjenas y miel, entre otros ingredientes.

**MOJICÓN** Especie de bizcocho hecho regularmente de mazapán y azúcar, cortado en trozos y bañado. // Especie de bollo fino que se usa principalmente para tomar chocolate. // Col. Pan de tamaño mediano, redondo y de miga suave. Es dulce y muchas veces va relleno con pasta de guayaba o con arequipe, presentándosele espolvoreado ligeramente por encima con azúcar. // Venez. Panecillo dulce que tiene forma de trenza.

**MOJIL** Se aplica a la torta hecha en cazuela con diversos ingredientes.

**MOJITO** Coctel cubano en el que,

después de majar hojas de menta con azúcar y jugo de limón, se combina ron blanco, agua de soda y hielo picado. Se ofrece con hojas de menta por encima. // Méx. El guiso del moho o mojo. // Venez. Plato preparado con pescado desmenuzado, especialmente con el llamado corvina, leche de coco y aliños; es típico del estado de Zulia.

**MOJO** Esp. *Moje*, salsa de un guiso. // R. Dom. En el habla popular, guiso o aderezo a base de carnes. // Venez. En el estado de Lara, salsa picante que se prepara con ají, cebolla, tomate, etcétera, picados y revueltos con huevo y leche; a veces entran en su preparación semillas de ajonjolí o de ahuyama, tostadas y trituradas. En el estado de Trujillo, salsa cremosa o cortada que se prepara con leche, huevo, cebolla, cebollín, ajo, ají, cilantro, etcétera, servido en el desayuno.

**MOJO CRIOLLO** Cuba. Clásico aliño o salsa criolla, a base de ajo, naranja agria, bañada por último con manteca de cerdo o aceite bien caliente y mezclado rápidamente. Acompaña carne de cerdo, trozos de yuca, etcétera.



- MOJÓN DE OBISPO** Venez. Dulce caraqueño en forma de bola y confectionado con plátano, huevo y canela, que se fríe en aceite.
- MOJONCHO** Venez. En Oriente, pasta que se prepara con plátano a medio madurar que se asa y cuece, y se muele con coco, papelón y jengibre.
- MOJOTE** De mojar. Salsa de cualquier guisado. // Plato tradicional manchego, elaborado con bacalao y papas, aunque lo hacen también con conejo de campo, aderezado con canela, ajo, pimienta, miga de pan y vino. // Cuba. Salsa compuesta de jugo de limón, ají picante, ajo, cebolla, aceite o manteca.
- MOKA** Variedad de café, de granos pequeños, de forma aovada y muy aromático, que debe su nombre a la ciudad de Moka, puerto de Arabia, en la costa oriental del mar Rojo, pero que en la práctica se aplica a la industria del café de Etiopía.
- MOLCAJETE** Méx. Mortero de piedra o de barro, en que se muelen las especias, chile, etcétera, para hacer las salsas.
- MOLDE** Recipiente hueco de diversas formas y materiales que se emplea en cocina y pastelería.
- MOLDEAR** Rellenar o forrar un molde, para dar la forma necesaria a una preparación.
- MOLDES INDIVIDUALES PARA SUFLÉ** Pequeños moldes redondos refractarios para porciones individuales.
- MOLE** Méx. Guiso criollo que conoce diversas variantes, según las regiones, ya verde, coloradito o amarillo, pero siempre con la constante de los ajíes y muchas especias, inclusive con chocolate en veces y en el que incluyen guajolote, pollo o cerdo.
- MOLEQUE** Mollete o bolo hecho con masa de una variedad de yuca, en el oriente de Brasil.
- MOLER** Triturar, desmenuzar un alimento, reduciéndolo a partes muy pequeñas o hasta hacerlo polvo o pasta.
- MOLHO** Bra. Salsa con diversas variantes en sus ingredientes, para acompañar churrascos y otros cortes de carnes, así como la lechona.
- MOLIDOS** Col. (Cund. y Stder.). Bollo de maíz con sal y dulce, envuelto en las hojas de la mazorca, y que suele ofrecerse al desayuno.
- MOLIENDA** Acción de moler, espe-

cialmente el grano. // Porción o cantidad de caña de azúcar, trigo, aceituna, chocolate, etcétera, que se muele de una vez. // Temporada que dura la operación de moler la aceituna o la caña de azúcar.

**MOLINERA, A LA** En francés, *à la meunière*. Se refiere a una mezcla de mantequilla dorada, jugo de limón y perejil, que se sirve generalmente sobre el pescado hecho en la sartén con mantequilla.

**MOLINILLO** Col. Instrumento pequeño para moler granos, como el café. // Palillo cilíndrico con una rueda dentada para batir chocolate y otros preparados. // C. Rica. Árbol cuyo nombre se debe a que el fruto, una vez seco, se empleaba para hacer molinillos con que se batía el chocolate.

**MOLINO** Máquina para moler, compuesta de una muela, una solera y los mecanismos necesarios para transmitir y regularizar el movimiento producido por una fuerza motriz, como el agua, el viento, el vapor u otro agente mecánico.

**MOLO** Col. (Nar.). Puré de papa. // (Boy., Cund. y Stders.). *Naco*. // Ecuad. Puré de papa que se sirve con

rajas de queso, huevo duro, lengua y cebolla. Es plato característico de Semana Santa.

**MOLONDRÓN, NA** Cuba. Dícese de la *okra*, *quimbombó*, *quingombó*. // Col. *Candia*.

**MOLONGO** Col. (C. Atlá.). Gusano grande que se cría en las palmeras llamadas «de vino», y es comestible por ciertos rústicos.

**MOLOTE** Méx. Cierta especie de enchilada o empanada; tortilla enrollada y rellena de sesos, papas o carne molida, queso, etcétera.

**MOLTURAR** Moler granos o frutos.

**MOLUSCO** Perteneciente a un tipo de animales metazoos, de cuerpo blando, no segmentado en los adultos y en general protegido por una concha calcárea, como el caracol y la babosa.

**MOLLAR** Blando. Se aplica particularmente a algunas variedades de frutas que tienen la carne, la cáscara o el hueso más blando o fácil de abrir que otras, como cierta clase de almendra. // Aplícase también a la carne magra sin hueso.

**MOLLE** Árbol nativo de Perú, cuyo fruto es, casi siempre, utilizado en la elaboración de bebidas o chichas.

También como saborizante, por su sabor ardiente y característico aroma, próximo a la pimienta.

**MOLLEJA** Estómago muscular que tienen las aves, como la gallina y el pavo, muy robusto, integrante de los menudillos. // Arg. Glándula salival de los vacunos, muy apreciada en asados o parrilladas.

**MOLLET** Denominación que se da a los huevos cocidos con cáscara, de modo que la clara quede cuajada, pero la yema blanda, de donde su nombre *mollet* que significa 'blando', en francés.

**MOLLETA** Torta de pan hecha con harina de trigo, que se amasa algunas veces con leche. // Pan moreno y de inferior calidad.

**MOLLETE** Panecillo de forma ovalada, esponjado y de poca cochura, ordinariamente blanco. // Bol. Pan de munición, o de miga de harina y corteza de salvado o afrecho. // Col. (Cauca). Panes hechos con harina de trigo, azúcar, mantequilla, levadura, sal y anís. // Cuba. Plato que se prepara rellenando pan redondo, o de telera, con cierto picadillo de carne. // Méx. Dulce de mamey colorado. // En Chiapas, cierto pan

formado por cuatro prominencias como mofletes, y de aquí debe venir su nombre. En la capital y el interior del país es pan blanco, bolillo tostado y untado de mantequilla y azúcar, o con frijoles molidos, queso y salsa. // Ecuad. Pan preparado con gran cantidad de huevos y manteca.

**MOMO** Méx. Planta piperácea de la zona cálida intertropical, llamada así en Tabasco y Chiapas. Sus hojas son usadas en la cocina regional para sazonar los tamales de pescado o mones. En otras partes se llama *acuyo* y *hoja santa*.

**MONA** Col. (Boy.). Especie de alfandoque sacado de la panela sin punto. En Antioquia, borrachera. // Esp. Torta adornada con huevos duros.  
• de Pascua. Torta de bizcocho muy adornada que se come en pascua, en especial en Cataluña.

**MONARDA** De la familia de la menta, es una planta nativa de América del Norte. Sus hojas tiernas son usadas discretamente en las ensaladas o para enriquecer ciertos rellenos, así como para aderezar algunos guisos de pollo, cerdo, etcétera.

**MONCAIBA** Ecuad. Pastel de harina de maíz con azúcar, mantequilla y

ajonjolí.

**MONDAR** Quitar la piel a las verduras, hortalizas, frutas, etcétera.

**MONDEJO** Esp. Cierta embutido típico de Tolosa, preparado con la panza del cerdo o del cordero, cebolla, huevos, tocino, especias, etcétera.

**MONDONGO** Intestinos o panza de un animal, en especial de las reses y el cerdo. // Arg., C. Rica y Méx. Guiso que se prepara con panza de res. // «Hacer el mondongo». Usar los intestinos del animal para hacer embutidos. // Ecuad. Manjar característico para el que se cuecen muy largamente maíz blanco, cabeza y patas de cordero o patas de buey. Se guisa con maní, ají y especias. // Salv. Sopa especial hecha con tripas o intestinos de res, aderezada con vegetales y especias; es popular y muy apetecida por su alto contenido de proteínas, vitaminas y calorías. // Venez. Cocido que se prepara con pata y panza de res, varias clases de hortalizas y tubérculos como la ahuyama, la papa, el repollo, la vainita y la zanahoria, plátanos y aliños; en algunas regiones se le agrega maíz, garbanzos y carne

de chivo.

**MONE** Méx. En Tabasco, tamal de pescado envuelto en hojas de plátano y a menudo adobado también con hojas de muste, para asarlo a las brasas.

**MONGO** Especie de judía, cuya semilla es más pequeña que una lenteja y tiene el mismo sabor que esta. Se cultiva en Filipinas, donde sirve de principal alimento.

**MONGO-MONGO O CALANDRACA** Col. (Córd.). Dulce de plátano y panela con frutas, como mamey costeño, guayaba, piña, mango verde y papaya.

**MONGORRO** Cuba. Una de las especies de boniato —batata—, propia de la isla.

**MONINILLO** Col. (Boy., Cund. y Stders.). Utensilio manual de cocina elaborado en madera para batir el chocolate cuando se está preparando. // *Molinillo, bolinillo*.

**MONOVARIETAL** enol. Vino varietal elaborado con el 100 % de la variedad que lleva por nombre.

**MONTADO, A** Dícese de la clara de huevo o la nata batida y espumosa. // Bocado pequeño.

**MONTAR** Mezclar huevos o man-

tequilla con azúcar hasta obtener una preparación cremosa e hinchada. // Batir las claras de huevos al llamado punto de nieve, o bien la nata para que tome cuerpo, espesor. // Arreglar los manjares en un plato o una bandeja al momento de servirlos. // Organizar las diferentes viandas en un bufete. // Venez. Referido a los alimentos, ponerlos a cocer. // También en pastelería se aplica al producto que se construye a partir de piezas o pastelillos menores, uniéndolos de diversos modos, formando motivos decorativos diversos.

**MONT-BLANC** Tipo de pastel preparado con puré de castañas, adornado con crema chantilly.

**MONTEPULCIANO** enol. Variedad tinta originaria de Italia, predominante de los Abruzos. Produce vinos ricos, de intenso color, con sabores frutales y especiados.

**MONTERÍA** Cuba. Especie de guiso criollo preparado con los restos de un lechón asado, inclusive la cabeza y las patas, masa del chanco y recortes de su pellejo, todo picado grueso. Va aderezado con cebolla, ajo, pasta de tomate, vino jerez, acei-

tunas, alcaparras, etcétera. Se sirve con arroz blanco. También puede hacerse con ave, asada desde la víspera.

**MONTERREY** Especie de pastel con forma de barquillo.

**MONTEREY JACK** Queso estadounidense, semejante al *cheddar*, del cual hay dos variedades: uno llamado *high moisture jack*, elaborado con leche entera, madurado durante seis semanas, bastante blando y mantecoso; el otro se conoce con el nombre de *dry jack* o *gratingtype monterey*, hecho con leche total o parcialmente descremada, dejándolo madurar hasta que se torne duro, y se aprovecha rallado para gratinados; es de sabor fuerte y picante.

**MONTILLA** enol. (De Montilla, ciudad cordobesa). Vino español de fina calidad, ligero, elaborado en Córdoba, junto con el moriles, y en Cádiz, como variedad del jerez. De este vino se conocen diversas variedades: fino, amontillado, oloroso, palo cortado, raya, Pedro Ximénez, ruedos.

**MONYETA** Cuba. Especie de tortilla de origen catalán, a base de fríjoles o judías blancas, cebollas, butifarras

o chorizos, ajo, etcétera.

**MOOLI** Llamado también rábano japonés o *daikon*, es una hortaliza de raíz blanca y larga, con sabor ligeramente a pimienta.

**MOQUECA** Bra. Especie de sudado de pescados, mariscos, camarones o langostinos, con leche de coco, aceite de oliva, así como de dendé, condimentos y mucha pimienta de olor.

**MOQUEGUANO** Perú. Estilo de preparación propio del departamento de Moquegua que se caracteriza por la combinación de cochayuyo, maní y papas con cualquier cárnico o mariscos.

**MOQUIÁ** Col. (Llanos O.). Forma de conservar el pescado al humo.

**MOQUILLO** Col. Árbol de la familia de las Dileniáceas, que crece hasta 6 m de altura. Su fruto es una baya globosa, comestible.

**MORA** Fruto comestible del moral, de forma ovalada, de color morado y compuesto por un conjunto de bayas de sabor agridulce. // Hond. *Frambuesa*, fruto del frambueso.

**MORA DE CASTILLA** Haití. Planta que da fruto durante la mayor parte del año. Las bayas silvestres superan, según parece, en sabor

y calidad a la mayoría de las moras y frambuesas cultivadas.

**MORAGA** Esp. Nombre dado en Andalucía al acto de asar con leña y al aire libre, generalmente a la orilla del mar, sardina y otros peces menudos, ensartándolos en un largo espetón, que se coloca sobre las estacas. Se enciende, a lo largo de este aparato, una estrecha hoguera de leña, procurando que el viento aparte el humo y sólo alcance al pescado la llama viva. Este mismo nombre moraga se aplica también en La Rioja a las operaciones de la matanza del cerdo.

**MORAGO** *Moraga*. // Tajada de lomo del cerdo tostada a la lumbre.

**MORAL** Árbol moráceo, de tronco grueso, copa grande, hojas acorazonadas y flores separadas por sexos, cuyo fruto, la mora, es comestible, y fermentado da una bebida alcohólica.

**MORÁN** Méx. El puerco de monte o jabalí menor.

**MORAPIO** Vino tinto.

**MORAY** En el antiguo Perú, otra técnica deshidratación de las papas para su conservación que, según un cronista de la época, sólo

se brindaban en la mesa a personas de mayor jerarquía.

**MORBIER** Queso francés de aspecto extravagante, que hacen los pastores de las montañas del Jura en sus chozas, durante el invierno. Su pasta es amarilla pálida y está dividida horizontalmente por una capa oscura de hollín o de carbón vegetal.

**MORCA** Hez del aceite.

**MORCAL** Tripa gruesa para embutidos. // Embutido hecho con esta tripa. // Variedad de aceituna gruesa.

**MORCILLA** Trozo de tripa de cerdo, carnero o vaca, rellena de sangre cocida y condimentada con cebolla y especias. A veces se le añaden otros ingredientes, como arroz, piñones, miga de pan, etcétera. // Col. En C/gena de Indias sus morcillas son adobadas con cebolla, ajo, vinagre, pimienta y azúcar. // C. Rica. *Morongá*.

· de lustre. Esp. En Andalucía, la hecha exclusivamente de sangre de vaca, cordero o cabra, aliñados sin cebolla.

**MORCILLERO, A** Persona que hace o vende morcillas.

**MORCILLO** Parte alta, carnosa de las patas de los bovinos.

**MORCILLÓN** Aumentativo de morcilla. Estómago del cerdo, carnero u otro animal, embutido como la morcilla.

**MORCÓN** Morcilla hecha de la parte más gruesa de las tripas.

**MORDER** past. Marcar dientes o dar cortes con el dorso del cuchillo a los bordes de ciertas piezas hojaldradas, con fines decorativos y para facilitar su cocción.

**MOREJÓN** R. Dom. Plátano maduro prensado y seco al sol.

**MORENA** Pez teleósteo marino, del suborden de los Fisóstomos, parecido a la anguila. Su carne es comestible.

**MORFAR** Arg. y Uru. Ingerir una persona alimentos determinados.

**MORFE; MORFI** Arg. y Uru. Comida, especialmente la del almuerzo o la cena.

**MORFÓN, NA** Arg. y Uru. Persona que come en exceso. // *Comilón, na*.

**MORGETA** Habichuela, alubia, judía.

**MORICHE** Palmera de las zonas tropicales de América. Su fruto es sabroso y tiene un jugo vinoso que sirve para hacer bebidas muy refrescantes y digestivas. De su mé-

- dula se obtiene sagú, una fécula alimenticia.
- MORILES** enol. Vino español de fina calidad, que se elabora en la provincia de Córdoba.
- MORILLAS O COLMENILLAS** Setas delicadas y muy exquisitas. Su carne, frágil y cerosa, es muy apreciada por la gran cocina. Su fino aroma enriquece cualquier plato, pero en especial las sopas y las salsas que acompañan a las aves o a las piezas de caza.
- MORIR** R. Dom. Cierta refresco de leche batida con naranja y vainilla.
- MORISQUETA** Méx. Llámase así a cierto dulce popular a modo de rosetas de maíz tostado y reventado, cubierto de almíbar. // En Colima, Michoacán y la costa de Jalisco, arroz blanco cocido con o sin sal, de textura parecida al arroz al vapor, donde se utiliza como auxiliar de sopas, caldos y guisos variados.
- MORMOLLO** Méx. En el estado de Hidalgo, cierta clase de moronga, preparada con sangre de borrego o cabrito, verduras, chile y hierbas de olor.
- MORNAY** Fr. Salsa bechamel combinada con queso *gruyère* o *emmental*, empleada en diversos gratinados.
- MORO** Col. (Ant., C. Atlá. y Cund.). Torta de harina y huevos, rellena con dulce de frutas, crema, chocolate, etcétera, o simplemente recubierta con dulce. // Dícese también «morito». // R. Dom. Arroz guisado con habichuelas —fríjoles—, o guandules.
- MOROCHO** Amer. Maíz morocho. Una variedad del maíz común, de grano duro, de color morado. // Chile. Maíz pelado con azúcar que se toma como postre. // Ecuad. Calidad de maíz blanco y duro.
- MORONGA** Amer. Cent. y Méx. Una clase de morcilla, de salchicha. // Salv. Morcilla hecha de sangre de res o cerdo cocida, la que se adereza con hierbas como el orégano, perejil, especias y un poco de chile.
- MORONÍA** *Alboronía*, guiso de hortalizas.
- MOROS Y CRISTIANOS** Cuba. Criollísimo plato en el que se mezclan frijoles negros, sazonados con ají verde, cebolla, ajo, pimienta, orégano, comino, tocineta y arroz. // Ecuad. Arroz cocido con lentejas.
- MORSANA** Planta arbórea, originaria de Asia y África, con hojas opues-



tas, flores con cáliz dividido en cinco partes, fruto en cápsula con muchas semillas y del que se comen los brotes tiernos encurtidos.

**MORTADELA** Salchichón grande, oriundo de Italia, preparado con carne de ternera y de tocino, embutido a menudo en pequeños pistachos.

**MORTAJADAS** Méx. Tortillas grandes preparadas con nixtamal no bien molido, bien cocidas, algunas veces doradas. Se les pone chile y limón, dejándolas secar al comal. Son servidas calientes. También se les conoce como «gordas martajadas».

**MORTERA** Especie de cuenco de madera que sirve para beber o llevar la merienda. // Plato o cazuela de madera en la que los pastores de la cordillera Cantábrica, cuecen la torta y en la que comen cualquier guisote.

**MORTERADA** Porción de vianda, condimento o salsa que de una vez se prepara en el mortero.

**MORTERO** Utensilio de madera, piedra o metal a manera de vaso, que sirve para machacar en él especias, semillas, vegetales, etcétera.

**MORTERUELO** Esp. Plato regional a base hígado de cerdo y otras ví-

ceras, aderezados con especias que, una vez guisados, son machacados hasta quedar en una pasta.

**MORTIFICAR** Dejar madurar una carne, después de sacrificar el animal, para que se torne tierna.

**MORTIÑADA** Ecuad. Refresco hecho con zumo de arándanos o mortiños.

**MORUNO** Dícese de una especie de trigo procedente de África, pequeño y moreno.

**MORRA** Chile, reg. de Chiloé. Cierta mazamorra de harina.

**MORRALLA** Boliche, pescado menudo.

**MORRO** Esp. Nómbrase así la parte carnosa situada en la extremidad de la cara de algunos mamíferos y peces. // Amér. Cent. Nombre genérico del güiro, árbol cuyo fruto es comestible. // En Salv. preparan la horchata de morro con estas semillas tostadas, leche, vainilla, esencia de rosas, azúcar, etcétera.

**MORROCOY** Col. y Venez. Tortuga terrestre de caparazón muy convexo, con placas óseas octogonales y abultadas, de color gris pardo con centro amarillo; las patas son largas, armadas con pequeñas uñas obtusas. Su carne es muy estimada.

- // Morrocoyo.
- MORRÓN** Pimiento colorado y dulce. // Pimiento morrón.
- MORRONGO** Col. (Cald. y Quin.). Aplicado a la cocina, cuando el fuego en las estufas es lento, muy bajo o casi apagado.
- MORRUDO, A** Dícese del goloso.
- MOSCATEL** enol. Se aplica a la uva blanca o morada, de grano redondo y muy liso, de sabor muy dulce, que crece al sur de Europa y en el Mediterráneo. // Se refiere a la vid que produce esta uva. // Se aplica al vino que se obtiene de esta uva.
- MOSCATO DI ASTI** enol. Ita. Vino espumoso producido en la región piamontesa de Asti.
- MOSCO** Méx. Cierta licor de frutas, especialmente de naranja, preparado con la cáscara de la naranja macerada en alcohol y endulzada con miel de abejas. Es típico de Toluca.
- MOSCORROBIO** Ecuad. Bolitas de yema de huevo y harina confitadas en azúcar.
- MOSOLINA** Aguardiente de ínfima calidad.
- MOSQUITEROS** puro. Especie de toldillo con el cual se cubren los cultivos de tabaco para su protección contra algunos insectos y los rayos del sol.
- MOSTACHOL** Uru. Variedad de pasta seca en forma de cilindro hueco, de 3 a 4 cm de largo, que se utiliza para hacer sopas o misos. // *Maccarrón*.
- MOSTACHÓN** Pasta de mazapán compuesta de almendras, huevos, azúcar y especias. Trabajada bien la pasta, se hace una especie de bollos, los que se colocan en moldes de papel engrasado para que doren en el horno. Por encima llevan canela en polvo, vainilla en polvo, raspadura de la piel de limón. // Venez. Dulce pequeño hecho con pasta de frutas o de frutas secas, y horneado.
- MOSTACHONES** Col. (Nar.). Especie de galletas preparadas con harina de trigo, yemas de huevo, azúcar y ralladura de cáscara de limón. Se ofrecen como colaciones. // Ú. t. en Venezuela.
- MOSTAZA** Es de las especias más antiguas, fruto de una planta resistente anual y perteneciente a la familia de las Crucíferas, de hojas alternas, flores pequeñas, amarillas o blancas en espiga y fruto en silicua, con varias semillas de sabor acre y

aroma algo picante. De esta especia hay tres variedades: blanca, negra y parda, las que sirven para preparar las llamadas mostaza *suave*, mostaza *fuerte*, mostaza *de grano entero* y mostaza *especiada*, de las cuales se derivan algunas aderezadas con hierbas, frutas, guindilla, limón, etcétera. En grano, se utiliza para la elaboración de embutidos. Las más famosas son: la Dijon, la alemana, la de Burdeos y la americana. // En inglés, *mustard*; en francés, *moutarde*.

**MOSTILLO** Masa de mosto cocido, que suele condimentarse con anís, canela o clavo. // Salsa que se hace de mosto y mostaza.

**MOSTO** enol. Jugo exprimido de la uva antes de fermentar y hacerse vino.

**MOSTO AGUSTÍN** Masa de mosto cocido con harina, especia fina, y algunos trozos de diversas frutas.

**MOTATE** Salv. *Muta*, *piñuela*. Fruto que nace como hijo de la piñuela o piñal de cerco; su parte blanca y suave se come frita o sancochada con otros vegetales y huevo.

**MOTE** Chile. Pececillo nuevo que se come entero y en cantidad, como pejerrey, sardina, etcétera.

**MOTE** Amer. Granos de maíz tratados con lejía, para pelarlos y luego cocerlos. Se usan en la preparación de diferentes platos. // Maíz desgranado y cocido con sal, que se emplea como alimento en algunas partes de América, principalmente en Arg., Chile y Perú, sobre todo entre la gente pobre. // Arg. Comida que se prepara a base de maíz previamente hervido o dejado en remojo, al que le agregan trozos de mondongo, patas de vaca, papas, porotos. Se condimenta con bastante ají. Es típico del norte del país. Aparece allí también el *mote simple* y el *mote tucumano*. // Col. En la sabana del departamento de Bolívar se tiene el *mote de ñame*, a base de ñame de espina o criollo, cebolla morada, ajo, queso costeño, y al final un toque de jugo de limón. // En C/gena de Indias y B/quilla se tiene el *mote de guandú*, que es un sustancioso plato, entre las sopas, a base de granos de guandú, chicharrones, ñame, yuca, plátano amarillo, aderezado con una salsa criolla, a base de tomates, ajíes, cebolla, etcétera. Se hace también con leche de coco. // Ecuad. Con la

constante del maíz tratado con lejía y limpio; se conocen varios motes: *mote cauca*; *mote con cáscara*; *mote pata*, que consiste en una sopa que se sirve durante el carnaval, a base de chuletas de cerdo y un refrito con diferentes especias, inclusive una variedad como el *mote pillo*, cuyos granos van revueltos con queso, huevos, manteca, cebolla, sal, etcétera. Además, se conocen *tamales de mote* con costillas de chanco, rico en ingredientes y sazones. // Venez. Sopa de mondongo que se hace con cambur negro en la región de los Andes y en el estado de Lara. // Venez. Dulce de ahuyama preparado con papelón, leche de coco y una pizca de pimienta brava. Es típico de los estados de Lara, Trujillo y Zulia.

- con cuero. Ecuad. Sopa con cuero de cerdo, mote, papas y coles.
- de cebada. Chile. El de cebada, que se toma frío, como alimento y bebida refrescante, aunque es poco usado.
- de chuchoca. Chile. El que se hace de chuchoca cocida, sin triturarla, y que suele agregarse a varios guisos.

- de trigo. Chile El de trigo, que se hace como guiso y como postre, o como alimento suelto, frío, caliente, solo o mezclado con agua, leche, frijoles, papas, etcétera, o agregado a otros guisos.

**MOTILÓN** Col. (Nar.). Es un árbol de unos 8-10 m de alto, frondoso, de corteza oscura, con rugosidades granujientas, y pertenece a la familia de la Euforbiáceas. El fruto es una drupa oblonga, de color morado, dulce, comestible y suelta una tinta de este mismo color. Se le conoce en el Cauca como *pibal*.

**MOUILLER** Fr. En cocina, añadir líquido para componer una salsa.

**MOUSSAKA** Plato muy popular de Grecia, Turquía y los países balcánicos, consistente en capas de berenjenas fritas, en la que se coloca un rico guiso de carne, que puede ser de cordero picado y que termina con una salsa bechamel y queso rallado por encima para gratinarla.

**MOUSSE** Fr. *Espuma*. Preparación que puede ser salada o dulce, ligera en su cuerpo, en la que participan ingredientes íntimamente combinados, como la crema de leche, claras de huevo, merengue a la italiana,

- cuando de postres se trata, que en este caso pueden llevar chocolate, jugo de frutas, etcétera, puestos luego en la nevera para que tomen cierta leve consistencia. Las *mousses* se moldean, casi siempre con gelatina.
- MOUTABAL** Puré de berenjenas ahumadas con pasta de *tabini*.
- MOUTARDE** Fr. *Mostaza*.
- MOYOCANCHA** Ecuad. Maíz grueso tostado.
- MOYUELO** Salvado muy fino, el último que se separa al apurar la harina.
- MOZZARELLA** Es el queso italiano más conocido, junto con el parmesano y el gorgonzola, elaborado con leche de vaca de búfala. Originario del siglo XVI, es un queso fresco del tipo *pasta filata*, que se moldea a mano en forma de bolas blancas y cremosas, de consistencia muy dúctil y elástica. Su sabor es bastante insípido y suele usarse fundido en pizzas; la mejor forma de catarlo es acompañarlo de tomates frescos, aceitunas, anchoas o chiles, bañado con un chorrito de aceite de oliva.
- MUCHACHO** Col. y Venez. Sección de carne que se extrae de los cuartos traseros del ganado vacuno.
- MUCHINES** Ecuad. Especie de buñuelos de yuca, huevos y manteca, que se fríen y sirven con miel.
- MUCILAGINOSO** Que contiene mucílago o tiene algunas de sus propiedades.
- MUCILAGO; MUCÍLAGO** Sustancia viscosa, de mayor o menor transparencia, que se halla en ciertas partes de algunos vegetales.
- MÚCURA** Venez. Ánfora de barro, de procedencia indígena, usada para tomar agua y para conservarla fresca. Originariamente se llamó así la vasija de calabaza que los indios usaban para recoger el jugo de las palmeras, con el cual preparaban bebidas fermentadas. Hoy es usual en Colombia y Bolivia.
- MUDAY** Chile. Chicha de maíz, cebada o trigo fermentado.
- MUELUDA** Col. (Ant., Tol. y Valle). Pez de agua dulce, común en los ríos Magdalena y Cauca. Llega a medir hasta 50 cm de largo. Es muy apreciado por su excelente carne.
- MUERDO** Cantidad de comida que entra en la boca al morder un alimento. // Pequeña cantidad de alimento.
- MUESCO** Col. (Ant.). Bocado de comida.
- MUESLI** (del alemán de Suiza *müsli*).

Combinación de cereales y granos molidos, muchas veces, familiarmente, como copos de avena, germen de trigo, granos de sésamo o ajonjolí, coco y frutos secos, tal almendras, nueces, avellanas, cacahuetes, higos, pasas, orejones de albaricoque, melocotones, etcétera. Se consume mezclado con agua, leche o yogur, miel o azúcar, siempre en el desayuno.

**MUESO** Cantidad de alimento que cabe en la boca al comer. // Bocado.

**MUFFIN** Ing. Nombre de un panecillo que se caracteriza por su pasta muy fina y esponjosa, que se ofrece casi siempre con el té o chocolate.

**MUFLIR** Comer a dos carrillos, comer mucho.

**MUFLÓN** Rumiante salvaje de las montañas europeas, de pelo largo y castaño, parecido al carnero.

**MUHALLABIA** Rico budín de arroz molido de la cocina árabe, enriquecido con leche, maicena, azúcar, agua de rosas, almendras, pistachos, etcétera.

**MUJEDDRA** Se trata de un arroz *pilaf* con lentejas al estilo árabe, muy del gusto de los judíos de Egipto, Siria y Líbano, preparado, entre otros in-

gredientes, con lentejas secas, aceite de oliva, cebolla finamente picada, ajo, semillas de coriandro molido, pimienta de Jamaica molida, arroz de grano largo integral, etcétera.

**MÚJOL** Pez del orden de los acantopterigios, de unos 7 dm de largo. Abunda en los mares de España, principalmente en el Mediterráneo. Su carne y sus huevas son muy estimadas.

**MULATO** Méx. Chile poblano seco, de color marrón oscuro. Tiene sabor a fruta seca y a chocolate, moderadamente picante. Es esencial en la preparación de los chiles mexicanos.

**MULETA** Porción pequeña de alimento que se suele tomar antes de la comida regular. En sentido figurado, dicese en España.

**MULITA** Arg. y Col. Una clase de armadillo o tatú, de carne muy apreciada, aunque grasosa.

**MULITO, A** Méx. En Tabasco, nombre único con que se designa popularmente el *guajolote* o *pavo*.

**MULSUM** Bebida muy divulgada en la Antigua Roma, preparada con miel y zumo de uva sin fermentar.

**MUNA** En Marruecos, suministro de

- viveres que tienen obligación de dar a los enviados del sultán o de un gobernador, las ciudades, los aduares y las tribus del campo.
- MUNCILLÁ** Col. (C. Pacíf.). Camarón grande de río, muy gustoso y de carne delicada.
- MUNSTER** Queso francés que llevaron a Francia monjes irlandeses que se establecieron en las regiones de Alsacia y los Vosgos, durante el siglo VII. Actualmente está protegido por una denominación de origen. Es del tipo de corteza bañada de color rojo, tiene un olor penetrante y un sabor fuerte y picante.
- MUÑA** Arg., Bol. y Perú. Planta labiada, silvestre, aromática; poleo de monte empleado como condimento.
- MUÑATO** Uru. Boniato, planta con raíces engrosadas, ramas decumbentes y hojas alternas, con lámina casi circular y de color verde intenso. Las raíces son comestibles, de sabor dulce, y se consumen hervidas, asadas o en dulces.
- MUÑEQUILLA** Arg., Chile y Uru. Mazorca tierna del maíz y otras plantas semejantes, cuando empieza a formarse.
- MUÑETA** Cuba. Puré de frijoles negros.
- MUQUEAR** Col. En la reg. del Caquetá, dicese de los alimentos que se someten al humo, especialmente el pescado, para su conservación. // *Abumar*.
- MUQUICIÓN** Comida, acción de comer. // Alimento que se come. // *Muquir*, comer.
- MUQUIR** Tomar una persona alimento. // Comer.
- MURABÍ** Venez. Ají muy picante de la región amazónica, usado por los indígenas en la elaboración del wuarubé. // Tornillito.
- MURENA** Chile. En el norte, pez muy largo, en forma de culebra, que recibe también el nombre de *culebra de mar*, *anguilla*, etcétera. Vive en los fondos barrosos. Su visión es muy escasa, de carne blanca y sabrosa.
- MURMUNTA O CUCHURO** Perú. Alga de río en forma de pequeñas vejigas.
- MURTA** Car. Árbol de las Mirtáceas. La mitad del árbol se cuaja de bayas diminutas que, al madurar, adquieren un color rojo oscuro tirando a purpúreo; la otra mitad del árbol aparece cargada de frutos de color

naranja dorado. Solamente un experto podría apreciar la diferencia de sabor, entre las bayas de uno y otro color. Con ellas se preparan jugos, mermeladas, panes, pasteles y licores de ron.

**MURTILLA** Chile. Arbusto frutal de las Mirtáceas, cuyas bayas, del tamaño de la cereza, son de muy buen sabor. // Licor fermentado que se hace con este fruto. // Dícese también *murtina*.

**MURUCUYÁ** Arg. Granadilla o pasionaria.

**MURRIO** Col. (Quin.). *Sancocho*.

**MURRO** Col. (Nar.). Sopa de cebadas.

**MUSÁ** Col. (San Andrés y Providencia). Especie de polenta o natilla, preparada con leche de coco, harina de maíz, sazónador y azúcar. Una vez cocinada, tiene consistencia dura. Se sirve fría en tajadas, o caliente. Los nativos la comen sola o como acompañamiento de un guiso u otro plato fuerte.

**MUSCADET O MELÓN DE BOURGOGNE** enol. Variedad blanca originaria de Francia. Produce vinos que llevan por nombre la variedad, proviene de la zona de Nantes y Angers en

el Valle del Loire, legalmente definida. El vino es seco, suavemente cremoso y ácido.

**MUSELINA** *Mousse* salada o dulce que suele ser presentada en porciones individuales, moldeadas con la cuchara o en pequeños moldes. Por otra parte, el calificativo «muselina» se aplica a ciertas preparaciones cuya delicadeza se requiere subrayar: una salsa derivada de la holandesa, una farsa de *quenelles*, una pasta de bizcocho, un puré de papas, etcétera. La crema muselina es una crema pastelera enriquecida con mantequilla.

**MUSOL** Nombre con que se conoce en el Atlántico y en la costa Mediterránea el cazón, tiburón comestible de talla pequeña. Su carne es magra y apretada, utilizándosele principalmente en arroces sopas y guisos.

**MUSTELA** Tiburón parecido al cazón, de un poco más de 1 m de largo, cuya carne es comestible.

**MUTA** Salv. Retoño comestible que proporciona la piñuela o el piñal.

**MUTE** Col. En algunas partes del país, especie de sopa o guiso preparado a base de granos de maíz pelado con lejía, legumbres, verduras,



etcétera. // Venez. *Mondongo*. // En el estado de Lara, carnero o chivo cocido con maíz. // En los estados de Lara y Yaracuy, plato regional elaborado con la cabeza del chivo, papas, granos de maíz, otras legumbres y orégano.

• santandereano. Col. Típico y sustancioso manjar, elaborado con maíz amarillo y blanco pelado, patas de res, costillas de cerdo, mondongo, papas, ahuyama, garbanzo, etcétera.

## ***MASSAIA MIA***

2-3 personas

*100 gr de prosciutto o jamón cocido, en daditos*

*225 gr de tagliatelli verdes o rosados*

*45 gr de guisantes cocidos*

*45 gr de mantequilla*

*45 ml de crema de leche*

*1 diente de ajo pequeño, machacado*

*sal y pimienta negra recién molida*

Para servir: 2 cucharadas de queso parmesano y 1 cucharada de perejil picado.

Rehogue en mantequilla los daditos de *prosciutto* o jamón y el ajo.

Cueza los *tagliatelli* en agua salada, hirviendo de 3 a 5 minutos o hasta que estén al dente.

Escorra la pasta y añada el *prosciutto* o jamón, la mantequilla, el ajo, los guisantes y la crema de leche, y salpimiente al gusto. Para servir, espolvoree el queso parmesano y el perejil.

**VARIANTE:** Caliente el ajo en la mantequilla y añádalo a la pasta escurrida, caliente, junto con 100 gr de salmón ahumado, cortado en daditos.

# ■ N

## ■ ALABANZA AL PAN

Este es el pan que con mi mano  
puse en la mesa de mi casa,  
blanco por dentro como nieve  
y la corteza bien dorada.

Este es el pan que fue amasado  
en el naciente horno del alba,  
cuando la luz en el rocío  
cobró la forma de una lágrima  
y un ruiñón se despedía  
de las estrellas, en la rama  
de la encina. Cuando la lluvia  
por los collados caminaba.

Este es el pan que me alimenta,  
y por mis venas desbordadas  
al corazón me lleva el ritmo  
De las praderas y del agua.

Este es el trigo cuyos granos  
tienen la sombra de mis ramas,  
tienen la cal, tienen el sueño  
de aquellas manos adoradas  
(manos tejidas para siempre  
con delgadas raíces, ávidas  
de ver la luz y un libro abierto,  
abierto al claro de mi lámpara).

Este es el trigo de los muertos  
y este es el trigo de mi alma;  
este es el tiempo, que camina  
por mis venas apresuradas  
hacia las venas de mi hija,  
hacia sus risas y su lágrima,  
hacia sus manos y cuadernos  
y hacia la rosa soterrada  
de su pequeño corazón  
en donde brilla el gran misterio  
de mi ceniza iluminada.

Este es el trigo de mi muerte  
y de mis últimas palabras.  
Este es el trigo de mis pies  
y el alimento de mi nada.  
¡Cuando la noche me derrumbe  
—puerta serena y estrellada—  
este mi trigo será un leve  
estremecimiento de alas!

JOSÉ MARÍA VIVAS BALCÁZAR  
Colombiano

**NABA** Planta bienal de la familia de las Crucíferas, de 4 a 6 dm de altura, con hojas grandes, fruto seco en vainillas cilíndricas con muchas semillas menudas, y raíz carnosa, muy grande, amarillenta o rojiza. Esta última es comestible y se cultiva mucho en el norte de España.

**NABERÍA** Conjunto de nabos. // Potaje hecho con nabos.

**NABIZA** Hoja tierna del nabo, cuando empieza a crecer. // Raicillas tiernas de los nabos que se emplean en ensaladas, como parte de rellenos o farsas.

**NABO** Planta hortícola, con hojas rugosas y grandes partidas en tres lóbulos, cuya raíz carnosa es comestible.

**NACAPITÚ** Méx. Gordita de masa de maíz reventado con manteca, rellena con frijoles cocidos y dorada en el horno.

**NACARIGÜE** Hond. Maíz amarillo molido y tostado que se usa como salsa para ciertas comidas de carne.

**NACASPILO** Salv. y Hond. Árbol de las Mimosáceas, conocido también como *pepeto*, *cujín* y *cujinicuil*; su fruto en vaina, y semillas con arilo, es comestible, de agradable sabor.

**NACATAMAL** C. Rica. Tamal relleno de carne de cerdo. // Méx. Tamal especial o suerte de empanada grande de maíz, que contiene carne de puerco con salsa de chile colorado por lo común, envuelto en hojas de maíz o de plátano. Es peculiar del interior y del estado de Michoacán. En el de Hidalgo, se dice comúnmente *sacatamal*. // En Amér. Cent., más propiamente en Nicaragua, nombre genérico del tamal; cualquier tamal de carne.

**NACHOLE** Méx. Bebida fermentada de jugo de tuna machacada, agua y pulque.

**NACHOS** Méx. Aperitivo con forma de triángulo, elaborado con pasta de maíz frita con queso manchego derretido, rodajas de chile serrano y salsa de jitomate.

**NACO** Col. (Boy., Cund. y Stders.). Comida de papa molida y aderezada con mantequilla, leche, yemas de huevo sal y pimienta. // (Nar.). *Molo*. // Esp. Puré de papas.

**NACUMA, E** Col (Stder.). Palmiche, cuyas hojas muy jóvenes se comen en ensalada, tortas o a manera de verduras.

**NACUME** Col. (Boy.). En la región

- de Muzo, especie de envuelto con masa de maíz enriquecida con trocitos de costilla de cerdo fritos, nacume —palmito criollo— picado después de cocinado, tallos de cebolla larga picados, orégano, sal, comino, pimienta, etcétera, cocinados al vapor.
- NAGES** Caldos ligeros y aromatizados, inclusive, aderezados discretamente con vinagre. También se dice de algunas salsas con vegetales.
- NAIBOA** Col. (Llanos O.). Pasta compacta de yuca brava, prensada en forma cilíndrica, utilizada por los indígenas en sus ritos y fiestas organizadas en la región de Orocué. Sólo después de bailar con el naiboa a las espaldas, era comercializado y consumido. // Cuba. Jugo espeso que producen algunos vegetales cuando se muelen y especialmente la yuca rallada. // Venez. Caza-be con melado de papelón y queso añadidos.
- NAJÚ** Pan. Nombre que se da a la *candia*, *quimbombó* o *gombo*.
- NALCA** Chile. Peciolo o pezón comestible del pangue, planta araliácea, utilizado en ensaladas.
- NALGA** Arg. y Uru. Corte de carne vacuna que se extrae de la pata trasera del animal, de la parte interior y posterior que rodea el fémur.
- NAMASU** Jap. Variedad en un plato, consistente en carne, pescado o una mezcla de ambos, aderezado con vinagre; es una especie de escabeche.
- NAMBIRA** Hond. y Nic. Vasija hecha de la mitad del calabazo de la jiguera, y que sirve para muchos usos domésticos.
- NAMURA** En la cocina árabe, tortitas dulces bañadas con almíbar y enriquecidas al final con agua de azahar.
- NANACATE** Méx. Cierta clase de hongo o seta.
- NANCE** Amér. Cent. y Méx. Árbol de las Malpigiáceas, propia de tierra caliente en la América Intertropical. Su fruto, como del tamaño de una cereza, es liso, amarillo y, en la madurez, verde bruno. Su olor es fuerte, de sabor agridulce e incitante al gusto; madura por la canícula. Se come crudo y en dulce, como en jaleas, pastas, conserva; también en licor o encurtidos y después preparado en almíbar. El caldo del encurtido es muy embriagante. Este y el encurtido son de uso obligatorio en la celebración de Navidad, en Ta-

basco, donde se dice «nance curtido» y «caldo de nance». // C. Rica. Variedad de café apto para zonas cálidas. // Grano de café amarillo. // Cuba. *Náncer*. // Nic. *Nancites*. // *Nancen, nancenenes, nancorol, nancis, nancite, nanche*, etcétera.

**NANCITES** En Nicaragua, *nance*.

**NAPAR** Extender sobre una preparación o pastel una capa de salsa o de crema para recubrirla completamente. // *past*. Extender una fina película de confitura, gelatina, mermelada o jalea sobre una tarta, una genovesa, un milhojas, etcétera, con ayuda de un pincel o de una paleta, con el fin de abrillantar las piezas; potenciar el sabor, dar más sabor, como a albaricoques, fresas, etcétera; aislar una preparación del contacto directo del aire, como tarta chantilly; proporcionar una capa de base antes de dar un glaseado o un *fondant*, como milhojas.

**NAPOLITANA, A LA** Cuando la base de una preparación es con mucho tomate o salsa de tomate, aceitunas negras, alcaparras, anchovas y orégano.

**NAPOLITANO** Se aplica a una variedad de higos de piel negra y carne

sabrosa, así como a la higuera que los produce.

**NARANJA** Fruto del naranjo de forma esférica, corteza rugosa de color entre el rojo y el amarillo, y pulpa dividida en gajos, jugosa y agridulce.

- *agria*. Variedad con la corteza más gruesa y menos lisa; se consume en jugos y dulces, y se hacen mermeladas de las cáscaras; es de gusto entre agrio y amargo.

- *cajel o zajarí*. Variedad agridulce, resultado de un injerto con la piel que envuelve los gajos dura y muy tenaz.

- *china*. Variedad cuya piel tira más a amarillo y es más fina y lisa que la de las otras.

- *clementina*. Variedad semejante a la mandarina pero siempre dulce y con la corteza de color más rojo.

- *de grano de oro*. Variedad más temprana, sin ningún resto de acidez, pero más insípida que la común.

- *dulce*. Variedad de piel más encarnada que la común con un gusto agridulce muy delicado.

- *mandarina o tangerina*. Variedad de pequeño tamaño, algo deprimida en el sentido del eje, cuya

cáscara se desprende con facilidad, muy dulce y con olor característico.

- naranja nável. Variedad dulce y muy jugosa.
- naranja sanguina. De pulpa de color rojizo.

**NARANJADA** Bebida hecha a base de jugo naranja o refresco con sabor a esta fruta.

**NARANJILLA** Fruto del arbusto del lulo. // Naranja verde y pequeña de que se suele hacer conserva. // Col. (Huila y Tol.). *Lulo, lulo de Castilla*. // C. Rica. Nombre de planta silvestre espinosa y de su fruto, velludo, de color anaranjado y ácido al paladar, el cual se usa para bebida refrescante. // Ecuad. Arbusto de las Solanáceas, de hojas grandes, flores moradas y fruto de color amarillo anaranjado, de sabor ácido, usado en jugos, dulces, coladas, helados, canelazos, ponches, etcétera. // *Naranjillo*.

**NARANJILLADA** Ecuad. Refresco que se prepara con el jugo de naranjilla, agua y hielo.

**NARANJITO** Col. Árbol de la familia de las Caparidáceas. Su tronco desprende olor a ajo. Fruto, de pulpa

acídula, es comestible.

**NASA** Cesto o vasija, a manera de tinaja, para guardar pan, harina o cosas semejantes.

**NASI GORENG** Plato originario de Indonesia muy divulgado, preparado con arroz cocinado sin sal ni grasa, cebolla, salsa de soja, pollo, camarones, ingredientes picantes y aromáticos, como las semillas de cilantro y ají picante.

**NATA** Sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa sobre la leche entera hervida que se deja en reposo. Batida produce la mantequilla. // Sustancia espesa de algunos licores que sobrenada en ellos. // En algunos países, dícese de la crema de leche. // Col. (Boy.). Ciertas vasijas elaboradas con arcilla muy finas, llamadas de nata, *cazuela de nata*.

- montada. Crema batida hasta que tome cuerpo o consistencia, a veces con azúcar. // Antig. Se nombraba así a la crema de leche.
- postre de nata. Col. Tradicional postre de Bogotá, preparado con leche entera, azúcar y huevo.

**NATERÓN** Cuajada obtenida de los residuos que quedan al hacer el queso.



**NATILLA** Manjar de dulce que se hace con yemas de huevo, leche y azúcar. // Col. (Ant.). Manjar navideño, preparado de maíz cocido, molido y colado, con leche o queso, azúcar, panela y especias. (C/gena de Indias). Preparada con maíz verde tierno, leche de coco, azúcar, canela en raja y en polvo, y anís. Curiosamente, después de tomar cuerpo la preparación, se pone en tazas abiertas o en platos chicos que, al desmoldarlo, hacen porciones individuales. Todas se cocinan en pailas o calderos, revolviendo hasta que toman consistencia. // C. Rica. Nata agria de la leche cruda.

- de café. Con leche, huevos, azúcar y extracto de café tinto.
- de coco. Con leche de coco, maicena y azúcar.

**NATTO** Jap. Brotes de soya fermentados, conservados en paquetes de paja de arroz, de fuerte aroma y sabor. Se ofrece sobre tazas de arroz caliente o en *aemomo* y *misoshiru*.

**NATURAL, AL** Dícese de todos los alimentos servidos sin más acomodo que el que los hace comestibles. Por lo general, se trata de hortalizas cocidas en agua o al vapor y servidas

sin sazonomiento —papas, como guarnición de pescado, judías verdes sin mantequilla, etcétera—. También se dice que están «al natural» las carnes y los pescados asados a la parrilla sin salsa ni mantequilla o aceite, de una tortilla sin rellenar y de las frutas frescas.

**NAVAJA** Molusco lamelibranquio marino, cuya concha se compone de dos valvas simétricas, lisas, de color verdoso con visos blancos y azulados. Su carne es comestible.

**NAVAJERA** Col. (C. Atlá.). Pez propio de los arrecifes coralinos y fondos rocosos. Su aspecto comprimido lo hace parecido a la isabelita. Su carne es comestible.

**NAVARINO; NAVARÍN** Fr. Ragú de cordero, enriquecido con nabos torneados, zanahorias, aceitunas, habichuelas y arvejas, aderezado con puré de tomate, ajo, vino, etcétera.

**NAZARETH** Queso estilo *emmental*, con grandes agujeros y sabor dulce y picante. Bañado en cera marrón, se le conocía antiguamente por *pelgrim*.

**NÁZORA** Antig. Nata de la leche.

**NÁZULA** Esp. En Toledo, requesón. // *Cuajada*.

**NEBBIOLO** enol. Vino tinto italiano

- producido con uva *nebbiolo* en la localidad piamontesa de Carema, al nordeste de Turín. Parece ser que el nombre *nebbiolo* deriva del ligero velo gris, parecido a la niebla, que recubre la uva.
- NÉBEDA** Planta herbácea de las Labiadas, cuyo olor y sabor son parecidos a los de la menta.
- NEBLINA** Col. (Ant.). *Arroz*.
- NEBRINA** Fruto del enebro.
- NÉCOR** Cangrejo de mar de la familia de los Portúnidos, de cuerpo liso y muy convexo, cuya carne es muy apreciada en gastronomía.
- NÉCTAR** Licor suavísimo que bebían los dioses. // Cualquier bebida sumamente agradable.
- NECTARINA** Fruta que resulta del injerto de ciruelo y melocotón.
- NEGRILLA** Congrio, pez anguliforme que tiene el lomo oscuro.
- NEGRITA** Arg. Tortita con una capa de azúcar quemada en la cara superior.
- NEGRITAS** Venez. Caraotas o frijoles negros.
- NEGRITO** Venez. Café negro muy cargado, especialmente cuando se sirve en una taza pequeña.
- NEGRO** Car. En Santo Domingo, nombre de un pez de sus aguas, especie de mero, cuya carne es muy apreciada.
- NEGRONI** Coctel clásico, elaborado con una mezcla de ginebra, *vermouth* y *campari*, adornado con una cascarita de limón.
- NEGUAMEL** Méx. Cierta especie de maguey.
- NEJA** Méx. Tortilla de maíz que adquiere un color ceniciento por tener demasiada cal.
- NEJAYOTE** Méx. Agua con cal en que se ha cocido el maíz para hacer tortillas.
- NENE** C. Rica. Variedad de frijol redondo, pequeño y de color rojo.
- NEPENTE** Planta dicotiledónea originaria de Asia, cuyas hojas encorvadas encierran un líquido dulce que los viajeros beben con placer. // La especie más notable es el *nepente de Indias*. // mitol. Bebida mágica, remedio fabuloso contra la tristeza y los infortunios de que hablan los poetas de la Antigüedad.
- NERITA** Molusco gasterópodo marino, de concha gruesa, redonda, con boca o abertura semicircular y espira casi plana. Su carne es comestible.

**NERVIOSO** enol. Vino que reúne el cuerpo, la savia y la fuerza suficiente para mantener durante mucho tiempo el mismo grado de calidad.

**NEUFCHÂTEL** Protegido por una denominación de origen, es un famoso queso rico y cremoso, que se fabrica en el Pays de Bray, Normandía. Su cuajada se amasa cuidadosamente, con el fin de darle una consistencia superfina y homogénea. Puede comerse fresco o curado, siendo el primero de color blanco con corteza aterciopelada del mismo color y un sabor a leche ácida. El curado es más oscuro, pasta dorada, la corteza presenta algunas estrías rojas y su sabor es mucho más fuerte y salado.

**NEVADO** Nombre que se da generalmente al *fondant* blanco. // Méx. Cierta bebida alcohólica que consiste en la mezcla de licor de fruta y aguardiente de caña; muy popular en los estados de México y Puebla.

**NEVERA** Aparato electrodoméstico, cámara o mueble que produce frío para conservar alimentos u otras sustancias.

**NEWBURG, A LA** Fr. Forma de preparar langosta o carnes, con salsa

cremosa, usualmente con paprika, huevo y vino.

**NICOATOLE** Méx. Cierta clase de dulce, de consistencia similar a una natilla, elaborado con maíz cocido en agua, leche, azúcar y canela. Se le puede agregar almendras o tuna.

**NIÇOISE, A LA** Preparaciones mediterráneas, inspiradas en la cocina de Niza, llevan ajo, aceitunas, anchoa, tomate y guisante. Es famosa la ensalada con tomate, pepino, judías, pimentón verde, cebolla, huevos duros, anchoa, aceitunas negras, ajo, albahaca y aceite de oliva.

**NICURO** (var. de micuro). Col. Pez habitante de los ríos Magdalena, Cauca y Sinú, de hasta 30 cm de largo y piel lisa, desprovisto de escamas, cuya carne goza de gran demanda por su calidad y gusto.

**NIDOS DE GOLONDRINA** Construidos por las salangas o golondrinas de mar con su saliva, constituyen uno de los manjares más celebrados de la legendaria cocina china. Su recolección es difícil y peligrosa, y deben sufrir largas manipulaciones antes de consumirlas. Suelen servirse en sopa con un sustancioso caldo de pollo, setas chinas y otros

ingredientes.

**NIÉSPERA** *Nispero*. // Fruto.

**NIEVE** Repostería que se prepara con claras de huevo y azúcar y que entra en la composición de muchos platos como adorno o ingrediente básico. Esta preparación se llama «nevado» cuando a la clara de huevo y al azúcar se le adicionan algún perfume: limón, café, etcétera. // Cuba, Méx. y P. Rico. Sorbete helado preparado con jugos de frutas, agua y azúcar.

**NIGIRI ZUSHI** Jap. Puñado de arroz de *sushi*, sobre el cual se pone un poco de *wasabi* y encima delgados trozos de pescado crudo o de mariscos. También se emplean la tortilla, las huevas de salmón y otros pescados, inclusive erizos de mar. Van acompañados, al ofrecerlos, con salsa de soya. Es reconocido, asimismo, como *edomae zushi*. Edo era el nombre antiguo de Tokio.

**NIÑO** Col. (Ant. y Cald.). Dícese cuando un fruto aún no está maduro.

**NIÑOS ENVUELTOS** Arg. Comida que se prepara con carne picada envuelta en hojas de repollo o de parrá, y que se cuece a fuego lento so-

bre una capa de cebollas. // Comida que se prepara con un trozo delgado de carne enrollada, rellena con panceta, huevo duro picado, ajo, perejil y zanahoria, y que se cuece a fuego lento sobre una capa de cebolla. // Chile. Escalopes de lomo de cerdo o chanco, rellenos con una preparación a base de huevos duros, queso y pan rallados, aderezados con pimienta, aceite, vinagre, ajo, orégano, etcétera, envueltos y atados.

**NIPA** Planta de la familia de las Palmáceas, de unos 3 m de altura con tronco recto y nudoso, hojas casi circulares, flores verdosas y fruto en drupa aovada, que cubre una nuez muy consistente. Entre otros usos, sirve para hacer un licor llamado «tuba».

**NÍSCALO** *Mízcalo*. Hongo comestible de color rojo purpúreo o anaranjado que toma el color verde oscuro cuando se corta en pedazos. Crece en los bosques de pino, muy jugoso y su sabor es almizclado. Abunda en Cataluña, Esp. // *Robellón*.

**NISCÓMEL; NISCÓMIL** Méx. Variante de *nixcómil*, olla de barro en que se cuece el mixtamal o maíz con

agua de cal para las tortillas.

**NÍSPERO** Antill., Col. y Venez. Fruto del árbol de las Sapotáceas, del que hay diversas variedades, diferente al de España, donde el árbol es un rosáceo. // Col. Estos frutos son apreciados, unos de corteza áspera y la pulpa aromática; otro que abunda en la costa Atlántica, de piel suave y carne delicada, cuando madura con cuidados, y ambos de color café por fuera. // En otras partes se le conoce, árbol y fruto, como *chicozapote*. // C. Rica. El árbol y fruto conocido en otras partes como *zapote*.

**NÍSPOLA** Fruto del níspero. Es aovado y de sabor acerbo cuando se desprende del árbol, pero resulta dulce y comestible cuando está pasado.

**NITRO** Nitrato potásico que se encuentra en la superficie de algunos terrenos húmedos o salados, en forma de cristales puros. Blanco y sin olor, se utiliza sobre todo para salazones, pues intensifica el bonito color rojo de las carnes. Puede endurecerlas si se emplea en grandes dosis. Es muy soluble en agua caliente.

**NIVELAR** past. Igualar la superficie de

un bollo, de un milhojas, antes de rellenarlo, decorarlo, para suprimir las irregularidades que dañan la presentación.

**NIXQUEZAR** Amér. Cent. Cocer el maíz con agua y ceniza o cal, para preparar la masa para las tortillas.

**NIXTAMAL; NISTAMAL** Amér. Cent. y Méx. Maíz con el cual se hacen las tortillas, cocido en forma y punto convenientes, en agua de cal o de ceniza, para hacerle soltar el hollejo. En la región ístmica se prepara también para hacer la bebida de pozol.

**NIXTEME** Méx. Bebida que se hace con maíz de color rosa preferiblemente, remojado durante una semana, luego calentado hasta que hierva y tome espesor. Se endulza al gusto y se sirve, casi siempre, en tazas.

**NIZARDA, A LA** Tipo de preparación con el que se aderezan numerosos alimentos y cuya característica principal reside en la presencia de tomates, ajo, pimiento, y aceitunas negras. Como su nombre indica, es un plato de la cocina francesa, muy típico, originario de Niza, que sirve como guarnición de diversos platos.

- NOCA** Crustáceo marino, comestible, parecido a la centolla.
- NOCHEBUENA** Col. (Nar.). En tan grata celebración, plato con buñuelos hechos con almidón de papa, queso y huevo, acompañados con brevas caladas, chilhuacán chiquito, verde calado y grande, maduro, chamburo, limón y tomate de árbol. Va adornado el plato con gelatina de naranja, manjar blanco y hojaldras. Con algunas variantes, también en el Tolima y Huila.
- NOCHEBUENO** Antig. Torta de almendras, piñones y otros ingredientes que se preparaba en Nochebuena.
- NOCHOTE** Méx. Bebida compuesta con el zumo de la tuna o el nopal fermentado, mezclado con pulque y agua.
- NOGADA** Salsa hecha de nueces y especias, con que se suelen guisar algunos platos, especialmente de pescados. // Arg. Especie de pasta confeccionada con nueces, migas de pan, aceite, vinagre, sal y pimienta. Plato de la región noroeste. // Bol. Suculento plato, consistente en pierna o paleta de cordero, enriquecido con vegetales y papas, condimentado con pimienta dulce, ciruelas pasas, maní o nueces. // Ecuad. Confito de azúcar o panela con tocte, especie de nogal, característico de la provincia de Imbabura. // Méx. Dulce seco cuyo principal componente es la nuez, hecho por lo común con piloncillo. Se conoce también en Puebla el *chiles en nogada*, consistente en un chile poblano, relleno con picadillo de cerdo, bañado con salsa de nogada y adornado con perejil y granada roja. Los ingredientes de la presentación forman los colores de la bandera mexicana.
- NOGAL** Col. Árbol corpulento de la familia de las Juglandáceas. Crece hasta 30 m. Es de copa casi esférica y hojas compuestas. Los frutos globosos poseen semillas oleaginosas comestibles.
- NOILLY-PRAT** Nombre comercial de un tipo de vino *vermouth* de origen francés, muy utilizado en el *dry martini*.
- NOISETTE** Fr. Trozo de carne sacada de la nuez del muslo o de la chuleta del cerdo o carnero, una vez redondeada, limpio y sin vísceras. // Por extensión, se aplica también a una lonchita redonda del filete de la res.

**NOIX (NUEZ DE TERNERA)** Se denomina así a una pieza redonda que se encuentra en la pierna de la ternera.

**NOLA, RUPERTO DE** Célebre cocinero catalán que vivió en el siglo XV, y estuvo quizá al servicio de Alfonso V, rey de Aragón, llamado el Magnánimo, quien conquistó Nápoles. Se le recuerda por su *Libro de guisados* o *Libre del Coch*, el cual encierra interesantes recetas de la época y aún se le estudia como fuente de riqueza léxica.

**NOLÍ** Col. Palma de suelos cenagosos. El tronco conserva la base de las hojas. Tiene racimos con numerosos frutos de color naranja, de los cuales se obtiene aceite.

**NOMBRE DE GALERA** puro. Denominación que tiene en la galera una vitola o formato de cigarro. Se da el mismo nombre a cualquier cigarro de un mismo formato al margen de la ligada que lo componga, la marca bajo cuyo nombre se vaya a fabricar o el nombre de salida que vaya a tener.

**NONATO** Arg. Ternero que, para ser comido asado, se saca del vientre de la madre después de sacrificada.

**NOPAL** Méx. Nombre genérico de las Cactáceas que produce un fruto llamado «tuna». Sus hojas son utilizadas en guisos, ensaladas y guarniciones. Es muy popular en la cocina mexicana. // Esp. *Higo chumbo*.

**NOPALITO** Méx. Hoja tierna de nopal que suele comerse guisada o encurtida.

**NOQUE** Arg. Recipiente hecho de cuero o de madera, que se emplea para almacenar líquidos, cereales o la yerba mate, seca y troceada.

**NORI** Alga muy utilizada en la cocina japonesa. Se vende en láminas finas y generalmente se debe tostar en el *grill* o en el fuego antes de utilizarla; cambia de color negro a verde oscuro.

**NORI-MAKI** Jap. Rollitos hechos de *nori* con arroz y rellenos de atún o pepino, etcétera.

**NORMANDA, A LA** Se entiende «a la normanda», tratándose de pescado, una guarnición compuesta de ostras escalfadas, colas de gambas descascaradas, gobios fritos, cangrejos cocidos en caldo corto, mejillones escalfados, champiñones, laminillas de trufa. // Carnes de matadero, volatería y caza, que

a veces se preparan a la normanda con acompañamiento de crema de leche, etcétera.

**NORO** Col. Arbolito de la familia de las Malpigiáceas, de flores pequeñas, en racimos de color amarillo, blanco, rosado o rojo. Crece en climas cálidos. En algunas especies, los frutos son comestibles y empleados para hacer una bebida fermentada.

**NOUGAT** Fr. Preparación alimenticia de confitería, hecha con almendras o nueces tostadas y azúcar o miel. Existe una gran variedad: duros, blandos, blancos o de diferentes colores.

**NOUVELLE CUISINE** Formula lanzada en 1972 por dos críticos franceses, H. Gault y C. Millau. Cocina sin grasa, suave, bella, con sabores naturales, simples y auténticos, salsas ligeras a base de jugo de carne, de *fumet*, de esencias y arroces cocidos al dente, sin grasa, cocidos secos, al vapor, al horno o en baño de María en papillote.

**NOYÓ** Licor compuesto de aguardiente, azúcar y almendras amargas. // P. Rico. Planta convolvulácea común, de la misma familia del camote, la batata o el boniato.

**NÚCLEO** Almendra o parte mollar de los frutos de cáscara dura. // Hueso o pepita de las frutas.

**NUÉGADO** Pasta cocida al horno hecha con harina, miel y nueces, y que también suele hacerse de piñones, almendras, avellanas, etcétera. // Dulce hecho con pan rallado, almendras o avellanas tostadas y machacadas, y miel.

**NUEVES** Col. En ciertos sitios del país, refrigerio que se toma por las mañanas, entre el desayuno y el almuerzo. // *Medias mañanas, medias nueve.*

**NUEZ** Fruto del nogal. Es una drupa de forma ovoide, de unos 3 a 4 cm de diámetro, de cáscara rugosa. La semilla está formada por cuatro gajos poco unidos, comestibles, dulces y muy oleaginosos. Especialmente utilizada en repostería y farsas o rellenos. // Fruto de otros árboles que tienen alguna semejanza. // Nuez del cacao.

**NUEZ DE AUSTRALIA** *Macadamia.*

**NUEZ DE BRASIL** Es el fruto de un árbol muy alto, de la familia de las Anacardiáceas. Dicho fruto, que viene en gajos, cuando está seco es de forma alargada, comprimida por



uno de sus lados y de color oscuro. Se aprovecha al natural, en tortas y otros productos de pastelería. Es muy rico en grasa.

**NUEZ MOSCADA** Fruto de la *Myristica*, de forma ovoide, cubierto por la macis y con una almendra pardusca por fuera y blanquecina por dentro. Su sabor ligeramente dulce, picante y su aroma definido le dan un carácter particular. Es utilizada en cremas, helados, salsas, purés, masatos, etcétera, inclusive en ponches, sabajones y en los vinos calientes. De ella se saca el aceite que contiene en abundancia. // En inglés, *nutmeg*; en francés, *noix muscade*.

**NUEZ PACANA** Originaria de Norteamérica y muy parecida a la nuez común. Esta nuez es uno de los mejores frutos secos comestibles. Se utiliza en guisados y en repostería.

**NUOC-MAN** Sazonador de la cocina vietnamita, preparado con pequeños pescados, macerados en salmuera y que luego se presentan molidos.

**NUTRICIO, A** Que nutre. // Que procura alimento a una persona.

**NUTRICIÓN** Acción y efecto de nutrir o nutrirse.

**NUTRIENTES** Sustancias o elementos que requiere el organismo para conservarse vivo y sano. En este caso, aplícase también nutrimentos.

**NUTRIMENTAL, R** Que sirve de sustento o alimento.

**NUTRIMENTO** *Nutrición*. Sustancia asimilable de los alimentos.

**NUTRIR** Servir una sustancia de alimento a un ser orgánico, por el que es asimilable y transformado en sustancia propia.

**NUTRITIVO** Que sirve para nutrir.

## NIÑOS ENVUELTOS - *OISEAUX SANS TÊTE*

4 personas

*8 escalopes de ternera, de aprox. 75 gr c/u*  
*8 rebanadas finas de jamón cocido*  
*3 tomates medianos, pelados, sin semillas y picados finamente*  
*2 cebollas cabezonas, medianas y picadas finamente*  
*1 diente de ajo*  
*1 ramita de tomillo*  
*¼ de hoja de laurel*  
*perejil*  
*200 gr de aceitunas verdes, sin carozo*  
*½ vaso chico de aceite*  
*2 tacitas de vino blanco, seco*  
*sal y pimienta*

Prepare los escalopes bien finos, como para milanesa. Tanto los escalopes como las rebanadas de jamón se deben calcular de a 2 por persona.

Pase los tomates por agua hirviendo, pélelos y córtelos en trozos medianos. Remoje las aceitunas en agua tibia para que pierdan el exceso de sal. Salpimiente los escalopes. Coloque sobre cada uno de ellos una rebanada de jamón; si fuere necesario, recorte los bordes para que queden de la misma forma y tamaño. Arróllelos con el jamón hacia fuera y átelos con un hilo.

En una cacerola de hierro esmaltado, caliente el aceite, rehogue la cebolla y coloque sobre ella los niños envueltos; dórelos de ambos lados con la cacerola destapada. Agregue los tomates, el ramito de hierbas aromáticas y el ajo, así como el vino. Deje cocer a fuego fuerte durante aproximadamente 10 minutos para que se evapore el exceso de líquido. Luego reduzca el fuego y tape la cacerola. Deje cocer 15 minutos, y de 7 a 8 minutos antes de terminar la cocción, agregue las aceitunas escurridas.

Al servir, retire con cuidado los hilos.

# ■ Ñ

## ■ EL HERMANO AUSENTE EN LA CENA PASCUAL

La misma mesa antigua y holgada, de nogal,  
y sobre ella la misma blancura del mantel,  
y los cuadros de caza de anónimo pincel,  
y la oscura alacena... todo, todo está igual.

Pero hay un sitio vacío, en la mesa, hacia el cual  
tiende a veces mi madre su mirada de miel,

y se musita el nombre del ausente, pero él  
falta, este año, a sentarse en la mesa pascual.

La vieja criada pone, sin dejarse sentir,  
las humeantes viandas y el plácido manjar,  
pero no hay la alegría ni el afán de reír

LÁCYDES MORENO BLANCO

que animaron antaño la cena familiar...  
Y mi madre que, acaso, algo quiere decir,  
ve el lugar del ausente y se pone a llorar.

ABRAHAM VALDELOMAR  
Peruano

- ÑACO** Chile. Gachas o puches; mazamorra de harina de trigo o maíz tostado, endulzada con azúcar o miel.
- ÑACHI** Chile. Sangre cruda, especialmente la de cordero, aliñada con sal y ají, la que toman caliente en forma inmediata, fría o coagulada. Se acompaña con pan y vino.
- ÑAERO** Cuba. Vulgarmente llaman así al cerdo.
- ÑAFLE** Pan. Comida.
- ÑAJÚ** Perú y Salv. *Quimbombó*. // Pan. *Ñajú de espina*, cactácea del país, cuyas pencas comen en ensalada.
- ÑAME** (voz africana). Planta dioscórea, de tallos endebles, hojas grandes, flores pequeñas y verdosas y raíz tuberculosa comestible, de la cual hay diversas variedades. Se conoce en todos los países de América Tropical; en portugués, *inhame*; en papiamento, *yam*; en francés criollo, *igname* o *gname*; en inglés del Caribe, *yam*; además, entre los negros de las selvas de Guayana británica, *nyamisi*; en el sur de Estados Unidos, incluyendo el dialecto gullan, *yam* o *nyam*, es denominación de la batata. // Perú. Tubérculo de sabor intermedio entre la papa y el camote.
- ÑAMPI** C. Rica y Pan. Especie de ñame, de sabor dulce.
- ÑANDÚ** Amer. Arg., Par. y Uru. Avestruz suramericana, de tres dedos en cada pie, de plumaje gris y más pequeño que el africano.
- ÑANGAPARÍ** Arg. En el nordeste del país, árbol mirtáceo, de aspecto globoso, con corteza lisa. Su fruto es una baya globosa, comestible, de 2 a 3 cm de diámetro y de color rojizo muy parecido al de la cereza, pero más grande y menos dulce que esta.
- ÑANJÚ** C. Rica. Planta de cuyas semillas se acostumbraba hacer una bebida como sustituto del café.
- ÑASCHITA** Arg. En el norte, corte de carne vacuna que se emplea especialmente para asado y que se saca de la zona comprendida entre las costillas y los huesos de la cadera. // *Vacío*.
- ÑEMITA** Venez. Golosina de forma esférica que se hace con yema de huevo y azúcar.
- ÑEQUE** Col. (C. Atlá. y Llanos O.). Mamífero roedor americano de la familia de los Dasipróctidos. Mide de 40 a 60 cm de largo. Es de pelaje amarillento, hocico puntiagudo,

- orejas pequeñas y cola corta. Su carne es comestible. // *Paca*.
- ÑÍCARO** R. Dom. Dícese de cierto plátano pequeño.
- ÑISCA** Amér. Cent., Chile, Ecuad. y Perú. Pizca, pedacito.
- ÑIVA** Esp. Pimiento muy picante, guindilla.
- ÑOCLO** (del italiano *gnocco* o *nocchio*). Especie de melindre hecho de masa de harina, azúcar, mantequilla, huevos, vino y anís, de que se forman unos panecitos del tamaño de nueces, las cuales se cuecen en el horno sobre papeles espolvoreados de harina.
- ÑODO** Especie de melindre hecho de harina, azúcar, manteca de vaca, huevos, vino y anís, amoldado en forma de panecillo que se cuece al horno espolvoreado con harina.
- ÑOÑOCO** Pan. Jugo de caña fermentada. // Chicha de maíz puesta a fermentar, agregándole pequeños bollos de maíz antes.
- ÑOQUI** (del italiano *gnocchi*). Masa hecha con papas mezcladas con harina de trigo, mantequilla, leche, huevo y queso rallado, dividida en trocitos que se cuecen en agua hirviendo con sal. // *Ñoquis a la romana*. Masa análoga al ñoqui, pero elaborada con granos de sémola, mantequilla fundida, yemas de huevo, queso rallado y nuez moscada, cocinada en leche caliente. Una vez extendida la pasta para que enfríe, se corta en redondeles, los que, aderezados por capas con la mantequilla fundida y el queso rallado, se hornean hasta que queden bien dorados por encima.
- ÑORA** Pimiento seco muy picante, *guindilla*. Se le conoce también como *pimiento choricero*, *pimiento de romesco*. Usual en muchos platos españoles.
- ÑORO** *Pimiento*.
- ÑUÑU** Chile. Planta silvestre de las Iridáceas, de fruto comestible.
- ÑUÑUMA** Perú. Pato, en quechua.
- ÑUTA** Col. (Nar.). Varias clases de sopas, a base de maíz y otros ingredientes, con el grano muy partido y triturado. // (Boy., Cund., Llanos O. y Tol.). *Cuchuco*.
- ÑUTO** Arg. En el norte, se refiere a los granos muy molidos. // Col. (Nar.). Se dice de una sustancia, como la harina, que ha sido muy molida, reducida a polvo. // Ecuad. Carne sin hueso. // Ú. t. en Perú.

## ÑAME EN TORTA

8 personas

*3 libras de ñame*

*½ libra de queso costeño*

*2 cucharaditas de nuez moscada, recién rallada*

*2 cucharaditas de vainilla*

*6 huevos*

*1 taza de azúcar*

*¼ de libra de mantequilla*

*2 cucharaditas de cáscara de limón, rallada*

*1 taza de leche*

Pelado el ñame, córtelo en trozos y cocínelo en agua con sal al gusto. Cuando esté blando, cuélelo y mójelo caliente con la mantequilla, como si fuera un puré. Combínele la leche caliente y el queso rallado.

Bata los huevos con el azúcar hasta que queden cremosos, añada el ñame trabajado, la nuez moscada y la ralladura de limón.

Vierta en un molde adecuado, engrasado y lleve al horno a 350 °F por 45 minutos, o hasta que dore.

Introduzca un cuchillo; si sale limpio, está listo.





# ■ O

## ■ ELOGIO DEL MAÍZ —FRAGMENTO—

¡Salve segunda trinidad bendita!  
¡Salve, frisoles, mazamorra, arepa!  
¡Tan sólo con nombraros se siente hambre!  
«¡No muera yo sin que otra vez os vea!».

Pero hay ¡gran Dios! algunos petulantes,  
que sólo porque han ido a tierra ajena  
y han comido jamón y carnes crudas,  
de su comida y su niñez reniegan.

Y escritores parciales y vendidos  
de las papas pregonan la excelencia,  
pretendiendo amenguar la mazamorra,  
con la calumnia vil, sin conocerla.

Yo quisiera mirarlos en Antioquia  
y presentarles la totuma llena

de mazamorra de esponjados granos,  
más blancos que la leche en que se mezclan.

Que metieran en ella la cuchara  
y que de granos la sacaran llena,  
cual isla de marfil que flota en leche,  
como mazorca de nevadas perlas.

Y que dejando que chorreara el claro  
la comieran después; y que dijeran  
si es que tienen pudor, si ¿con las papas  
alguno habrá que compararlos pueda?

¡Oh! ¡Comparar con el maíz las papas!  
¡Es una atrocidad, una blasfemia!  
¡Comparar con el rey que se levanta  
la ridícula chiza que se entierra!

Y ¿qué dirían si los frisoles verdes  
con el mote de chócolo comieran  
y con una tajada de aguacate  
blanda, amarilla, mantecosa, tierna...?

¿Si una postrera de espumosa leche  
con arepa de chócolo bebieran,  
una arepa dorada envuelta en hojas,  
que hay que soplar, porque al partirla humea...?

¿Y la natilla? ¡Oh! La más sabrosa  
de todas las comidas de la tierra,

con aquella dureza tentadora  
con que sus troncos ruborosos tiemblan...!

¿Y tú también, la fermentada en tarros,  
remedio del calor, chicha antioqueña?  
Y el mote, los tamales, los masatos,  
el guarrús, los buñuelos, la conserva...!

¡Y mil y mil manjares deliciosos  
que da el maíz en variedad inmensa...!  
Empero con la papa, la vil papa,  
¿qué es lo que puede hacerse...? No comerla...

A veces el patrón lleva a la Roza  
a los niños pequeños de la Hacienda,  
después de conseguir con mil trabajos  
que conceda la madre la licencia.

Sale la turba gritadora, alegre,  
a asistir juguetona a la cojienda,  
con carrieles y jíqueras terciados  
como los peones sus costales llevan.

Quién puede calcular los mil placeres  
que proporciona tan sabrosa fiesta...  
¡Amalaya volver a aquellos tiempos!  
¡Amalaya esa edad pura y risueña!

GREGORIO GUTIÉRREZ GONZÁLEZ  
Colombiano

- OBISPILLO** Rabadilla o parte de la anatomía de las aves situada en la base de la cola, singularmente en las de gran tamaño, pavos, ocas, avutardas, etcétera. // Morcilla grande y gruesa que se hace tras la matanza del puerco. Algunos acostumbraban hacerla de carne picada con huevos, almendras y especias.
- OBISPO** Morcilla grande y gruesa que se hace con productos de la matanza del cerdo. // Col. (Ant. y Nar.). Cierta clase de morcilla hecha con la tripa más gruesa del cerdo. // Esp. Pez elasmobranquio ráyido, con el hocico prolongado en forma de mitra; su carne es comestible.
- OBLEA** Hoja delgada de pan ázimo. // Hoja delgada hecha con harina, sal y agua, que se utiliza como cubierta o base de algunos dulces. // Dulce en forma circular muy delgado, hecho con harina, huevos y azúcar, batidos en agua o leche. // Arg. Galleta pequeña, alargada y rellena de crema u otro dulce, hecha con una masa delgada y crocante. // Col. Tortitas delgadas de harina, untadas con arequipe, superpuestas.
- OBTURAR** En cocina, comenzar a cocinar a fuego vivo.
- OCA** Ganso doméstico, por lo general de color completamente blanco, cuyo hígado, cebado muchas veces, y su carne, son muy preciados.
- OCA** Amer. Planta anual, de la familia de las Oxalidáceas, de raíz con tubérculos feculentos, de tamaño variable y de color rosado o rojizo y de sabor parecido al de la castaña, que en Chile, Ecuador y Perú se comen cocidos. // Tubérculo comestible de esta planta, crudo, puesto al sol y conservado, o cocido y en guisos. Es llamado también *cavi*.
- OCIMO** Albahaca.
- OCOPA** Perú. Plato regional de Arequipa hecho con ajíes, nueces, cebollas, ajos, camarones y huevos.
- OCOPA, SALSA DE** Rica preparación arequipeña, a base de cebolla, ají mirasol, maní tostado y molido, queso fresco, ramas de huacatay, etcétera, que se sirve sobre rodajas de papas cocidas, enriquecidas por encima con huevo duro y aceitunas.
- OCOTE** Perú. Marisco sin caparazón ni valvas, muy abundante en las playas del sur.
- OCUMO** Col. y Venez. Planta de las Aráceas, de raíces tuberosas, parecida al ñame, comestible, ricas en

fécula. Se utiliza en diferentes preparaciones, como en tortitas con queso y grasa. // En las Antillas se llama *yautía*. // Col. En algunas partes, *mafafa*.

**ODRE** Cuero, generalmente de cabra, que, cosido y empegado por todas partes menos por la correspondiente al cuello del animal, sirve para contener líquidos, como vino o aceite.

**OGEN** Una clase de melocotón híbrido de Israel, esférico y de tamaño pequeño. Su carne, de tonalidades verdosas, es muy dulce y gustosa. Por lo general, se sirve uno por persona.

**OJO DE BIFE** Arg. Modismo más bien reciente, que designa cierto corte de la res, consistente en un trozo grueso sacado del entrecot o la chata, abierto en dos sin desprenderlo, en forma de mariposa.

**OJO DE UVA** Perú. Pez de carne blanca, parecida al mero, con una línea oscura a los costados y ojos grandes.

**OJOTO, A** Cuba. Dícese del tubérculo o fruto dañado parcialmente con manchas u ojos duros, generalmente a causa de las aguas.

**OKARA** Es la pulpa obtenida de la soya, la cual se puede encontrar hú-

meda o seca. Sirve para enriquecer sopas, pastas, panes, cereales, dulces, *crêpes*, etcétera.

**OKRA** Ing. Col. *Candia*. // *Quingombó*, *quimbombó*.

**OLEAGINOSAS** Plantas cuyas semillas producen grandes cantidades de aceite, como por ejemplo la soja, el ajonjolí, la colza, el maní, el olivo, el girasol, etcétera.

**OLEAGINOSO** Producto alimenticio que contiene una proporción importante de aceite. También se refiere al conjunto de cultivos vegetales cuya finalidad es la producción de aceites. Las semillas oleaginosas tienen un origen tropical —soja, algodón, maní—, aunque también se encuentran en las regiones cálidas e incluso frías —olivo, girasol, colza, etcétera—.

**OLEICO** Ácido graso monoinsaturado, que se encuentra combinado con la glicerina en la mayoría de las grasas animales y vegetales, especialmente en los aceites. Es un líquido oleoso, incoloro, insoluble en agua, que se enrancia al aire.

**OLEICULTURA** Arte de cultivar el olivo y mejorar la producción de aceite.

**OLEÍNA** Sustancia líquida amarillenta que forma parte de la composición de las grasas y mantecas, que se encuentra en mayor proporción en los aceites.

**OLEOMARGARINA** Mezcla de oleína y margarina hallada en algunas grasas animales.

**OLEOSO, A** Aceitoso.

**OLER** Percibir el olor. // Reconocer, apreciar, juzgar, controlar el estado de diversos productos, como reconocer la frescura de un huevo antes de utilizarlo.

**OLERÁCEO, A** Dícese de las plantas herbáceas que se emplean como alimento.

**OLFATO** Sentido corporal con que se perciben los olores.

**OLISCAR** Oler con cuidado y persistencia una cosa. // Empezar a oler mal un producto, lo cual regularmente se dice de las carnes.

**OLIVA** Aceituna, fruto del olivo.

**OLIVO** Árbol frutal polimorfo de tamaño mediano, de la familia *Olea europea communis* que se cultiva en toda el área de la zona mediterránea. De su fruto, la aceituna, se obtiene el aceite. Con la maduración completa cambia a un color oscuro

que se alcanza a principios de invierno.

**OLIVADA** Pasta de sabor delicado y aromático, muy divulgada en el Mediterráneo, que sirve para untar sobre tostadas, pitas o verduras crudas. Es preparada con aceitunas verdes o negras deshuesadas, ajo, alcaparras, aceite de oliva extra virgen y perejil picado.

**OLOROSO, A** Que despide buen olor. // Aromático.

**OLOROSO** enol. Variedad muy aromática del vino jerez de color dorado oscuro, distinguiéndose por su aroma y mucho cuerpo. Es seco y discretamente abocado.

**OLSAPO** Venez. Árbol bajo y muy ramificado, cuyo fruto es una drupa ovalada, y de cáscara amarillenta verrugosa. Su pulpa es amarilla y dulce, usándose en la preparación de jaleas y conservas.

**OLOTE** C. Rica y Méx. Parte central de la mazorca de maíz, donde van incrustados los granos.

**OLLA** Recipiente de cocina redondo, con boca ancha y asas, usado en especial para hervir, cocer y calentar alimentos y líquidos. // Contenido de este recipiente. // Guisado

de carne, legumbres, hortalizas y otros ingredientes.

- carnicera. La que se usa para cocinar gran cantidad de carne.
- exprés u olla a presión. Marmita. Olla cuya tapa ajusta herméticamente, de modo que las viandas se cuecen a presión, en consecuencia, a temperatura muy elevada, y, por ello, muy rápidamente.
- podrida. Esp. Tradicional cocido, rico en carnes, como jamón, cordero, cerdo, tocino, aves, amén de verduras, etcétera.
- de carne. C. Rica. Plato que consiste en un cocimiento de verduras con carne y caldo. Se sirve con arroz y se come generalmente a la hora de la cena.

**OLLETA** Col. Especie de jarra o vasija utilizada para batir el chocolate; *chocolatera*. // Chile, reg. de Cautín y Valdivia. Olla de acero fundido sobre tres patas destinada para tostar trigo y otros cereales. // Venez. Plato a base de carne de gallo, de pato o rabos de cerdo o de res, aliños diversos y un poco de azúcar o de papelón, preparado en agua de maíz pilado; según la región, tiene consistencia líquida o bien espesa,

como un guiso. Es típico de Caracas, los Llanos y el estado de Lara.

- de gallo. Venez. Sopa criolla, preparada con caldo de gallo y carne de esta misma ave picadita, harina tostada, papelón, vino moscatel o marsala, etcétera, aderezada con un rico sofrito.

**OLLITAS** Chile. Cierta guiso de calabazas.

**OLLOCO** Col. (Cas. y Nar.). Hierba de la familia de las Baseláceas, propia de clima frío, de hojas acorazonadas y flores pequeñas de color amarillo claro. Produce un tubérculo comestible de forma alargada y color rosado, lila o amarillo blanquizco. Se conoce también como *hibia*, *rubia*, *mellico*, *ulluco*. Es utilizado en sopas, mazamorras, etcétera. // Perú. *Olluco*.

**OMELETTE** Fr. Cierta tortilla doblada, esponjosa y difícil de lograr, la cual puede hacerse con jamón, setas, papas, etcétera.

**OMELETTE SURPRISE** Fr. Tortilla sorpresa. Plato de repostería algo paradójico, ya que es un helado en el interior, recubierto de una envoltura muy caliente. Se llama también «tortilla a la noruega».

**OMNÍVORO** Se aplica al animal, entre ellos el hombre, que se alimenta de toda clase de sustancias orgánicas.

**ON THE ROCKS** Ing. Término empleado para licores que se sirven sobre cubitos de hielo, previamente colocados en el vaso. En algunos casos se agrega mineral.

**ONCE** Col. Tomar un refrigerio ligero entre las once y las doce de la mañana, o a diferentes horas de la tarde. // *Algo, merienda.* // (Ant.). *Mediamañana.* // Chile. Merienda, comida ligera que se toma por la tarde. // Venez. Tomar las once es tomar un trago, un aperitivo antes del almuerzo. «Si no explica la locución la circunstancia de tener la voz aguardiente *once letras*, la coincidencia es bastante curiosa. Esta acepción especial, úsase también en Perú., Bol. y Esp., donde en vez del aperitivo entienden que es un refrigerio».

**ONCES** Tomar un refrigerio ligero entre las once y las doce de la mañana, o a diferentes horas de la tarde, según los países.

**ONOQUILES** Planta herbácea anual, de la familia de las Borragináceas.

De su raíz se saca una sustancia roja que usan los confiteros para dar color a los dulces.

**ONOTAR** Venez. Colorear con onoto los alimentos.

**ONOTO** Col. y Venez. Arbusto o arbolito de la familia de las Bixáceas. Las semillas de su fruto, de color rojo, se utilizan como ingrediente en las comidas, después de pasarlas por una grasa o líquido caliente. Es nombre regional de la *bija* o *achiote*.

**OPIлада** C. Rica. Comida excesiva, hartazgo.

**OPIlARSE** Arg. Llenarse de líquido el estómago. // *Upilarse.* // C. Rica. Hartarse.

**OPÍPARO, A** Copioso y espléndido, tratándose de banquete, comida, etcétera.

**OPORTO** enol. Vino de 17° de alcohol, de color oscuro y sabor ligeramente dulce, elaborado en la ciudad portuguesa del mismo nombre y en su comarca.

**OPÓSUM** Domi. Animal nocturno y tímido, oriundo de Norteamérica y Centroamérica. Al igual que el canguro, se trata de un marsupial que lleva a sus crías en una bolsa bajo el estómago. La carne del opó-



sum es muy apreciada y se prepara de múltiples maneras; el modo preferido es ahumarla y guisarla con vino tinto. Se encuentra también en las islas de Monserrat, Santa Lucía, Guadalupe, Martinica, San Vicente y Las Granadinas, y en Trinidad y Tobago.

**OUQUENDOS** Perú. Entre los dulces limños, especie de galletas que se presentan de a dos, rellenas con manjar blanco y bañadas con *fondant*.

**ORDIATE** Antig. Cierta clase de dulce medieval, elaborado con cebada, canela, almendras y azúcar.

**ORDUÑA** Queso vasco, elaborado con leche de oveja, de pasta firme y sabor picante.

**OREAR** Dar en una cosa el aire para que se seque o se le quite la humedad o el olor que ha contraído.

**ORÉGANO** Planta herbácea vellosa, de hojas pequeñas, ovales, flores púrpura en espigas terminales, fruto seco y globoso, muy aromática, cuyas hojas y flores se usan como condimento. Muy utilizado en la cocina italiana y mexicana. // En inglés, *wild marjoram*; en francés, *origan*, *marjolaine*.

**OREJA** Asa en general, agarradero de

una vasija u otra cualquiera. // C. Rica. Pastel circular tostado y con azúcar cristalizada por fuera.

- de abad. Fruta de sartén que se hace en forma de hojuela.
- de fraile. Col. Fruta de sartén consistente en una mezcla algo espesa, preparada con harina de trigo, azúcar, huevos, ralladura de cáscara de limón, leche y sal. Por cucharadas, se fríe en aceite bien caliente.

**OREJETAS** Esp. Buñuelos pequeños perfumados al ron y al azahar, que se confeccionan tradicionalmente por Navidad y Pascua en determinadas regiones.

**OREJÓN** Trozos de frutas secas al aire y al sol, como duraznos, melocotones, etcétera, muy usados en repostería y en algunos rellenos o farsas. // Cuba. Antig. Plátano maduro aplastado, secado al aire y al sol. Hoy por hoy suelen decir *plátano paso*.

**OREO** puro. Reposo que se da a las hojas de tabaco tras la moja.

**ORGANOLÉPTICO** Aplícase a las propiedades por las que los cuerpos obran sobre los órganos de los sentidos. // enol. En el caso de los

vinos, el aroma, el sabor, el cuerpo, etcétera.

**ORGÍA; ORGIA** Festín de manjares copiosos en que se come inmoderadamente y se cometen otros excesos. // Satisfacción viciosa de apetitos o pasiones desenfrenadas.

**ORITO** Ecuad. Especie de plátano muy pequeño.

**ORLA** Es una guarnición que se prepara en forma de corona y se dispone en torno a una fuente; se puede hacer con una manga de cocina o con un molde en forma de corona.

**OROPÉNDOLA** *Papafigo*.

**OROSHIGANE** Jap. Rallador de metal, de acero o de cobre con latón, aunque también de cerámica, de madera o plástico. El rallador especial para el *wasabi*, elaborado en madera recubierta en piel de tiburón. Este último lo usan casi exclusivamente los chefs de *sushi*.

**OROZUZ** Méx. Planta herbácea vivaz, de la familia de las Papilionáceas, con tallos leñosos, conocida también como «regaliz», aprovechándosele como saborizante de dulces, jarabes y goma de mascar.

**ORTANIQUE** Es una fruta de la familia de los cítricos. Fue descubierta

en Jamaica y se trata de un cruce de mandarina y naranja dulce; de allí su nombre. Hoy en día la ortanique se cultiva a escala comercial en muchas islas del Caribe. Es apreciada por ser de gran tamaño, tener mucho zumo y pelarse con facilidad.

**ORTIGA** Planta herbácea, con tallos de 8 dm de altura y hojas aserradas. Sólo sus ápices jóvenes y tiernos son adecuados para la cocina. Con ellos se hace puré para sopas de verduras o para combinar con quesos blandos.

**ORTOLANS** Haití. Pequeños pájaros que se encuentran en los remotos arrozales del valle de Artibonito, al norte de Puerto Príncipe, muy apreciados por la delicadeza de su carne que no exige mucho adobo.

**ORUGA** Planta herbácea anual, de la familia de las Crucíferas, con tallos vellosos, hojas lanceoladas y partidas en varios gajos puntiagudos, y fruto en vainilla cilíndrica, con semillas globosas, amarillentas y menudas. Las hojas se usan como condimento y en ensaladas por su sabor picante. // Salsa gustosa preparada con esta planta, azúcar o miel, vinagre y pan tostado.

- OREJO** Hollejo de la uva después de exprimírsele. // Residuo de la aceituna molida y prensada. // enol. Aguardiente que se fabrica destilando el hollejo de la uva.
- ORUMO** Venez. Arbusto mirtáceo de las montañas andinas, cuyas frutas, muy pequeñas, son comestibles.
- ORZA** Vasija vidriada de barro, alta y sin asas, que sirve por lo común para guardar conserva. // Tinaja de regular tamaño, donde suele guardarse el aceite para el gasto diario.
- OSCIETRE** Huevas de esturión.
- OSMAZOMO** Extracto acuoso procedente de la carne, al que el caldo debe su sabor y olor característicos.
- OSO** Género de mamífero carnívoro, plantígrado, notable por su gran tamaño y ferocidad. Tiene la frente ancha, el hocico fino, los miembros musculosos y fuertes, y sus movimientos son poco ágiles en razón de la pesadez de su cuerpo. En otros tiempos, su carne era muy apreciada, sobre todo las patas delanteras.
- OSSOBUCCO** Ita. Estofado de trozos de morcillo de ternera con su pulpa y tuétano, preparado con tomate y vino blanco. // Literalmente, «hueso con agujeros».
- OSTIA** *Ostra*, molusco bivalvo de carne muy apreciada.
- OSTIÓN** Molusco comestible provisto con dos valvas de color gris oscuro, que mide entre 5 y 15 cm de largo. // C. Rica. Ostra común. // Chile. Vieira o *scallop*.
- OSTIONERÍA** Méx. Restaurante donde se sirven ostiones y otros mariscos.
- OSTRA** Molusco bivalvo comestible, que vive fijado a las rocas marinas por una valva de su concha.
- OSTRO; OSTRÓN** Especie de ostra, mayor y más basta que la común.
- OTAYA** Col. (Nar. y Valle). Mazamorra a base de maíz entero, leche, azúcar y canela. Se sirve generalmente fría.
- OVICULTURA** Cultivo y mejoramiento del olivo.
- ÓVIDOS** Familia de rumiantes que comprende los carneros, las ovejas, etcétera.
- OVINO, A** Se aplica al ganado lanar, compuesto por ovejas, carneros y corderos.
- OVO-OVI** (der. del latín *ovum*). Huevo.
- OXIMIÉL** Mezcla de vinagre y miel; bebida muy popular en la Antigüedad.
- OXIZACRE** Bebida que en la Anti-

güedad se hacía con jugo de granadas agrias y azúcar. // Bebida ácida y dulce que se hacía con otros

ingredientes.

**OYAMA** Pan. Calabaza comestible llamada también *zapallo* o *ahuyama*.

## OSSOBUCCO

4 personas

*Calcular 4 trozos de la canilla de la ternera que estén carnosos y con tuétano, por persona*

*3 cebollas moradas, medianas y picadas finamente*

*2 zanahorias, medianas y picadas finamente*

*3 ramas de apio, picadas finamente*

*2 dientes de ajo*

*4 tomates chontos*

*2 cucharaditas de piel de naranja rallada*

*1 cucharadita de piel de limón rallada*

*1 ramito de mejorana*

*1½ copa de vino blanco seco*

*½ cucharadita de laurel en polvo*

*5 cucharadas de caldo de res*

*harina*

*mantequilla*

*sal y pimienta al gusto*

Pasar los trozos de ternera por harina y dorarlos en mantequilla caliente. Adicionar el primer picadillo y mezclarlo bien hasta que dore. Espolvorear un poco más de harina y revolver. Salpimentar. Desglosar con el vino, taparlo y dejarlo reducir. Seguidamente, adicionar el tomate pelado, sin semillas y picado, el ajo finamente picado, la sal, la pimienta, la ralladura de naranja y de limón, el laurel y unas cucharadas de caldo; minutos después de que cocine un poco, cubrir con más caldo y cocinar la ternera a temperatura suave, hasta que los trozos aparezcan tiernos. Retirarlos a una fuente y colar por encima la salsa.

Acompañar con *fettuccini* o arroz blanco.



# ■ P

## ■ DIVAGACIONES SOBRE LAS PAPAS

HAY VARIAS COSAS EN RELACIÓN con las papas que yo nunca me he explicado. Por ejemplo, cómo es que hacen los franceses sus *pommes soufflés*. ¿Cuestión de freírlas dos veces, una a baja y otra a alta temperatura?

Otra cosa es la leyenda, aquí muy extendida, de que las papas importadas por primera vez a Europa por Drake fueron llevadas de Cartagena, pero esto no puede ser verdad, porque aquí nunca comimos papas sino ya muy entrado el siglo XIX, traídas de Norteamérica, y hasta hay por ahí un editorial del doctor Núñez, donde se queja de que las papas traídas de Nueva York sean más baratas que la papa sabanera, y no sólo en Cartagena, sino en la misma Honda.

Pero hay algo más, y es esto: ¿cómo fue que los españoles terminaron por cambiarle a las papas su nombre indígena de origen quechua, por el de patatas? Porque al principio, como es bien sabido, los conquistadores que andaban bautizando frutos y animales por la semejanza con los de su país, las llamaron «turmas», a causa de su parecido con las criadillas de tierra o trufas, que también son un tubérculo. Así Oviedo las describe como «unas raíces que llaman papas, que son a manera de turmas de tierra». Y mis lectores recordarán cómo don Juan de Castellanos, y también Fray Pedro

Simón, cuenta aquello de que Jiménez de Quesada llamó «valle de las turmas» —que todavía existe y se sabe quiénes viven allí— al lugar donde por primer vez las comió el conquistador, ¡y con qué apetito, Dios mío! Pero ya en los tiempos modernos, los chapetones allá en la península empezaron a llamar a la papa «patata». ¿Qué fue lo que pasó? En su *Diccionario crítico-etimológico*, el señor Corominas responde a esta pregunta diciendo que hasta el siglo XVII la patata fue vegetal muy poco conocido en España, y hasta entonces no se le dio otro nombre que el de papa, pero que con la mayor extensión de su cultivo y consumo coincidió el cambio de papa en patata, debido, dice, a una confusión de papa con batata». Pero como, por otra parte, pienso ahora yo, como la batata ha conservado intactos su nombre y su identidad en la Madre Patria, no obstante la confusión a que ello da sin duda lugar, me pregunto si no se trataría más bien de un anglicismo por *potato*, pues es bien sabido que la adopción de la papa, a escala popular, en la dieta europea, comenzó por países nórdicos, y es muy probable, a mi modesto juicio, que los españoles, así como imitaron su cultivo cuando vieron que era probablemente bueno, y que no les venía ya de América, sino del Norte, adoptaran también, modificándolo a modo, el nombre inglés, y dejaran patata por *potato*.

Pero lo que más me ha maravillado de este tubérculo, tan valioso como modesto, es la teoría desarrollada por el profesor William H. McNeill, de la Universidad de Chicago, en su apasionante obra *Past and Future*, según la cual la papa, nuestra humilde papa, es la responsable nada menos que de la Revolución Industrial decimonónica y hasta de las grandes guerras, desde Napoleón hasta nuestros días. Y la razón de esto, según McNeill, es que la papa puede producir muchas más calorías que el trigo por acre cultivado, lo que hizo posible no sólo la alimentación adecuada de grandes núcleos urbanos industriales, sino la de grandes ejércitos masivos. Aún más: el encumbramiento de Alemania en el siglo XIX «no habría sido posible», según el mencionado historiador, «sin los nuevos recursos alimenticios que el cultivo de la papa le proporcionó a esa nación».



Conque, amigos míos, a mirar con más respeto en adelante a sus turmas y a sus papitas chorreadas.

EDUARDO LEMAITRE ROMÁN  
Colombiano

- PABELLÓN CRIOLLO** Venez. Plato compuesto por porciones de arroz, carne mechada o deshilachada, frita o guisada, y caraotas o frijoles negros.
- PABELLÓN CON BARANDA** Venez. Pabellón criollo que, aparte de sus componentes básicos —caraotas negras, arroz, y carne—, lleva tajadas fritas de plátanos maduros.
- PABELLÓN ORIENTAL** Venez. Pabellón criollo preparado en la reg. oriental, en el que se sustituye la carne mechada por cazón mechado y en salsa.
- PÁBULO** Alimento para la subsistencia o conservación.
- PACA** Mamífero roedor de Suramérica. Se alimenta de vegetales; gruñe como un cerdo, se domestica, y su carne es muy estimada. Es el *tepezcuinte* o *tepeizcuintle* de México y Amér. Cent. // *Borugo*, *guartinaja*, *guagua*, *lapa*, *tinajo*. // Col. (C. Atlá. y Llanos O.). *Ñeque*; (Ant., Cauca, Nar. y Valle). *Conejo*; (Boy., Llanos O. y Stder.). *Picure*; (Huila y Tol.). *Guara*.
- PACANA** Planta arbórea de origen norteamericano, con hojas dentadas, flores verdosas y fruto seco con almendra comestible. // Fruto de este árbol. // *Pecan*.
- PACAYA** C. Rica y Hond. Palmera cuyos cogollos se toman como legumbre comestible.
- PACCU-PACCU** Perú. Hongo comestible, champiñón.
- PACHAMANCA** Perú. Carnes como la del cerdo, del carnero y el cuy, acompañadas de tubérculos y aderezadas con ajíes, comino, etcétera, que se cocinan en un hoyo abierto en la tierra entre piedras caldeadas. // Comida ritual que se prepara principalmente en la reg. andina, pero también en la costa, en fiestas que se celebran generalmente entre marzo y abril, época de la cosecha.
- PACHARÁN** Esp. Licor típico, obtenido por maceración de endrinas en aguardiente anisado. Es dulce con un suave sabor amargo, afrutado, algo pastoso y de color rojo.
- PACHOCHA** Esp. En Andalucía, especie de gazpacho, que consiste en un trozo grande de pan mojado en agua, vinagre y sal, que una vez esponjado, se rocía con aceite.
- PACHOLA** Méx. Var. de *pacholi*, o, propiamente, en el interior, tortilla que se saca del metate moliendo la

- masa poco a poco, de modo que va cayendo en dobleces y sin romperse. Dorada al comal es muy suave.
- PACHOLI** Méx. Nombre que se da en algunas partes del interior al totoposte o totopo; propiamente, a cierta tortilla dorada al comal.
- PACIENCIA, S** Col. y Guat. Pasta pequeña hecha con harina, huevo, almendra y azúcar, y cocida en el horno, de la cual hay algunas versiones.
- PACO** Nic. Tamal o masa de maíz lavado.
- PACOBA** Par. Se aplica a diversas especies de plantas musáceas y anonáceas, usadas, unas como condimento, y otras, como medicina. // Particularmente, el banano común.
- PAÇOCA** Bra. Carne cocida y desmechada, frita con condimentos y después pilada con harina de mandioca.
- PÁCORA** Col. Pez comestible que abunda en las cuencas del Magdalena y del Orinoco, de color gris plateado en el dorso. // *Corvinata*.
- PACÚ** Arg. y Uru. Pez teleosteo de cuerpo comprimido y alto, color pardo. Vive en los grandes ríos. Se alimenta de frutos, vegetales y crustáceos. Es muy apreciado por su carne.
- PAELLA** Originariamente, nombre del recipiente que se utiliza para hacer arroces o fideos. Es de base ancha, plana y con dos asas; puede ser de hierro fundido, antiadherente, de acero inoxidable o lata. // Por extensión, plato típico del Levante español, elaborado con arroz y acompañado de carne, verduras, pescado, mariscos u otros ingredientes, según las distintas versiones.
- PAELLERA** Voz aceptada por la Academia Española. Recipiente circular de hierro, con poco fondo y dos asas usado para cocinar, en especial para hacer paella.
- PAGEL** Pez marino, de color rojizo, ojos grandes y cola ahorquillada, cuya carne es bastante apreciada.
- PAGUA** Amer. Méx. En el centro y norte del país, dícese del aguacate típico o grande de las regiones tropicales cálidas.
- PAICO** Amer. Arg., Bol., Chile, Ecuad. y Perú. Hierba aromática usada en la medicina popular. Aunque también en algunas preparaciones culinarias. // Ecuad. Actualmente se ha generalizado su uso como nombre de un aguardiente muy fuerte.

// Méx. *Pazote, epazote, epasote*, o té de México. // Infusión preparada con esta planta. Se conoce también en Colombia.

**PAILA; PAYLA** Vasija grande o mediana, especie de sartén redondo con asa y poco profundo que, por lo general, se usa en cocina para freír. // Esp. En Andalucía, sartén con mango y sin asas. // Voz procedente del vocabulario azucarero.

**PAILLARD** Fr. Escalope delgado de ternera o res, bien aplanado y asado a la plancha o soasado en la sartén.

**PAISANA** Cortes utilizados en la preparación de legumbres. // Tajadas delgadas cortadas en forma de triángulo o abanico. // Se aplica a la tortilla hecha de verduras, hortalizas, jamón y otros ingredientes.

**PAISANA, A LA** Modo de preparación de algunas carnes y aves. Estos elementos, generalmente braseados, se acompañan de zanahorias, nabos, cebollas y apio cortados en juliana y erogados en mantequilla, trozos de tocino blanqueados y sofritos y papas recortadas.

**PAJARETE** Vino licoroso, muy fino y delicado.

**PAJARILLA** Bazo, especialmente el

del cerdo y de la res, que se presta para algunas preparaciones. // Col. y Venez. Plato preparado con asadura, cebolla y alguna salsa. Es típico de las regiones andinas.

**PAJO** Especie de mango filipino, pero mucho menor, del que se hace dulce.

**PAJUIL; PAUJIL** Amér. Cent. y P. Rico. *Marañón*, planta anacardiácea, llamada también *pajuí, acajú, cajuil* o *caujil*. // Amér. Cent. y Méx. Ave gallinácea, del tamaño del pavo, de plumaje negro con manchas blancas, pico grande, grueso y con un tubérculo encima, de forma ovoide. Su carne se parece mucho a la de faisán. // C. Rica. Pajuita, pajuilla.

**PALACINES** Col. (Bol.). Especie de bizcochuelo, cortado en porciones después de horneado, a base de harina de trigo, almidón de papa, huevos y azúcar. Van rociados con almíbar y canela en polvo, dorados por último en el horno.

**PALADAR** Gusto y sabor que se percibe de los alimentos. // Cuba. Restaurante privado de no más de doce puestos, que comparte el espacio con una casa de vivienda. Es un negocio familiar surgido después de

la liberalización de la tenencia de dólares. Debe su nombre genérico al de un restaurante en una telenovela brasileña.

**PALADEAR** Apreciar poco a poco el gusto de una cosa o saborearla. // Col. (Ant.). Entre la gente del campo, tomar algún alimento ligero antes de las comidas.

**PALANGANA** Col. (Llanos O.). Plato grande de aluminio usado para freír.

**PALANQUETA** Ecuad. Pan de forma alargada y mayor que el ordinario. // Méx. Dulce seco y en pasta que se hace de maíz tostado y molido, amasado con miel. Es de origen cubano. Es una variedad del alfajor, llamado en Tabasco *chinopote*.

**PALAY** Méx. Nombre vulgar que, en la costa sur y otros lugares, se da al arroz con cascarilla.

**PALE-ALE** Un tipo de cerveza inglesa.

**PALETA** Utensilio de cocina, casi siempre de metal, a modo de pala pequeña, que sirve para trabajar la pastelería, cortar bizcochos y distribuir los manjares. // Auxiliar de cocina cuadrado y con asa que sirve para remover lo que se está asando en una plancha. // Amer. Artefac-

to de madera, a modo de palmeta o remo corto que sirve para mover el contenido de la olla, de la paila o del perol, mientras hierve al fuego.

// Amér. Cent., Col. y Méx. Dulce, helado o golosina, preparados en bloque o forma de pequeña pala con un palito a modo de mango que facilita chuparlo o comerlo. // Arg. y Uru. Corte de carne que se extrae del cuarto delantero del animal vacuno, de la zona del omoplato, y que generalmente se come rebozada, asada a la plancha, o en guisos y estofados. // Cuba. Cada una de las piernas delanteras del cerdo. // Esp. Trozo de cerdo que envuelve el omoplato; magra y tierna, la paleta se utiliza más generalmente en asados y para la preparación de caldos.

**PALETÓN** Col. (Llanos O.). Pez de la familia de los bagres, llamado también «doncella». Su carne es comestible.

**PALILLO** Par de palitos usados para tomar los alimentos en algunos países orientales.

**PALILLO** puro. Nervadura central de la hoja que se extrae durante el despalille.

**PALILLO CASPI** Perú. Árbol nativo,

silvestre y cultivado, de hasta 8 m de alto. Fruto en baya redondeada, grande, amarillo, con unas diez semillas; se consume maduro, siendo muy agradable en bebidas. // Guayaba de palo, guibiraba.

**PALITO** Col. (Cund.). Aguardiente de contrabando.

**PALMA ANACUNA** Col. Variedad de palma de la que se extrae palmito.

**PALMERA** Planta arbórea monocotiledónea, en general de tronco simple, largo y esbelto, con un penacho de hojas robustas en su cima, que proporciona diversos frutos según la especie. // Pastel pequeño crujiente muy dorado, que se prepara con pasta hojaldrada.

- datilera. La que produce una baya cuya semilla acumula una celulosa comestible.
- de Guinea. Palmácea de cuyas drupas se extrae el aceite de palma.

**PALMICHE** Col. (Ara.). Se trata de rodajas delgadas del cogollo de una palma real que, al cocinarlas en agua, se sofríen con cebolla picada y sal.

**PALMITO** Planta de la familia de las palmas, muy abundante en las selvas tropicales suramericanas. Mide unos 15 m de altura, y su tronco

termina en un brote, cuya deliciosa médula se arranca para extraer de ella la parte comestible, la cual se usa en ensaladas, cebiches, etcétera, o platos gratinados.

**PALO CATALÁN** Cierta pastel elaborado con pasta *choux*, como un *éclair*, bañado con caramelo y relleno con crema chantilly.

**PALO CORTADO** Vino de Jerez con el sabor del oloroso y con el olor del amontillado.

**PALO DE AMASAR** Amer. Rodillo de cocina para extender las masas. // *Uslero*.

**PALOAPIQUE** Col. (Llanos O.). Se trata de un arroz con frijoles vegueros, aderezado con un guiso criollo.

**PALOMA** Ave domesticada proveniente de la paloma silvestre, de la que hay muchas variedades o castas, que se diferencian principalmente por el tamaño o el color. Su carne es muy estimada.

- calzada. Variedad doméstica que tiene los tarsos y dedos cubiertos de pluma.
- real. La de mayor tamaño y con la base del pico de color amarillo.
- sorita. La de plumaje ceniciento azulado, más oscuro en las partes

superiores, con reflejos metálicos verdes en el cuello y morados en el pecho, alas con una mancha, pico amarillo y patas rojizas, que vive en los bosques.

- torcaz. Especie con el plumaje azulado, el cuello verdoso cortado por un collar blanco, pecho rojizo, pico castaño y patas moradas, que habita en el campo, de carne delicada.

**PALOMA** Bebida compuesta de agua y aguardiente anisado.

**PALOMETTA** Col. (Llanos O.). Pez nativo de la Orinoquía, parecido al jurel, pero algo mayor que este, de cuerpo ovalado y comprimido, boca pequeña y espina dorsal doble, cuya carne es muy gustosa y delicada. Comúnmente denominado palometta pámpana o gancho rojo. // Perú. Pez de los ríos de la selva.

**PALOMINO** Pollo de la paloma silvestre o bravía, de color gris con dos bandas alares negras y obispillo blanco, antecesora de las palomas domésticas.

**PALOMITA** Refresco de agua con algo de anís. // En algunos países de Suramérica, roseta de maíz tostado reventado, servido casi siem-

pre con sal.

**PALOMO** Macho de la paloma, utilizado en caldos o en guisos.

**PALOTE** Arg. y Uru. Cilindro de madera para estirar la masa. // Col. Palo largo, plano y un poco ancho, elaborado con madera dura, muy usual en la cocina costeña, para revolver arroces, sancochos, mutes, etcétera.

**PALOTEADO, A** Venez. Chocolate con plátano verde asado y molido que se sirve en cazuelas. Es típico del estado de Sucre, y antes se lo comía con queso rallado, haciendo una pasta densa, o bien con pescado seco, asado y cazabe. // Ebrio.

**PALTA** Arg., Bol., Chile, Par., Perú y Uru. *Aguacate*. También se le conoce como *palto*.

**PALTO** Amer. *Aguacate*, árbol de la familia de las Lauráceas, de hojas alternas, flores dioicas y fruto en drupa, muy apreciado por su carne suave y perfumada.

**PALUDO, A** Col. y Méx. Dícese de frutos enjutos por haberse secado y endurecido su pulpa. // Col. También se dice de la yuca de consistencia dura y fibrosa, hasta el extremo de que no ablanda al cocinarla. //

Col. Vidrioso, rucha, chumbo, horra, palúa.

**PALLAR** Perú. Frijol o judía, gruesa como un haba, casi redonda y muy blanca, aplanada y muy cremosa cuando está cocida. // Venez. Lomo aplastado, más delgado que un filete, que se asa o fríe, algunas veces recubierto de harina y queso parmesano.

**PALLARES** Arg. Porotos pallares. Frijoles o porotos de gran tamaño, blancos o rojizos.

**PAMBAZO** Col. (Cauca). Amasijo a base de harina de trigo, huevo, azúcar, sal, levadura y manteca de cerdo, llevados al horno una vez que se arman en formas redondas y aplanadas. // Hond. Pan que se hace de masa de elote, con mantequilla y azúcar. A veces se le pone anís. // Méx. Aplícase a un pan presentado en varias formas y un antojito similar a una torta que se hace con él. En el estado de México, el pambazo callejero consiste en una semita con salsa de chile rojo y rellena de frijoles, papas con chorizos y lechuga picada, aunque los rellenos varían. // Uru. Pan grande, redondo y algo achatado, que elaboraban los pana-

deros del Montevideo antiguo.

**PAMELA** C. Rica. Bloque de azúcar moreno compacto, usado para la elaboración del guaro o aguardiente.

**PAMPANADA** Zumo que se saca de los pámpanos para suplir el del agraz, porque casi tiene el mismo sabor.

**PÁMPANO** Existen variadas especies de este pez marino, que corresponde a diferentes familias. El más importante, por su volumen de captura, es el que pertenece a especies de la familia de los Carángidos, que abunda en las costas americanas tropicales. El pámpano americano o pampanillo tiene el cuerpo oval con el pedúnculo caudal estrecho; puede llegar a crecer hasta 55 cm de longitud. Su carne es apetecida, aunque ligeramente grasa. // Sarmiento verde, tierno y delgado o pimpollo de la vid. // Hoja de parra o cepa. // Chile. Racimo de uvas.

**PAMPEAR** Col. (Nar. y Valle). Extender, alisar, aplanar la masa con las manos al elaborar algunas viandas.

**PAMPIROLADA** Salsa que se hace con ajos y pan machacados y disueltos en agua.



**PAMPLEMUSA** Col. Árbol de la familia de las Rutáceas, parecido al naranjo. Su fruto es semejante a la toronja, al *grape-fruit*, pero de mayor tamaño y cáscara más gruesa, con una pulpa rosada.

**PAMPLONA** Uru. Carne de vaca, pollo o cerdo, rellena de aceitunas y condimentos diversos, enrollada y envuelta en una tela de tripa de origen animal.

**PAMUCHA** Ecuad. Especie de galleta de maíz.

**PAN** Porción de masa de harina y agua que, después de fermentada y cocida en horno, sirve de principal alimento al hombre, entendiéndose que es de trigo cuando no se expresa otro grano. Se hace de varias formas que toman nombres especiales, pero se llama «pan» a la pieza grande, redonda y achatada. // Masa muy sobada y delicada, dispuesta con manteca o aceite, que usan en las pastelerías y cocinas para pasteles y empanadas. // Col. (Llanos O.). Se utiliza para designar la yuca y el plátano, que se sirven con la carne en la comidas.

- aliñado. Col. (Cund.). Es el que se hace a base de harina de trigo,

mantequilla, margarina, azúcar y levadura. Se conocen otros elaborados con la misma harina, pero trabajados con manteca de cerdo para realzar su sabor. Incluso, hay otros enriquecidos en su sabor, con esencia de banano, de coco, de naranja, etcétera. O con canela y jengibre. Fue famoso el pan aliñado de la población de Sasaima.

- *bagnat*. Especialidad provenzal, consistente en una rebanada de pan casero, rociado con aceite de oliva y recubierto de anchoas, finas rodajas de tomate y alcaparras.
- batido. Col. (Valle). Pan de harina de trigo, enriquecido con huevo, mantequilla, sal, azúcar, polvo de hornear y leche.
- bazo. El que se ha amasado con moyuelo y salvado.
- blanco. Ecuad. Especialidad cuencana. Tradicionalmente se hace cubriéndolo con manteles y amasándolo con los pies; lleva el sello de la panadera.
- bon. C. Rica. Cierta clase de pan dulce, moreno y con frutas.
- candeal. El amasado con harina de trigo candeal.

- con timba. Cuba. El acompañado de jalea de guayaba.
- de ajo. Es aquel que se hace con harina de trigo, levadura, grasas, y enriquecido en su sabor con preparaciones a base de ajo. // Rodajas de pan tipo *baguette*, untadas por encima con ajo finamente machacado y mantequilla o aceite de oliva, doradas en el horno. En ocasiones, lo presentan también en tostadas de pan de molde.
- de chancaca. Perú. Solidificado de la melaza de caña de azúcar en forma de semiesfera. // Panela.
- de finados. Ecuad. Variedad de panes, generalmente de buena calidad, que se hacen para el 2 de noviembre, Día de Finados, entre los cuales el más característico es el de las guaguas.
- de horno. Col. (Valle). Especie de torta que se hace de plátanos maduros bien molidos, masa de maíz cocido, queso y miel de caña, todo lo cual se condimenta con pimienta o clavos, y se cuece al horno envuelto en hojas.
- de horno burrero. Venez. Pan dulce elaborado con maíz pilado o harina de maíz, leche, agua, azúcar morena, mantequilla, queso y anís.
- de jamón. Venez. Pan grande que, al hacerlo, se rellena con jamón, aceitunas y pasas. Suele consumirse en Navidad.
- de miel. Ecuad. Especie de pastillito de mote con miel, típico de la zona austral.
- de molde. El que tiene forma rectangular, corteza blanda y está cortado en rebanadas; suele usarse para hacer emparedados.
- de pascua. Chile. Pan de regular tamaño, redondo en forma de torta, preparado con harina fina, trocitos de frutas confitadas y otros ingredientes, para las festividades de la Navidad.
- de pinllo. Ecuad. Característico de este pueblo de la provincia de Tungurahua.
- de pistola. El largo y duro que se suele usar para sopa.
- de salvado o integral. El amasado con harina integral.
- de Tunja o pan tunjano. Con este nombre, de una de las principales capitales de Colombia, se conoce un pan bastante trabajado y esponjoso, a base de harina, hue-

- vo, levadura y sal, aderezado con azúcar al gusto, mantequilla, vino, agua de azahar y anís. // Venez. Tipo de pan elaborado con harina de trigo, mantequilla, huevos, vino, azúcar, manteca, levadura, agua de azahar y vainilla.
- de yuca. Col. (Ant., Caq., Cund., Chocó, Huila y Nar.). Tentación típica para la boca, preparada con almidón de yuca agrio, queso blanco costeño, grasa, a veces levadura y yemas de huevo, en forma de panecillo más bien alargado, que se hornea, quedando suave y gustosamente elástico por dentro.
  - dulce de Navidad. Ita. Receta antigua de un dulce, especialidad de la ciudad de Génova, que ha llegado a ser típico navideño. Tiene forma plana y pasta compacta, pues se hace fermentar muy poco. Además de fruta confitada y pasas, contiene piñones.
  - fermentado. El hecho de harina y agua con fermento, cocido en horno.
  - francés. El que está hecho con harina de trigo y es muy esponjoso.
  - gris. Tipo de pan alemán, llamado también «tajado gris» o «molde gris», elaborado a base de harina de centeno y de trigo fortificado, levadura y agua. Es un producto robusto y muy recomendado para las dietas.
  - isleño. Venez. Aquel de masa suave y compacta y poco tostado, al que se le agregan eventualmente semillas de anís.
  - mestizo. Ecuad. Pan en cuya composición se mezcla masa de harinas de maíz y trigo.
  - mollete. Panecillo esponjoso y ovalado.
  - moyuelo o muyuelo. Ecuad. Pan de trigo moreno.
  - paspa. Ecuad. Especie de pan pequeño con mucha manteca.
  - pintado. El adornado por la parte superior que se consume en bodas, fiestas y otras celebraciones.
  - rallado. Pan duro rallado que sirve para rebozar alimentos, como croquetas, carne, pescado, etcétera, previo baño en huevo batido.
  - regañado. El que se abre por el calor del horno o del fuego.
  - rodilla de Cristo. Ecuad. Pan cuenecano con hendiduras en las que se coloca achiote, de donde su nom-

- bre por la semejanza con las heridas del Crucifijo.
- sentado. El que queda correoso al día siguiente de haberse hecho por tener mucha harina.
- PANA** Chile. Hígado de los animales, especialmente vacunos, cerdos, aves, etcétera. // Nombre especial de una clase de papa indígena. // P. Rico. Fruto del árbol del pan, que guarda en su pulpa semillas como castañas, tan nutritivas como estas.
- PANACHÉ** Fr. Mezclado, abigarrado. Combinación de dos o varios ingredientes de color, sabor o formas diferentes. Hortalizas y verduras, previamente cocinadas y que se presentan juntas, por grupos como guarnición. El panaché es asimismo una técnica de preparación para ciertos helados y las bombas heladas, en los que la mezcla de colores y aromas es fundamental. // Bebida refrescante compuesta de cerveza y gaseosa.
- PANADERÍA** Sitio, casa o lugar donde se hace o vende el pan.
- PANADERO, A** Persona que tiene como profesión hacer o vender pan.
- PANADO, A** Dícese del líquido en infusión al que se le agrega pan tostado, con lo cual, en ocasiones, sustituye a los caldos.
- PANAL** Conjunto de celdillas prismáticas hexagonales de cera, colocadas en series paralelas, que las abejas forman dentro de la colmena para depositar la miel. // Masa seca y esponjosa compuesta de almíbar, clara de huevo y jugo de limón, usada para endulzar el agua.
- PANCA** Suramér. Dícese de la hoja que envuelve la mazorca de maíz. // Méx. *Joloche*, en Tabasco. // Col. (C/gena de Indias). *Tusa*.
- PANCHE** Bagre secado al sol. // Col. Pez de los ríos de Bogotá y Cundinamarca, cuya carne era muy apreciada, habiendo desaparecido en parte.
- PANCETA** Hoja de tocino entreverada con magro, sacada de la parte abdominal del cerdo, curada y ahumada. Nómbrase *tocineta*. // *Lardo*.
- PANCIT** Filip. Fideo hecho de harina de arroz.
- PANCITA** Méx. Guiso que se prepara con panza de res en caldo. // Perú. Estómago e intestinos de animal mediano, principalmente del cerdo.
- PANCORA** Nombre que se da en muchas regiones de Chile a las jaibas,

- en general, y en particular a la pequeña; habita solitaria en el interior del erizo colorado. // *Apancora*.
- PANCUTRA** Chile. Sopa que se prepara echando en caldo caliente tiras de masa sobada. Dícese también «pantruca», «pancurria», «pancutria». // Tira de masa sobada, con la cual se prepara la sopa del mismo nombre.
- PANDA** Col. (Guapi). Envueltos en hojas de plátano, a base de carne de pescado con un refrito criollo, que se cocinan sobre una parrilla, o en el rescoldo del fogón de leña.
- PANDEBONO** Col. (Valle). Manjar típico, preparado con masa de maíz curado, almidón de yuca agrio, queso blanco costeño, cuajos, yemas de huevo, panela raspada, mantequilla y leche, en bolas achatadas que se doran.
- PANDEPÍS** (del francés *pain d'épices*). Venez. Pan típico de la península de Paría, elaborado con jengibre, clavos de especia, canela, harina de trigo, pasas y papelón, cocido al horno.
- PANDEQUESO** Col. (Ant.). Manjar compuesto de maíz y queso, asado al horno, para acompañar el chocolate.
- PANDERO** Col. (Valle del Cauca y otros lugares). Panecillo, por lo general en forma de rosca, muchas veces en cuadritos, hecho con harina de yuca, mantequilla, huevos, azúcar, miel o panela y cocidos al horno. // (C. Atlá.). *Suspiro*.
- PANDO** Col. Plato grande o trinche-ro, compañero del plato hondo que sirve para sopas.
- PANEER; PANIR** Queso de India, elaborado con leche de vaca con coágulos ácidos frescos, normalmente cocido con vegetales.
- PANELA** Bizcocho de figura prismática. // Col. Azúcar sin refinar, en bruto, obtenida de la miel de la caña de azúcar y fabricada en panes compactos de forma redonda o rectangular. Sirve para endulzar bebidas frías y calientes. También se emplea en la preparación casera de melados. Como golosina, en algunas partes del Caribe y Colombia, se enriquece con coco y anís en grano. // Méx. Queso criollo blanco, medio suave, bastante simple y de consistencia blanda. Se prepara en canastas especiales que le dan una presentación singular. Por lo general se sirve con la botana o aperiti-

vo. // Méx. En el sudeste del país, *chancaca* o *piloncillo*. // Venez. *Papelón*, etcétera.

**PANELITA DE LECHE** Col. Pequeño dulce o golosina, a base de leche y panela, de consistencia sólida y forma romboide o cuadrada.

**PANELLET** Pequeños dulces confeccionados principalmente con almendras y piñones. Es una especialidad típica de la repostería catalana.

**PANER** Fr. *Empanar*. Pasar un alimento por harina, huevo batido y pan rallado finamente, para freírlo o asarlo a la plancha.

**PANETELA** Especie de sopa espesa sustanciosa hecha con papas, pan rallado, a lo cual se suele agregar gallina picada, yemas de huevo, azúcar y otros ingredientes. // Esp. En Andalucía, especie de bizcocho. // Cuba, Méx. (Tabasco) y P. Rico. *Panatela*, especie de bizcocho grande y delgado.

· *borracha*. Cuba. Especie de bizcocho que, después de horneado y en cuadritos, va bañado con un almíbar rico en sabores con canela, cáscara de limón, gotas de limón, vainilla y vino dulce o licor.

**PANETELA** puro. En los círculos de

fumadores, un tipo de cigarro. Son cigarros entre 178 y 115 mm de largo, con cepos pequeños, entre 34 y 26. Si miden más de 150 mm, son llamados «gran panetela» y, si no, panetela a secas.

**PANETTONE** Ita. Pan de sabor dulce, de forma cilíndrica, con la parte superior ligeramente elevada, que se elabora para la época de Navidades. Se hace con harina, huevo, leche, azúcar, levadura, fruta seca, fruta brillantada, etcétera.

**PANGANA** Col. Nombre de una palmera nativa de la costa del Pacífico, cuyo fruto se come cocido.

**PANGUE** Amer. Chile. Planta araliácea de hojas grandes lobuladas. Sus peciolos, mondados, son comestibles, utilizándoseles tiernos en ensaladas. Crece en lugares húmedos. // Dícese también «pangui».

**PANIER** Fr. Canasto pando usado para recoger la uva.

**PANILLA** Medida de capacidad para el aceite, que es la cuarta parte de una libra. // *Abacería*.

**PANINE** Ita. Panino. // Panecillo. // También se trata de pequeños pasabocas de pan con diferentes garniciones, como jamón, queso, an-

tipasto, tomate, etcétera.

**PANIZO** Planta anual de la familia de las Gramíneas, originaria de Oriente. // Grano de esta planta, redondo, reluciente, de color entre amarillo y rojo. // En algunas partes lo aprovechan como alimento. // Cuba. Nombre del maíz, anotado por Colón cuando llegó en su primer viaje a esa isla. // Maíz.

**PANOCHA** Col. (Ant., Cald. y Tol.). Variedad de arepa de maíz tierno, que de ordinario se envuelve en hojas de plátano o de achira y se asa sobre un tiesto de barro. También puede llevar, además de sal, cuajada o queso, o mantequilla. // (Cesar). *Cachapa*; (Huila y Tol.). *Sarapa*. // (C. Atlá. y Mompo). Galleta grande rellena de dulce, queso, o coco rallado, aderezada con miel, que queda como un pastelito. // C. Rica y Chile. Arepa grande hecha con maíz tierno. // Especie de tamalito, envuelto en chala o farfolla del maíz para ser cocido. // Méx. Chancaca o chincate, raspadura o zurrapas de azúcar; especie de mascabado o melcocha prieta, miel no clarificada, que se prepara sólida en segmentos cónicos. Es una variedad

del piloncillo o la panela, o estos mismos, algo más corriente.

**PANOJA** Mazorca del maíz, del panizo o del mijo. // Racimo de uvas o de otra fruta. // España. Conjunto de tres o más boquerones u otros pescados pequeños, que se fríen pegados por las colas.

**PANQUEQUE** Ing. *Pancake*. Torta muy delgada y blanda, que se cocina en la sartén, de una masa elaborada con harina, levadura, leche, huevo, mantequilla y azúcar, aunque la harina compuesta para este fin se consigue empacada en el comercio. Se suele presentar a la hora del desayuno en dos o tres piezas superpuestas, enriquecidas cada una con mantequilla esparcida en caliente por encima y sirope o miel de caña. Suele comerse doblada con chocolate, mermelada u otros ingredientes. // Venez. Panqueca. // Chile. La misma tortilla preparada sin azúcar, con sal, rellena con carne, pescado o verdura, la cual se usa como guiso.

**PANSIDO, A** Dícese de las frutas pasas, como la uva, la ciruela, etcétera.

**PANTAGRUEL** En la leyenda popular, Pantagruel era un diablillo que

se divertía en asaltar a los hombres, hasta que Rabelais —1491-1553— lo arrancó de la tradición para asignar este nombre a uno de sus gigantes, imaginándolo hijo del rey Gargantúa. Pantagruel es más original, ingenioso y atrevido que Gargantúa, personificación de la realeza insaciable. Pantagruel —reducido casi a proporciones humanas— ha quedado como el símbolo del epicúreo, buen gastrónomo y bebedor, que poseía una sana y natural alegría.

**PANTAGRUÉLICO, CA** (de *Pantagruel*, personaje y título de la obra de Rabelais). Hablando de comidas, las de cantidades excesivas en relación con los comensales.

**PANTANA** Variedad de calabacín de las islas Canarias.

**PANTRUCA** Chile. Sopa que se prepara echando en caldo caliente tiras de masa sobada. // Dícese también *pancutra*.

**PANUCHA** Col. (Nar.). Especie de empanada redonda y un poco aplanaada. Su masa, después de trabajada, se cocina ligeramente en el horno y luego va rellena con coco rallado y conserva de leche, dorándosele finalmente con un batido de

azúcar y claras de huevo con algo de leche.

**PANUCHO** Amer. Méx. Especie de pastel o pan, formado por dos tortillas unidas por el borde y rellenas con frijoles, amén de carne o pescado picada y sazonada, de las cuales hay muchas variedades. // P. Rico. Dulce de yuca rallada, leche de coco y azúcar. // Empanada de yuca rallada sin carne, con leche de coco y sal, que se envuelve en hoja de plátano.

**PANUCO** Chile. Harina tostada que se come en seco. // Gofio, máchica.

**PANUDO, A** Cuba. Dícese de la fruta, especialmente del aguacate y el mamey, cuando su carne tiene determinada consistencia.

**PANUL** Chile. Apio. Planta de la familia de las Umbelíferas.

**PANZA** Primera de las cuatro cavidades en que se divide el estómago de los rumiantes. // Parte abultada de algunas vasijas.

**PANZADA** fam. Hartazgo, atracón. // Llenarse el estómago con exceso de comida.

**PAÑUELITO** Arg. y Uru. Producto de panadería elaborado a partir de una pieza cuadrada de masa de hojaldre, la que se dobla por las cuatro



puntas hacia el centro y que se rellena generalmente con crema pastelera.

**PÃO DE QUEIJO** Bra. Es un panecillo hecho con almidón de yuca agrio, aceite, queso de Minas rallado, huevo y leche. Se hace en forma de bolitas y asado en el horno.

**PAO-YU** China. Orejas de mar, moluscos gasterópodos o caracoles con caparazón de nácar.

**PAPA** Planta herbácea anual, de la familia de las Solanáceas, originaria de América y cultivada hoy en casi todo el mundo, con raíces fibrosas que en sus extremos llevan gruesos tubérculos redondeados, carnosos y muy feculentos. Su color varía entre pardo oscuro o claro, amarillento o rojizo. De este producto hay muchísimas variedades. Es muy utilizada en sopas, guisos, purés, tortas, etcétera. // Esp. *Patata*.

- ana. Papa cortada en rodajas que se van colocando hasta llenar en moldes engrasados con mantequilla. Se hacen al horno y, al servir las, se sacan del molde del que habrán adquirido su forma.
- criolla. Col. Variedad de papa cuya pulpa, diferente a la de la papa blanca, es de color amarillo intenso y de consistencia blanda y harinosa.
- chaucha. Col. (Nar.). Variedad de papa similar a la papa criolla, pero de color rojizo y mayor tamaño.
- chips. Papa en rodajas muy finas, cortadas con un utensilio especial llamado mandolina, y fritas en aceite caliente.
- en chaleco. Col. (Boy.). Forma de tratar la papa para cocinarla, quitándole antes la piel o cáscara en algunas partes, para su curiosa presentación.
- en chupe. Col. (Boy. y Cund.). Papa cocida primero en agua y luego en leche.
- huayro. Perú. Variedad de papa de color morado y arenosa.
- paja. Papa cortada en juliana finamente y frita en abundante aceite caliente.
- pastusa. Col. Variedad que se cultiva en la reg. de Nariño, de carne blanda, que se deshace al hervirla.
- poñi. Chile, reg. de Chiloé. Nombre que se da a la papa que crece silvestre, sin cultivo.
- runa. Bol. Cierta clase de papa alargada y aguanosa.

- **sabanera.** Col. Una clase de papa que tiene pulpa de consistencia dura y no se deslíe con facilidad al hervirla.
- **salamanca.** Perú. Variedad de papa blanca.
- **tocarreña.** Col. Toma su nombre de Toca, Boy. Es la misma papa sabanera, de pulpa consistente, que no se deshace. Muy utilizada para acompañar asados y sopas.

**PAPADA** Pliegue cutáneo o concentración de grasa que algunos animales tienen en la parte inferior del cuello, como el cerdo.

**PAPADS** En India, especie de galletas delgadas y crujientes, que se toman como tentempié o como acompañamiento de currys.

**PAPADZUL; PPAZUL** Méx. Manjar de Yucatán, consistente en tortillas de maíz, rellenas de huevo cocido picado, enrolladas como tacos y cubiertas con una salsa de color verde pálido, combinación que da la salsa de tomate y aceite verde sacado de las semillas de calabaza, formando facetitas brillantes de color y sabor.

**PAPAFIGO** Ave del orden de las Passeriformes, de unos 14 cm de largo, desde la punta del pico hasta la

extremidad de la cola, y 25 cm de envergadura. Se alimenta de frutos, especialmente de higos, circunstancia que les da el nombre. Abunda en España y su carne es muy delicada. Conócese también como *oropéndola*.

**PAPAHÍGO** *Papafigo*.

**PAPAÍNA** Sustancia obtenida del látex de la papaya, lechosa o fruta bomba, capaz de disolver o ablandar las carnes. Este principio activo es muy utilizado en los ablandadores industrializados.

**PAPAJOTE** Esp. En Jaén, manjar dulce, consistente en trozos de pan embebidos en leche y azúcar, que luego se fríen ligeramente en aceite. Por último, el pan se coloca en la leche hervida con azúcar y aromatizado con canela, cocinándolo unos minutos.

**PAPALISA, ZA** Bol. y Perú. Tubérculo comestible muy usado en la cocina de estos países. Conócese también como *melloco*.

**PAPALOQUELITE; PÁPALO** Méx. Quelite, hierba de hojas redondas, que crece silvestre, abundantemente en el país, muy empleada en la cocina nacional por ser de aroma pronun-

- ciado y fuerte sabor. Es empleada en tacos de barbacoa, carnitas, etcétera.
- PAPAR** Comer cosas blandas, sin mascar, como sopas, purés, papas, y otros semejantes. // Comer, engullir.
- PÁPARAS** *Alcaparras*.
- PAPARDA** Pez marino perteneciente a la familia del atún.
- PAPARDELLE** Tipo de pasta italiana con forma de láminas muy anchas, similar a la lasaña.
- PAPAS A LA FRANCESA** Papas cortadas en trocitos de forma alargada y fritas en aceite, que sirven, generalmente, como acompañamiento de carnes y otras viandas.
- PAPAS CHORREADAS** Col. (Boy., Cund. y Tol.). Método de presentar cierta clase de papas hervidas con sal, con una salsa a base de queso cremoso, fácil de derretirse, cebolla larga, tomate, nata o leche, comino, sal, etcétera. Por lo general, se ofrecen con carnes, como la sobrebarriga bogotana.
- PAPAS SALADAS** Col. (Boy. y Cund.). Papas hervidas en su cáscara y condimentadas luego con sal, que se suelen servir como acompañamiento en las comidas. También las que se cocinan en los hornos de evaporación de las salinas de Zipaquirá.
- PAPAS SOUFLÉ** Fr. Papas en rodajas que, al pasar por dos temperaturas, al freirías en aceite, se inflan.
- PAPASIGSE** Col. (Nar.). Planta de hojas sagitadas, propia de localidades selváticas y calientes, que producen tubérculos comestibles parecidos a la batata.
- PAPAYA** Fruto del papayo, oblongo, de carne amarillenta, parecido a un melón, del cual hay muchas variedades. Su pulpa es muy agradable y sirve para hacer una apreciada confitura, así como refrescos.
- PAPAYO** Planta arbórea propia de países cálidos, de tronco fibroso y poco consistente, hojas palmeadas, que contiene un látex en la parte superior usado para ablandar carnes, llamado *papaína*, y cuyo fruto es la *papaya*.
- PAPAYUELA** Col. Fruto del papayuelo, arbolito de 5 a 7 m de altura, de hojas muy divididas. Casi siempre se utiliza para preparar dulces.
- PAPEAR** Comer, ingerir alimentos. // Esp. En panadería, se dice cuando la masa no liga y está muy líquida, sin tomar consistencia.

**PAPEL DE ALUMINIO** Hoja plateada que en cocina se utiliza como material protector y aislante. Entre otros usos de cocina, se emplea en el cocimiento de papillote.

**PAPEL PARAFINADO** Papel sulfurado, recubierto con una capa delgada de parafina. Es empleado para cubrir los moldes de algunos bizcochos y otros preparados dulces, para impedir que se adhieran al fondo. Se utiliza asimismo para hornear algunos manjares en papillote.

**PAPELINA** Vaso para beber, estrecho por el pie y ancho por la boca.

**PAPELÓN** Venez. Meladura del jugo de la caña de azúcar procesada, una vez solidificada en forma cónica o en forma rectangular prismática. Es compacta, dulce y de color marrón claro. // Col. *Panela*. En otros países del continente, *piloncillo* o *panocha*. // Venez. Sección de carne de res de aprox. 1,3 kg de peso, de forma más o menos cónica, que va pegada al hueso de la paleta del animal, sobre el extremo superior de las patas delanteras.

**PAPELONCITO** Venez. Golosina de forma cónica hecha con almíbar teñido de varios colores.

**PAPERO** Puchero, recipiente donde se preparan las papillas para los niños.

**P'API** Bol. Aplícase al charque cuando está medio seco, húmedo, el cual se utiliza en diversas preparaciones. En el oriente del país, *sarazo*.

**PAPIAR** Cuba. Comer.

**PAPILLA** Forma de alimento blando y suave de papas, arroz, granos, etcétera, conveniente en diversos tratamientos. // Chile. Dulce de camote. // C. Rica. Cierta bejuco de tubérculo comestible, parecido al ñame. // Perú. Dulce exquisito que se hace de batatas con huevos batidos y otros ingredientes.

**PAPILLOTE** Fr. Adorno de papel colocado en el extremo de los huesos de chuletas, muslos de aves y de las piernas de cordero, cerdo, etcétera.

**PAPILLOTE, A LA** Fr. (der. de *papillon*, 'mariposa', por el aspecto del papel de envolver). Forma de cocinar en el horno la carne, el pescado, así como verduras, envueltas en papel graso o de aluminio, con algunos aderezos.

**PAPIN** Especie de dulce casero. // C. Rica. Especie de pastel de consistencia gelatinosa, dulce, hecho de maíz altamente refinado y elabora-

do. // Masa gelatinosa y dulce hecha de arroz. // Méx. En Tabasco, dulce de leche batida con huevos y azúcar, hecho al baño de María, que en la ciudad de México y en el interior se llanta *jericaya*. Es una especie de flan.

**PAPIN, DENIS** Físico e inventor francés (Chitenay, cerca de Blois, 1642-Londres, 1714). Famoso por sus investigaciones sobre el vapor. Dio su nombre a la «marmita» con válvula de seguridad, antepasada del autoclave y origen de la olla a presión.

**PAPITA SERRANA** Perú. Llamada también papayuela; papa más pequeña que la común.

**PAPO-DE-ANJO** Herencia culinaria de Portugal, muy apreciada en Brasil. Se trata de una especie de flan esponjoso, preparado con yemas de huevo fuertemente batidas, claras montadas, almíbar con una consistencia similar a la de la miel, cocinado al horno en moldes medianos.

**PAPONIA** Uru. Cualquier comida que tiene buen sabor y se come con placer.

**PAPOTA** C. Rica. Comida.

**PAPPARDELLE** Fina pasta italiana,

con diámetro de 11-15 mm en forma de cinta. Se prepara lo mismo que los espaguetis y tallarines.

**PAPRIKA** Producto húngaro, consistente en pimientos secos, reducidos a polvos. La hay dulce y picante, utilizándose en diferentes preparaciones nativas, como el *gulasch*. Se asimila al pimentón español. Se utiliza también en la preparación de carnes y salsas.

**PARAO, DO** Venez. *Alfandoque*.

**PARAGUAYA** Amer. Fruto semejante al melocotón, de sabor gustoso, forma aplastada y de mucho consumo en Europa.

**PARCHITA** Venez. Planta trepadora de las Pasifloráceas, de hojas trilobuladas o acorazonadas y flores blancas. Su fruto es globoso y ovi-forme; contiene numerosas semillas, rodeadas de una sustancia de sabor agridulce y muy aromática. // Fruta de la pasión. // *Maracuyá*.

**PARCO, A** Sobrio, moderado en la comida o bebida.

**PARELLADA** enol. Variedad blanca originaria del Penedés, Esp. Produce vinos ligeros, frescos, florales, frutales, con buena acidez. Es una de las variedades de uva que entra

en la elaboración del cava catalán.

**PARER** Fr. Limpiar carnes, aves, mariscos y vegetales, quitándoles partes superfluas de grasa, etcétera. También se usa para indicar la manipulación que se da a ciertas partes de la carne, una forma más o menos agradable a la vista. Este procedimiento se utiliza también para papas y vegetales. // Engalanar, adornar. Arreglar los artículos, quitarle lo sobrante a una preparación para darle la forma adecuada. // Aderezar un plato.

**PAREVE** Entre los judíos, comida «neutra» que no contiene carne, leche, mantequilla ni queso.

**PARFAIT** Fr. Postre helado equilibrado en sus proporciones de crema, que es lo que le concede la untuosidad de su presentación. En sus principios, era exclusivamente una crema helada al café, pero ahora, la preparación de base es una crema inglesa, perfumada de diversas maneras, un jarabe enriquecido con yemas de huevo y también perfumado, o un puré de frutas. Seguidamente se le adiciona la crema batida. Existe un molde especial para prepararlo.

**PARFAIT AMOUR** Licor de origen holandés, preparado a base de li-

món o cidra, clavo, canela, macerado en alcohol y enriquecido con un jarabe. Es coloreado de rojo y perfumado con violeta.

**PARGO** Pez teleosteo, del suborden de los Acantopterigios, común en los mares de España, muy semejante al pagel, de doble largo que este y con el hocico obtuso.

**PARGO ROJO** Pez que habita en el mar Caribe y en el océano Pacífico. Su carne, magra y blanca, es de excelente textura y sabor, prestándose para diversas preparaciones. Conócese también como «guachinango», «pargo», «guerito». // En inglés, *red snapper*.

**PARIHUELA** Perú. Caldillo concentrado a base de cangrejos, pescados y mariscos, aderezado con guiso de tomate.

**PARMENTIER, A LA** Con este nombre se conocen algunas preparaciones culinarias a base de papa, como una crema. // Cierta tortilla y una guarnición para carne —cordero, ternera, etcétera—. También un picadillo de carne de res dispuesto entre dos capas de puré y gratinado.

**PARMENTIER, ANTOINE-AUGUSTIN** Farmacéutico, militar y gastrónomo.

Nació en Montdidier, Francia, el 12 de agosto de 1737 y murió el 17 de diciembre de 1813. A él se debe la divulgación de la papa como alimento en Francia. Tras investigaciones y esfuerzos, convenció a sus compatriotas de que no era un tubérculo contraproducente para el hombre, apenas alimento para los animales, como se creía, sino por el contrario, digno de cualquier mesa. Con su nombre se conocen diversas preparaciones, como *crêpes*, pasteles, potajes, etcétera, donde siempre está presente la papa.

**PARMESANO** Queso italiano de pasta dura que se hace con leche cocida de vaca, se deja madurar lentamente y se elabora en la región de Parma, Ita.

**PARMIGIANO REGGIANO** Conocido también como «parmesano», es el más universal de los quesos. Se elabora en Italia con leches sin pasteurizar, parcialmente descremadas y tratadas en unos grandes calderos de cobre. Según el grado de maduración, el parmesano se clasifica en cuatro tipos: «giovane» —joven, entre uno y dos años—, «vecchio» —viejo, entre dos y tres años—,

«stravecchio» —maduro, entre tres y cuatro años— y «stravecchione» —súper curado o añejo, madurado durante cuatro años o más—. Es de espléndido aroma afrutado. Entero impresiona, no sólo por su tamaño en forma de inmenso tambor, sino por el olor que desprende al cortar con un cuchillo de hoja especial, la primera tajada y descubrir su pasta granulosa, frágil y quebradiza, de color amarillo paja. Joven es muy adecuado como postre y los maduros suelen rallarse y usarse para condimentar o gratinar los platos.

**PARSLEY** Ing. *Perejil*.

**PARVA** (del latín *parvus*, adj. ‘pequeño’; *parvedad*, ‘corta porción de alimento’). Discreta porción de alimento, que se tomaba en los días de ayuno. // Col. (Ant., Cald., Risar., Tol. y Valle). Conjunto de panecillos, pasteles y otros comestibles que se sirven con el chocolate, el café o el té. // (Ant., Cald. y Tol.). *Conqué*. // (Boy. y Stder.). *Trama*. // Esp. En Galicia, desayuno, entre la gente trabajadora. // Méx. Se llama ese acto *media fajina*. // P. Rico. *Piscolabis*, ligero alimento que toma, por lo general, el traba-

jador del campo entre nueve y diez de la mañana.

**PARVEADO; PARVIADO** Col. (Ant. y Cald.). Té, chocolate, café, etcétera, que se ofrece con abundancia de bizcochos o *parva*.

**PARVEDAD** Corta porción de alimento que se toma por la mañana.

**PARRA** Planta de la vid, en especial la que se deja crecer mucho y se sostiene pegada a una pared o formando un emparrado. // *Parra de Corinto*. Variedad de la vid que produce uvas sin granillos con las que se hacen las pasas de Corinto.

**PARRANDA** C. Rica. Variedad de frijol grande y amarillo.

**PARRILLA** Rejilla, por lo general con mango y pies, preparada para asar o tostar alimentos.

**PARRILLA, A LA** Se aplica al alimento asado o preparado en este instrumento.

**PARRILLADA** Conjunto de piezas de carne, pescados o mariscos variados, asados a la parrilla. // Arg. y Chile. Plato que se compone de carne de vacuno, vísceras, chorizos y morcillas asadas a la parrilla y servido generalmente al aire libre. // Arg. Restaurante que se especiali-

za en la preparación de comidas a la parrilla, especialmente asados o parrilladas.

**PARRILLERO** Persona que atiende la parrilla, que asa todo tipo de carne, armonizando la relación entre tiempo y fuego.

**PARRILLEROS** puro. Los anaqueles donde se depositan las hojas para el oreo.

**PARRO** Pato, ave palmípeda.

**PASA** Uva cosechada a su total madurez y secada generalmente al sol o bien cociéndola. Las más renombradas son: las pasas de Esmirna y las de Málaga, de granos grandes, con pocas semillas y sabor de moscatel; las pasas de Corinto, de granos pequeños, sin semillas. Por extensión, también se denomina pasa a la ciruela desecada, con hueso o sin él, que se usa, sobre todo, como ingrediente de ciertas recetas.

**PASABOCAS** Col. Manjares pequeños que se suelen ofrecer durante los aperitivos para acompañar las bebidas, como empanaditas, quesos, salchichitas, etcétera. // Esp. *Tapas*. // Venez. *Pasapalo*.

**PASADO, A** Amer. Hablando de alimentos, podrido, echado a perder.



// C. Rica. Banano o plátano desecado al sol. // Chile y Méx. Se dice de la fruta que empieza a descomponerse por exceso de madurez o a fermentarse si es ácida. // Méx. También de la fruta seca, principalmente al sol, y comestible.

**PASANTÍA** Aplicado al estudiante de cocina, ejercicio que este hace en un restaurante, hotel u otro lugar afín, al concluir sus cursos, para aprender con la práctica.

**PASAPALO** Venez. Bocado ligero que se sirve acompañado de alguna bebida, en reuniones sociales.

**PASAPURÉS** Utensilio de cocina de diferentes formas, usado para colar y homogeneizar alimentos cocidos, en especial verduras y hortalizas.

**PASAR** Triturar un alimento, pasándolo por la trituradora o máquina de moler. // Cerner el mismo, por criba o tamiz, colador o chino. // Hablando de comida, o bebida, tragar, hacer que pasen por el tragadero. // Dicho de la fruta, de la carne o de algo semejante, cuando pierde la sazón o empieza a pudrirse.

**PASATARDE** Merienda.

**PASCO** C. Rica. Insípido, soso.

**PASCÓN** Salv. Colador de tela para

procesar bebidas como atoles o refrescos.

**PASCUALINA** Arg. y Uru. Pastel de origen italiano, relleno con espinaca o acelga, condimentada, y varios huevos enteros. // Tarta o torta pasqualina.

**PASMA** Col. Café trillado que contiene muchas impurezas, especialmente las constituidas por los granos que se han secado en el cafeto antes de la cosecha. // Méx. Chile que se conoce también con el nombre de *chile negro*. Su intenso sabor puede variar desde las uvas y las bayas, hasta el café y el ahumado.

**PASIONARIA DEL BRASIL** Fruta similar en sus características a la granadilla. Es original de aquel país. Se utiliza especialmente en repostería, dulces, gelatinas y batidos.

**PASOSO, A** Chile. Dícese de las cosas, especialmente alimentos, que despiden un olor fuerte, penetrante.

**PASTA** Cualquiera de los productos elaborados con masa desecada de harina de trigo y agua, como fideos, macarrones o tallarines. // Pieza dulce, pequeña y consistente, compuesta de una masa pastelera y almendras, chocolate, coco u otros

ingredientes. // Masa trabajada con aceite o manteca, harina y otros ingredientes como huevo y azúcar, usada para hacer pasteles o empanadas. // Amer. Por extensión, se dice de confituras, galletitas o cosas semejantes hechas de pasta seca de harina. // Arg. Golosina típica de la provincia de Salta, elaborada con bizcochuelo, dulce de cayote y almendras.

**PASTA AZUCARADA** Parecida a la pasta quebrada, pero se diferencia de esta por contener azúcar y producir una pasta más arenosa, especialmente indicada para tartas dulces.

**PASTA BRISÉ** Fr. *Pasta quebrada*.

**PASTA CHOUX** Preparada con agua, grasa, azúcar, sal, harina y huevos enteros. Se utiliza para confeccionar *gnocchi à la parisienne*, repollitas, etcétera. // Esp. *Leonesa*.

**PASTA DE CHOCOLATE** Masa de cacao molido mezclado con un poco de azúcar para su consistencia.

**PASTA DE PITISÚ** Masa con que se hacen los pasteles del mismo nombre, elaborada con huevos y mantequilla.

**PASTA FILO** Masa de origen grie-

go, preparada con harina blanca, aceite, agua y sal. Se extiende muy delgada como papel de seda y sirve para pastelillos o envolver rellenos de espinaca, queso, etcétera. La pasta se pincela generalmente con mantequilla y se coloca por capas; se puede interentre estas, rellenos dulces o salados, o bien envolverlos con la pasta antes de hornearlos.

**PASTA QUEBRADA** Elaborada con harina, grasa, sal, azúcar y agua, trabajada ligeramente para que quede arenosa. // *Pasta sablée*.

**PASTA SABLÉE** Preparada con harina de trigo, mantequilla trabajada en pomada, enriquecida con huevo, azúcar y vainilla en polvo, hasta quedar una pasta homogénea, utilizada especialmente en pastelería.

**PASTA VINDALOO** Mezcla hindú de especias, procedente de Goa, en cuya preparación se usan normalmente muchos condimentos picantes. Se elabora con chiles, canela, cilantro, comino, zumaque, ajo y jengibre, ligados con vinagre hasta formar una pasta.

**PASTACA** Amer. Guisado de larga tradición, a base de callos y patas de cerdo, bien aderezado con especias

y vegetales.

**PASTAFLORA** Masa muy fina y delicada, elaborada con harina, azúcar y huevo. // Arg. y Uru. Tarta cubierta con dulce de membrillo y decorada con tiras de masa, las cuales se disponen a lo largo y a lo ancho, delimitando cuadros o rombos.

**PASTAS** Dícese de todo género de pastas alimenticias, especialmente de las pastas italianas de harina.

**PASTASCIUTTA** Nombre italiano que se da a todas las pastas secas, como espaguetis, *vermicelli*, lasaña, tallarines, raviolis, etcétera, que se presentan en diferentes formas: alargadas y finas; cortas y cilíndricas; en lazos, etcétera. Se preparan casera y artesanalmente. Pueden adquirirse frescas, así como en paquetes, secas. Se preparan con harina y agua, o con huevo, vegetales, etcétera.

**PASTE C.** Rica. Variedad de calabaza de fruto comestible cuando están tiernos.

**PASTEL** Cualquier tarta o bizcocho o pieza de pastelería. // Col. (C/gena de Indias). Pastel de *arroz*, tradicional manjar especialmente para cena de Navidad, consistente en

arroz aderezado con vinagre, comino, achiote, y puesto al sol, que luego se coloca en hojas de bijao, con trozos de cerdo, tocino, gallina, aceitunas y vegetales, etcétera, hasta formar un paquete grande que se coloca en agua caliente con sal. Según las regiones existen otras variedades, por el tipo de relleno o de masa. // (Cund.). Especie de empanada, hecha de yuca cocinada, molida, rellena y frita. // Golosina preparada con harina y confituras diversas, propia de las panaderías.

**PASTEL EN BOTE** Esp. Guisado de pierna de carnero, tocino, pan, queso rallado y sazonado con especias.

**PASTECLA** Pastel marroquí de carne, abundantemente especiado y azucarado.

**PASTELERÍA** Arte de elaborar pasteles y otros dulces. // Conjunto de pasteles o pastas.

**PASTELILLO** Pastel pequeño hecho con masa de bizcocho y cubierto o relleno de chocolate, nata u otra crema. // Postre pequeño relleno de carne o pescado, aderezado y cocinado al horno o en una sartén con grasa caliente hasta que dore.

**PASTELÓN** Empanada de carne de

pollo, pichón, despojos de ave y otros ingredientes.

**PASTEURIZACIÓN** Operación que consiste en calentar hasta unos 75 °C, y luego enfriar bruscamente, ciertos líquidos como la leche y el vino para destruir la mayor parte de los gérmenes patógenos que contienen, y aumentar así el tiempo de conservación. Su nombre se debe a Louis Pasteur, biólogo francés, creador de la microbiología, quien logró este sistema.

**PASTICCIO** Plato de las cocinas italianas y mediterráneas del Oriente, consistente en pastas tubulares de pequeño diámetro, en capas, con carne y guiso tratado al horno.

**PASTICHO** Arg. y Uru. Comida que no tiene buena presentación. // Venez. Pasta plana de aproximadamente 10 cm de ancho por 15 cm de largo.

**PASTILLAJE** Cubierta para tortas, a base de azúcar pulverizada, glucosa y claras de huevo; se puede teñir con colorantes comestibles.

**PASTINA** Ita. Nombre genérico para diversas pastas de formas pequeñas, como letras, estrellas, granos de arroz, que se emplean en caldos y sopas.

**PASTINACA** Pez selacio comestible, de cabeza puntiaguda. Cuerpo aplastado, redondo, de medio metro de diámetro sin aletas. // En el orden botánico, género de plantas de la familia de las Umbelíferas, como la zanahoria. Es de color marfil y tiene un sabor ligeramente dulce y una textura más dura y almidonada, que se suaviza al cocinarla. En algunos países es el ingrediente básico de los estofados completos de invierno, y asada, al vapor, hervida u horneada, tiene un excelente sabor.

**PASTINES** Arg. y Uru. Pasta alimenticia cortada en porciones menudas de diversas formas, tales como fideos, estrellas, dedales, semillas, letras, cabello de ángel, etcétera, y empleada en sopas.

**PASTÍS** enol. Bebida alcohólica de origen francés, anisada, de unos 45° de alcohol.

**PASTÓN** past. Porción de masa de hojaldre, de *croissant*, al que se le ha incorporado la mantequilla, y que se encuentra en la tercera fase del laminado. // Fracción de pasta de una masa que corresponde al peso de las piezas que hay que fabricar.

**PASTOSO, A** Aplícase a los alimen-

- tos blandos a semejanza de la pasta.
- PASTRAMI** Ita. Pecho de res secado al aire, con una combinación de azúcar, especias y ajo, ahumado luego.
- PATA** Pie y pierna de los animales, como el cerdo, el cordero o la ternera. Se caracteriza por ser gelatinosa, aprovechándose en caldos y gelatinas. Los pies de cerdo, de res o de cordero, admiten muchas preparaciones y guisos, todos ellos muy gustosos.
- PATA DE PALOMA** C. Rica. Variedad de yuca de tallo delgado y de color rojo.
- PATA LARGA** Aplícase a la forma del jamón de cerdo ibérico.
- PATA NEGRA** Variedad de cerdo ibérico que se caracteriza por el color de las patas de muchos de ellos, y cuyos jamones son de los más famosos.
- PATACA** Planta de Suramérica, de las compuestas, cuyos tubérculos, ricos en azúcar, y parecidos a la papa, se utilizan en diversas preparaciones. // *Topinambur* o *aguaturma*.
- PATACHE** Chile. Combinación de diferentes mariscos, como almejas, choritos, cholgas y piures grandes, aderezados con jugo de limón, ají y pimienta. Se sirve con una o dos lenguas de erizo y *piure* limpio.
- PATACHERO** Chile. En el norte, golloso, comedor, que anda buscando saciar su hambre.
- PATACÓN** Amer. En alusión a su semejanza con la antigua moneda de plata llamada *patacón*. // Col. Trozos o rodajas de plátano verde que se fríen y luego se aplastan para darles una segunda fritura. Se comen solos, dándoles un punto de sal, o en sopas. // Torrejas de plátano verde muy delgadas, redondas y doradas en aceite bien caliente. // En algunas islas del Caribe, *tostón*.
- PATACÓN PISADO** Col. (C. Atlá.). Rodajas gruesas de plátano verde sometidas a dos frituras; entre una y otra, sumergidas en agua con sal y aliños.
- PATAGORRILLO** Guiso hecho con asadura picada de cerdo o de otro animal.
- PATAGRÁS** Cuba. Queso semimaduro, de textura firme y elástica y corteza encerada de color rojo, parecido al *gouda*, que se hace con leche pasteurizada entera o parcialmente descremada.
- PATALÓ** Col. (Huila y Tol.). Pez de

agua dulce. Prefiere las aguas limpias y frescas de los arroyos y sólo baja al río cuando sus aguas son claras. Su carne es muy estimada y muchos la consideran de superior calidad a la del bocachico.

**PATARASHCA** Perú. Procedimiento que consiste en envolver el pescado —paiche, palometa, doncella, etcétera— en hojas de bijao para su cocimiento sobre brasas.

**PATASCA** Arg. y Chile. Guiso hecho con maíz, carne de cerdo y papas, condimentado con ají. // Bol. Lento plato en su cocción, elaborado con cabeza de cerdo y de res, maíz pelado, y aliñado con vegetales, orégano y comino. Por último se le da vida con colorante.

**PATASCA TACNEÑA** Perú. Guiso caldoso con carne de cerdo, de cordeiro, de res, papas, chuño, etcétera.

**PASTASTE** C. Rica. Variedad de cacao silvestre, de tallo muy alto y fruto velludo y duro.

**PATATA** Esp. Se nombra así a la papa, inclusive a la batata o boniato, llamándosele entonces *patata dulce*.

**PATATAS BRAVAS** Esp. En Cataluña, tapas de papas en trozos con su cáscara, cocidas en agua y luego en

aceite con abundante pimienta hasta quedar crocantes y muy calientes.

**PATAY** Suramér. Pasta seca hecha con el fruto del algarrobo.

**PATÉ** En la cocina clásica francesa, una farsa que varía según las carnes que lleva, de cerdo, aves, hígados, pescados, etcétera, y aderezada con vino y especias, envuelta en una pasta cocida en un molde especial de metal, redondo o alargado, de borde alto. Por error en los conceptos, se ha venido aceptando también como paté el relleno que se cocina en un molde de barro o cerámica, ovalado, cuando entonces debe llamarse «terrina». // Preparación pastosa y más o menos untuosa, elaborada, casi siempre, a base de hígado de cerdo o aves, junto con otras carnes, grasa de cerdo, enriquecida con especias, huevo y algún aguardiente. Se cocina en moldes y en terrinas especiales al baño de María o al vapor.

**PATÉ EN CROÛTE** Fr. Con exactitud, pastel de carne. Preparación cocida a base de carne de tocino, aves, conejo, y especias, huevo, etcétera, revestida con una pasta y puestos, casi siempre, en moldes especiales.

**PATERNA** Amér. Cent. y Ecuad. *Gua-bo* o *guaba*. // Col. y Venez. *Guama*. // C. Rica y Méx. *Jinicuil*, *cojinicuil* o *cuajinicuil*. // Salv. Fruto comestible que crece en vaina de regular tamaño; en el interior contiene unas semillas, las que vienen envueltas en una pulpa blanca muy dulce que se come, y la semilla se prepara cocida con ceniza y se sirve con limón, chile y sal.

**PATERNÓSTER** Oración dominical, cuya duración en pronunciarla era una medida de tiempo para cocinar algunos productos, especialmente al preparar huevos pasados por agua. En algunas partes de España, aún usan en sentido familiar el Credo como único reloj para esta cocción.

**PATÍ** Arg. y Uru. Bagre de gran tamaño, que puede llegar a los 90 cm de longitud total, de cabeza ancha y deprimida, particularmente en la región del hocico. Habita en los grandes ríos, en especial en aguas profundas, turbias y de poca corriente. Su carne es gustosa.

**PATILLA** Col., P. Rico, R. Dom. y Venez. Sandía, planta cucurbitácea de fruto grande y comestible casi esférico, con pulpa roja, rosada o

amarilla, muy jugosa y muchas pepitas.

**PATITA** Arg. y Chile. Patas de cerdo o de animal vacuno, hervidas y condimentadas con aceite, vinagre y diversas especias.

**PATLACHE** Méx. Tamal elaborado con masa de maíz quebrado, con manteca y chile, relleno de gallina, guajolote o cerdo, bañado con una salsa de chile ancho y especias, y envuelto en hojas de plátano y cocido en horno de leña.

**PATO** Ave palmípeda anátida, de pico ancho y torso corto, excelente voladora, migratoria en estado salvaje, que se alimenta de partículas vegetales o de pequeñas presas que encuentra en el agua. Su carne, aunque grasosa, es muy apreciada, y de él hay muchas especies.

**PATO LAQUIDADO DE CHINA - BEI JING KAO YA** Especialidad de Beijing, exigente en su preparación, pues primero se hincha el pato para que su piel se separe del cuerpo y luego se seca al aire. Se unta con miel y polvo de cinco especias, asándose después de secarlo. Se ofrece con cebolletas, salsa *hoisin* y en pequeñas tortitas, en que la carne va

enrollada, cortada finamente.

**PATO YUNCO** Chile. En el norte, ave marina de unos 20 cm de largo, de plumaje negro por encima. Los pescadores lo preparan y lo cocinan apetitosamente.

**PATOSCA** Chile. Guiso de pata de chanco cocido, al cual se le agrega mote de trigo y grasa. // Guiso preparado con patas de vacuno y mote.

**PAVA** Hembra del pavo. // C. Rica. Nombre de ave silvestre, comestible. // Arg. Vasija metálica con tapa, asa en la parte superior y un pico en uno de sus lados, que se emplea, casi siempre, para calentar agua y preparar el mate.

**PAVA DE AJÍ** Col. Guiso a base de ají dulce costeño, ajo y ají guaguaito, muy picante, de las regiones de Córdoba y Sucre. Sirve para acompañar el mote de queso, la yuca cocida, etcétera.

**PAVA DE MONTE** Gallinácea americana, común en las regiones boscosas de la América Intertropical, de plumaje generalmente negro. Su carne es comestible.

**PAVÍA** Variedad de pérsico cuyo fruto tiene la piel lisa y la carne jugosa y pegada al hueso. // Fruto de

este árbol.

**PAVIPOLLO** Pollo del pavo.

**PAVITA** Pava joven. // Uru. Fiambre de carne de pava, que generalmente se emplea para hacer sándwiches o salpicón.

**PAVO** Ave del orden de las Gallináceas, oriunda de América, donde, en estado salvaje, llega a tener 1 m de alto, pero que en domesticidad pierde el tamaño. Antes del descubrimiento del Nuevo Mundo en Europa, con el término de *pavo* se indicaba únicamente a la especie conocida y originaria de Asia, del nombrado pavo real. La carne de esta gallinácea, aunque simple en mucha de sus partes, es muy apetecida y se le prepara rellena, ahumada, o en guisos. // Cuba. *Guanajo*.

**PAVÓN** Venez. Pez de gran tamaño de los afluentes del Orinoco, de boca ancha y lisa. Su carne es muy apreciada.

**PAYAR** Chile y Perú. Especie de frijol de tamaño grande.

**PAYARA** Col. (Llanos O.) y Venez. Pez nativo de los ríos de la Orinoquía. Se conoce además como *payara blanca* o *pez perro*. Su carne es muy apetecida en toda la región;



llega a pesar entre 4 y 8 libras.

**PAZOTE** *Epasote*. Planta herbácea anual, de las Salsoláceas, de hojas lanceoladas, de color verde oscuro. Toda la planta desprende olor aromático, y se toman en infusión, a manera de té, las flores y las hojas. También es utilizada en guisos y tamales.

**PE; BE** Col. (Ant.). *Maíz* en el vocablo katio.

**PEBETE** Arg. y Uru. Pan similar al pan de Viena, de unos 12 cm de largo, que se come con una porción de fiambre o queso en el medio.

**PEBRADA** Salsa en que predomina la pimienta.

**PEBRE** Salsa a base de ajo, perejil, vinagre y pimienta. // En algunas partes, *pimienta*. // Col. (Bol.). Guiso de carne de res o de pescado, con salsa de manteca, vinagre, cebolla, tomate, ajos, comino, achiote y sal, que forma parte del seco en el almuerzo o en la comida. // C. Rica. Comida a base de garrobo y otros ingredientes. // Chile. Salsas frías de vegetales crudos condimentados, de sabor fuerte y picante que acompañan y sazonan los alimentos. Participan en su preparación el

ajo, la cebolla o cebollines, el perejil o el cilantro, ajíes, etcétera. // Papa molida. // Pan. Comida, sustento. // Venez. Pollo preparado en guiso con hortalizas, pimienta negra, salsa inglesa *worcestershire*, pimentón, vino moscatel, aceitunas, alcaparras, pasas, etcétera.

**PECÁN** Amer. Méx. Fruto del *pacanero*, que es una nuez oleaginoso y comestible. En Estados Unidos tiene mucha demanda, donde se usa en preparaciones dulces e inclusive en arroces. // *Pacana*.

**PECANA** Perú. Árbol grande, de hojas compuestas, de 7 a 11 foliolos. El fruto es alargado, de 4 a 8 cm de largo y 2 cm de ancho, nuez lisa, puntiaguda, cáscara marrón; almendra en dos lóbulos y con tres surcos. Es muy agradable y se consume en forma cruda, en repostería y dulces. // Pecano, nuez pecana.

**PECARÍ** Mamífero paquidermo, especie de puerco de monte, menor que el jabalí. Tiene otros nombres regionales: báquira, báquiro, páquira, páchira. Vive salvaje en los bosques y su carne es muy estimada. Se le considera el único mamífero superviviente y exclusivo de América.

- PECETO; PESCETO** Arg. y Uru. Carne vacuna blanda, especial para el horno o para estofado, que se extrae del cuarto trasero del animal.
- PECHADA** Esp. En Andalucía, *panzada, hartazgo*.
- PECHICHE** Ecuad. y Perú. Árbol gigantesco de las Verbenáceas, que da una frutilla o drupa negra cuando está madura y se emplea para hacer dulce.
- PECHINA** Especie de molusco del género *Donacio*, cuya concha es más ancha que larga. Es muy común en las costas de España, y su carne es muy delicada y apreciada. Es semejante a la vieira. // Conócese también como *peregrina*.
- PECHITA** Méx. *Mezquite*.
- PECHO** Parte inferior de la región costal y del esternón del animal. El pecho de res, ternera, carnero y cordero son considerados carnes de poca categoría, pero muchas de ellas son muy sustanciosas y versátiles en su preparación.
- PECORINO** Ita. Término genérico, derivado de la palabra *pecora*, que significa 'oveja' en italiano, usado para designar a todos los quesos hechos con leche de oveja y que predominan en la parte central al sur del país. Son moldeados a mano en forma de tambor o rueda y con un sabor picante. Existen miles de variedades locales de pecorino, destacándose sobre los demás el *pecorino romano* y el *pecorino siciliano*.
- PECTINA** Sustancia química del grupo de los glúcidos, obtenida de muchos tejidos vegetales, en especial de frutos maduros, que se utilizan para dar consistencia a las mermeladas y gelatinas.
- PEDORRA** C. Rica. Variedad de sardina pequeña y plateada.
- PEDRO XIMÉNEZ** enol. Fr. Cepa de la familia Póntica, propia de España.
- PEGA** Col. (Boy. y Cund.). Costra que se adhiere al fondo de la olla cuando los alimentos, especialmente el arroz, han permanecido mucho tiempo al fuego, por cierto muy gustosa. // (Ant. y C. Atlá.). *Pegado, cucayo*. // Pan. y Perú. *Concolón*.
- PEGADO** Col. (C. Atlá.) y P. Rico. Residuo que queda pegado a la olla, después de cocer algo, especialmente el arroz.
- PEGARSE** Adherirse una preparación a las paredes del recipiente donde se calienta o cuece. Esto se

debe a la descomposición de ciertas sustancias al estar sometidas a una temperatura demasiado alta.

**PEGOTE** Guiso que está apelmazado sin deber estarlo; por ejemplo: el arroz. // Guiso mal presentado, en que están unas cosas pegadas a otras.

**PEHUÉN** Arg. y Chile. Árbol de la familia de las Araucariáceas, con ramas horizontales que forman una copa cónica espesa, cuyo fruto en forma de almendra es muy alimenticio.

**PEJELAGARTO** Méx. Pez de agua dulce que abunda en los ríos y las lagunas de Tabasco. De cuerpo cilíndrico, hocico alargado y puntiagudo, semejante a un lagarto. Mide unos 60 cm de largo y 10 cm de ancho. Su carne blanca y consistente, es de buen sabor y nutritiva.

**PEJEPALO** Abadejo o bacalao sin aplastar y curado al humo. // *Pezpalo*.

**PEJE-SAPO** Chile y Perú. Pez parecido al sapo; se adhiere a las rocas del mar. Su carne es muy sabrosa.

**PELADILLA** Almendra confitada, lisa y redonda, muy popular en España. // Fr. *Dragée*.

**PELADILLO** Variedad de pérsico, de

piel lustrosa y carne dura pegada al hueso.

**PELADO** Col. Antig. Maíz descortezado. // Venez. Plato preparado con arroz, pollo y algunos condimentos; es típico de las regiones de Guayana y Oriente.

**PELAR** Quitar la piel a una fruta, retirar las partes inservibles de la verdura, legumbre y todo aquello que no sea comestible.

**PELEÓN** enol. Se aplica al vino muy ordinario.

**PELMAZO** Comida que se asienta en el estómago. // Col. (Llanos O.). Preparado alimenticio de consistencia blanda.

**PELO DE VIEJA** Col. (Córd.). Especie de gustoso puré, especialidad de Semana Santa, a base del corazón de palmito tierno y ñame, aderezado con ajo, manteca de cerdo o aceite.

**PELÓN** Arg. y Uru. Fruto de piel lisa, híbrido de durazno y ciruela.

**PELONGO** Col. (Bol.). Cierta bolla de maíz.

**PELOTAS** Guiso de albóndigas de magro de cerdo, embutidos, tocino y garbanzos.

**PELOTUDO** Salv. Bebida o alimento

- líquido muy espeso.
- PELURE D'OIGNON** enol. Literalmente, «piel de cebolla». // El rosado tostado de los vinos rosés provenzales.
- PELLA** Conjunto de los tallitos de la coliflor y otras plantas semejantes, antes de florecer, que son la parte más delicada y que más se aprecia. // Porción pequeña y redondeada de nata o merengue con la que se adornan ciertos platos dulces. // Grasa del cerdo tal y como se quita de él.
- PELLEJÓN** Perú. Piel del lomo de chanco.
- PELLIZCAR** Marcar con unas pinzas el borde de un pastel o tarta para que quede más decorativo.
- PELLONGA** Chile, reg. de Chiloé. Variedad de manzana.
- PEMOL** Méx. Cierta clase de galleta o polvorón de pinole, harina de maíz, manteca de res y piloncillo; en ocasiones la masa puede incluir también ajonjolí y yemas de huevo. En ciertas regiones del país se presentan de diferentes formas.
- PENCA** Parte carnosa de ciertas hojas, cuando en su totalidad no lo son, como la de la berza, el apio, la acelga, etcétera. // Chile. Peciolo de las hojas del cardo que brotan a fines de invierno, el cual aprovechan en ensaladas.
- PENCAZO** Chile. Acto de tomar en forma rápida cierta cantidad de licor alcohólico y aun de vino.
- PENCO** Perú. Dulce sureño.
- PENEQUE** Méx. Cierta clase de quesadilla rellena de frijoles refritos, habas molidas, queso fresco o cualquier otro relleno, servida en caldillo de jitomate.
- PENNE** Ita. Pasta tubular corta, parecida al macarrón, pero con los bordes cortados diagonalmente. Se sirven con carnes y salsas espesas.
- PENSAMIENTO** Establecimiento donde se sirven bebidas y, a veces, comidas. // *Taberna*.
- PENSILES** Chile. Budín de verduras, compactados con pan remojado y huevo.
- PEPA** C. Rica. Semilla del chayote.
- PEPE** Pepino, melón de mala calidad o poco maduro.
- PEPERECHA** Salv. Especie de torta de pan, hecha de doble capa de masa, la que lleva dulce de atado o jalea de piña en medio; se le agrega azúcar de color rojo en la superficie.

**PEPERONATA** Ita. Manjar que puede servirse caliente o frío, o como plato o como acompañamiento de carne o de pollo, preparado con cebollas, ajos, pimientos rojos, verdes, y amarillos, tomates maduros y aceite de oliva.

**PEPERONI** Ita. Embutido seco, preparado con una combinación de trozos gruesos de cerdo y de res, condimentado con pimentón y otras especias. Es muy utilizado en las pizzas.

**PEPIÁN** Guat. y Méx. *Pipián*.

**PEPINILLO** Variedad de pepino cogido tierno, que se conserva en vinagre y se consume como aperitivo.

**PEPINO** Planta herbácea anual, de tallos rastreros y vellosos, hojas pelosas, divididas en lóbulos agudos, flores amarillas y fruto comestible, cilíndrico, verde o amarillo por fuera y con la pulpa de color blanco, con multitud de pepitas. // Fruto de esta planta, que se come crudo, en ensalada cuando está verde y preparado como encurtido cuando es pequeño. // *Cohombro*.

**PEPITADA** Almíbar sefardí, preparado con agua, semillas de calabaza tostadas y molidas, azúcar y extrac-

to de almendras.

**PEPITAS** Méx. Semillas verdes de la calabaza. Se comen ligeramente tostadas como aperitivo o se utilizan para espesar y dar sabor a los moles y otras salsas.

**PEPITO** Bocadillo que tiene dentro un filete de carne. // Bollo alargado relleno de crema o chocolate.

**PEPITONA** Venez. Molusco marino bivalvo de la familia de los Árcidos. Habita en fondos rocosos y arenosos de las islas de Coche y Margarita y del estado de Sucre. Es comestible, utilizándosele principalmente en cuajadas y otras preparaciones criollas.

**PEPITORIA** Col. (Stder.). Manjar elaborado con la sangre y las vísceras de un cabro, aliñado, sofrito y cocinado. Algunas veces se acompaña con papas cocidas y picadas. // Esp. Guiso de ave troceada con una salsa que contiene yema de huevo duro, almendras machacadas, etcétera. // Salv. Golosina hecha con semillas del ayote o la calabaza.

**PEPPERPOT** Car. En algunas islas, guiso trabajado a base de varios cortes de carne de vaca o de cerdo, condimentada con canela, clavos de es-

pecia, laurel, guindillas, azúcar y hortalizas. Se acompaña con arroz blanco y plátanos macho, fritos.

**PEQUÉN** Chile. Pequeña empanada de horno, rellena con un pino o relleno de carne, bien aderezada a base de cebollas, cebollín, manteca, salsa de ají, comino, orégano, etcétera.

**PERA** Fruto del peral, comestible, de forma, tamaño y coloración de la piel diversa, con pulpa de sabor dulce y agradable, aunque con diferentes matices dependiendo de las variedades cultivadas. // Col. Pequeño y agradable queso del tipo *pasta filata*, elaborado con leche de vaca, parcialmente descremada y relleno con frutas confitadas.

- moscatel. Pera de fruto pequeño, distribuida en el árbol en racimos, de piel amarilla, enrojecida por el sol y con la pulpa dulce y aromática.

**PERADA** Conserva de pera rallada. // Bebida alcohólica que se obtiene por fermentación del jugo de la pera.

**PERALEJO** Col. Arbolito de la familia de las Malpigíáceas. Crece en climas cálidos. En algunas especies, los

frutos son comestibles, empleados para hacer una bebida fermentada.

**PERCA** Pez teleósteo de agua dulce, muy voraz, de carne comestible y apreciada.

**PERCEBE** Crustáceo con seis pares de apéndices torácicos bífidos y un pedúnculo carnoso que usa para adherirse a los peñascos costeros. Es comestible y muy apreciado. Sirve como entremés o aperitivo, previamente cocido en un caldo corto.

**PERCOLADOR** Cafetera muy grande de filtro.

**PERCOLAR** Dicho de un líquido: pasarse a través de un medio poroso para obtener su sustancia.

**PERDIGANA** Pollo de la perdiz, *perdigón*.

**PERDIGANADA** Esp. En Aragón, comida abundante compuesta de perdigana.

**PERDIGAR** Soasar la perdiz o cualquier otra ave o carne, para que se conserve algún tiempo sin dañarse. // Preparar la carne en cazuela con alguna grasa para que esté más sustanciosa.

**PERDIGÓN** Pollo de la perdiz. // Perdiz nueva.

**PERDIZ** Ave de las Gallináceas que

llega a 38 cm de longitud desde la punta del pico hasta la extremidad de la cola, con plumaje de varios colores. Es abundante en España. Anda más que vuela, se mantiene de semillas silvestres y su carne es sustanciosa y agradable. De esta ave hay diversas variedades. // *Perdiz pardilla*. Que llega a medir 33 cm desde la punta del pico hasta la extremidad de la cola y 55 cm de envergadura; es muy parecida a la perdiz común, pero tiene el pico y las patas de color verdoso. Es la especie más común en Europa y la que más abunda en el norte de España.

**PEREGÜETA** Pan. Fruto del peregüetano.

**PEREGÜETANO** Pan. Planta tropical que produce una fruta negra, muy dulce y agradable.

**PEREJIL** Planta bianual de la familia de las Umbelíferas. Es la más universal de las hierbas. De fácil cultivo. El más usado es el perejil común. Existe el *perejil rizado*, de hojas encrepadas, que es aromático, pero más decorativo. Otra variedad es el *perejil gigante*, que llega a tener 50 cm de altura, de hojas anchas, pero menos aromático que el común. El

*perejil bulboso*, del que se consume sólo la raíz, parecida a la zanahoria. En cocina su uso es conocido por todos. Puede soportar largas cocciones sin perder su aroma. Sirve en platos cocinados o crudos; para perfumar ensaladas y salsas. Combina muy bien con el ajo, la cebolla y el tomate; con carnes, aves, pescados.

**PERELA** Pez. Ecuad. Especie particular de «cabrilla», muy apreciado, pues, según parece, se alimenta de langostas, aunque otros consideran que es con camarones, cangrejos y crustáceos similares, lo que le concede a su carne un sabor particular, cercano a la langosta.

**PERFOLLA** Hoja que cubre el fruto del maíz cuando está seca.

**PERFUMAR** Añadir sustancias o materias aromáticas empleadas en la preparación de viandas. En una época era muy usual la esencia de rosa, o de otras flores, el ámbar, el benjuí y el orégano. Hoy por hoy se emplean especias y aromas, como los vinos jerez y generosos, y aguardientes.

**PERICA** Col. Borrachera. // C. Rica. Miel en su punto bueno de cocción, en la preparación del dulce. // Espe-

cie de melcocha revuelta con maní, vainilla, queso molido y hojitas de limón o de menta.

**PERICO, S** Espárrago de gran tamaño. // Col. Café con leche, servido casi siempre en tazas pequeñas. // Revuelto de huevos, por lo general con tomate y cebolla. // *Huevos pericos*. // Dícese también en Venezuela.

**PERIFOLLO** Planta herbácea anual, con tallos finos y ramosos, hojas lanceoladas de sabor dulce, ligeramente anisado, y que son usadas como condimento.

**PERIGOURDINE, A LA** Fr. Aplícase a ciertas preparaciones de huevos, pequeños trozos de carnicería, de aves o de caza, enriquecidas con salsa *périgueux*, a la que se le adiciona puré de *foie gras* y trufas más grandes, en rodajas o en dados. Con este nombre se conocen también ciertos platos de la cocina del Périgord, en los que no aparecen ni el *foie gras* ni las trufas.

**PÉRIGUEUX** Fr. Salsa a base de vino *madeira*, en la que aparecen trufas en daditos o picadas. Sirve para acompañar pequeñas piezas de carnicería, aves de corral, caza, *bouchées*, etcéte-

ra, que entonces se llama *périgueux* o «a la perigordina».

**PERILLA** puro. Parte que remata la cabeza del cigarro. Puede terminar en forma de avellana o en rabo de cerdo cuando está hecho a mano. Su realización manual es muy laboriosa y especializada.

**PERILLO** Panecillo de masa dulce, muy pequeño y con picos a su alrededor.

**PERLA, EN** Col. (Llanos O.). Se dice del fruto muy tierno.

**PERLITA** Col. (Valle). Maíz muy tierno, cuyo grano no ha empezado a cuajar y semeja una perla.

**PERMANÁ** Bol. Chicha de Santa Cruz de la Sierra, de primera calidad.

**PERNIGÓN** Variedad de ciruela redonda y tierna, en conserva, de origen genovés.

**PERNIL** Anca y muslo del animal. Por antonomasia, el del cerdo y del venado.

**PEROL** Utensilio semiesférico, hecho de metal, especialmente en cobre que se utiliza exclusivamente para batir cremas, claras a punto de nieve y preparaciones afines, aunque en veces es usado para calentar alimentos.



**PEROLA** Perol pequeño.

**PEROTE** Salv. Fruto redondo con sabor a pera, muy parecido al durazno pero de piel lisa.

**PÉRSICO** Planta arbórea de la familia de las Rosáceas, de flores rosadas y fruto en drupa, que es una variedad del melocotonero.

**PERSILLADE** Fr. Lonchas de res en fiambre, aderezadas con perejil, aceite y vinagre.

**PERSILLÉ** Fr. Mezcla compuesta de perejil y ajo picado finamente, que se utiliza generalmente para lo que va empanado.

**PERUÉTANO** Pera silvestre, cuyo fruto es pequeño, aovado, de corteza verde y sabor acerbo. // Fruto de este árbol.

**PERRA** Col. En algunas regiones, dicese de la borrachera, de tomar licor con exceso.

**PERRITO** Bocadillo alargado relleno de una salchicha de Frankfurt, con salsa de tomate o mostaza. // Perro caliente.

**PERROCHICO** Esp. En Navarra, cierto hongo comestible, de sombrerillo abovedado y después plano-obtuso, de color blanco arcilloso pálido.

**PERRUNILLA** Esp. En Andalucía, Extremadura y Salamanca, especie de bizcocho o torta, elaborada con manteca de cerdo, harina, huevos y azúcar, condimentado con canela y cáscara de limón rallada.

**PESAJARABE** Densímetro que se emplea para medir la cantidad de azúcar que contiene un líquido.

**PESALECHES** Instrumento para medir la densidad de la leche.

**PESAR** En pastelería, confitería y heladería, es comprobar un peso antes de realizar una preparación; todas las materias primas, todos los elementos en la composición de una fabricación, deben estar cuidadosamente preparados, pesados, medidos, antes de proceder a la realización. Pesar un jarabe es medir, apreciar su densidad con ayuda de un densímetro.

**PESCADA** Merluza, pez. // Merluza seca.

**PESCADILLA** Pez perteneciente a la familia de los Gádidos; de espalda de color grisáceo con reflejos ligeramente cobrizos, su vientre es plateado. Abunda en el mar Mediterráneo y en el océano Atlántico, especialmente en el golfo de Méxi-

- co, sobre fondos de arena o de lodo. Su carne es fina y delicada, prestándose para variadas preparaciones. // Cría de la merluza que no ha pasado la primera fase del crecimiento y no ha adquirido su desarrollo normal.
- PESCADILLA** Méx. Cierta clase de quesadilla elaborada con una tortilla de maíz doblada, rellena de pescado guisado y frita en aceite.
- PESCETO** Arg. Carne vacuna blanda, especial para el horno o para estofado, que se extrae del cuarto trasero del animal y corresponde al músculo isquiotibial medio, el cual se encuentra detrás del fémur. // Bollo, jamón blanco, jamón redondo, jamoncillo.
- PESOL** Guisante o arveja, en catalán.
- PESTIÑO** Fruta de sartén, hecha de masa de harina y huevos batidos que, después de fritas en aceite, se bañan con miel. // Col. En otros tiempos llamados también *buñuelos de chicha*, elaborados con harina de trigo, huevos, azúcar, manteca y chicha fuerte, cocidos a cucharadas en manteca bien caliente.
- PESTO** Ita. Salsa hecha a base de albahaca, piñones, ajo, aceite y queso parmesano.
- PETACA** puro. Tipo de envase para cigarros que solía ser de aluminio, pero que actualmente se hace con cartón.
- PETACAZO** Col. (C. Atlá.) y R. Dom. Trago de bebida alcohólica.
- PETACONES** Salv. Queso de vaca y cuajada fuertemente prensada, que se deja madurar unas dos semanas, aprox.
- PÉTER** Cuba. Cierta golosina de chocolate, a veces rellena de altea.
- PETERETES** Golosina, bocados apetitosos.
- PETISALÉ** Haití y R. Dom. Tocino de puerco curado que se guarda para echar en la olla y en algunos guisados. // Venez. Carne seca preparada con arroz, en forma de asopado, empleada en Apure como comida de lancheros.
- PETISÚ** Pastelillo hueco relleno de crema, chocolate u otros ingredientes.
- PETIT CORONA** puro. En los círculos de fumadores, un tipo de cigarro. Se corresponde con las vitolas de galera Mareva y Petit Corona, y su nombre de salida en muchas marcas es «Petit Coronas». Sus medidas son 129 x 16,67 mm, cepo 42. Es el ciga-

rro más vendido en el mundo como # 4 de la marca Montecristo.

**PETIT FOURS - PEQUEÑOS HORNEADOS** Fr. Elegantes pasteles que sirven de pasabocas con su característico sabor dulce o salado. Verbigracia, bombones de chocolate, pequeñas galletas, pequeños *éclair*s, repollas, milhojas, etcétera.

**PETIT-SUISSE** Queso fresco hecho con leche pasteurizada, reforzada con doble crema. No tiene sal y es muy blanco, con un alto grado de humedad; a veces llega a tener una consistencia totalmente acuosa. Se fabrica en toda Francia y fue inventado a mitad del siglo XIX por Madame Heroult, una señora de nacionalidad Suiza, de donde deriva su nombre.

**PETITE MARMITE** Fr. Creación de Modeste Magny, en su restaurante establecido en París, en 1867, consistente en una especie de hervido o puchero que se ofrece con su sustancioso caldo en que ha sido preparado, en ocasiones, en pequeñas marmitas individuales. Está preparado a base de carne magra de res, rabo de la misma, ave, huesos con tuétano y las hortalizas tradicionales del puchero, en alianza con pe-

queños cogollos de col.

**PETITS CHOUX** Fr. Pastelitos a base de pasta *choux*, seca y blanda a la vez, que se confecciona de distintas formas, tamaños, y rellenos de crema dulce.

**PETO** Col. (Boy., C. Atlá., Cund., Llanos O., Nar. y Tol.). Especie de sopa que se prepara con granos de maíz enteros, cascados y sin hollejo, cocidos en leche con azúcar o panela. Se toma caliente o frío. // (Ant.). *Mazamorra*.

**PETO** Cuba, Méx. y Venez. Cierta clase de pez marino comestible, que llega a pesar hasta cinco arrobas; de color azul por el lomo y pálido por el vientre, familiar cercano de la sierra. Su carne firme y grasosa es apetecida, preparada en escabeche, guisado o a la parrilla. // *Serrucho, verle, carite*.

**PETRA** Chile. Árbol de unos 3 m de alto, de la familia de las Mirtáceas, con muchas ramas y flores blancas. El fruto es una baya de color negro, comestible, agradable. También se le conoce como pitra.

**PEUMO** Chile. Árbol silvestre de la familia de las Lauráceas, fruto ovalado y del tamaño de una haba me-

diana, de color rojo y contiene una pulpa blanca comestible.

**PEZ** Animal vertebrado, acuático, de respiración branquial, con el cuerpo recubierto de escamas o dentículos y provisto de aletas y otras estructuras adaptadas a la natación y a la vida en el agua.

**PEZ ESPADA** Pez teleósteo marino, de gran tamaño, color oscuro y mandíbula superior prolongada en forma de espada, que vive en altamar y puede efectuar largas migraciones, es comestible y su carne es muy apreciada. Abunda en las aguas del Mediterráneo y se le conoce también con el nombre de *emperador*, *espadón* y *aguja palá*.

**PEZPALO** Abadejo o bacalao sin aplastar, secado.

**PHILADELPHIA** Nombre genérico de la crema de queso más popular de toda Norteamérica. Comenzó a fabricarse en el estado de Nueva York, a finales del siglo XIX, y quizá sea el más vendido de todos los quesos empaquetados del mundo, pues ya se le conoce en numerosos países, no sólo en los Estados Unidos.

**PIACUIL** Col. Cierta caracol de la costa del Pacífico, muy gustoso, que

después de limpio, sirve para hacer sustanciosa sopa y otros preparados.

**PIANGUA** Col. (C. Pacíf.) y C. Rica. Molusco bivalvo que abunda en los manglares, muy apetecido, con el que preparan arroces, cazuelas de mariscos, etcétera.

**PIARA** Manada de cerdos.

**PIB** Méx. Cierta horno de tierra.

**PIBIL** Méx. Se dice de lo que ha sido asado en horno bajo tierra, hecho en barbacoa, o por procedimiento análogo. // Horneado en general. // También se aplica este nombre a los alimentos elaborados en forma similar a la cochinita pibil, esto es, condimentados con achiote o recado rojo.

**PICADA** Arg. y Col. Conjunto de bocaditos salados que se sirven para acompañar una bebida alcohólica, generalmente como aperitivo. // Chile. Lugar donde se come bien.

**PICADILLO** Guiso hecho con carne, tocino verduras, todo picado y mezclado con huevo batido y especias. // Lomo de cerdo picado y adobado, que se usa para hacer embutidos. // Col. (Ant.). Jugo con frutas picadas. // Guisado de carne con tocino, verduras, ajo y otros

condimentos. // (Llanos O.). Cierta sopa con arroz, carne de res seca picada y otros aderezos. // Cuba. Plato nacional preparado con carne molida, cebolla, ají verde, salsa de tomate, aceitunas verdes, pasas, alcaparras, azúcar, vino, etcétera. También está el *picadillo criollo*, con los mismos ingrediente sin la salsa de tomate, pero combinado con huevos batidos y papas fritas en cubos. // Ecuad. Cebolla blanca, perejil y culantro, finamente picados. // Venez. Relleno de las hallacas. // Sopa barinesa de verduras, con yuca, plátano verde, papas, ocumo, y carne con tocino, sazonada con ajo, especias y huevo batido. También se conoce en Brasil con algunas variantes en sus componentes.

**PICADO, A** Carne cruda hecha trocitos pequeños y mezclada con otros ingredientes. // Nombre que se da a una preparación de carne picada con varios ingredientes y especias, o solamente de especias que se emplean para realizar un guiso o una salsa.

**PICADO enol.** Vino enfermo, turbio, sin sabor ni fuerza; cuando tiene manifestación de avinagrado.

**PICADURA** Ecuad. Mezcla de cebolla blanca, culantro, perejil, picados muy finamente que se ponen en los caldos.

**PICADURA** puro. Recortes de tabaco que se utilizan como tripa para puros de precio económico.

**PICANA** Arg., Chile y Uru. Carne del anca del animal vacuno. Dícese también *picanilla*. // Arg., Bol. y Chile. La pechuga del ñandú o avestruz, única parte que de este animal se come. // Bol. Legendario plato de Nochebuena, un tanto barroco por la cantidad de elementos que lo integran, como pollo, carne de res, carne de cordero, vegetales y especias, vino blanco, cerveza, papas, etcétera.

**PICANTE** Se aplica a la sustancia o comida que pica. // Condimento o sustancia cuyo sabor produce sensación ardiente y acre en la boca y garganta. // Chile. En el norte, guiso preparado con bastante ají. // Ecuad. Preparación de algunas carnes —cuy, pollo, gallina— desmenuzadas a las que se les agrega cebolla y cantidad de ají, vinagre y limón. // Perú. Guiso de fuerte sabor y picor con el que se acompaña la ingestión de chicha.

**PICANTERÍA** Chile. Establecimiento con aspecto de restaurante, de carácter popular y de baja categoría. // Ecuad. Lugar donde se vende picantes. // Perú. Lugar de expendio de chicha y de picantes.

**PICANTÓN** Ave del género del gallo, parecido a un pollo enano, que pesa entre 300 y 400 gr. Sólo sirve para una porción, por lo general abierto lo asan en una plancha en el horno, aunque también en escabeche o guisado. Su carne es delicada y magra.

**PICAO** Col. (Boy., Cund. y Stder.). Mezcla de cebolla y cilantro desmenuzados, que suelen aderezar caldos y sopas al momento de servirlos. // Meta. *Caldo de picao*. Hervido compuesto por plátano, papa, yuca, zanahoria, arroz y arveja.

**PICAR** Cortar en forma pequeña carnes y otros alimentos con un cuchillo. // Enardecer el paladar ciertas cosas excitantes, como la pimienta, la guindilla y otros ajíes, etcétera. // Comer uvas de un racimo, cogiéndolas grano a grano. // Tomar ligera porción de un manjar o cosa comestible. // Introducir junto a la superficie de una carne, ave, etcétera, pe-

dacitos de tocino graso o de trufas, con ayuda de una aguja para picar, es decir, mechando superficialmente. // Dañarse o empezar a pudrirse una cosa, y también avinagrarse el vino. // Comer de poco en poco y con frecuencia. // En algunas partes de Hispanoamérica, embriagarse ligeramente. // *Calamocamo*. // En algunas partes de Suramérica, molar, desmenuzar una cosa. // Arg. Empezar a comer; comer algo antes de iniciar la comida principal. // Probar bocados de los platos de una comida. // Chile. Escoger bocadillos o pequeños emparedados, en las recepciones sociales de la tarde. // Perú. Comer picante.

**PÍCARO DE COCINA** Decíase de aprendices que acudían a las cocinas de los reyes y grandes señores, sin otro estipendio que el sustento o, más precisamente, las sobras de las comidas.

**PICARÓN, NES** Chile, Méx. y Perú. Especie de buñuelo en forma de rosca preparado con zapallo, harina y levadura. Se sirve con un baño de almíbar o chancaca.

**PICATOSTE** Rebanada pequeña de pan tostado con mantequilla o frita,

- espolvoreada con azúcar. // Trocitos de pan frito que casi siempre se usan en sopas, potajes, rellenos, o en ensaladas, como la César.
- PICCALILLI** Ing. Legumbres en escabeche y bien aderezadas.
- PICCATA** Ita. Especie de guiso, del cual hay algunas variantes, una de ellas elaborada con rodajas de solomillo de ternera, rodajitas de lardo de pecho magro, jamón crudo, sesos, mollejas y crestas; mantequilla, vino blanco seco, coñac, albahaca, harina, aparejo para papas duquesa y salsa de tomate.
- PICHAGUA** Venez. Variedad pequeña y alargada del fruto del taparo o totumo. // Recipiente pequeño hecho con un segmento de la cáscara de este fruto que se usa como cuchara o para beber de ella.
- PICHANGA** Chile. Especie de entremés, en el que se ofrecen porciones de pernil o arrollado de cerdo, queso de leche de vaca o de cabra, cebolla, ajíes escabechados, pepinillos y aceitunas.
- PICHAQUE** Venez. Bebida típica de Anzoátegui, ligeramente fermentada, elaborada con mayas maduras, trituradas y mezcladas con agua.
- PICHE** Col. Parte caseosa que queda de la leche, después de sacada la manteca. // Col. y Venez. Descompuesto, podrido, corrompido.
- PICHEL** (del francés *pichier*). Vaso de estaño, alto y redondo, más ancho en la base que en la boca, y con tapa engoznada en el remate del asa. // C. Rica y Méx. Jarra de vidrio, plástico o metal, empleada para servir agua o bebidas refrescantes.
- PICHELLA** Jarro o vasija para medir vino y cuya capacidad viene a ser la mitad de 1 litro.
- PICHERO** Col. (Llanos O.). Especie de kumis. // Venez. Queso de consistencia blanda y sin sal, elaborado con leche de vaca. // *Boruga*.
- PICHIHUÉN** Chile. Pez estimado por su carne, de 40 cm de largo más o menos.
- PICHINGADA** Chile. Pequeña cantidad de alguna cosa, especialmente de alimentos. // *Narigada*.
- PICHO** Pasado, podrido. // Col. (Boy., Cesar, Cund. y Stders.). Referido a un líquido o alimento: que ha comenzado a descomponerse y a despedir mal olor. // Méx. En el estado de Sinaloa, nombre genérico del guajolote o pavo común.

**PICHÓN** Cría de cualquier ave, excepto de la gallina. // Esp. Se refiere exclusivamente a la cría de la paloma. En cambio, para referirse a la cría de cualquier ave, salvo la de la paloma, se usa pollo, que en Colombia, por el contrario, designa sólo a la de la gallina. // enol. Col. Aguardiente especial, típico de Santander.

**PICHUNCHO** enol. Chile. Licor preparado con pisco y *vermouth*.

**PICKAPEPPA** Salsa jamaíquina para carnes, asados de cerdo, sopas, etcétera, a base de cebolla, tomate, mango, tamarindo, pasas secas, pimienta y otras especias.

**PICKLES** Chile. Legumbres, especialmente pepinos, zanahorias, cebollas y coliflor, conservadas en salmuera con vinagre.

**PICNIC** Modismo inglés que se refiere a un almuerzo bien organizado al aire libre o en el campo.

**PICO** Chile. Crustáceo del género *Balanus*, de figura semejante a la cabeza de un pájaro, de carne blanca y sabrosa.

**PICO DE GALLO** Méx. En Tabasco, postre que se prepara con naranja dulce, picada en trocitos, pimien-

ta en polvo, chile y sal; a veces con azúcar y coco rallado en vez de sal. // En el centro del país, es una salsa que se elabora con joconostle o tuna agria, cebolla y chile. // Pan. Combinación de mango maduro, aguacate y tomate, en trocitos, aderezados con aceite de oliva, jugo de limón, culantro y ají chombo, picaditos, que sirve para acompañar algunas viandas.

**PICOR** Escozor que resulta en el paladar por haber comido alguna cosa picante.

**PICOROCO** Chile. Cirrípedo comestible muy gustoso, con aspecto bastante diferente al del percebe.

**PICOSO, A** Méx. Dícese de un manjar o de un guiso, que tiene exceso de chile o ají picante.

**PICOTA** Variedad de cereza, que se caracteriza por su forma algo apuntada, consistencia carnosa y muy escasa adherencia al pedúnculo.

**PICOTE** Col. (Llanos O.). Especie de sopa preparada con carne de res seca o fresca. Muy divulgada en la región de Orocué. // Venez. En el estado de Trujillo, caraotas tiernas, vainitas.

**PICUAL** Variedad de aceituna que



- produce un aceite de gran calidad.
- PICUCHO; PIQUIUCHO** Col. (Nar.). Cierta ají muy picante.
- PICUDA** Pez del cual hay algunas variedades, de cuerpo cilíndrico. También se le conoce como *barracuda*, y es un animal carnívoro, voraz y peligroso para el hombre que entra al mar. Su carne es blanca, semigrasa y con muchas espinas. Por lo general se come frito en rodajas finas. Abunda en el mar de las Antillas. // *Aguijón, picúa, huanuancho, bazo*. // Venez. Pez de agua dulce, de cuerpo largo y delgado de color entre gris y amarillo en el dorso y blanco en el vientre. Tiene la cabeza alargada y la boca aguda. Abunda en los ríos y lagunas de Guayana. Su carne es comestible.
- PICUDILLA** Cuba, P. Rico y Venez. Pez teleósteo marino de carne comestible y muy estimada.
- PICUICHO** Ecuad. Ají pequeño de monte.
- PIE** puro. Extremo del cigarro que se enciende.
- PIE** Ing. *Pastel*. Nombre que se da a una especie de torta de hojaldre u otra masa, preparada con diversos ingredientes, ya de frutas, quesos, ora de aves o carnes, etcétera. // *Pie, a la mode*. Pastel de dulce con helado encima.
- PIEDRA DE MOLER** Col. (Ant.). Instrumento para moler maíz y otro tipo de granos, conformado por dos piedras. Una, de mayor tamaño, que es el elemento estático, y otra, accionada por las manos, que se llama «mano de piedra».
- PIQUEMAO** Col. (C. Pacíf.). Especie de robusto guiso con pianguas, plátano verde, leche de coco, aderezado con hogao, ají dulce, chillangua o chirará, etcétera.
- PIERNA** Muslo de los cuadrúpedos y aves que comprende desde el tobillo a la cadera. Suele prepararse entera al horno, en rodajas y estofada, o deshuesada y rellena.
- PIESCO** Melocotón, fruto del melocotonero.
- PIGNOLATA** Ita. Golosina siciliana, preparada con harina, yemas de huevos, manteca de cerdo, en forma de bastoncitos de un dedo de grosor, cortados en trozos de 2 cm de largo, fritos luego en grasa de cerdo, que se bañan principalmente con una mezcla tibia de chocolate y azúcar.
- PIGS' TAILS** Ing. Colas de cerdo, que

frescas o tratadas en salmuera, son muy utilizadas en las cocinas del Caribe, donde hay o hubo presencia inglesa. Se emplean en guisos, granos, o hervidos con pescados y mariscos.

**PIHUELO** Chile. Matrimonio de chicha cruda con harina tostada, reforzada con aguardiente cuando quiere dársele más intensidad alcohólica. // *Chupilca*.

**PIJAMA** Postre compuesto por helado, flan, nata o crema de leche y frutas.

**PIJIJE** C. Rica, Guat., Méx. y Salv. Ave acuática, especie de pato, que vive en lugares pantanosos, de color acanalado y cuya carne es muy estimada. // Piche, pichichín, pichicil.

**PIJUAYO** Perú. Cierta fruta selvático, el cual es comestible.

**PIL-PIL** En el País Vasco, plato de bacalao sofrito, a base de ajo y aceite de oliva, cuya salsa queda con cuerpo por la gelatina que contiene su piel.

**PILAF** Dícese de una manera de preparar y aderezar el arroz, originaria de Oriente Medio. Para su preparación hay dos etapas: en la primera, se fríe el arroz en aceite hasta dorarlo ligeramente; y en la segunda,

se cuece en el doble más la mitad de agua, respecto a su volumen en crudo, hasta que el líquido se haya consumido y el arroz quede tierno y suelto.

**PILAU** Plato turco, a base de arroz y cordero.

**PILCHE** Bol., Col. y Perú. *Jícara*, vasija hecha de la corteza del fruto de una especie de coco. // Ecuad. Media calabaza que se emplea especialmente en el campo para recoger agua, leche y para beber la chicha.

**PILÓN** Col., Cuba, Méx. y Venez. Especie de mortero grande, de origen indígena, que sirve para desquebrajar el maíz, descascarillar el arroz y el café o desgranar el millo. Se hace con un tronco grueso y redondo de madera dura, de casi un metro de altura, en forma de dos conos truncados; estos conos son siempre huecos, y allí se colocan los granos que brazos fuertes, por lo general de mujer, pilan con la *mano de pilón*. // Venez. Pan cónico de azúcar refinada.

**PILONCILLO** Méx. Azúcar prieta, que se vende generalmente en panes de forma de cucurucho o como truncado. Llámase también «pa-

nela», «chancaca», «chincate».

**PILONES** puro. Pilas altas en que se amontonan las hojas de tabaco, con el fin de que la temperatura aumente en su interior y se inicie así la primera fase de fermentación.

**PILONGA** Se aplica a la castaña seca con humo para que se conserve durante todo el año.

**PILTAMALES** Méx. Cierta tamal del estado de Hidalgo, preparado con masa de maíz combinada con coco rallado, mantequilla, manteca de cerdo, azúcar y pasitas, envueltas en hojas de maíz.

**PILTRAFA** Parte de carne flaca, que casi no tiene más que el pellejo. // Restos de comida o desechos de otras viandas.

**PILLA** Ecuad. Nombre que se daba en la provincia de Chimborazo a una clase de aguacate.

**PIMENTERO** Planta leñosa de la familia de las Piperáceas, que crece en las regiones cálidas y proporciona la pimienta. // Vasija en que se pone la pimienta molida, para servirse en la mesa.

**PIMENTÓN** Polvo que se obtiene moliendo pimientos encarnados y secos. Su color y sabor varían de dulce

a picantes. Es utilizado en la preparación de chorizos y diferentes embutidos; también en otras preparaciones o guisos, como los callos. // Venez. Se nombra así al *pimiento*.

**PIMIENTA** Fruto del pimentero que se emplea como condimento; la hay blanca, negra y rosada. La pimienta no es dulce ni amarga. Tiene un sabor inigualable, estimulante, fuerte, picante, cálido, abrasador. Su olor es muy aromático y penetrante, especialmente recién molida. Es imprescindible en muchas salsas y para sazonar carnes, pescados, aves, sopas, etcétera. También se utilizan mezcladas las tres. // En inglés, *pepper*; en francés, *poivre*.

- blanca. Aquella que, descortezada, queda de un color blanco y tiene un sabor más suave que la negra.
- de chapa. Perú. Pimienta de un tamaño mayor que la común.
- de olor o dulce. Fruto de un árbol tropical, de las Mirtáceas, no picante, que encontraron los primeros españoles en Jamaica, pero muy apreciada en ciertas cocinas como las de la costa colombiana, por su sabor dulce y aromático.

Úsase sobre todo en sopas, pasteles, postres, embutidos. // Malagueta o pimienta de Jamaica. // En algunas partes de Colombia y Venezuela, se le conoce como *pimienta guayabita*. // Méx. *Pimienta gorda* o *pimienta de Tabasco*. // En inglés, *allspice*; en francés, *pimient de Jamaïque*.

- de sechuán. Especia de sabor muy fuerte y perfumado. Puede reemplazarse por pimienta blanca.
- guayabita. Col. y Venez. Pimienta de Jamaica.
- *mignonette*. Es una mezcla de pimientas negras y blancas, molidas en grueso, que se usa con frecuencia en Francia, tanto en la cocina como en la mesa.
- negra. Aquella que conserva la corteza y es picante.

**PIMIENTO** Planta herbácea de la familia de las Solanáceas, de la que existen numerosas variedades, que se distinguen por sus frutos: encarnado, largo, pajizo, guindilla, dulce, morrón, choricero y otros. // Fruto de esta planta que se usa como alimento. Algunas variedades son picantes. // Venez. *Pimentón*.

- del piquillo. Variedad de pimien-

to rojo, de no más de 10 cm de longitud, de forma triangular, terminado en pico curvado. Su textura es fina y levemente carnosa, de sabor dulce muy apreciado. Se consume fresco, pero sobre todo en conserva.

- morrón. Pimiento que se diferencia en ser más grueso que el de las otras variedades y es el más dulce de todos. Muy utilizado en la cocina española, inclusive se presenta enlatado.

**PINATRA** Chile. Hongo comestible grueso que crece en el tronco y las ramas del roble.

**PINCHAR** past. Hacer muchos agujeritos sobre un trozo de masa, como hojaldre, bases para tartas, etcétera, con ayuda de un tenedor o de una pinza para tartas o de un rodillo de púas, para evitar que durante la cocción la masa se abombe o se encoja.

**PINCHE** Persona que realiza trabajos auxiliares de cocina.

**PINCHO, A** Porción de comida que se sirve en los bares como tapa y se toma como aperitivo, que a veces se atraviesa con un palillo o una especie de aguja metálica.

**PINCHO MORUNO** Comida forma-

da por unos trozos de carne asada que se sirven ensartados en un palillo.

**PINCHOS** Cuba. Los cubiertos.

**PINDÓ** Arg. y Par. Especie de palmera, cuyo fruto es largo y se da en abundantes racimos, como del tamaño de un dátil. Tiene color amarillo rojizo y es de buen sabor, muy alimenticio. // Se le nombra también *chirivá*.

**PINO** Chile. Picadillo, a cuchillo, de carne de vacuno o ave, aderezado con orégano, cebolla, comino, ají de color, etcétera, y que sirve para rellenar las empanadas, especialmente las de horno que van enriquecidas con trozos de huevo duro, pasas y aceitunas negras.

**PINOL** C. Rica, Cuba, Ecuad., Guat., Hond. y Nic. Harina de maíz tostado. // C. Rica, Hond. y Nic. *Pinolillo*, pinol con cacao. // Ecuad. y Guat. *Pinole*, harina de maíz a veces endulzada. // Ecuad. Preparación de máchica con raspadura, canela y especias molidas. // Salv. Harina hecha de maíz con semilla de ayote o calabaza, que después de tostado y molido es servido como aderezo en el atol shuco; se usa además para

hacer platillos típicos, refrescos o comidas formales con mariscos o carnes.

**PINOLATE** Méx. Harina de maíz tostado, endulzada con piloncillo y mezclada con canela, que se prepara en diversas formas.

**PINOLE** Harina o polvo de maíz tostado, propio para beberse batido en agua, en frío o en caliente, solo o mezclado con cacao, azúcar, canela, achiote, etcétera, que se elaboran, por lo demás, de muy diversas formas en México. También llaman al pinole *kobisi*, cuando lo comen solo o diluido en agua. Otras bebidas son llamadas satúmali y watónali. // Dícese también en Venezuela.

**PINOLILLO** C. Rica., Hond. y Nic. Pinole común, harina de maíz tostado. Lo mismo en casi todo Centroamérica y aun en Chiapas, Méx.

**PINOT BLANC; PINOT BLANCO** enol. Variedad blanca originaria de Francia, cultivada también en Italia, Europa Central y California. Produce vinos de gusto refinado, ligeros, frescos, secos y semisecos. También se utiliza en la elaboración de vinos espumosos.

**PINOT MEUNIER** enol. Variedad tin-

ta originaria de Francia. Se utiliza en la elaboración de vinos de mesa y es una de las variedades que entra en la mezcla del *champagne*.

**PINOT NOIR** enol. Variedad tinta originaria de Borgoña, Francia, donde da origen a los grandes borgoñas tintos. En Champagne se mezcla con la *pinot meunier* y la *chardonnay*. A pesar de que es una de las variedades tintas más delicadas, su cultivo se extendió en todo el mundo. Produce vinos suaves, frutales con aromas a cereza, frambuesa, arándano, rosas y violetas.

**PINTA** Antigua medida de capacidad para líquidos, equivalente a media azumbre, o sea 1,008 lt.

**PINTADA** Ave galliforme originaria de África, de plumaje negruzco, conocida también con el nombre de *gallina de Guinea*. Tiene una carne tierna, delicada, muy aromática, parecida al faisán. // En francés, *pintade*.

**PINTADERA** Instrumento que se usa para adornar la parte superior del pan o de otras comidas.

**PINTADO** Col. (Cald., Tol. y Valle). Taza pequeña de café con muy poca leche. // *Perico*. // Esp. *Cortado*.

**PINTAR** Aplicar con un pincel o brocha, una capa de yema de huevo sobre la superficie de ciertas piezas de pastelería, a fin de evitar que se formen costras, al mismo tiempo que abrillantarla, y para que tome mejor color durante la cocción en el horno. Con la misma técnica se pueden unir dos laminados para evitar la deformación de ciertas piezas durante la cocción.

**PINTÓN** Esp. Dícese del racimo de uva, cuyos granos van tomando color. // Col. El plátano o guineo cuando comienza a cambiar su color primario. // En Cuba y otras partes de América, la fruta que está próxima a la madurez. Cuando el plátano y otras frutas comienzan a tomar color oscuro. // Ecuad. y Venez. Plátano a medio madurar. // Venez. Se aplica a la persona que está parcial o totalmente borracha.

**PINTOS** Méx. Antojitos predilectos en los alrededores de Xicotepec, Juárez, en la Sierra de Puebla, consistentes en tortillas rellenas de frijoles negros cocidos.

**PIÑA** Amer. La planta llamada también *ananás*. Esta es monopodial, de hojas implantadas a lo largo del

tallo, que termina en una inflorescencia, también espiralada y que da origen a una sorosis, fruta compuesta de bayas soldadas entre sí, bajo un solo epicarpio. Su cáscara está compuesta por protuberancias punzantes, varía de tamaño y forma, pero siempre su pulpa es compacta, jugosa, no siempre dulce y en veces ácida. Tiene un aroma especial y de ella se conocen diversas variedades. Se come al natural y sirve para jugos, cocteles, confituras, mermeladas, inclusive en ensaladas y guisos agridulces. // C. Rica. Dos tamales atados y cocinados con el mismo cordel.

**PIÑA COLADA** Bebida típica de P. Rico y otros lugares de las Antillas, preparada a base de jugo de piña, crema de coco, ron viejo, y hielo picado.

**PIÑACHA** Chile. Cangrejo de agua dulce, parecido a la jaiba.

**PIÑADA** Col. (Nar.). Jugo de piña.

**PIÑAL** Amer. Plantío de piña o ananás.

**PIÑATA** En fiestas de niños, y, antiguamente, en los bailes de máscaras del primer domingo de Cuaresma, olla o cosa semejante, llena

de dulces, que se cuelga del techo para romperla a palos con los ojos vendados.

**PIÑENATE** R. Dom. Dulce preparado con azúcar, batata y algo de coco rallado.

**PIÑICO** Salv. Retoño del piñal o piñuela de cerco, el que se corta terno y se come junto a otros vegetales fritos con huevo.

**PIÑIMAO** Chile. Tira de carne delgada y blanda que tiene la res más abajo del lomo, es poco más o menos lo que se llama «filete» o «solomillo». Simiente del pino que, en algunas especies, contiene una almendra blanca, dulce y comestible. // Almendra comestible de la semilla del pino piñonero, que se emplea en salsas, arroces, rellenos o farsas, etcétera. // Chile. Fruto comestible de la araucaria. // P. Rico. Especie de torta gruesa, elaborada con tajadas fritas de plátano maduro, intercaladas con un guiso de carne molida bien condimentada y verduras que, cubierta con batido de huevo, termina dorada en el horno.

**PIÑONATA; PIÑOTADA** Género de conserva que se hace de almendra raspada y azúcar. // Chile. Tableta

de dulce de chancaca, con trozos de nueces, que comen principalmente los niños.

**PIÑONATE** Cierta género de pasta que se compone de piñones y azúcar. // Masa de harina frita, cortada en pedacitos, que abozados con miel o almíbar se unen unos a otros, formando por lo común una piña. // Dulce hecho con azúcar, batata a veces, y pulpa de coco rallado. // C. Rica. Dulce hecho con papaya y miel. // Ita. En Sicilia, se hacían con forma de piña, fritas en aceite y espolvoreadas con pistachos y miel. Era uno de los dulces que abrían el primer servicio de muchos banquetes. // Venez. Dulce típico de los estados de Nueva Esparta y Sucre, elaborado con papaya verde rallada mezclada con melado de papelón y que se adereza con cáscara de naranja, canela, clavos de olor, etcétera. Se corta en trozos y se envuelve en hojas secas de plátano.

**PIÑUELA** Especie propia de lugares áridos, desde México hasta Guayana, pasando por Centroamérica y las Antillas. Los frutos son ácidos y se comen crudos o se emplean para elaborar bebidas refrescantes.

Es una planta de tallo subterráneo, muy semejante a la piña, y pertenece a la familia de las Bromeliáceas. // Col. (Magd.). *Chibichibe*; (Córd.). *Chocorrón*; (San Andrés y Providencia). *Pingütn*. // Salv. Fruto del piñal de cerco, pequeño, en forma de bombillos o focos de colores; las hay de color amarillo, naranja, ocre, verde; con ellas se acostumbra a hacer un rico atol.

**PIOJOTA** C. Rica. Variedad de caña de azúcar, delgada y de fibra dura.

**PIONONO** Rollo dulce de bizcocho, relleno de crema y recubierto de azúcar. // Col. (Cald.). Bizcocho preparado con harina de trigo, huevos, mantequilla, vainilla y mermelada. Horneado y enrollado, al que se le espolvorea azúcar. También en C/gena de Indias, el enrollado, que se corta en ruedas de unos 3 cm de grueso y se enriquece por encima con un poco de crema inglesa o mermelada. // C. Rica, Cuba y Hond. Cierta dulce popular, de panetela y crema, en pasta, hecho de forma cilíndrica.

**PIOQUINTO** C. Rica. Dulce de forma cilíndrica, con crema. // *Pionono*. // Chile. Manjar dulce y un



tanto empalagoso, hecho de harina, azúcar y clara de huevos.

**PIORESNÁ** Col. (Llanos O.). Planta utilizada como condimento, llamada también cilantro o culantro.

**PIPA** Pepita o semilla. // Semillas del girasol, que se comen por lo general tostadas. // Col. y C. Rica. Coco verde, preparado convenientemente para extraerle el agua como bebida refrescante.

**PIPARRADA; PIPERADA** En el País Vasco, especie de revoltillo preparado con tomates, pimientos rojo y verde, tocino, cebolla, huevos batidos, etcétera, que lleva lonchas de jamón por encima al servirla. Sin huevos batidos, se ofrece también con huevos fritos.

**PIPERINA** Alcaloide natural que se encuentra formado en diversas especies de pimienta.

**PIPERMÍN** Licor de menta que se obtiene mezclando alcohol, menta y agua azucarada.

**PIPIÁN** Bol. Guisado de maní tostado y molido, harina y carne fresca. // Col. (Cauca). Guiso de papa criolla, cebolla, tomate, ajo, pimienta, achiote, maní y huevo, utilizado para preparar el tamal o la em-

panada. En algunos sitios del sur, especie de puré de papa colorada, amarilla, aderezado con un guiso criollo, sal, pimienta y, finalmente, con maní tostado molido. Se utiliza en tamales combinado con tripas o callos cocinados, empanaditas, etcétera. // C. Rica y Guat. Guisado de maíz disuelto en caldo con pimentón, achiote, pepitas de calabaza tostadas y molidas. Se come con carne de vaca o aves. // Hond. y Nic. Cierta calabaza de frutos pequeños. // Amér. Cent. Nombre de algunas variedades de calabaza también llamadas «ayote», y cuyas semillas o pepitas se conocen por *pepitorias*. // Cuba. Extrañamente se llama así también a la *gandinga*, guiso a base de las vísceras del cerdo y otro animal, con vinagre, ají, pimienta y picante, tomate, vino, aceitunas, etcétera. // Méx. Guiso que se prepara con salsa de semillas de calabaza, tostadas y molidas, aderezada con chiles; en algunos lugares, con chiles verdes, comino, pimienta, clavo de olor, orégano y ajo, pero siempre con semillas de calabaza. Inclusive con tomate, cebolla, cilantro, etcétera. Las carnes

utilizadas pueden ser de res, cerdo y aves. // Perú. Tradicional manjar a base de maíz tierno rallado, enriquecido con carne de cerdo o de ave, queso, huevos duros, aceitunas y ají. Aparece, asimismo, con camarones, conejo o cuy u otras carnes, inclusive con arroz. // Salv. Vegetal de las Cucurbitáceas, más pequeño que el ayote o la calabaza, se come frito con otros vegetales, sancochado o frito con huevo. // Venez. Guiso de carnero, pavo u otra ave, con tocino gordo y almendra machacada.

**PIPIANA** P. Rico. Guisado de lechosa —papaya— picada, leche de coco y especias.

**PIPILA** Méx. Pava hembra del guajolote o pavo.

**PIPILANGA** *Jícama*.

**PIPIRE** Col. Palmera que crece en la región del Orinoco, hasta de 7 m de altura. Produce racimos grandes de frutos rojos, anaranjados o amarillos. Abunda también en la costa del Pacífico. Su pulpa amarillenta se come cocida con sal y constituye un alimento básico de su población. Se le conoce asimismo como *cachipay*, *chontaduro*, *piba*. // (Meta). *Pepire*.

**PIPIRIPAO** En expresión familiar, convite o banquete espléndido. // Comilona, por lo común la que se hace por turnos en diferentes casas.

**PIPIRRANA** Esp. En Andalucía, ensaladilla hecha con pepino y tomate principalmente, preparada de una manera especial.

**PIPO MACHO** Col. (Ant.). Bebida de alcohol y kola, con malta y huevos.

**PIPOCHO** Col. Variante de piponcho, popocho. Dícese cuando se ha comido en exceso, hasta no poder más. // Repleto. (C. Atlá., Cund. y Stder.). *Jincho*.

**PIPUYASCA** Perú. Espesado.

**PIQUE** Col. Variedad de la planta de ají, de fruto como un pimientito pequeño, alargado y muy picante. Este se usa como condimento. // Ají pajarito, ají pique. // (Boy., Cund. y Stder.). Ají chivato; (Nar.). Ají picucho.

**PIQUE MACHO** Plato boliviano bastante picante, a base de carne de cerdo, chorizos criollos, tripa gorda, papas, pimienta, locoto, tanto verde como colorado, cerveza, etcétera.

**PIQUEO** Perú. Potajes livianos previos a la comida principal, acompa-

- ñado de chicha o de otros licores.
- PIQUER** Fr. Mechar superficialmente diferentes carnes con tocino, para que conserven su jugo después de la cocción.
- PIQUETA** enol. Chile, reg. del Maule. Clase de vino que resulta de los estrujes del orujo de la cosecha del vino soleado y al cual se le ha agregado cierta cantidad de agua. // Vino de estrujes de inferior calidad.
- PIQUETE** Col. (Boy., Cund. y Stder.). Viandas diversas que se preparan para un almuerzo campestre, generalmente durante un paseo: carnes asadas como cerdo, gallina, cordero, combinados con mazorcas, papas, yuca, plátanos, etcétera. // Merienda campestre. // Méx. Chorro de licor fuerte y embriagante que se mezcla clandestinamente con cualquier bebida inocente, refresco, café, etcétera.
- PIQUETEADERO** Col. Dícese de los sitios situados a la orilla de los caminos, donde se sirven comidas similares a la del piquete y bebidas.
- PIQUILLÍ** Chile. Chicha de algarroba.
- PIQUILLÍN** Arg. Arbusto ramoso de la familia de la Ramnáceas, de 1 a 3 m de altura, con ramas rígidas, terminadas en punta espinosa. Su fruto es una drupa pequeña, negra, o colorada, raras veces anaranjada, parecida a la grosella, del cual se hace arrope y aguardiente. Col. (NStder.). Cierta sopa a base de vegetales —arveja, repollo, berenjena, habas, zanahoria, habichuelas, garbanzos—, plátanos, papa y carne. // (Boy., Cund., Nar. y Tol.). Una clase de maíz que tostado sirve para hacer crispetas. // (Llanos O.). Frijol blanco de tamaño pequeño. // Venez. Sopa elaborada con arvejas frescas, verduras y trozos de carne. // Comida elaborada con chayota, papaya verde, verdolaga, pira blanca, cebolla y pimentón sofrito, a la cual se le añade salsa de tomate y aliños al gusto. // Berenjena sancochada y molida que se elabora en Anzoátegui y Guárico. // Puré de plátano o de ahuyama, típico de la región de Guayana y de los Llanos. // En el estado de Trujillo, sopa espesa a base de granos y verdolaga. // Clase de granos comestibles encerrados en una vaina.
- PIRA DE LECHOSA** Venez. Comida elaborada con lechosa o papaya

verde cortada en trozos pequeños, condimentada con ajo, cebolla, tomate, pimentón y aceite, y coloreada después con achiote.

**PIRARUCÚ** Col. (Amaz.). Pez que habita en los ríos de la Amazonía. Llega a medir 4 m de largo y a pesar hasta 200 kg. Su carne es muy apreciada.

**PIRCO** Arg. Guiso de maíz, porotos o frijoles secos, hueso de chanco, tocino, pimentón, grasa, etcétera. // Chile. Guiso de verduras a base de porotos tiernos con choclo y zapallo.

**PIRECA** En Paraguay, piel que cubre la carne asada y, por extensión, la de las frutas.

**PIRGUA** Arg. En el norte del país, cobertizo rústico hecho con troncos, con techo de hojas de caña, en el que se almacenan raciones de algarroba, maíz u otra mies, para su conservación.

**PIRÓN** Arg. En el noroeste del país, plato preparado con aceite y mandioca, cebolla frita en aceite y caldo, con el que se acompaña generalmente el puchero.

**PIROZHKI** Especialidad rusa y polaca. Un género de empanadilla de pes-

cado y arroz, o de carne de caza, de ave de corral, de carne, de sesos, de hortalizas picadas, etcétera. La pasta varía, de *choux*, de hojaldre, una pasta leudada o de *brioche*.

**PIRULÍ** Col. (C/gena de Indias), Cuba y P. Rico. Golosina en forma de caramelo cónico. // Guat. Barrita de caramelo azucarado, con sabor a menta.

**PISANGALLA** Chile. En el norte, maíz tostado, pequeño, que recibe además otros nombres, según el lugar, y que preparan en comidas.

**PISCA** Venez. Caldo claro con huevos, leche, papas y cebollas, aderezado con sal, ajo, perejil y cilantro, que se toma en el desayuno en los Andes.

**PISCIFACTORÍA** Criadero de peces.

**PISCO** Aguardiente de uva muy estimado que se fabrica en Pisco, Perú y en algunos lugares del norte de Chile. // *Pisco sour*. Bebida muy acreditada en Perú, a base de pisco, jugo de limón, azúcar o jarabe de goma espumoso y clara de huevo. Va servido con cubitos de hielo y gotas de angostura o espolvoreado con polvo de canela. // Col. y Venez. Pavo común.

- PISCOLABIS** Alimento ligero, que se toma por ocasión o por placer. // Col. Trago de aguardiente que se toma como aperitivo.
- PISILLO** Col. (Ara.). Carne molida o machacada, con cebolla, ajo y tomate, que forma parte del seco en el almuerzo o en la comida. // (Llanos O.). Plato preparado con carne seca de res desmechada, pescado o chigüiro, salteada y condimentada. // Venez. Lo mismo en los Llanos y Barlovento.
- PISINGALLO** Arg. y Uru. Maíz de grano pequeño, duro y puntiagudo con el que se prepara el pororó.
- PISINGO** Col. (C. Allá.). Pato migratorio, muy común en las ciénagas y los manglares. Tiene coloración muy viva: la cabeza y el cuello son azules con manchas blancas, el lomo es pardo oscuro y la parte ventral de color canela. Su carne es muy apetecida en diversas preparaciones.
- PISQUE** C. Rica. Cierta tamal sin ingrediente alguno, que se conserva en buen estado durante muchos días. // Salv. Tamal hecho de maíz cocido en agua con ceniza, se muele y se arregla en hojas de huerta, aderezándole con frijoles en su interior.
- PISQUERO, A** Chile. Persona que tiene el hábito de tomar pisco. // Persona que fabrica o vende pisco.
- PISSALADIÈRE** Fr. Especialidad de Niza, consistente en un pastel de pasta quebrada con abundante cebolla, guarnecida con filete de anchoa y aceitunas negras. Se ofrece caliente o fría.
- PISTACHE** Helado o dulce de pistacho.
- PISTACHO** Originario de Asia y Oriente Próximo. Fruto del pistachero, en forma de pequeña almendra, de color verdosa, recubierta de una piel fina y de sabor dulce. Su cáscara se entreabre al tostarlo. // *Alfóncigo*.
- PISTE** Col. (Boy. y Cund.). Maíz quebrado y no reducido a harina que, mojado y puesto en reposo, se fermenta y sirve para hacer la mazamorra de piste.
- PISTIÑO** Chile. Fruta de sartén o buñuelos hechos de pequeñas porciones de harina y huevos batidos.
- PISTO** Antig. Jugo de carne. // Jugo o sustancia que se sacaba de la carne de ave, especialmente de gallina o de la perdiz, machacándola o aprensándola. // Fritada de pimientos,

tomates, huevo, cebolla o de otros manjares, picados y revueltos.

**PISTO MANCHEGO** Preparado con jamón o tocino entreverado, cebollas, tomates, calabacines, pimientos, manteca o aceite, ajos, huevos, pimienta y sal.

**PISTÓN** Bol. La última masa o tortilla que hace la molendera. // Guat., Hond. y Salv. Tortilla de maíz cocido en el comal, gruesa y pequeña.

**PISTOU (CONDIMENTO)** Especie de salsa espesa de la cocina provenzal, que sirve de aderezo, compuesta con albahaca fresca majada, ajo triturado y aceite de oliva. Sirve para condimentar potajes, pastas, sopas, etcétera.

**PISTOU, SOPA** Sopa laboriosa provenzal, elaborada con alubias blancas y rojas, habichuelas cortadas en trozos, zanahoria, nabos y fideos gruesos. Va enriquecida con una mezcla de tomates maduros, ajos, hojas de albahaca fresca, aceite de oliva y queso parmesano rallado.

**PISTRAQUE** fam. Pistraje. Comida o bebida poco apetitosa.

**PITA** Amer. Planta vivaz, oriunda de México, de la familia de las Amarilidáceas, con pencas radicales, car-

nosas, con espinas en el margen y en la punta. Una variedad de esta planta produce, por incisiones de tronco, un líquido azucarado del que se hace el pulque. // Méx. y Antill. Se conoce más con el nombre genérico de *maguey*. // Gallina, ave galliforme. // Variedad de pan, que se elabora en algunos países árabes y en Grecia.

**PITAHAYA** Amer. Planta de la familia de las Cactáceas que crece sobre piedras o cercas. Tiene tallos verdes de forma prismática, con espinas en sus tres ángulos; sus frutos, de pulpa traslúcida con numerosas semillas, cuyo sabor es muy delicado. Hay dos variedades; amarilla y roja. // Méx. Zaguaro. // Salv. Fruto comestible del cacto, el nopal o la tuna, de piel espinosa, de color rojo muy dulce.

**PITANCERÍA** Lugar donde se reparten raciones de comida. // Distribución de raciones de comida. // Ración que se distribuye. // Pitanza.

**PITANGA** Arg. Árbol de la familia de las Mirtáceas, de hojas olorosas, fruto comestible y cuya corteza se usa como astringente.

**PITANZA** Comida de cada día o del

día. // Distribución diaria de alimento. // Ración de comida que se distribuye a los pobres o las personas que viven en comunidad.

**PITARRILLA** enol. Chile. Vino de baja calidad y poca concentración alcohólica.

**PITKA** Pan búlgaro, elaborado con harina de trigo, aceite, yemas de huevos, yogur y otros ingredientes.

**PITO** Bol. y Perú. Cereal, ordinariamente cebada tostada y molida, disuelta en agua con algunas especias. Se toma como alimento y como bebida refrescante.

**PITTA** Cierta empanada de los judíos sefardíes, elaborada con pasta de hojaldre extendida finamente y rellena con espinacas, aderezada con diversas especias, queso, etcétera, que al servirla se corta en trozos.

**PIUQUÉN** Chile. Especie de ganso silvestre, de colores claros que se domestica con facilidad y cuya carne es muy estimada. // Dícese también «peuquén».

**PIURE** Chile. Molusco del género *Pyura* o *Pyrula*, que forma una especie de saquillo cónico, carnoso, lleno de agua salobre, de color rojo y de una pulgada de largo. Viven

en grupos y son comestibles muy estimados.

**PIZCA** Pequeña cantidad de especias o sazonadores que se ponen a una preparación o alimento. Por ejemplo: una pizca de sal. // Méx. La recolección de frutos, especialmente la del maíz; cosecha.

**PIZNATE** Méx. Tradicional bebida de los estados de Nayarit y Guerrero, elaborada a base de maíz cocido, tostado, molido, disuelto en agua y endulzado con piloncillo.

**PIZZA** Plato típico de la cocina italiana, consistente en una torta de harina plana y redonda sobre la que se coloca tomate, queso, aceitunas, anchoas, orégano u otros ingredientes, y se cuece al horno.

**P'KAILA** Condimento hecho a base de hierba fresca con espinaca, cebolla, hojas de apio, cilantro, perejil fresco, hojas de menta fresca, escalonia y aceite de oliva, propio de los judíos de Túnez. Sirve para acompañar carnes o pescados cocidos, asados y como salsa para verduras, entre otros usos.

**PLACA DE INDUCCIÓN** Placa que, al contacto con peroles o vasijas metálicas, genera calor, preferiblemente

la de carbono. Su conexión eléctrica es trifásica o bifásica.

**PLANCHA** Placa de hierro o de otro material parecido, que se usa para asar o tostar determinados alimentos. // «A la plancha». Cuando se asa o fríe con aceite sobre esta plancha.

**PLANTER'S PUNCH** Coctel tropical en el que se mezclan jugo de limón, granadina, jugo de naranja y ron viejo de Jamaica, servido con unos cubos de hielo en vasos altos. Se adorna con rodaja de naranja y cereza marrasquino.

**PLANTILLA** Uru. Cierta clase de bizcocho alargado y muy tierno de panadería, de color amarillo, espolvoreado con azúcar común o azúcar impalpable.

**PLATADA** Arg. En ciertas partes del país, plato abundante de comida. // *Platazo*.

**PLATADO** Col. Dícese vulgarmente de un plato de comida servido con exceso.

**PLÁTANO** Planta musácea, que llega a medir hasta 3 m a pesar de ser herbácea, de tallo formado por las vainas de las hojas que llegan a medir hasta 2 m, que presenta las flores

en grupos y cuyo fruto es el plátano. Existen numerosas variedades que se cultivan abundantemente en todas las regiones tropicales. // Fruto de esta planta, que cuando es de gran tamaño sirve para hacer tajadas fritas, patacones, féculas, y como vitualla de sancochos, etcétera.

- dominico. Variedad, cuyos frutos son los más pequeños.
- en tentación. Col. (C/gena de Indias). Plato dulce que se ofrece como acompañamiento de las comidas, a base de plátanos maduros, panela, leche de coco, canela y clavos de olor, espolvoreado con queso costeño, al servirlo. // Cuba. Plátanos bien maduros que, enteros, se hornean hasta que quedan amelcochados, aderezados con mantequilla y azúcar o miel, vino dulce y canela, más la ralladura de un limón.
- guineo. Planta herbácea musácea, que produce fruto pequeño, dulce, aromático y aunque es originario de India, es muy cultivado en América y España.
- guisado. Col. (C/gena de Indias). Pasta dulce muy trabajada, preparada con plátanos maduros, gua-



yabas maduras, mamey, leche de coco, panela, canela, pimienta negra molida. Suele ofrecerse sobre tortas de cazabe.

**PLATEADO, A** Chile. Banquete o comida en que los platos se ponen servidos individualmente, a diferencia de aquellos en que los comensales se sirven en la mesa. // Corte de carne sin grasa, la que marinada con vinagre tinto, pimienta y aceite, se fríe luego para guisarla con cebolla, zanahoria, etcétera. // Carne de vacuno que se encuentra debajo de la paleta y sigue en dirección a las costillas.

**PLATERA** Col. (C. Atlá.). Mueble de cocina donde se ordenan verticalmente los platos una vez lavados. // *Licero, platero, platillero.*

**PLATIJA** Pez plano de la familia de los Pleuronéctidos, de carne apreciada, común en el Atlántico, que a veces remonta los estuarios. Es similar al lenguado.

**PLATILLO** Guiso hecho con carne y verduras picadas. // Cuba. Guisado de carne de ave con fideos. // Méx. Cada uno de los guisados de cocina o platos diferentes: la cocina mexicana tiene «platillos» delicados.

**PLATO** Recipiente aplanado, con una concavidad en el medio y diferentes formas, usado para servir y comer en él los alimentos. // Alimentos preparados para ser comidos.

- combinado. El que se compone de diversos alimentos y que se sirve en cafeterías y restaurantes.
- compuesto. Comida elaborada con dulces, leche, huevos y bizcochos.
- del día. Menú que ofrecen en cafeterías y restaurantes a precio más bajo que el de la carta.
- fuerte. Alimento principal de una comida.
- hondo. Aquel que es menos llano que los demás, usado para servir alimentos líquidos o que tengan caldo.
- llano. El más plano de todos, usado para alimentos sin caldo.
- montado. Cualquier manjar que se sirve en la mesa con diversos adornos.
- sopero. El hondo, que se usa para comer sopa.
- trincharo. El que se usa para trinchar o partir en trozos los alimentos.

**PLAYA, UVA DE Árbol** o arbusto de

- la familia de las Poligonáceas, que abunda en el Caribe y en la costa colombiana. Su fruto es morado y globoso, de pulpa jugosa y muy gustosa.
- PLEGAR** past. Operación que consiste en extender un pastón de hojaldre o de *croissant* con el rodillo o con el laminador en forma de rectángulo 3 o 4 veces más largo que ancho, y plegándolo; la acción se repite 3 o 4 veces, según el número de vueltas que sean necesarias.
- PLEUROTO** Variedad de seta que se presenta en forma de concha, conocida también por «orellana». En algunas partes se le nombra «seta de ostra» u «hongo del puerco». Al igual que el champiñón, es de las pocas variedades que se cultiva.
- PLINIO (EL ANTIGUO, CAYO PLINIO SEGUNDO)** Célebre escritor, erudito y naturalista latino, quien nació en Como el año 23 d. C. y murió el año 79. Se distinguió, no sólo en las ciencias y las letras, sino en la milicia. Escribió *Historia natural*, libro en el que, entre otras noticias, se refiere a muchas especias y hábitos alimenticios de su tiempo.
- PLUM PUDDING** Ing. Clásico pastel de Navidad, preparado con grasa de riñón de ternero o de buey, uvas y ciruelas pasas, azúcar, mezcla de cortezas confitadas, almendras, harina, especias, huevos, etcétera, y enriquecida con ron o coñac.
- PLUMA, A LA** Chile. Forma de cortar la cebolla parecida a la juliana. Después de pelarla, la cebolla se corta por la mitad, a lo largo de la fibra, luego se le rebana a lo largo de esta en rebanadas finas que se desarman.
- POASÓN - COCÓ** R. Dom. Manjar de la cocina de Semana Santa, que consiste en un pescado preparado o condimentado, entre otros elementos, con aceite de coco.
- POBLANO** Méx. Cierta chile grande, de suave a picante, con una pulpa gruesa y un sutil sabor a ahumado. Se suele asar y rellenar, en vez de picarlo y añadirlo a los platos. Cuando está seco, se conoce como *chile ancho*.
- POCHA** Esp. Se da este nombre, en las poblaciones de Navarra y Guipúzcoa, a alubias encarnadas y frescas, que se guisan de preferencia inmediatamente después de ser desgranadas.
- POCHADO** Escalfado.

- POCHAR** (der. del francés *pocher*). Cocer ligeramente un alimento en agua, caldo o vino. // *Escalfar*. // En inglés, *poca*.
- POCHO, A** Dicho especialmente de la fruta: que está podrida o empieza a pudrirse.
- POCILLO** Col. Dícese de la taza, vajija mediana de cerámica o porcelana de 8 onzas, con un asa, para tomar líquidos calientes, como el café, café con leche, o chocolate. // Méx. Jarro, generalmente de peltre u hojalata, de forma cilíndrica y con un asa, que usa la gente pobre para tomar sus bebidas en la mesa o para beber agua de la tinaja.
- POËLÉE** Fr. Freír en mantequilla, en un recipiente cubierto sin añadirle líquido y retirándole la tapa antes de que finalice la preparación, a fin de permitir que se dore el contenido. Se usa solamente con los mejores cortes de la carne y las aves.
- POICAO, A** Chile. Dícese de las legumbres que están bien granadas y maduras sin secar.
- POICAR** Chile. Granar las legumbres o los cereales.
- POISSONNIÈRE** Fr. Recipiente ovalado y profundo, con una base agujereada movable para cocinar pescado. // Esp. Besuguera.
- POITRINE** Fr. En cocina, aplícase al pecho de una res.
- POJARSKI** Inventiva de Pojarski, célebre hostelero ruso, consistente en la preparación de la chuleta de ternera, molida, aderezada con pan mojado en leche, mantequilla y crema de leche, sal, pimienta y nuez moscada, y por extensión, de una «chuleta» confeccionada, a base de pechuga de ave o de salmón. Una vez lista la preparación, se divide en porciones, dándoles la forma de chuleta, las que, tras rebozarlas en harina, se fríen en mantequilla.
- POJONGO** Col. En el sur del Huila, pequeños bollitos de masa de maíz amarillo, aderezados con cebolla larga, cocinados en agua hirviendo.
- POLA** Col. (Boy. y Cund.). Popularmente, dícese de la cerveza.
- POLENTA** Puches o masa de harina de castañas o de maíz, aderezada, muchas veces, con mantequilla y queso parmesano, que se come cocida. Especialidad de la cocina italiana y de la cual hay muchas variantes en cuanto a su preparación se refiere.

- POLEO** Planta herbácea de olor a menta que se usa muchas veces para condimentar.
- POLIADA** Salv. Especie de atol que se hace de leche y se le adereza con algo de harina, huevo, azúcar y canela.
- POLIADAS** Gachas o puches.
- POLIDIPSIA** Necesidad de beber con frecuencia y abundantemente.
- POLIFAGIA** Hambre desesperada y excesiva.
- POLÍFAGO, A** Que tiene hambre canina, voraz.
- POLÍTICA** Col. (Ant.). Pequeño resto de comida que el comensal invitado deja en el plato en señal de urbanidad y buenos modales.
- POLMAI** Chile, reg. de Chiloé. Guiso de diversas clases de mariscos, cocidos en su concha.
- POLPETTA** Ita. Preparación con carne de res, de ternera, de cerdo o de cordero, molida y aderezada, que se presenta en forma de albóndiga.
- POLVO DE LEUDAR U HORNEAR** Ingrediente básico en pastelería, cuyo fin es el de levantar las pastas o masas, debido a los gases que desprende su reacción química.
- POLVO FILÉ** Hojas de sasafrás que espesan del mismo modo que la *okra* o candia, muy utilizadas en la cocina cajún o *creole*.
- POLVORADUQUE** Esp. Antig. Salsa que se hacía a base de clavo, jengibre, azúcar y canela.
- PÓLVORAS DE DUQUE** *Polvoradunque*, salsa.
- POLVOREAR** Esparcir o derramar polvo, como harina o azúcar, sobre una preparación. // *Espolvorear*.
- POLVORÓN** Masita rebajada en forma circular, hecha con manteca de cerdo, azúcar, almendras, harina, etcétera, aromatizada con vainilla, canela y limón, cocido al horno fuerte, que al comerse se deshace en polvo.
- POLVOROSA** Col. Golosina dulce elaborada con harina de trigo, mantequilla o grasa vegetal y azúcar; después de trabajarla, se extiende y se cortan las polvorosas en forma redonda; luego se hornean. // También se hacen en Venezuela, más aderezadas con manteca de cerdo, canela molida, sal y azúcar en polvo.
- POLLA** Gallina nueva, medianamente crecida, que aún no pone huevos, o que hace poco tiempo ha empezado a ponerlos, cuya carne es muy

- apreciada por lo gustosa y delicada. // Méx. Bebida fría que se hace con huevos batidos, leche, canela y algún licor. Algo como el ponche español, llamado del mismo modo en Tabasco, y también «candiel».
- POLLADA** Variante de poliada. Col. (Nar.). Especie de gacha o sopa, preparada con choclo molido, a la que se le agregan granos tiernos.
- POLLANCÓN** Lo mismo que *pollastro*, pollo o polla algo crecidos.
- POLLASTRO** Dícese del pollo o la polla algo crecidos.
- POLLERA** Venez. Restaurante donde se vende principalmente pollo a las brasas.
- POLLO** Cría joven de las aves y en especial de la gallina. // Venez. Pieza de carne que se halla cerca de la rodilla de la res. // *Pollo tomatero*. El de gallina, tras la segunda muda o pelecho.
- POLLO A LA KIEV** Especialidad rusa, que radica en pechugas de pollo rellenas con trozos de mantequilla al ajo, endurecida y luego pasadas por migas de pan y fritas. Durante la cocción, la mantequilla se derrite en el interior, y al cortar las pechugas, fluye al exterior.
- POLLONA** Chile. Gallina joven.
- POMA** Manzana, fruto del manzano. // Variedad de manzana, pequeña, achatada, de color verdoso y sabor agradable.
- POMADA** past. Mantequilla, grasa o crema que se bate hasta darle consistencia de pomada, como la masa de *cake*, cuatro-cuartos; grasa en pomada para engrasar ciertos moldes.
- POMAGÁS** Amer. Venez. Árbol de la familia de las Mirtáceas, de hojas grandes y oblongas y flores pequeñas. Su fruto comestible es una baya en forma de pera, de color rojo intenso, muy apreciado en jalea y otros postres.
- POMAR** Tierra plantada de árboles frutales, en especial manzanos.
- POMARROSO, A** Col. Árbol de la familia de las Mirtáceas, que crece hasta 10 m. Da frutos en forma de pera perfumados y de color amarillo o rosado. Su pulpa es carnosa y apreciada por su sabor y aroma. Originario de Asia, se cultiva en clima templado.
- POMBÉ** Especie de cerveza preparada con sorgo o mijo, muy usada en el África Meridional.
- POMELO** Ing. *Pommelo*. Árbol pa-

recido al naranjo cultivado en los países cálidos, que da un fruto comestible, del mismo nombre, de sabor ligeramente amargo y ácido y tamaño mayor que una naranja. // *Toronja*.

**POMOL** Méx. En algunas partes del país, tortilla de harina de maíz muy fina y molida en máquina, que se come en el desayuno con el café, a modo de pan de trigo, y es riquísimo bocado.

**POMOLOGÍA** Parte de la agricultura que trata de los frutos comestibles.

**POMONA** (der. del latín *poma*, 'manzano'). Divinidad rústica en la Antigua Roma. Protectora de los árboles frutales, se le representa con una gran cesta llena de frutas frescas, con manjares y un ramo en la diestra.

**POMPÓN** Cuba. Pez de buen tamaño, comestible, de color gris, con una franja vertical ancha, en medio del cuerpo.

**PONCHE** Col. (C. Atlá.). Roedor que llega a medir 0,5 m de longitud y pesar hasta 50 kg. Es el más grande del mundo. De aspecto robusto, tiene cuello corto, orejas redondeadas y cola corta. Su pelaje cerdoso presenta coloraciones variadas que

van desde el amarillento al pardo grisáceo. Vive en manadas en las orillas del río y de las lagunas de clima cálido. Su carne es muy apetecida en la ciudad de Mompox, donde se prepara con un guiso, cerveza, ron, jugo de naranja agria, etcétera. // *Chigüiro, tirigüí*.

**PONCHE** (del inglés *punch*). Bebida con cualquier mezcla de vino o licor, que se sirve casi siempre caliente. Estas son algunas variantes del ponche:

- a la romana. Chile. Champaña servida con una bola de helado de piña encima.
- de huevo. Elaborada con ron, leche, clara de huevo y azúcar.
- *nog*. Caliente. Con whisky, leche, huevos, azúcar y nuez moscada.
- *lamb's wool*. Con cervezas, manzanas, clavos, jengibre y nuez moscada.
- *today* de ron. Además de este aguardiente, con jugo de limón, té caliente, azúcar morena y nuez moscada. Bebida elaborada con agua, limón, azúcar y ron u otro licor.

**PONCHERA** Recipiente semiesférico y con pie, usado para preparar y contener el ponche.

- PONCIL** Aplícase a una especie de limón o cidra agria y de corteza muy gruesa.
- PONDO** Ecuad. Tinaja de barro para guardar agua o granos.
- PONQUÉ** (del inglés *plum cake*). Originalmente, pastel aderezado con pasas de Corinto, ciruelas pasas y ron. // Col. Pastel grande, generalmente de forma redonda, hecho con harina de trigo, mantequilla, huevos, azúcar, etcétera, y cocido al horno. Se suele rellenar con frutas o crema y cubrir con un baño de azúcar o chocolate. // Dícese también en las Antillas y Venezuela.
- PONT L'EVÊQUE** Queso francés, amparado por una denominación de origen, quizá el más antiguo de todos los quesos normandos. Es blando, cremoso, de pasta amarillada y corteza del mismo color, o algo más clara, según la maduración.
- PONTEDURO** Méx. Cierta especie de turrón, hecho con maíz dulce, o negro, tostado, que se mezcla con piloncillo en miel espesa de almíbar, y semillas de calabaza, peladas.
- POPIETAS** Pequeños escalopes de carne o pescado, rellenos con un picadillo de mariscos o carnes, y enrollados. Se cocina en una salsa. En ocasiones, en España se le conoce como *fardelillo*.
- POPO** Méx. Bebida refrescante y espumosa que se prepara en Tlacotalpan, Veracruz, con cacao, arroz, canela, raíz de chupipe y azúcar.
- POPUSA** Bol. y Guat. Tortilla de maíz con queso o trocitos de carne.
- PORCER** Porcino. // Pertenece o relativo al cerdo.
- PORCIÓN** Cantidad de alimento, que puede ser grande, mediana o pequeña, que se sirve en los almuerzos o las comidas. O en relación con los ingredientes que se le ponen a una preparación culinaria. // Esp. En ciertas partes, tablilla de chocolate.
- PÖRKÖLT** Estofado húngaro, elaborado con carne de ternera o de res troceada, cebolla, tomate, pimienta y paprika, el que por confusión, en Occidente, nombran *goulash*. En Hungría, llaman *goulash* a una sopa elaborada con los anteriores elementos, más papa picada, enriquecida en su sabor con una pasta llamada *csipetke* y con crema agria.
- PORO** Amer. Méx. Se llama así al porro o puerro. // Arg. y Uru. Calabacita en forma de pera usada para

cebar o tomar el mate, especialmente si no tiene asa.

**PORONGO** Bol., Chile y Río de la Plata. Calabaza de forma de pera que se usa para cebar el mate. // En algunas partes, vasija de cuello largo hecha de barro cocido.

**PORORÓ** Arg., Par. y Uru. Golosina hecha con granos de maíz que, al tostarse, se abren y adquieren la forma de un copo blanco. Toma este nombre de un maíz más pequeño que la variedad común, granos finos y cortos de color perlado brillante. // Palomitas de maíz, rositas de maíz.

**POROSA** Salv. Pan muy tostado parecido a una galleta. // Que se deshace con facilidad.

**POROTADA** Chile. Olla o plato de porotos o frijoles.

**POROTERA** Chile. Olla grande que sirve para hacer comida sencilla y abundante. // Fondo en que se preparan los porotos.

**POROTO** Suramér. En algunos países, nombre genérico de los frijoles, de los cuales hay diversas variedades, utilizados, verdes o secos, en potajes, arroces, sopas, purés, etcétera. // Col. Frisoles, frijol, fréjol.

// Esp. *Judías*. // Venez. *Caraotas*.

- coscorrón. Una de las variedades de poroto seco más apreciada en la cocina chilena.

- granado. Chile. Es el poroto fresco que madura lo suficiente como para ser desgranado de su vaina, que se conserva blando y tierno, de color entre blanco y verde pálido.

- verde o porotito verde. Chile. Es el que aún no ha madurado totalmente y que se utiliza junto con su vaina. En otros países se lo conoce como «vaina», «vainita», «chaucha», «judía verde», «habichuela».

**PORQUERÍA** Golosina o alimento de poco valor nutritivo o nocivo para la salud.

**PORT-DU-SALUT; PORT-SALUT** Es el arquetipo de los quesos de monje o de monasterio en Francia. Elaborado desde principios del siglo XIX en la abadía de Entrames, cerca de Laval, en el departamento de Mayenne, por un grupo de monjes trapistas que volvieron de su exilio en Suiza. Su sabor es delicioso, de mediana intensidad sin dejar de ser suave, con un ligero regusto picante



- pero mucho menos que otros tipos de corteza bañada.
- PORRA** Masa de harina, agua y sal que se fríe en abundante aceite caliente, quedando una masa crujiente y blanda en forma cilíndrica, más gruesa que el churro.
- PORRIDGE** Ing. Especie de potaje; gachas o puches, dulces o saladas, a base de copos de avena. Se ofrecen casi siempre en el desayuno.
- PORRINO** Simiente de los puerros. // Planta del puerro criada en sementero, cuando está en disposición de trasplantarse.
- PORRIOL** Potaje medieval, preparado a base de cebolla cocida en trozos de tocino y estofado con vino blanco, servido casi siempre para acompañar platos de perdices.
- PORRO** Puerro, planta herbácea de bulbo comestible.
- PORRÓN** *Botija*. Vasija a modo de redoma de vidrio, con un pistón largo en la panza. Se usa para beber el vino a chorro.
- PORRUSALDA** Especie de sopa, típica del País Vasco, sobre la que existen varias fórmulas culinarias, pero en todas ellas entran el puerro y la papa o patata.
- POSCA** Mezcla de agua y vinagre que empleaban los romanos como refresco y para otros usos.
- POSCAFÉ** Fr. *Pousse-café*. Licor o licores que suelen servirse en copitas, casi siempre con el café después de las comidas.
- POSSET** Ing. Postre tradicional, a base de crema, claras de huevo y vino blanco, trabajado hasta que quede ligero, como espuma. // *Posset nouvelle cuisine*, el mismo, con el distintivo de granadilla.
- POSTA** Tajada de carne, pescado u otro alimento. // Arg. Trozo de carne de pulpa. // Col. (C. Atlá.). Rueda un poco ancha de pescado o un pedazo de carne. // C. Rica. Carne sin hueso, catalogada como de primera calidad. // Salv. Pieza de carne de res o cerdo que posee mucha fibra, se usa para freír, asar o guisar.
- POSTA NEGRA** Col. Plato tradicional de C/gena de Indias, preparada entera, de la punta gorda o punta de nalga de la res, aderezada con rodajas de cebolla, tomate, ajo, vinagre o naranja agria, sal y pimienta, dorada bastante en un caldero sin tapar, la cual debe quedar rosada por dentro. Conoce algunas otras versiones.

- POSTGUSTO** Término técnico del lenguaje vinícola, que designa el gusto que deja el vino, sobre todo en lo que al añejamiento se refiere.
- POSTRE** Fruta, dulce, helados, tortas y otros análogos manjares, que se sirven al final de las comidas.
- de nata. Col. (Bog.). manjar dulce preparado con las natas sacadas varias veces de la leche entera, con jarabe de azúcar y yemas de huevo. A veces se le adicionan pasas.
- POSTRERA** Col. La última leche, la más espesa y concentrada que se extrae en el ordeño de la vaca. Dícese también *leche de apoyo*. // Vasija de leche ordeñada con cuidado, de modo que guarde la espuma. // Esta voz se usa también en Venezuela.
- PÔT-AU-FEU** Fr. Especie de *petite marmite* o puchero, preparado casi siempre en olla de barro. Se hace con carne de res, aunque puede enriquecerse con ternera, pavo, cordero, gallina u otra ave de corral, así como con legumbres. Versión francesa del puchero español.
- POTA** Jibia o calamar de gran magnitud, cuya carne es ordinaria. // Diosa latina que protegía la bebida de los muchachos.
- POTABLE** Que se puede beber.
- POTAJE** Fr. *Potage*. Guiso elaborado con legumbres, casi siempre secas, con verduras y otros ingredientes. // Una clase de bebida o brebaje en el que participan muchos ingredientes. // Ecuad. Se usa para expresar la buena calidad de un plato cualquiera.
- POTAJERÍA** Conjunto de legumbres secas para hacer potajes.
- POTE** Olla de hierro con bandeja y boca ancha y provista de dos asas a los lados y otra grande en forma de semicírculo, muy utilizada en los pueblos de Galicia y Asturias, Esp., para preparar sus comidas. // Potaje típico gallego y asturiano a base de judías o frijoles blancos, papas, manteca de cerdo y pata de cerdo. // Col. y Venez. Recipiente pequeño o de mediano tamaño, de hojalata, plástico o vidrio, donde vienen envasados alimentos. // Méx. Vaso para beber, por lo general metálico y cilíndrico, con asa. Llámase también *posuelo* y *pocillo*.
- POTECA** Col. Ahuyama. // (Ant.). Antig. Masa blanda alimenticia, compuesta de una o varias especies de raíces, semillas o frutas molidas y aderezadas con algún aliño. //

- (Boy., Cund. y Tol.). Puré de ahuyama con carne, o huevo.
- POTÉE** Fr. Sopa espesa con carnes, principalmente de cerdo, y hortalizas.
- POTETE** Bol. Harina de maíz hervida y sin condimentar. // *Jomete*.
- POTO** Chile, Ecuad. y Perú. Vasija de barro, o mate de gran tamaño, de forma semicircular, para líquidos. // Perú. Fruto de cierta especie de calabacero.
- POTRILLO** Chile. Vaso grande de vidrio, más ancho en la boca, con capacidad para 1 y aun 2 lt, usado para tomar bebidas alcohólicas.
- POUILLY-FUISSÉ** Fr. Vino blanco de la Borgoña, de 8° a 10° de alcohol.
- POULE AU POT** Fr. Conocido también como *petite marmite Henry IV*. Especialidad nacional que se prepara y se sirve en una olla de barro, oscura por la parte exterior. Se elabora con culata de lomo de res, de gallina pequeña, caldo sustancioso, zanahorias pequeñas y tiernas, cebollas, puerros, etcétera. Tiene una larga tradición desde los tiempos de Enrique IV, rey que impuso en cada familia francesa la conveniencia de tener una gallina.
- POZOL; POZOLE** C. Rica. Bebida hecha de maíz morado, leche, azúcar y agua. // C. Rica, Cuba y Méx. Guisado que se prepara cociendo por varias horas, en un caldo condimentado, maíz entero deshollejado y carne de cerdo, por lo general con la cabeza del chanco. Dícese también *posol*. // Méx. Bebida popular en Tabasco, preparada con el mixtamal reventado, molido en grueso, que se bate en agua fría en jícara. Tómate también *agrio* o fermentado por el calor natural, después de uno o más días, con sal, pimienta y aun chile. // Col. y Venez. *Masato*. // Guat. Maíz deshecho. // Salv. Bebida de maíz molido en piedra y cocido.
- POZOLATE** Méx. Bebida preparada a manera de chocolate frío sin cacao.
- POZOLEAR** Beber pozol. O comer pozole.
- POZONQUE** Méx. Bebida popular hecha de masa de maíz, azúcar y cacao molido en polvo, propio del sur del país. // Es una variedad del pozol.
- POZUELO** Col. (Valle). Vasija de madera, especie de canoa, en que se recoge el zumo de la caña dulce en los ingenios y trapiches.
- PRALINÉ** Fr. Cierta dulce elaborado

con almendras rebozadas en azúcar caramelizada que, cuando está fría, se pica finamente o se procesa hasta que queda como una pasta. Se utiliza para *mousses*, cremas pasteleras, avellanadas, en helados y chocolate.

**PRÁNGANA** Cuba. Cierta torta harinosa y dulce, de consumo muy extendido en la Sierra Maestra y en sus alrededores.

**PRATO** Bra. Es uno de los quesos más populares, hecho con leche de vaca. Es un queso blando, suave, de cuajada prensada, con una corteza encerada de color dorado oscuro. Se deja madurar durante 6 o 7 semanas.

**PRÉ-SALÉ** Fr. Se designa con este nombre a los carneros criados en prados salobres, por estar cerca del mar y cubiertos de pastos aromáticos, que confieren a la carne de estos ovinos un perfume especial.

**PRECOCCIÓN DE LOS FONDOS VACÍOS** Se realiza del mismo modo que los *fondos vacíos*, pero, como su mismo nombre indica, su tiempo de duración es más breve; sólo se realiza la mitad de la cocción de 5 a 10 minutos después de retirar las cargas que se reemplazan por el preparado de relleno para que siga

la cocción. Por ejemplo: tarta alsaciana, tarta normanda, quiche, etcétera.

**PREEBULLICIÓN** Se aplica al punto en que los líquidos, justo antes de romper a hervir, dan los primeros borbotones. Para escalfar, se mantiene esta temperatura mediante un baño de María.

**PREFERMENTACIÓN** past. Periodo de fermentación de una masa fermentada, que se sitúa entre el fin del amasado y el inicio del formado.

**PREGUSTAR** Probar la comida y bebida que tomaban los reyes o los grandes señores.

**PRENSA** puro. Molde utilizado en el torcido de tabaco para dar forma a la tripa antes de cubrirlo con la capa.

**PRENSADA** C. Rica. Dícese de la cerveza combinada con algo de licor. // Dos tortillas horneadas, unidas con queso.

**PREÑADILLA** Ecuad. Pececillo pequeño que se encuentra en los ríos y las lagunas serranas, y que se come frito.

**PREPARADA** Col. (Meta). Bebida refrescante a base de frutas.

**PREPARADO** Que ha sido elabora-

do y está listo para ser consumido o utilizado. // Mezcla de varios ingredientes combinados para una preparación o receta concreta, pero que no se han cocido. El término se utiliza tanto en pastelería como en confitería y heladería, como preparado para crema pastelera, batido para bizcocho, mezcla para suflé, *crêpes*, etcétera.

**PREPARADO PARA DORAR** Se denomina así a los huevos batidos y pasados por el chino. Hay diversos tipos de preparado base: de huevo entero, con sal y pasados por el chino, de huevos enteros más yemas, leche o agua; de yema más leche o agua, etcétera; preparado de yema de huevo azucarada o salada; preparado de yema con caramelo o con café, como *sablés*.

**PRESA** Tajada o parte pequeña de una cosa comestible. Especialmente tratándose de aves o carnes.

**PRESENTAR** Disponer con gusto los diversos preparados en platos o fuentes. // Preparar los productos listos para consumir, cuidando la presentación, pensando en los consumidores. // Colocar correctamente los *croissants* u otras piezas en las

placas del horno.

**PRESIDENTE** Coctel cubano en el que se mezclan *vermouth* seco y *vermouth* dulce, ron blanco, un mínimo de esencia de granadina y hielo. También hay un coctel *presidente seco*, con *vermouth* seco, ron blanco, un toque de *curaçao* y hielo triturado.

**PRESTA** Esp. En Extremadura, *hierbabuena*.

**PRIETA** Chile. Cierta clase de morcilla. Es más blanda y menos compacta que la española. Se le usa generalmente asada o frita.

**PRINCIPIO** Cualquiera de los platos que se sirven en la comida entre el principal y los postres. // Alimentos que, además de la carne, las papas y el arroz, por ejemplo, suelen acompañar al seco: legumbres, huevos, etcétera.

**PRINGADA** Rebanada de pan empapada en pringue.

**PRINGAR** Empapar con pringue el pan u otro alimento. // Estrujar con pan algún alimento pringoso. // Col. (C. Atlá.). Salpicar con un líquido, utilizado muchas veces en la cocina al saltar grasas, caldos o salsas calientes.

**PRINGOTE** Esp. Amasijo que se hace mezclando la carne, el tocino y el chorizo del cocido.

**PRINGUE** Grasa que suelta el tocino u otra cosa semejante, sometida a la acción del fuego. // Grasa blanca que recubre los riñones de la res y el cordero. Es empleada para preparar ciertos budines de carne y riñones, así con otros manjares dulces ingleses.

**PRISCO** Albérchigo, planta arbórea. // Fruto de este árbol. // Amér. Cent. y Méx. Variedad de durazno pequeño, indígena, diferente del europeo.

**PRISTIÑOS** Ecuad. Pedazos de masa de harina de trigo con huevo, cortados a manera de roscas o estrellas, y fritos en manteca. Constituyen golosinas, servidos con miel de panela.

**PROBADA** Acción de probar una comida o bebida. // Porción pequeña de algún alimento que se toma para probar su sabor.

**PROBADURA** Ensayo del sabor de alguna cosa.

**PROBANGA** Col. (Nar.). Gustar un manjar o golosina.

**PROBATURA** Ita. Queso a base de leche de búfala, típico de la zona del

Lacio, similar al *mozzarella* pero más pequeño y de fusión más completa.

**PRODUCTOS ORGÁNICOS O ECOLÓGICOS** Bajo estos nombres se clasifican aquellos alimentos, en general vegetales y frutas, en cuyo proceso de producción no intervienen fertilizantes, herbicidas o pesticidas, químicos o derivados, como tampoco en los suelos donde se cultivan. En un más amplio concepto, en este caso orgánico, significa nutritivo, alimentos más limpios y benéficos para la salud. Hay quienes entienden por orgánicos aquellos alimentos producidos sin causar polución o dañando lo menos posible el aire, la tierra y el agua.

**PROFITEROLES** Fr. Dícese de unas lionesas o bollitos de pasta *choux*, formadas en una manga con boquilla, rellenas con diversas preparaciones: crema al queso, puré de caza, mermelada de frutas, crema, dulces, etcétera.

**PROMISCUAR** Comer en los días de abstinencia carne y pescado en una misma comida.

**PROPIETAS** Fr. Lonjas delgadas de carne o pescado, rellenas y enrolladas.

**PROPORCIONES** Cantidad de las materias primas que entran en la realización de una receta, necesarias para obtener una cantidad determinada de piezas de productos elaborados. Por ejemplo, en pastelería, una tanda de genovesas, de bizcochos, etcétera.

**PROSCIUTTO** Ita. *Jamón curado*. El *prosciutto* de Sandaniele y el de Parma son quizá los más famosos.

**PROSECCO** enol. Variedad blanca originaria de Veneto, Italia. Produce vinos de mesa y espumosos suaves, con aromas a flores y lácteos.

**PROTEÍNA** Sustancia constitutiva de las células y de las materias vegetales y animales. Es un biopolímero formado por una o varias cadenas de aminoácidos, fundamental en la constitución y el funcionamiento de la materia viva, como las enzimas, las hormonas, los anticuerpos, etcétera.

**PROTOCOLO** Reglas que rigen el ceremonial diplomático de los Estados. // Por extensión, régimen de conducta social que deben observar las personas en determinados actos o acontecimientos.

**PROVENZAL, A LA** Fr. Aplícase a di-

versos platos inspirados por la cocina provenzal, en los que predominan el aceite de oliva, el tomate y el ajo. Cuando se trata de una guarnición para piezas de carne o aves, consta de tomates pelados y estofados, y champiñones rellenos con una *duxelles* aderezada con ajo.

**PROVISIÓN** Abastecimiento o suministro de lo necesario para algún fin. // Tienda de comestibles en la que también se venden frutas y verduras.

**PROVOLA; PROVOLE** Ita. Nombre para designar o bien al *provolone* sin madurar, moldeado en forma de pequeñas bolas, o al *mozzarella* madurado durante largo tiempo, pero básicamente todas las variedades son parecidísimas: un queso blanco, suave, de sabor dulce, cubierto por una dura corteza artificial encerada.

**PROVOLONE** Queso italiano, elaborado con leche entera de vaca coagulada con cuajo de cordero o de cabrito, sin cocer, duro y consistente. Originario del sur de Italia, del cual hay dos variedades: *dolce* y *piccante*, haciéndose más cantidad de la primera variedad. El *dolce* es de pasta

blanda, suave y lisa, recubierta por una fina corteza encerada y madura en sólo dos o tres meses; el *piccante* demora en madurar de seis meses a dos años, tiene una pasta más oscura con pequeños ojos. Su sabor es más fuerte y atractivo, ya que se sazona con abundantes especias. // Arg. y Uru. Tipo de queso duro, de forma alargada y redondeada.

**PRU** Cuba. Bebida espumosa que resulta de la fermentación de raíz de India, tallo de jaboncillo y ciertas hojas. Es un gustado brebaje refrescante, típico de Oriente. // R. Dom. Bebida fermentada sabrosa y refrescante, que se prepara con la corteza del bejuco indio —*Gouania lupuloides*—, aguacate y azúcar.

**PRUEBA** C. Rica. Poco de miel de dulce o panela hirviendo que se revuelve con agua para ver si toma consistencia de melcocha.

**PRUNE** Capa que recubre la piel o el hollejo de la uva.

**PRUNELÉE** Fr. Mermelada de ciruelas.

**PTISNA** En la Antigua Grecia, manjar claro preparado con cebada sin tostar y al que a menudo se le añadía vinagre para hacerlo más excitante al paladar.

**PUB** Ing. Establecimiento donde se pueden tomar bebidas, comer algo y escuchar música.

**PUCHA** Col. Medida de granos y líquidos muy usada antiguamente en Antioquia y Caldas. Para el caso de los granos, tienen unas cajas de madera, cuyas dimensiones son 15 cm de lado por 4,8 cm de profundidad. 5 «chicas» de maíz son una pucha. En cuanto al peso, la pucha de maíz es la unidad y equivale más o menos a 26 onzas, 6 onzas menos que el kilo, es decir, 1½ libra larguita.

**PUCHE, S** Comida de harina cocida, compuesta muchas veces por varios ingredientes. // *Gacha*.

**PUCHERETE** Puchero mal hecho.

**PUCHERO** Vasija de barro vidriado o sin vidriar, con asiento pequeño, panza abultada, cuello ancho, de una sola asa y que sirve comúnmente para cocer la comida. // Olla o vianda sustanciosa de la cocina tradicional española, y de la cual hay muchas versiones, a veces preparada con brazuelo de cordero, pecho de vaca, tocino, morcillas, hueso de jamón, papas, garbanzo, etcétera. // Col. (Ant.). Bebida hecha con leche, vino y dulce. // Ecuad. Sopa en



caldo de carne de pecho, con coles, tocino, camote, plátano, zanahoria blanca, duraznos y peritas pequeñas. // En Río de la Plata, plato típico compuesto de huesos vacunos o de oveja, con algunas hortalizas. // *Puchero bogotano*. Col. Plato tradicional que antiguamente llevaba garbanzo, pollo en trozos y pulpa de carne. Hoy por hoy lleva variedad de carnes, plátano verde y maduro, longaniza, repollo, mazorcas, papa sabanera, yuca, etcétera. Al servirlo, se presenta con un guiso criollo. // Se conoce también el *puchero boyacense*, con trozos de pollo, lomo de cerdo, tocino carnudo, papa, yuca, plátano verde, mazorcas, etcétera, ofrecido con un hogo caliente o salsa criolla.

**PUDDING** Ing. Pastel hecho en un molde, que puede contener cualquier ingrediente. Originariamente esta voz inglesa significaba ‘embutido’ o ‘salchicha’, y luego dio nombre a una serie de preparaciones.

**PUDÍN** (der. del inglés *pudding*). Budín, pastel en molde.

**PUDÚ** Arg. y Chile. Especie de ciervo andino, el más pequeño de los cérvidos americanos, de unos 35 cm

de altura y piel rojiza. Su carne es comestible.

**PUERRO** Planta herbácea anual, de la familia de las Liliáceas, con cebolla alargada. Se usa como condimento en caldos o salsas, así como su bulbo blanco en quiches y cremas frías, que es el caso de la *vichyssoise*. // *Ajo puerro*.

**PUESTA** Posta, tajada de carne.

**PUERQUITAS O MARRANITAS** Col. (Cali). Especie de empanadilla elaborada con trozos de plátano verde, machacados y aderezados con ajo y sal, rellena con chicharroncitos.

**PUISCO** Arg. En la reg. noroeste, bebida fermentada a base de granos de maíz tostados, en agua pasada por ceniza y aderezada con jugo de limón, azúcar o miel de caña.

**PULARDA** (der. del francés *poullarde*). Gallina de cinco o seis meses, que todavía no ha puesto huevos, de excelente raza y tratada con un método especial de engorde acelerado. Por la calidad de su carne, casi siempre se ofrecen asadas o trufadas en comidas especiales.

**PULGARADA** Cantidad que se coge entre dos dedos, por ejemplo, de sal o azúcar.

**PULMAY** Chile. Dícese de los mariscos hervidos en el vapor de su propia concha y sazonados con ají y otras especias.

**PULPA** Parte mollar de las carnes, o carne pura sin hueso ni ternilla. // Carne o parte mollar de la fruta. // Fruta fresca deshuesada y triturada para hacer conservas.

**PULPERÍA** Suramér. Tienda donde se vendían artículos diversos para el abasto, como son vino, aguardiente o licores, y que era además un lugar de reunión. // También en P. Rico. // R. Dom. Tienda donde se expenden diferentes géneros para el abasto, como arroz, aguardiente, etcétera.

**PULPERO, A** Utensilio provisto de ventosas y tentáculos para obtener la pulpa de algunas frutas tropicales.

**PULPETAS** (del francés *paupiettes*). Dícese de unas tajadas finas de carne de cerdo o de ternera, o en este caso sirven también la de buey y la de cordero, así como el escalope de pavo e incluso la tajada de molleja de ternera, guarnecidas con una farsa o relleno y enrolladas en forma de paqueticos, atados cuidadosamente para que no se salga la farsa durante

su cocimiento. Por su semejanza, en cuanto a la técnica, *paupiettes* se refiere al término pulpetas, las preparadas con hojas blanqueadas de col, rellenas con variados ingredientes, enrolladas y atadas, a base de pescado u otra carne. // Conócese en castellano como *popietas*.

**PULPO** Molusco cefalópodo que vive en el fondo del mar, con ocho tentáculos provistos de dos filas de ventosas para adherirse a superficies; voraz y de carne comestible.

**PULQUE** Méx. Bebida alcohólica, especie de chicha espesa, que se obtiene de la fermentación del jugo del cogollo del maguey. Es la bebida típica de la meseta central mexicana y parte de la alimentación de sus habitantes.

• curado. El que ha sido mezclado con el jugo de alguna fruta.

**PUMPERNICKEL** Pan de Westfalia, casi negro.

**PUNCHE** Chile. En algunas partes, frangollo cocido y frío. // C. Rica y Salv. Cierta especie de cangrejo comestible, de patas largas, delgadas y velludas en su lado interno; las que parten del resto del cuerpo, constituido por una esfera ovalada, de co-

lor naranja oscuro o azul violeta. Se le encuentra en los fangos o las aguas de las riberas del mar, generalmente en las zonas de manglares. Se le llama así en el oriente del país, pero en las demás provincias se le conoce como cangrejo. // Méx. Mermelada, en punto de pasta, que se prepara con maíz azul tierno, azúcar, agua, leche y canela o vainilla.

**PUNTA** Pequeña cantidad de sal o especia que se adiciona a un guiso, tomando como medida el extremo del mango de una cuchara o la punta de un cuchillo de cocina.

**PUNTAL** Col. (Ant., Boy., Cund., Huila, Stderes. y Tol.). Refacción en las horas de la mañana. // Refrigerio tomado en la tarde para entretener el hambre hasta la hora de la comida. // C. Rica. Comida ligera. // Venez. Por antonomasia, merienda ligera que acostumbran tomar por la tarde y que consiste de ordinario en un chocolate con pan y queso.

**PUNTILLA** C. Rica. Los brotes comestibles de las matas de ayote y de chayote.

**PUNTO** Cocción perfecta de los alimentos cocinados.

**PUNTO DE CARAMELO** Grado de

concentración que se da al almíbar al cocerlo que hace que se endurezca al enfriarse.

**PUNZANTE** enol. Buena señal; indefinible, olor fresco y abierto de un vino que es joven y durará.

**PUPUSA** Hond. Empanada de maíz y queso, que también se llama poposa. // Salv. Comida típica nacional que consiste en una tortilla cocida de maíz, rellena de chicharrón, queso, vegetales, mariscos o carne de aves; las hay de diversos tamaños y se hacen en todo el país, a toda hora y para todas las clases sociales; es la comida popular de los salvadoreños.

**PURÉ** Especie de masa suave, aderezada, por lo general, con mantequilla, leche o crema, nuez moscada, etcétera, a base de tubérculos, granos u hortalizas machacados o tamizados después de cocidos.

**PURETERA** Uru. Utensilio de cocina de diferentes formas, que se emplea para pisar papas, otras verduras y frutas.

**PURIFICAR** Limpiar una cosa de impureza. Purificar el agua.

**PURITO** En los círculos de fumadores, un tipo de cigarro. Se corresponde con las vitolas de galera Chicos,

cuyo nombre de salida es «Chicos» o «Puritos». Sus medidas son 106 x 11,51 mm, cepo 29.

**PURO** Hojas de tabaco envueltas en una capa, de diferentes tamaños, forma y color que se fuma. De la expresión «puro Habano», es decir, genuino cigarro cubano.

**PURO** Venez. En el estado de Mérida, refrigerio que se toma entre comidas. // Café cargado, espeso, que se toma en la mañana.

**PURRUSAIDA** Plato de la cocina vasca en que participan como principales ingredientes el bacalao, los puerros y las papas.

**PURRUZ** Col. (Nar.). Cierta sopa a base de maíz molido. También se le dice *arniada*.

**PUSANDAO** Col. Típico guiso de la costa Pacífica, especialmente de Tumaco, preparado con rodajas gruesas de pescado, como corvina, pargo, sierra, trozos de plátano verde,

yuca, papas y leche de coco, aderezado con el criollo refrito u hogao. // (Nar.). Especie de sancocho a base de pollo, carne serrana, cerdo, pescado, papa, yuca, plátano, repollo y cebollas.

**PUSITUNCA** Chile. Aguardiente de 40° de alcohol que preparan y beben los lugareños precordilleranos de Arica, especialmente en Putre.

**PÚTRIDO** Que está podrido, corrompido.

**PUXINÚ** Méx. Cierta clase de turrón criollo, esponjoso, elaborado con maíz de guinea o mijo, y miel de panela.

**PUYA** Salv. Sopa muy popular hecha de hueso y menudos de res, aderezada con vegetales y especias, un poco diferente a la sopa de mondongo y a la de patas.

**PYREX** Ing. Cristal que se presenta en diferentes formas y tamaños, resistente al calor del horno.

## **PILAFF AL CURRY**

4 personas

*350 gr de arroz de grano largo  
3½ tacitas de caldo de pollo  
½ cebolla, picada  
5 cucharadas de mantequilla  
1-2 cucharadas soperas de curry en polvo  
un buen pellizco de tomillo, seco  
sal y pimienta negra recién molidas  
ramitas de cilantro para adornar*

Caliente el horno a 180 °C. Caliente el caldo en un cazo. En una cazuela funda la mantequilla, sofría despacio la cebolla 7-10 minutos o hasta que apenas tome color. Agregue el arroz y siga friendo, sin dejar de remover, hasta que el arroz empiece a tomar color. Añada el curry a su gusto y revuelva.

Moje con el caldo caliente y condimente con el tomillo y pimienta a su gusto. Tape la cazuela y métala en el horno 15-20 minutos o hasta que el arroz haya absorbido el líquido y esté tierno pero entero. Si estuviera duro, añada unas cucharadas más de caldo o agua hirviendo, tape y vuelva a meter en el horno unos minutos más.

Para servir, ahueque el arroz con un tenedor e incorpore algo más de mantequilla, adornando con ramitas de cilantro, si lo desea.



# ■ Q

## ■ EL ALMUERZO

Llovió. Trisca a lo lejos un sol convaleciente  
haciendo entre las piedras brotar una alimaña  
y al son de los compactos resuellos del torrente  
con áspera sonrisa palpita la campaña...

Rumia en el precipicio una cabra pendiente;  
una ternera rubia baila entre la maraña  
y el cielo campesino contempla ingenuamente  
la arruga pensativa que tiene la montaña.

Sobre el tronco enastado de un abeto de nieve,  
ha rato que se aman Damócarsis y Hebe;  
uno con su cayado reanima las pavesas,

otro distrae el ocio con pláticas sencillas...  
Y de la misma hortera comen higos y fresas,  
manjares que la Dicha sazona en sus rodillas.

JULIO HERRERA Y REISSIG  
Uruguayo

- Q. B. A. QUALITÄTSWEINE BESTIMMTER ANBAUGEBITE** enol. Vinos alemanes de calidad intermedia, procedentes de una región específica, que han sido chapitalizados.
- QUARTILLO** Bra. Queso fresco y blando, elaborado con leche de vaca, parecido al *mozzarella*.
- QUEBRAO** Col. En la reg. de Guapi, especie de sancocho, preparado con carne serrana y diversos vegetales.
- QUEBRAR** past. Mezclar en seco grasa y harina para preparar una masa quebrada —masa de base quebrada, azucarada—. Operación que consiste en trabajar delicadamente estos dos elementos con las yemas de los dedos o haciendo una acción de enrollado entre las manos, con los dedos algo separados, de modo que se rompa la mezcla en pedacitos, se haga migas. // Recristalizar el azúcar en un gran número de cristales de pequeño tamaño —masa granulosa— en la preparación de las garrapiñas.
- QUEIMADA** Esp. Bebida caliente, originaria de Galicia, que se prepara quemando aguardiente de orujo con limón, granos de café y azúcar.
- QUELITE** Amer. Nombre genérico de hierbas comestibles. // Nombre corriente de diversas plantas herbáceas de México y Centroamérica, que se comen como verduras. // En general, cualquier brote, cogollo o puntas tiernas, que se comen también como verduras. // C. Rica. Variedad de chayote mediano, verde y sin espinas.
- QUELMAHUE** Chile, reg. de Chiloé. Mejillón pequeño comestible de color negro o marrón oscuro.
- QUELONIO, A** Dícese de los reptiles que tienen cuatro extremidades cortas, y el cuerpo protegido por una concha dura que cubre la espalda y el pecho, como la tortuga.
- QUEMADO** Venez. En el estado de Miranda y el Distrito Federal, bebida alcohólica casera, elaborada con aguardiente de caña, papelón quemado, guásimo, clavos de especia, pimienta dulce, canela y otras especias, que se toma para celebrar el nacimiento de un niño.
- QUEMAR** Hacer arder una cosa o abrasarla con fuego. // Producir una cosa caliente o picante una sensación de ardor en la boca. // Estropear una comida u otra cosa por de-



jarla demasiado tiempo en el fuego o someterla a fuego demasiado intenso.

**QUENEFAS** Manjar con carnes finamente picadas, trabajadas en forma esférica u ovalada y que se ofrecen con una salsa encima o como guarnición.

**QUENELLES** Fr. Especie de albóndiga hecha con una pasta de carnes, pescados o mariscos, finamente molida, majada o pasada por el procesador, ligada con huevos, en forma de huevo moldeadas en dos cucharas. Se cocinan, casi siempre, en agua o en un caldo, aderezándosele con salsa o mantequilla. La palabra, según ciertos culinarios, proviene del anglosajón *knyll*, que significa 'picar' o 'majar'. Otros, del alemán *Knödel*, 'empanadita'. Pequeñas, pueden servir como guarnición de sopas, consomés, o de carnes u otros platos.

**QUEQUE** Amér. Cent., Chile y Venez. (estado de Falcón). Bizcocho hecho de harina, huevos, leche, levadura y azúcar.

**QUEQUESQUE; QUEQUESTE** Méx. y Salv. Nombre común de diversas especies de plantas aráceas de los gé-

neros *Colocasia* y *Xanthosoma*, algunos de los cuales tienen tubérculos farináceos que, convenientemente preparados, son comestibles. Dícese también «quequisque».

**QUEREPA** Venez. Cierta clase especial de yuca amarga, pequeña, muy apreciada para hacer cazabe.

**QUEREME** Col. (Quin.). Cierta dulce de leche cortada, enriquecido con panela negra, astillas de canela y clavos de olor. // Mielmesabe o bienmesabe.

**QUERMES** Insecto hemíptero parecido a la cochinilla, que vive en la coscoja y cuya hembra forma las agallitas que dan el color de grana.

**QUEROMAIS** Bra. Postre a base de coco rallado, azúcar, huevos y mantequilla, horneado en molde.

**QUESADA** Esp. Especie de budín dulce, especialidad de Cantabria, de forma circular o rectangular. Se prepara a base de requesón o leche cuajada, combinada con huevo, azúcar, cáscara de limón rallada, mantequilla fundida y harina. Se cocina en molde al horno. // R. Dom. Flan de coco, piña, huevos y leche.

**QUESADILLA** Arg. Especie de pas-

telito, formado por dos o tres capas de dulce de batata, dulce de cayote o dulce de leche, y recubierto de azúcar. // Col. (Boy., Cund. y Stder.). Golosina consistente en una barrita de dulce de guayaba envuelta en queso. // (C. Atlá., Cund. y Nar.). Panecillo de harina de maíz o de yuca, relleno de queso, coco y azúcar. // C. Rica. Pastel dulce en cuyo interior se halla una consistencia harinosa colorada. // Ecuad. y Hond. Pan de maíz, relleno de queso y azúcar, que se fríe en manteca. // Esp. Cierta especie de pastel, compuesto de queso y masa, que se hace regularmente por carnestolendas. // Cierta especie de dulce hecho a modo de pastelillo, relleno de almíbar, conserva u otro manjar. // Méx. Tortilla de maíz rellena con queso que se dobla, cocida en el comal o frita en manteca hasta que se funda el queso, de la cual hay muchísimas variantes. // Salv. Pan hecho de harina de arroz y de maíz, mezclado con queso, huevos, manteca, azúcar, canela, etcétera.

**QUESILLO** Arg. En la reg. de Cuyo, queso fresco, plano y de forma rectangular o redonda, que se hace con

leche cuajada de vaca o cabra y que se come generalmente con arropo o miel. // Col. (Boy., Cund. y Tol.). Cierta queso blanco, de textura blanda y muy suave, que se suministra envuelto en hojas de plátano, de forma circular mediana y algo achatados. Es manjar típico del Tolima y sirve para acompañar el agua de panela caliente, el chocolate, etcétera. // (Nar. y Tol.). Especie de flan preparado con yemas de huevos y azúcar, cocinado al baño de María. // Flan con el nombre de quesillo y de diferentes sabores, como el de café, guanábana, coco, etcétera. // Chile y Méx. Cuajada, estrujada, requesón, moldeado a mano, de tamaño pequeño, destinado a comerse fresco. // Ecuad. Queso tierno sin sal, que se emplea generalmente en algunos guisos. *Requesón*.

**QUESILLOS** Chile y Par. Son pequeños quesos frescos, blandos, hechos con leche de vaca que se envuelven en hojas de maíz o banano. // Venez. Cierta dulce elaborado con yemas de huevo, leche, azúcar y vainilla, que se coloca en un molde con paredes cubiertas de caramelo derretido al baño de María hasta ad-

quirir una consistencia blanda similar a la del queso.

**QUESITO** Cada una de las porciones envueltas y empaquetadas en que se divide un queso cremoso. // Col. (Ant.). Queso blando, de fabricación casera, preparado de una masa de leche cuajada y sal, que se exprime con las manos o se muele formando pequeñas bolas. // P. Rico. Especie de empanadilla dulce rellena de queso blanco.

**QUESITO VALENCIANO** Venez. Preparación quizá de origen colonial, hecha de la mezcla de tiras de queso blanco y ruedas delgadas de cebolla, ambas fritas, con leche, hasta formar una masa.

**QUESO** Producto comestible que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche y que puede tener diferentes características según el tipo de leche o el método de fabricación.

- blanco. Término genérico que se usa en toda América Latina para designar a los quesos frescos y blandos, elaborados con suero, leche entera o descremada.
- cambá. Arg. En la zona nordeste, especie de queso cocido, elaborado con leche cortada sin el suero, y

leche fresca, que trabajada en una olla de hierro, termina dorada. De allí su nombre de «queso negro».

- castellano. Esp. Queso prensado, rico en grasa, fabricado en Castilla la Vieja, con leche de oveja entera o pasteurizada. Su método de producción es similar al manchego, pero los diferentes pastos y climas crean un queso distinto, a menudo más estimado que el propio manchego. Es muy denso y granuloso, con sabor bien equilibrado y de gusto largo y limpio.
- costeño. Col. Especialidad de la región sinuana, hecho con leche de vaca, de textura consistente y con alto contenido de sal. Es muy utilizado en panes, tortas y en motes.
- cotija. Méx. Queso tipo seco, elaborado en los ranchos de la sierra de Michoacán y Jalisco. Es preparado con leche de vaca, alimentada con pasto puro y 100 % orgánico. Después de procesado es secado en un cuarto con baja temperatura y poca luz. Se añeja por un año.
- de búfala. Ita. Queso fresco de consistencia blanda y sabor suave, originario del sur de la pe-

- nínsula y elaborado con leche de búfala, también conocido como *mozzarella* de búfala.
- de chanco. Chile. Variedad de tipo mantecoso, originario de la ciudad de Chanco, provincia de Maulé.
  - de los montes de San Benito de Huelva. Elaborado en las montañas que le dan nombre, en la Sierra de Andévalo, situada al sudoeste de la provincia andaluza de Huelva; también se le conoce por la denominación de «queso de oveja de Andévalo». Hecho con leche ovina coagulada con cuajo vegetal, es un queso de cuajada fuertemente prensado, pasta mantecosa y corteza seca, lisa y de color tostado.
  - ibérico. Esp. Denominación de origen establecida recientemente para los quesos hechos en la zona central, con una mezcla de leche de cabra, oveja y vaca. Se produce y se presenta de la misma forma que el manchego, y es el queso más distribuido y menos caro del país.
  - llanero. Venez. Queso blando de leche de vaca, al que se le da forma en un molde o cincho cuadrado o redondo. Se fabrica en la región de los Llanos.
  - taparita. Venez. Queso semiduro en forma de pera, que se elabora con leche de vaca sin desgrasar. Se fabrica en el estado de Lara, cerca de la ciudad de Carora.
- QUESO DE CERDO** Esp. Manjar que se compone principalmente de carne de cabeza de cerdo o jabalí, picada y prensada en figura de queso.
- QUIBBE** *Kibbeh*.
- QUIBEBE** Arg. (nordeste) y Par. Comida hecha a base de cebolla, grasa, queso, sal y zapallo. Este plato, se sirve habitualmente como garnición de la carne asada.
- QUICHE** Fr. Pastel elaborado con pasta quebrada y relleno salado. Nombre francés que tuvo su origen en Lorena, donde se preparó por primera vez sobre cortezas de pan. Su relleno tradicional consiste en un batido de crema y huevo, e ingredientes para conseguir el gusto, como tocineta, nuez moscada, cebolla en rodajas sofridas, por ejemplo. Se cuece en un horno hasta que tome consistencia el relleno y dore.
- QUIGUA** Venez. Molusco gasterópodo marino de la familia de los Tró-

quidos; de concha univalva en forma de trompo, de color blanco y negro, comestible.

**QUILMOLE** Méx. Cierta potaje de yerbas, cuyo componente principal es el quelite, o que, por lo menos, lo era primitivamente, porque hoy es casi desconocido.

**QUILO** Chile. Arbusto de la familia de las Poligonáceas, trepador, de hojas oblongas y fruto azucarado, comestible, del cual se hace una bebida fermentada.

**QUILPANA** Chile. Aloja de algarrobo. Bebida muy común en los pueblos precordilleranos, que se prepara con los frutos del algarrobo.

**QUILQUIL** Helecho arbóreo de rizoma comestible, que crece en Chile.

**QUILQUIÑA** Dícese de una hierba aromática del valle de Bolivia, utilizada en algunas de sus comidas.

**QUILTAMAL** Méx. Tamal que lleva un relleno de guacamole. Los indios los comían en las fiestas, después de haberlos ofrecido a los dioses.

**QUIMBOLITO** Col. (Nar.). Manjar preparado como en forma de tamal con harina de maíz, mantequilla, huevos, azúcar, queso blanco criollo, aguardiente, pasas, envuelto en

hojas de achira, amarrado y cocinado al vapor. // Con ese nombre se preparan también en Ecuador.

**QUIMBOMBÓ** Variante antillana de *quingombó*.

**QUINCHONCHO** Venez. Arbusto de la familia de las Leguminosas, de 3 a 4 m de altura. Su fruto es una vaina que contiene semillas redondas y comestibles.

**QUINDIN** Bra. Golosina muy popular, a base de coco, azúcar y yemas de huevo, preparada en moldes pequeños.

**QUINGOMBÓ** Planta herbácea originaria de África y cultivada en América; de la familia de las Malváceas, su fruto tierno se utiliza en algunos guisos, dando una especie de gelatina que los espesa. // Col. *Candia*. // Ing. *Okra*. // Méx. En el sudeste, *Chimbombó*. // P. Rico. Dícese también *quingambó*.

**QUINOTO** Arg. y Uru. Arbusto de la familia de las Rutáceas, con frutos pequeños y de color anaranjado, que se usan en la elaboración de dulces y licores. // Fruto de este arbusto.

**QUINTAESENCIA** Lo más puro, más fino y acendrado de una cosa. // Úl-

tima esencia o extracto. // Aguardiente.

**QUINTONIL** Méx. Nombre que reciben varias especies de quelites, cuyas hojas son aprovechadas en tacos solos o con alguna salsa.

**QUINUA; QUINOA** Amer. Planta andina de las Quenopodiáceas, de hojas tiernas y semillas comestibles, usadas popularmente desde la época precolombina en las comidas indígenas. Se utiliza en tortas, panes, sopas o puches.

**QUISA** Bol. Plátano maduro, pelado y dorado. // Méx. Especie de pimienta. // Perú. Ortiga, planta urticácea.

**QUISBÚN; QUIZBÚN** (der. del muisca). Col. (Boy. y Cund.). Una cla-

se de arepa elaborada con choclo o mazorca tierna de maíz, que puede ser de sal o dulce. // Dícese también *quisbón*.

**QUISQUILLA** Crustáceo. Camarón comestible, de la misma forma que el langostino o la gamba, pero mucho más pequeño.

**QUITANDEIRA** Bra. Mujer con quitanda, o bandeja para venta ambulante de géneros alimenticios; vendedora ambulante.

**QUITAR EL RABO** Retirar el pedúnculo o rabillo a una fruta previamente lavada y seca.

**QUITASOLILLO** Cuba. Planta umbelífera de raíz picante y aromática, de la cual hay varias especies. // Hongo comestible.

## *QUEROMAIS*

4 personas

*1 coco grande*

*1 taza de agua del coco*

*2 tazas de azúcar*

*3 huevos*

*¾ de barra de mantequilla*

Retire la cáscara oscura de la pulpa del coco y rállalo. Haga un jarabe con el azúcar y el agua del coco, a fuego suave, y sin bajarlo, mézclele bien el coco rallado. Retírelo y déjelo reposar. Combínele entonces la mantequilla al clima, los huevos ligeramente batidos y ponga la preparación en un molde adecuado, engrasado; cocínelo en un horno precalentado a 325 °F por espacio de 30 minutos.

Este dulce brasileño no debe quedar seco, sino más bien jugoso.

En caso de que el coco no dé la taza de agua, completarla con agua natural.

Servir una vez enfriado.





# ▪ R

## ▪ ODA AL COPUZ

Preparando el hoyo va... el hombre a punta de palana  
«la calor» es sofocante, pero eso, no lo amilana,  
cazo de cerámica de barro, pa' dentro va,  
con sus buenos trozos de leña de algarrobo, típico de esta ciudad,  
póngase a soplar con su hocico  
pa' vel el algarrobo ser convertido en brazas,  
calentando el vientre de la madre tierra,  
donde nuestros alimentos irán a parar.  
Gua ña Manuela, no sea cojuda. ¡Aléjense pes! ¿Acaso no sabe ya?  
que la tierra es hembra  
y celosa se pondrá, esto es cosa de hombres  
y las mujeres acá, de sobra están, «naidies» de ustedes la tocará,  
tu má, te juro no te enseño naa.  
Carneros, cerdos, gallinas de corral,  
hasta la pavita que ña Gertridus daba pa' engordar,  
el sacrificio vale la pena doña, pues el «vitude» «bien gueno»  
[saldrá.

Dulces camotes asoleaos, plátanos, choclos, humitas y demás  
lo coronarán.  
Todo bien aderezado por las mujeres, a la madre tierra va.  
Tapemos con cuidado el Copuz, con tierra seca pa' que la mama  
[la abrigue y  
esperamos pues que «aguela solito» que eso nos dará aviso, que  
[el Copuz listo está.  
¡Brindemos, bailemos claro está, al compás de un tondero, baile  
[de nuestra  
linda ciudad y ni qué decir del brindis chichero que pal final,  
[¡siempre a la  
mama pacha va! ¡sino, toitito saldrá mal!  
¡Acérquense todos los compradres! «Aguelan» eso avisa que ya  
[está, vamos  
todos pa' saborear, «ajuntemos» mesas donde se sentará desde  
[la abuelita  
Manuela hasta el «ñaño» con su má'.  
¡Sirvamos, comamos con los dedos, no sean tan «melindrosos»  
[forasteros, que esa es costumbre ancestral!  
¡pa' que vean, que así es como más rico sabrá!

JIMENA FIOL SEOANE  
Peruana

**RABADA** Cuarto trasero de las reses después de sacrificarlas.

**RABADILLA** En las aves, extremidad movable en donde están las plumas de la cola. // Parte de la carne de vacunos, porcinos, ovinos y bovinos, correspondiente a la región de las ancas entre la tapa y el lomo.

**RABANILLO** enol. Sabor del vino repuntado.

**RÁBANO** Planta hortícola herbácea, de la familia de las Crucíferas, con raíz carnosa comestible, de sabor algo picante. // Raíz de esta planta.

**RABAS** Esp. En Cantabria y País Vasco, trozo de calamar rebozado y frito. // Huevas de merluza que, una vez cocinadas, se ofrecen con una salsa vinagreta o mayonesa.

**RABELAIS, FRANÇOIS (1483-1553).** Escritor satírico, filósofo, escéptico y médico francés; en los primeros años de su juventud tomó el hábito de la orden mendicante de San Francisco, que abandonó después para abrazar la regla de San Benito. Dejó por completo la vida monástica y se dedicó al estudio de la medicina, adquiriendo el grado de doctor. Entre muchas obras escribió *Gargantúa y Pantagruel*, sátira có-

mica muy licenciosa, pero que encierra hondas bellezas y pinta con vivos colores la sociedad de su época; entre otros pasajes registra grandes comilonas y bebezones de sus personajes.

**RABIL** Pez perciforme túnido de cuerpo fusiforme, muy apreciado por su carne.

**RABIRRUBIA** Cuba. Pez de 1 pie de largo, cola horquillada y rubia. Se distingue además por tener aleta dorsal, pectorales y ventrales moradas, así con una franja longitudinal amarilla. Su carne es muy apreciada.

**RÂBLE** Fr. Voz con que se nombra al lomo de algunos cuadrúpedos, al solomillo o a la rabada. // Parte carnosa del conejo y de la liebre, situada entre las costillas bajas y la cola.

**RABO** Extremidad de la columna vertebral de algunos animales, en especial de los cuadrúpedos, como el buey, la vaca y la ternera, la cual es aprovechada en caldos, sopas y guisos.

**RABO DE ARDILLA** C. Rica. Variedad de maíz que da una mazorca de granos grandes y un elote muy delgado.

**RACACHA** Perú. *Arracacha*, tubércu-

lo comestible.

**RACAHUT** Mezcla alimenticia parecida al chocolate, hecha con *salep*, cacao, bellotas, fécula de papas, arroz y azúcar. La usan mucho los árabes.

**RACHI** Perú. Libro de la res; una de las cuatro partes del estómago que poseen los bovinos.

**RACIMO** Conjunto de granos de uva unidos a un mismo tallo. // Grupo de frutos en una rama aunque no tenga esa disposición.

**RACIÓN** Parte o porción que se da para alimento en cada comida. // Cantidad o parte determinada de algún tipo de alimentos que se sirve en bares o restaurantes a un precio determinado.

**RACLETTE** Fr. *Fondue* de queso originario de Suiza, consistente en una lonja de medio queso del país, que se raspa a medida que se licúa, por estar fundido al exponerlo al fuego. El trozo de queso se mantiene inclinado encima de un plato y se va raspan-do la parte fluyente, inclusive con la corteza fundida. Se distribuye en platos y se degusta caliente con papas asadas con su piel, pimienta molida, pepinillos y cebollas en vinagre.

Hoy por hoy son usuales «hornos de *raclette*» para la mesa, dotados de un soporte para aproximar el medio redondel de queso a la radiación de una resistencia eléctrica. Los quesos tipo *raclette* se hacen con leche sin pasteurizar, son mantecosos, ricos en materia grasa y tienen una pasta bastante consistente de color dorado con pocos agujeros de pequeño tamaño, recubierta por una corteza áspera de color pardo grisáceo sobre la que va impreso en relieve el nombre del queso, que tiene un gusto sabroso y algo afrutado, parecido al del *gruyère*.

**RADICCHIO** Ita. Procedente de la provincia de Véneto, situada en el norte del país, es una variedad de achicoria, con sabor ligeramente amargo y color rojo. Es muy apreciada en ensaladas, combinada con otras lechugas o como guarnición en algunos platos.

**RADICHETA** (der. del italiano *radicchio*). Arg. y Uru. Nombre de una achicoria amarga que se utiliza en ensalada cruda, si es tierna o cocida.

**RAGÚ** (del francés *ragoût*). Plato preparado en forma de estofado, con carne de res o cordero, de aves de

caza, pescado, de hortalizas, cortados en trozos regulares, cocidos por lo general, con vino y especias aromáticas.

**RAÍCES CHINAS** Brotes germinados de los granos de soja, humedecidos, de textura delicada y muy utilizados en algunas cocinas orientales.

**RAIFORT** Fr. Cierta clase de rábano blanco silvestre, picante y de aroma pronunciado, el cual se utiliza, casi siempre, rallado, como condimento.

**RAÍZ** Órgano de las plantas que se introduce en la tierra para absorber los elementos necesarios para el crecimiento y desarrollo del vegetal.

**RAJADILLO** Confitura de almendras rajadas y bañadas en azúcar.

**RAJAR** Venez. Beber, consumir una bebida alcohólica.

**RAJA** Cortada. Rebanada. Porción de grosor uniforme cortada de una cosa: una raja de pan, de limón, de salchichón. Se aplica también a porciones de algunas cosas, por ejemplo de queso o de un melón, en forma de cuña.

**RAJAS CON LIMÓN** Méx. En Oa-

xaca, el chile de agua, muy picante, asado, pelado, en rajas y marinado con jugo de limón, cebolla, sal y orégano. Se emplea como un escabeche fresco para acompañar carnes asadas y guisos, así como en enfrijoladas.

**RAKI** Tradicional licor turco, característico por su sabor a anís y por su fortaleza.

**RALLADO** Ecuad. Cierta calidad de dulce confeccionado generalmente con frutas: sidra, naranja, agua, limón, toronja y otras frutas cítricas.

**RALLADOR, RA** Utensilio de cocina, compuesto principalmente de una chapa de metal, curva o llana y llena de agujerillos de borde saliente, que sirve para desmenuzar el pan, el queso, el coco, la yuca, etcétera, restregándolos con él.

**RALLADURA** Brizna o filamento que resulta de rallar una cosa.

**RALLAR** Desmenuzar un alimento destruyéndolo con el rallador. // Esp. En Asturias, raer, rebañar los restos de comida que quedan en una olla o caldero.

**RALLO** Rallador.

**RAMADÁN** Noveno mes del año lu-

nar de los mahometanos, quienes durante sus treinta días observan riguroso ayuno.

**RAMBUTÁN** Árbol pequeño, originario del archipiélago malayo. // Fruto de este árbol, drupa ovoide, de 3 a 8 cm de largo, de color rojo o amarillo, y de ardo blanco, jugoso, dulce y comestible.

**RAMEQUIN** Fr. Pastelillo de queso. // Pequeño recipiente de 8-10 cm de diámetro, de porcelana, vidrio refractario o acero inoxidable, utilizado para cocer y servir pequeños suflés o crema dulce, cocinada en el horno al baño de María.

**RAMILLETE DE HIERBAS** El que se compone de hierbas aromáticas, tales como el perejil, el perifollo, el estragón, el laurel, el tomillo, todo ello atado. Se utiliza en salsas, guisos, caldos, etcétera.

**RAMILLÓN; REMILLÓN** Col. y Venez. Utensilio formado por una tozuma o un recipiente de metal atravesado por un palo, empleado para trasvasar líquidos, o como utensilio de cocina para rebullir. El grande y pesado se usa para sacar la cachaza de los fondos en los trapiches, y el pequeño, para sacar agua de la tinaja.

**RAMPAINA** Crustáceo parecido a la langosta, pero sin antenas, de cabeza algo acorazada, propio del Mediterráneo.

**RANA** Batracio de color verde con manchas negras, vientre blanco, cabeza grande, ojos saltones y patas casi el doble de largas que el resto del cuerpo. Vive en agua dulce, anda y nada a saltos, y sus ancas carnosas son muy apreciadas.

**RANCHO** Comida que se hace para muchos en común, y que generalmente se reduce a un solo guisado, como la que se suministra a los soldados. // Col. Alimento que se ofrece en recipientes herméticos de lata. // *Conserva.* // P. Rico. Sopa sustanciosa con garbanzos, carne de res, chorizo, hortalizas y fideos finos.

**RANCIO** Dícese del vino y de otras preparaciones cuando con el tiempo han mejorado su calidad o aumentado su fuerza. // También de las grasas y otras cosas que con el tiempo empiezan a corromperse o a perder sus buenas cualidades.

**RANFAÑOTE** Perú. Preparación dulce que consiste en daditos de pan dorados en mantequilla o al horno, combinados con un jarabe de

chancaca y azúcar, así como con almendras molidas toscamente, pasas, coco rallado, etcétera. Se enriquece, además, con oporto y queso fresco serrano desmenuzado. Al servirlo en copas, va espolvoreado con coquitos chilenos rallados.

**RANGA RANGA** Bol. Cierta guiso de mondongo o panza de res, muy de Cochabamba, enriquecido con vegetales y especias criollas.

**RAÑO** *Cabracho*, pez marino teleosteo del suborden de los Acantopterigios, de color rojizo.

**RAÓ** Pez marino teleosteo, de color rosáceo y carne blanca, delicada y muy succulenta.

**RAPE** Pez comestible, común en las costas mediterráneas y atlánticas, de cabeza enorme, cubierto de apéndices y espinas. Su carne es muy apetecida. // Nómbrase también *pejesapo*.

**RAPINGACHO; LLAPINGACHO** Tortilla de papas con queso, que hacen en Perú, frita por lo común en manteca o mantequilla. // También en Ecuador.

**RAPÓNCHIGO** Planta perenne de la familia de las Campanuláceas, con tallos estriados, hojas radicales, flo-

res azules, fruto capsular y raíz blanca fusiforme y carnosa, que se consume especialmente en ensaladas.

**RARE** Ing. Cuando de asada se trata, el centro de la carne queda de color rojo, sus alrededores rosados y la superficie de un color oscuro agradable. Su apariencia es jugosa y los jugos son rojos pero no sangrientos.

**RASCACIO** *Cabracho*.

**RASCADO, A** Col. (Valle) Embriagado con bebidas alcohólicas. // (Boy. y Cund.). Borracho.

**RASERA** Utensilio de cocina a modo de paleta, formada por un disco de metal o material plástico con agujeros y un mango largo, para darle vuelta a las cosas que se fríen o sacarlas del aceite, o limpiar los caldos. // *Espumadera*.

**RASGUÑADO** Col. (C. Atlá.). Especialmente en Barranquilla, conjunto de diferentes clases de dulce que se suelen preparar en Semana Santa, como el de mamey, plátano, papaya, coco u otras frutas. Se preparan en cantidades generosas para enviar de regalo a las familias amigas. // *Rajuñado*.

**RASPABUCHE** enol. Chile. Vino áspero. // Vino de mala calidad.

**RASPA** En los pescados, cualquier espina, especialmente la central. // Gajo de uvas. // Envoltura tierna que recubre la cáscara de algunos frutos como la almendra o la nuez. // Zuro o núcleo de la espiga del maíz. // Col. (Nar.). Panela de tamaño muy grande.

**RASPADA** Méx. En Jalisco, tortillas grandes, secas y casi transparentes.

**RASPADILLA** Méx. y Perú. Raspado, hielo rallado y endulzado con jarabe de frutas.

**RASPADO** Col. (C. Atlá.), P. Rico y Venez. Cierta golosina fría preparada con hielo pulverizado por un cepillo de metal. Se presenta en forma compacta, endulzado con diversos jarabes de frutas o esencias. // En Italia le dicen *granita*. // Méx. Hielo raspado al que se añade jarabe de frutas; se come como helado.

**RASPADORA** Col. Utensilio para quitarle la parte quemada a las arepas; generalmente consistente en una lata a la que se le han hecho huecos con un clavo en una de las caras.

**RASPADURA** Amer. Azúcar moreno que queda pegado en las pailas de los trapiches, de las cuales se raspa para sacarlo. // Panela o chancaca,

moldeada por lo común en cuerpos cónicos truncados y envueltos en atados de hojas. // Bol. Maja-da; torta de miel espesa de caña de azúcar. // Cuba. Dícese cuando a la miel se le da el punto correspondiente y, después de una ligera batida, se echa en moldes, formando unos ladrillitos o cuadrilongos de color moreno. Es la panela. // Méx. *Piloncillo*. // Venez. Residuo de melaza solidificada que va quedando adherido a la paila del trapiche en el proceso de fabricación del papelón. // Resto de alimento que se pega en el fondo de la olla o cacerola.

**RASPAR** Causar un licor o un vino sensación de picor en el paladar.

**RATA** Pez óseo que vive en los fondos arenosos, donde se entierra dejando sólo al descubierto los ojos; su carne es aprovechada especialmente en caldos por su aroma.

**RATAFIA** Bebidas en las que se combinan aguardiente o brandy, azúcar, frutas o especias.

**RATATOUILLE** Fr. Guiso o ragú de hortalizas, típico de la cocina provenzal; preparación en que entran pimientos, tomate, cebolla, berenjena, calabacines, hierbas aromáticas



y aceite de oliva. Se puede comer caliente o frío, como acompañamiento de otro plato.

**RATÓN ENCOCADO** Col. En Tuma-co, roedor que vive en los manglares y se alimenta de cangrejos y frutas. Sacrificado y ahumado, se guisa con leche de coco.

**RAVIGOTE** Fr. Salsa picante fría o caliente, muy especiada. La fría es una vinagreta combinada con alcaparras, finas hierbas y cebollas, todas ellas picadas. La caliente consiste en la combinación de una *velouté* de ternera con una remoción de vino blanco, vinagre, en partes iguales, enriquecida con chalote picado y un picadillo de finas hierbas. Asimismo se puede elaborar una mayonesa o una mantequilla compuesta ravigote, adicionándole finas hierbas, chalote picado, e inclusive mostaza.

**RAVIOLIS** Ita. Pequeños rectángulos de pasta doblada sobre sí misma y rellena de carne, verdura o queso.

**RAW** Ing. Cuando de la cocina se trata, dicese de una carne asada a la parrilla, apenas hecha, sangrante en su interior y con una capa ligeramente tostada por fuera.

**RAYA enol.** Distintivo de un vino parecido al jerez, pero mermado en su gusto y aroma.

**RAYA** Pez marino seláceo, plano de forma romboide, de color gris en su cara superior y blanco en la inferior; puede alcanzar una longitud superior a 1 m. Sólo se aprovechan de este animal en la cocina las aletas y el hígado, preparándose las primeras en mantequilla negra a la crema con alcaparras, etcétera. // *Raya con mantequilla negra.* Manjar que consiste en que, después de limpiar y cocinar el pescado en un caldo corto bien condimentado con legumbres, se adereza con mantequilla caliente hasta que quede negra, alcaparras, pimienta negra y vinagre.

**RAYAO** Col. (Llanos O.). Cierta clase de bagre.

**RAYAR** En pastelería, hacer, marcar rayas con la punta de un cuchillo, para realizar un motivo decorativo y obtener una mejor cocción de una masa previamente pintada con huevo antes de meterla en el horno, o eventualmente puesta a enfriar con vistas a una cocción posterior.

**RAYTA** Platillos condimentados, a base de yogur, mezclados con fru-

tas o legumbres. Se sirven en India y otros países orientales como acompañamiento frío de platos fuertes, para lograr un contraste grato y refrescante.

**REBAJAR** Estirar una pasta con el rodillo hasta dejarla del grueso apetecido. // Añadir agua, caldo, vino, etcétera, a un preparado para disminuir su sazón, su densidad o su color excesivo. // past. Añadir una cierta cantidad de agua al azúcar o a la mermelada cuando cuecen para bajar la temperatura de cocción. // Bajar la temperatura en caso de haber sobrepasado la que deseábamos.

**REBANADA** Trozo delgado, largo y ancho cortado de una cosa, en especial del pan.

**REBANAR** Hacer rebanadas. // Cortar una cosa de una vez en dos partes o separándola totalmente del objeto de que forma parte, como el pan, la carne, etcétera.

**REBAÑAR** Recoger alguna cosa sin dejar nada. // Residuos que se recogen arrebañando, como cuando los golosos limpian con trozos de pan los platos donde quedó la salsa del manjar. // *Arrebañar*. // past. Retirar con ayuda de un rascador la

totalidad o el resto de una preparación que haya en un recipiente. No debe quedar ningún resto de crema, ni de ninguna otra sustancia.

**REBECO** Mamífero artiodáctilo bóvido, parecido a una cabra pequeña con los cuernos erectos y curvados en la punta, que vive en montañas por encima del límite del bosque. Las piezas más apreciadas son la silla y el muslo. La silla comprende la parte situada entre el costillar y los muslos. Se conoce también como *gamuza*.

**REBOJO** Residuo de algunas cosas, en especial de pan. // Esp. En Zamora, bizcocho borracho de almíbar, al que se añade azúcar y canela.

**REBOSAR** Salir un líquido por los bordes de su recipiente o dejar salir un recipiente por sus bordes el líquido que contiene.

**REBOZADO** Masa con que se recubren o rebozan algunos alimentos para ser cocinados.

**REBOZAR** Cubrir la carne o el pescado con huevo, harina u otra cosa para poderlos freír. // Bañar un alimento en huevo batido, harina, miel, etcétera.

**REBOZUELO** Seta amarilla en forma

de embudo, de carne muy apreciada. // Esp. En Cataluña, se le llama *rossinyol*.

**REBULLIR** Col. En cocina, revolver, especialmente líquidos o sustancias semilíquidas.

**RECADO** Col. (Boy. y Cund.). Conjunto de ingredientes sólidos, como verduras, carne, etcétera, que se utiliza al preparar una sopa. // (Ant., Cald. y Valle). *Reuelto*. // (C. Atlá.). Conjunto de especias necesarias para condimentar un guiso; es a saber: pimienta, comino, ajo y achiote. // Cuba. En algunas partes, cualquiera de los frutos o tubérculos que se acostumbra poner en la mesa para comer con la olla o cocinados con el ajíaco. // Esp. En muchos lugares del país, dicese de las vinagreras donde, además de botellín, del vinagre y del aceite, hay recipientes para la sal y la pimienta. Antig. Aplicábase allí al complemento de la sazón. // Méx. Se dice *recaudo*, y no comprende las legumbres, sino las especias y otros ingredientes vegetales, chiles, tomates, etcétera, que sirven para guisar los alimentos. // Nic. Picadillo con que se rellenan las empanadas. // P. Rico. Provisión de verduras y demás

plantas comestibles, que se lleva del mercado diariamente a la casa.

- de olla. Venez. Cada una y el conjunto de diversas raíces comestibles, como papa, ñame, ocumo, arracacha, yuca y batata; de hortalizas, como repollo, zanahoria, etcétera; de frutos, como ahuyama, y de hierbas aromáticas, como hierbabuena, perejil o cilantro, que se usan en la preparación de la sopa.

- dulce. R. Dom. Aderezo de anís, canela y nuez moscada para manjares y entremeses.

**RECALENTADO** Méx. Guiso que queda de una fiesta y se come al día siguiente. // También en Colombia.

**RECALENTAR** Volver a calentar. // Calentar demasiado. // Dicho de ciertos frutos, como el trigo, las aceitunas, etcétera: echarse a perder por el excesivo calor.

**RECENTAL** Se aplica al cordero o al ternero que mama y no ha pastado todavía. Su carne es muy apreciada.

**RECENTAR** Aplícase cuando se le pone a la masa del pan la levadura necesaria para su fermentación.

**RECETA** Fórmula que indica los componentes que entran en un prepara-

- do, en general un plato de cocina y el modo de elaborarlo.
- RÉCHAUD** Fr. Infiernillo de varias formas y tamaños que funciona con alcohol de quemar y es utilizado para conservar la temperatura de manjares o para la preparación de algunos platos especiales delante del cliente.
- RÉCHAUFFÉ** Fr. En versión textual, *recalentado*. Aplícase a la comida sobrante, posiblemente del día anterior, y que se vuelve a calentar.
- RECHÍN** R. Dom. Zumo o jugo de frutas cítricas.
- RECHINAR, SE** Col. Requermarse o tostarse la manteca, los guisos, etcétera.
- RECHUPETE** Muy agradable o excelente.
- RECICLAR** En cocina, aprovechar los alimentos sobrantes de buena calidad, aprovechándolos o elaborando un producto diferente.
- RECOGER** Cocer demasiado una cosa. // Volver a cocer una preparación.
- RECOCTA** Antig. Cuajada hecha de los residuos de la leche después de preparar el queso.
- RECTIFICAR** Dícese de la acción de verificar y terminar el sazonomien-
- to de un plato.
- RECUELO** Se refiere al café hecho con el poso o la borra del primer cocimiento.
- RECULOMBAY** Col. En Tumaco, cierto molusco gustoso que tiene forma de gusano.
- REDAÑO** Telilla en forma de rejilla que rodea el estómago del cordero o del cerdo y suele utilizarse, después de tratarlo en agua tibia para ablandarla, en patés o salchichas, a fin de que su grasa contribuya a que cuezan bien.
- REDOJO** Col. (Ant., Cald. y Tol.). Dícese de la mazorca de maíz no desarrollada y cuyo grano es defectuoso.
- REDONDA** Col. (Ant. y Cald.). Arepa en forma de bola, sin sal, con la que se acompañan comidas de sal.
- REDONDO** enol. Bien equilibrado, pleno, *corsé*.
- REDUCCIÓN, REDUCIR** Acción de rebajar por evaporación el volumen de un líquido, especialmente de una salsa. Se hacen reducir las salsas y los fondos para aumentar el sabor y darles más consistencia.
- REENGANCHAR** Cuba. Comer de nuevo, repetir a la mesa.

**REFACCIÓN** Alimento moderado o sencillo que se toma para reparar las fuerzas. // *Tentempié.*

**REFAJO** Col. En ciertas partes del país, bebida tonificante que resulta de la combinación de cerveza y gaseosa, especialmente de la llamada Colombiana. // (Boy., Cald. y Cund.). *Matrimonio.* Bebida alcohólica consistente en una mezcla de diferentes licores.

**REFALOSA** Chile. *Pancutra*, guiso hecho de pedacitos de masa de harina cocidos con agua o caldo.

**REFECCIÓN** Alimento para reparar las fuerzas.

**REFECTORIO** En las comunidades y algunos colegios, salón para reunirse y comer.

**REFORZAR** Añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor o color natural.

**REFREÍR** Volver a freír una comida. // Freír una cosa mucho o demasiado.

**REFRESCAMIENTO** *Refresco.*

**REFRESCAR** Pasar los ingredientes hervidos por agua fría, especialmente después del blanqueado, para cortar la cocción de forma rápida. // Añadir pasta nueva a una ya traba-

jada. // past. Poner al fresco, en el frigorífico, una preparación. // Volver a amasar una masa madre madura, añadiendo más harina y agua para posteriormente proseguir su fermentación.

**REFRESCO** Alimento moderado que se toma para fortalecerse y continuar en el trabajo. // Bebida fría o del tiempo. // Agasajo de bebidas, dulces, etcétera, con que se convida a uno. // Col. (C. Atlá.). Bebidas endulzadas y heladas, preparadas con agua y diferentes frutas, como tamarindo, papaya, maracuyá, zapote, mamón, etcétera. // Venez. Bebida efervescente industrializada que viene en lata o en botella. // Gaseosa. Refrigeración Acción y resultado de refrigerar o refrigerarse.

**REFRIGERADOR** Aparato con refrigeración para guardar y conservar alimentos y bebidas.

**REFRIGERAR** Bajar la temperatura de un alimento en cámaras especiales para que se conserve.

**REFRIGERIO** Corto alimento que se toma para reparar las fuerzas.

**REFRITO, A** Comida o condimento compuesto de cebolla, ajo, pimentón y otros ingredientes fritos, que

se añade a algunos guisos. // Alimento frito y vuelto a freír.

**REGAIFA** Torta, hornazo. // En los molinos de aceite, piedra circular y con una canal en su contorno, por donde corre el líquido que sale de los capachos llenos de aceituna molida y sometidos a presión.

**REGALIZ** Planta leguminosa vivaz, de hojas puntiagudas y viscosas. Su raíz es de sabor dulce y anisado, utilizándosele, molida o cortada en rodajas, en la fabricación de algunas bebidas, en confitería y repostería. Es considerada como uno de los condimentos más antiguos. // Pasta hecha con el jugo del rizoma de esta planta, que se toma como golosina en pastillas o barritas. // *Orozuz.*

**REGALO** Comida o bebida delicada y exquisita.

**REGAÑADA** Esp. En Andalucía, torta de pan muy tostada y recocida. // Dícese del pan que se abre en el horno. // Aplícase también a las frutas que se abren, como en el caso de ciertas ciruelas. // Méx. Dícese de las condiciones de algunos panes y golosinas de harina.

**REGAÑONAS** Col. (Stder.) Tortitas

de maíz tierno, con huevo y sal, que se fríen hasta que doren. Algunas personas les agregan azúcar.

**REGAR** Bañar las carnes o aves, ya sean asadas o a la parrilla, con el jugo de la cocción u otros líquidos, varias veces para evitar que queden secas. // past. Verter agua, alcohol, jarabe en forma de lluvia sobre un preparado para esponjarlo, ablandarlo o aromatizarlo.

**RÉGIMEN** Conjunto de normas referentes al tipo o cantidad de alimentos que debe tomar una persona.

**REGLADO, A** Que es moderado en el comer o en el beber.

**REGOJO** Pedazo de pan que queda de sobra en la mesa.

**REGORGALLA** Venez. Fritura hecha de picadillo de vísceras de cerdo o res, típica de los Llanos.

**REGOSTO** Apetito o deseo de repetir lo que con delectación se empezó a gustar o gozar.

**REGURGITAR** Expeler por la boca, sin esfuerzo o sacudida de vómito, sustancias contenidas en el estómago.

**REGUSTADO** Perú. Pasado de gusto, que empalaga.

**REHOGADOS** Método chino de co-

cinar rápidamente en el *wok* arroces, carnes o mariscos, vegetales, cortados en dados, rodajas o tiras, aderezados con diferentes salsas o especias orientales.

**REHOGAR** Freír un alimento de forma ligera en aceite o manteca, a fuego lento y sin agua.

**REINA C.** Rica. Variedad de corvina amarilla y grande.

**REINA CLAUDIA** Variedad de ciruela de tamaño mediano, color verdoso, especialmente carnosa y dulce.

**REINETA** Manzana reineta. Se distingue esta variedad por su forma gruesa, color dorado, abundante jugo y su grato aroma. // Chile. Pescado plano, semejante por su aspecto al lenguado, de carne firme muy sabrosa.

**REJUDO, A** Col. (Boy., Cund. y Valle). Dícese cuando determinados alimentos, como el chicharrón mal cocinado, sin tostar, el pan, el queso, etcétera, aparecen flexibles, parecidos al cuero. // Correoso como la melcocha.

**RELAJA** Col. (Llanos O.). Forma especial de cecinar la carne de pescado.

**RELAJANTE** Amer. Chile. Dícese del

alimento o bebida que causa repugnancia por ser excesivamente dulce.

**RELAMER** Lamer algo con insistencia. // Pasar la lengua por los labios repetidas veces.

**RELEVÉ** Fr. Picante. // Sabroso, algo salado, cargado de especias.

**RELIEVE, PUNTO DE** past. Aplíquese al grado de consistencia que toma un batido de huevo con azúcar. Se observa cuando al levantar el batido, cae en forma de cinta sobre la preparación.

**RELLENA** Col. (Ant., Boy. Cald., Cund., Nar., NStder., Tol. y Valle). Embutido de cerdo cocido hecho con su sangre, cebolla, especias, como el poleo, y, a veces, arroz y otros ingredientes. // *Morcilla*. // C. Rica. Comida a base de queso, masa y azúcar. // Méx. *Morcilla*, moronga o embutido de carne de cerdo. // Nic. Especie de torta o empanada de maíz cocido rellena de queso molido. // *Morongá*.

**RELLENAR** Poner determinados ingredientes dentro de un alimento para cocinarlo. // past. Introducir diferentes cremas, *mousses*, mezclas, etcétera, en el interior de ciertas preparaciones o masas, verbigracia, re-

llenar una genovesa, un fondo de tarta y los petisús. // Llenar con un preparado el interior de una fruta, o masa, entre otros productos.

**RELLENERO, A** Persona que se dedica a la elaboración de *rellenas*.

**RELLENITO** Guat. Plato preparado con masa de plátano con canela y rellena con frijol refrito o con crema.

**RELLENO, A** Se aplica al alimento preparado con diversas sustancias en su interior. // Picadillo sazonado de carne, hierbas u otros ingredientes con que se llenan tripas, aves, hortalizas, etcétera.

**REMIEL** Segunda miel que se saca de la caña de azúcar.

**REMELLÓN; REMILLÓN** Col. y Venez. Utensilio formado generalmente por una totuma o un recipiente de metal atravesado por un palo. Es muy grande si se usa para sacar la cachaza de los fondos en los trapiches, y pequeño si se usa para sacar agua.

**REMOJAR O DESALAR** Poner una vianda salada en un recipiente con agua fría para que pierda la sal. // Operación de mantener los granos secos en agua durante un cierto espacio de tiempo, para que ablanden antes de cocinarlos.

**REMOJÓN** Esp. En Aragón y Navarra, trozo de pan mojado en chocolate, aceite, leche, caldo, etcétera. // En Navarra, porción de pan, galleta o bizcocho que se unta en el chocolate. // En Soria, trozo de pan mojado en vino.

**REMOLACHA** Planta bianual, herbácea, de tallos erectos, hojas grandes y enteras, flores verdosas o púrpuras en espiga, fruto seco en nuez y raíz hinchada, de color rojo y comestible, de la que se extrae azúcar. // Raíz comestible de esta planta. // Bol. *Beterava*; Chile. *Beteraga*; Perú. *Beterraga*; Méx. *Betabel*. En francés, *betterave*; en inglés, *beet*.

• azucarera. Cualquiera de las variedades de esta planta empleadas en la industria azucarera.

**REMOLADA** Cierta salsa elaborada con mayonesa y mostaza, a la cual se le adicionan pepinillos, alcaparras, perejil, cebolleta, estragón, etcétera, picados y esencia de anchoa.

**REMOLE** Mole preparado con chile seco, elote, calabaza, chilacayote y ejote, propio del sur del estado de México.

**REMontado** enol. Operación que consiste en regar la vendimia tin-



ta con su propio mosto en el curso de fermentación, con el fin de aumentar la extracción de la materia colorante roja y de activar la fermentación.

**REMOUDOU** El más famoso de todos los quesos belgas, de olor fuerte y desagradable; viene a ser una variedad extrafuerte del Herve, originaria de la localidad de Battice donde empezó a fabricarse durante el reinado de Carlos V de Alemania (1519-1558). Es de leche de vaca.

**REMOUILLER** Fr. Remojar huesos ya usados para preparar un fondo. // Usar nuevamente. // Un segundo extracto se llama *remouillage*.

**RÉMOULADE** Fr. Salsa fría derivada de la mayonesa por adición de mostaza, pepinillos, alcaparras y finas hierbas picadas. Acabada a veces con un poco de esencia de anchoas, en otras ocasiones se añade huevo duro picado.

**RENO** Rumiante, especie de ciervo de los países septentrionales. Se domestica con facilidad y su carne es muy apreciada.

**REO** Pez del género *Salmo*, que crece hasta 5 pies, aunque en algunas partes apenas llega a la mitad. Tam-

bién es conocido en España con el nombre de trucha de mar. Su carne es muy estimada.

**REPÁPALO** Esp. En Andalucía, panecillo redondo o torta de harina que se usa para el desayuno.

**REPAPILARSE** Dícese de la persona que se harta de comida.

**REPE** Ecuad. Sopa de plátano verde, del llamado «seda», cocido y cernido con leche y queso. Pertenece a la comida costeña.

**REPELO** Col. En la jerga castrense, comida del mediodía, almuerzo.

**REPÉRE** Fr. Harina diluida con claras de huevos y agua, que quede más o menos consistente. Se utiliza como «sellador» de una marmita, poniéndola alrededor de la tapa y su recipiente, para obtener una cocción por concentración.

**REPOLLADA** Col. (Nar.). Especie de salsa preparada con repollo cocinado, que luego se «suda» en leche con pan rallado y queso.

**REPOLLITA** Col. Dícese de los cogollos que brotan del tallo de la planta llamada repollitas. // Variedad de col, cuyos cogollos son muy utilizados y apreciados como verdura. // Esp. *Col de Bruselas*.

**REPOLLO** Variedad de col, de hojas grandes, firmes y apretadas una sobre otra en forma redonda.

**REPOSTERÍA** Arte y técnica de elaborar toda clase de pasteles, dulces y fiambres. // Conjunto de pasteles y dulces en general de una región o de algún establecimiento hostelero. // Dícese también del lugar donde se preparan. // Antig. Aplicábase este término a la despensa donde se conservaban las provisiones. // Col. Pequeña dependencia de una casa, situada generalmente cerca de la cocina o el comedor, donde se depositan la vajilla y los alimentos recién preparados que se van a servir en el comedor.

**REPOSTERO, A** Persona que elabora pastas, dulces y algunos licores. // Chile y Perú. Despensa, lugar donde se almacenan víveres.

**REPUBLICANOS** Col. (C/gena de Indias). Golosina preparada con harina, mantequilla, azúcar y un poco de leche que, trabajada, se estira ni muy gruesa, ni muy delgada, extendiéndosele una capa de mermelada, envuelta en forma de un pan. Va cortada en sesgos, porciones que se barnizan con yemas de huevo batidas

con azúcar, y se hornean un poco.

**REPUESTO** Provisión de comestibles u otras cosas para cuando sea necesaria. // Aparador o mesa en que está preparado lo necesario para el servicio de la comida o cena.

**REPUGNANTE** Dícese del comestible que causa rechazo por haberse consumido demasiado o que desagradada por ser muy dulce o empalagoso. // Que causa asco.

**REPULGO** Adorno hecho en las empanadas o en las empanadillas, doblando el borde para cerrarlas y evitar que se salga el relleno.

**REQUEMAR** Volver a quemar. // Tostar con exceso.

**REQUESÓN** Es un subproducto de la leche. // Masa blanca y mantecosa que se hace cuajando la leche en moldes de mimbres, por entre los cuales se escurre el suero sobrante. // Cuajada que se saca de los residuos de la leche después de hecho el queso.

**RESACA** Amér. Cent., Col. y Méx. El aguardiente de mejor calidad; o, todo lo contrario, el inferior, de 10° a 12° de alcohol, que resulta de destilar lo que queda después de sacado el de graduación ordinaria.

// Malestar físico que siente una persona al día siguiente de haber bebido alcohol en exceso. // Venez. Aguardiente suave y de poco sabor, obtenido de la última destilación de la caña.

**RESACADO** Aguardiente de mejor calidad que el común; aguardiente rectificado. // Col. (Cald.). Aguardiente de contrabando. *Guandolo*. // Perú. En Arequipa, bebida alcohólica hecha con anís.

**RESALGA** Caldo que queda en la pila en la que se hace la salazón de pescados, y que sirve también para salar.

**RESBALADERA** Col. (Bol.). Refresco que se prepara con arroz molido, agua, azúcar y esencia de rosas. // C. Rica. Bebida refrescante hecha de arroz cocido. // Pan. Refresco hecho con cebada, azúcar, canela, limón, agua, esencia de vainilla. // Venez. Bebida casera refrescante, preparada con arroz cocido, molido y colado, azúcar, agua de azahar y canela molida. Es típica de los Andes y del estado de Lara.

**RESCOLDO** Brasa menuda resguardada por la ceniza. O el calor junto al fogón o la estufa, para mantener caliente las comidas.

**RESERVA enol.** Vinos tintos españoles de las mejores cosechas que se han criado al menos un año en barril y dos en botella.

**RESPIRAR enol.** Debe hacerse con el vino tinto, por lo menos 45 minutos o una hora antes de beberlo, para un añejo; con media hora basta para otros.

**RESQUEMAR** Causar una comida o bebida ardor o picor en la boca. // Quemar un poco algún alimento.

**RESTAURACIÓN** Actividad y rama de la hostelería, que comprende los restaurantes y otros establecimientos en los que se sirven comidas.

**RESTAURANTE** Establecimiento público de cierta categoría donde se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local.

**RESUDAR** Cocer verduras a fuego lento hasta que se ablanden con su propio vapor.

**RETALLONES** Venez. Sobras de la comida. // Plato confeccionado con algunos restos de comida. // Dulce en cuya preparación entran las sobras, como, por ejemplo: rebanadas de pan que quedaron de la víspera.

**RETORCIDOS** puro. Torcer excesivamente las hojas por un extremo

del cigarro más que por el otro, dejándolas retorcidas.

**RETORTERO** Ecuad. Implemento de barro que se coloca con brasas de carbón sobre las pailas para asar las tortas.

**REUSA** Col. (Tol.). Una clase de chicha dulce que se prepara con arroz, maíz o trigo y se adereza con especias.

**RÉVEILLON** Fr. Cena de Navidad en la que ofrecen salchichas blancas, pavo asado con castañas, ostras, *foie gras*, etcétera.

**REVENIR** Tratándose de conservas y licores, acedarse o avinagrarse. // Ponerse una masa, pasta o fritura blanda y correosa con la humedad o el calor. // Soltar una cosa humedad.

**REVERBERO** Col. Hornillo para guisar y calentar líquidos, que se alimenta de alcohol, petróleo o gasolina. // Esp. *Cocinilla, infernillo*.

**REVESTIR** past. Recubrir de helado las paredes interiores de un molde previamente refrigerado. // Poner una capa de harina o de papel sulfurizado en el fondo y en las paredes interiores de un molde o de una placa. // Verter y hacer formar una capa de azúcar cocido o gelati-

na sobre las paredes de un molde.

**REVINAR** Añadir vino viejo al nuevo.

**REVIVIR** Cocer a fuego muy lento, a un lado del fuego, una preparación ya hecha.

**REVOLCADA** C. Rica. Cierta clase de torta de maíz tierno.

**REVOLCADO** Col. (C. Pacíf.). Manjar a base de piangua bien picadita, aderezada con un guiso criollo y combinada con leche de coco. // Guat. Cierta guiso hecho con pan tostado, tomate, chile y otros condimentos.

**REVOLTIJO** Plato de cocina que consiste en una mezcla de huevos batidos con tomate o con otros alimentos. // Guisado a la manera de pisto.

**REVOLTILLO** Col. (C. Atlá.). Huevos revueltos que casi siempre se preparan para el desayuno con un sofrito de cebolla y tomate, o con chorizo, o jamón. También se dice de la comida desmenuzada, mezclada con huevos batidos, como revoltillo de bagre, revoltillo de conejo, revoltillo de moncholo. Todo esto se prepara con la carne del animal, verduras y especias.

**REVOLUCIONES** Ecuad. Bizcochitos de sal en forma circular. Es nombre

- tradicional y poco usado ahora.
- REVUELTA** C. Rica. Torta de harina de maíz que se le añade queso.
- REVUELTO** Col. (Ant., Cald. y Valle). Conjunto de ingredientes sólidos, como verduras, plátano, yuca, carne, etcétera, que se utilizan al preparar una sopa. // (Boy. y Cund.) *Recado*. // Venez. Guiso preparado con pollo o gallina, huevos mezclados con pan rallado y aliños, típico del estado de Zulia.
- REYES, ALFONSO** (1889-1959). Poeta, humanista y gastrónomo mexicano. Autor de *Memorias de cocina y bodega*.
- REZAGADO** puro. Clasificación en la fábrica de las hojas de capa por tamaño, color y textura. Esta operación la llevan a cabo mujeres llamadas rezagadas o clasificación. Posiblemente sea el origen de la leyenda de que los cigarros se retorcián sobre los muslos de las doncellas cubanas.
- REZUMAR** past. Se dice de la salida de grasa o líquido de una masa o de otra preparación del interior al exterior, detectándose visiblemente en su superficie.
- RICHE** Col. (Boy. y Cund.). Dícese de las papas más pequeñas y de inferior calidad.
- RICCO** enol. Pleno, rico en alcohol.
- RICHELIEU, DUQUE DE** Su verdadero nombre fue Luis Francisco Armando du Plessis (1696-1788). Militar y político francés, amante de la buena mesa, a quien se le atribuye la divulgación de la salsa mayonesa o mahonesa.
- RICOTTA** Ita. Conocido también por el nombre de *brocotte*; antiguamente era un simple queso de suero, al que actualmente se le añade leche entera o descremada para aumentar su calidad y su contenido de materia grasa. Su pasta es fina y blanca, de consistencia granulosa. Cuando es fresco, sirve para preparar diversos platos italianos, como por ejemplo las espinacas con queso, los *gnocchi*, etcétera; es muy adecuado también para hacer tarta de queso. Si se sazona con ron o con coñac, se obtiene una variedad toscana llamada *ricotta ubriaca*.
- RIESLING O JOHANNISBERGER** enol. Variedad blanca originaria del Rin, Alemania. Actualmente se cultiva en todo el mundo. Produce una amplia gama de vinos refinados, secos, semisecos y dulces de madura-

ción tardía, con marcado aroma frutal, floral, a miel, tilo y petróleo, con un equilibrio perfecto entre azúcares y ácidos.

**RIGATONI** Ita. Pasta tubular un poco arqueada, ondulada para que la salsa se adhiera. Se usa en platos al horno y guisados.

**RIGOTTE** Queso francés de tamaño muy pequeño y redondo, hecho con una mezcla de leche de vaca y cabra, en las regiones de Lyon y Auvernia. Varía la intensidad de su sabor, de intermedio a picante, según la edad y el acabado, ya que, mientras unos son maduros naturalmente, otros se sumergen en vino blanco y aceite, y algunos se colorean artificialmente.

**RIGUA** Salv. Tortilla hecha de maíz tierno, cocido, mezclado con queso y doblada por mitad o entera.

**RIJSTTAFEL** Significa «mesa de arroz». Plato holandés de origen indonesio. Se trata de un centro de arroz y poco más o menos veinte platos a su alrededor, con salsas, carnes, frutos, etcétera.

**RILLETES** Fr. Especie de chicharrones finos, hechos con carne de cerdo —o de conejo, o de oca, o

de ave de corral—, cocida en su grasa hasta obtener una consistencia de pasta untuosa, que se conserva en tarros y se sirve como entremés frío.

**RIÑÓN** Despojos de aves o res, de sabor delicado y succulento, sobre todo los de ternera y cordero. Una vez tratados para que pierdan su fortaleza, son muy gustosos asados o con vino blanco, jerez, a la mostaza, etcétera.

**RIÑONADA** Guiso de riñones de la res.  
**RIOJA** enol. Vino de fina calidad, que se cría y elabora en la región española de este nombre.

**RIPIO** Col. (Cesar). Conjunto de ingredientes sólidos, como verdura, carne, etcétera, que se utilizan al preparar una sopa. // (Boy. y Cund.). *Recado*. // (Ant., Cald. y Valle). *Revuelto*.

**RIS DE VEAU** Fr. Mollejas de ternera.

**RISCLAR** Método de freír un alimento para que se forme rápidamente una capa exterior crujiente y dorada.

**RISCO** Fruta de sartén, hecha con trozos de masa frita rebozados en miel, que se pegan y tiene forma de peñasco.

**RISI E BISI** Ita. Plato a base de arroz, rehogado en aceite o mantequilla,

con cebolla trinchada y hojas de laurel, hasta que doren. Va enriquecido con arvejas desgranadas y cocidas, así como con caldo o agua. Por último, un queso duro, rallado. Se garnece con huevos fritos y una salsa de tomate al natural.

**RISOLAR** Dorar por todos sus lados una carne antes de remojarla o cubrirla para terminar su cocción.

**RISOTTO** Ita. Preparación de arroz, de consistencia cremosa, de la cual hay diversas versiones, según los ingredientes que se le mezclen. Se cocina sin tapanlo.

**RISOLE** Fr. Pequeña empanadilla, hecha de pasta de hojaldra, rellena de carne o pescado, cocida a veces con arroz u hortalizas amalgamadas, frita u horneada.

**RISOLER** Fr. Saltear y darle bastante color dorado al asado.

**RISTRA** Conjunto de ajos o cebollas sujetos, formando una trenza con sus tallos.

**RIZOMA** Tallo horizontal y subterráneo de una planta.

**ROAST-BEEF** Ing. *Rosbif*, carne asada.

**ROASTER** Fr. Asador; tostador; pollo, lechón u otro animal propio para asar.

**RÓBALO** Existen diferentes tipos de este pez, pero sus rasgos morfológicos son similares. Habitan tanto en el océano Pacífico tropical como en el Caribe, y en aguas de salinidad media y de poca profundidad. Sus características son: cuerpo oblongo, cabeza apuntada, boca grande con dientes pequeños y agudos, con el dorso negruzco y el vientre blanco y dos aletas en el lomo. Es de carne blanca, de sabor muy delicado y de textura agradable. // *Gualajo, chucumite.*

**ROBELLÓN** Especie de hongo o agárico comestible. Suele crecer en los alrededores de los pinares, es muy jugoso y de un tinte rosado. // *Mízcalo, niscaló.*

**ROBLA** Esp. En algunas partes del país, comida con que se obsequia al terminar un trabajo.

**ROBOT DE COCINA** Artefacto provisto de cuchillas para cortar y mezclar, así como de discos para cortar en tiras y rodajas.

**ROBUSTO** puro. En los círculos de fumadores, un tipo de cigarro. Se corresponde con las vitolas de galera Robusto. Sus medidas son 124 x 19,84 mm, cepo 50.

- ROCAMBOLA** Planta de la familia de las Liliáceas, que se cultiva en las huertas, cuyo fruto se usa para condimentar en sustitución del ajo.
- ROCAMBOLE** Nombre relativo al personaje de la novela del francés Ponson du Terrail. // Bra. Rollo dulce, especie de brazo de reina, preparado con harina de trigo, huevos, esencia de vainilla y azúcar. Va relleno con diferentes ingredientes, como dulce de guayaba o crema de leche, o arequipe. Hay también rocambole de puré de papa, huevo, harina de trigo, mantequilla, sal y queso parmesano, relleno con carne molida, bacalao, camarones, etcétera.
- ROCAMEY C.** Rica. Variedad de maíz pequeño, el cual tiene la fama de ser económico y rendidor.
- ROCAS, EN LAS** Dícese de una bebida, servida pura con trozos de hielo.
- ROCIADO, A** Chile. Dícese de una fiesta o comida en la cual se consumen abundantes bebidas alcohólicas. // *Regado*.
- ROCIAR** Cubrir los alimentos con sus fondos de cocción u otro líquido mientras se cuecen para mantenerlos húmedos y jugosos.
- ROCOTADA** Ecuad. Salsa de rocotos con quesillo, ajos, huevos y leche, que en Cuenca se usa para las papas.
- ROCOTE** Col. Variedad de ají muy grande, grueso y poco picante. // Ecuad. y Perú. Planta andina de las Solanáceas, de fruto, ajíes, con sabor picante que se emplean para condimentar los alimentos, como pescados y carnes. // *Rocoto*. // En Bolivia, se le conoce como *locoto*.
- RODABALLO** Pez teleósteo marino de cuerpo aplanado, con el rostro desplazado hacia una posición lateral, de color pardo azulado; vive semienterrado en el fondo del mar y su carne es muy estimada.
- RODAJA** Tajo circular y plano de un alimento. // Tajada.
- RODILLO** Cilindro de madera para estirar la masa. // *Ulero, fruslero, uslero*.
- RODOMIEL** Jarabe de miel y agua de rosas, que se preparaba antiguamente.
- RODREJO, A** Aplícase a la fruta que no llega a sazón. // Especie de ciruela verdal temprana.
- ROLO** Venez. Atol de maíz cariaco tostado y molido, aderezado con canela y clavos de olor, y endulzado con papelón; se sirve casi siempre



caliente en el desayuno. // Alimento a base de harina de maíz tostado, leche y papelón. // En el estado de Trujillo, bebida caliente que se elabora con garbanzos molidos o harina de maíz fororo.

**ROLLMOPS** Alem. Nómbrase así a unos filetes de arenque escabechados en una preparación fuertemente condimentada a base de vino blanco; los *Rollmops* se sirven como entremés, enrollados sobre un pepinillo o cebolla picada.

**ROLLO** Utensilio cilíndrico, en general de madera, que se usa para extender masas, en panadería y pastelería.

**ROLLOS DE PRIMAVERA, SPRING ROLL** Muy divulgado platillo chino que consiste en unos rollos de masa muy delgada, rellenos de un picadillo de carne, camarones y varias verduras. Al freírlos en aceite quedan crujientes y se ofrecen, casi siempre, con salsa de soja o una agridulce.

**ROMADUR** Queso alemán, elaborado con leche entera o parcialmente descremada. Es de origen belga donde se conoce con el nombre de *remoudou*. Su pasta es cremosa, de color dorado y con ojos de tamaño

regular. Tiene corteza bañada, por donde comienza a madurar de afuera hacia adentro durante un periodo de dos semanas.

**ROMANOV** Nombre dado a diversas preparaciones de alta cocina clásica, dedicadas a principios del siglo XX a la familia imperial de Rusia.

**ROMANOV, A LA** Estilo de preparar las fresas, macerándolas en curazao y presentadas en copas con una decoración de chantilly.

**ROMAZA** Hierba perenne de la familia de las Poligonáceas, de hoja grande, algo parecida a las espinacas, que se come en potajes.

**ROMEAR** R. Dom. Tomar o beber.

**ROMERITOS** Méx. Planta herbácea con la cual se prepara un platillo del mismo nombre, con papas, ajonjolí, tortas de camarones y salsas de Chile rojo, muy popular en épocas de abstinencia.

**ROMERO** Hierba de la familia de las Labiadas, originaria del Mediterráneo. Es un arbusto pequeño, siempre verde y de tallos leñosos. Las hojas verde oscuro, duras y en forma de agujas; las flores son de color azul claro. En cocina se usa fresco o seco, especialmente en cordero y

carnes de caza.

**ROMESCO** Esp. Salsa de origen tarraconense, a base de aceite, pimiento seco de los llamados «romesco», vino blanco, vinagre, ajo, sal y pimienta, etcétera, ligada con caldo de pescado. Se emplea para acompañar platos de pescado asado.

**ROMO** P. Rico, R. Dom. y Venez. Ron, aguardiente de caña y en general cualquier clase de bebida alcohólica.

**ROMPER** past. Hacer que una pasta recupere su volumen inicial, tras un cierto tiempo de prefermentación, plegándola varias veces sobre ella misma, con el fin de eliminar el anhídrido carbónico —CO<sub>2</sub>— y parar momentáneamente la producción de gas, así como regenerar las células con un nuevo aporte de oxígeno, para darles más fuerza y obtener un desarrollo final máximo.

**ROMPÓN** Chile. Bebida fría bien combinada, a base de leche, coñac, crema fresca, azúcar y yemas de huevo.

**ROMPOPO**, E Crema ligera a base de almendras, leche, azúcar, yemas de huevo, otro aguardiente, útil en salsas, flanes, etcétera. // Amér.

Cent. y Méx. Bebida tonificante, ponche, que se hace a base de huevos batidos con leche y azúcar, a los que se les agrega aguardiente u otro licor similar y alguna especia perfumada como canela, clavos o vainilla. // Dícese también en Ecuad. y Venez. // Chile. *Rompón*.

**RON** Amer. Licor alcohólico de alta graduación, así como de olor y sabor fuertes que se saca por destilación de una mezcla fermentada de melaza y jugo de caña de azúcar. Lo hay blanco y oscuro. También en ocasiones se le añeja en toneles de madera.

- blanco. Tipo de ron incoloro de consistencia ligera.
- dorado. Término aplicado al ron de ese color, procedente de las Islas Vírgenes y otras del Caribe. Su sabor es más fuerte y con más carácter que el blanco, aunque su consistencia también es ligera.

**RONCAL** Queso español que se prepara en el valle del Pirineo navarro, que le da su nombre, con leche de oveja; es un queso de aspecto extraño. Tiene corteza dura y correosa que se le forma sobre la superficie después de salarlo, bañarlo con

agua y ahumarlo. Su pasta es verdosa, blancuzca y con un ligero sabor picante.

**RONCHA** Tajada delgada cortada en redondo.

**RONZAR** Mascar cosas duras, quebrantándolas con estridencia.

**ROPA VIEJA** Arg. En la zona noroeste, guiso de lomo cortado en daditos, marinados con sal, pimienta, pimentón, ají y ajo cortado, amén de vino y vinagre, aderezado con cebolla y cocinado en aceite. // Col. (Ant.). Plato hecho a base de carne de res deshilachada, huevos, aderezado con un sustancioso guiso —hogao— y freído en un poquito de aceite. // Cuba. Ripios de carne, por lo general de la parte llamada «falda de la res», que, después de sancochada, se desmenuza y adereza con una salsa criolla a base de ají verde, ajos, orégano, cebolla, salsa de tomate, vino, etcétera. // Úsase también en Ecuador.

**ROQUEFORT** Un tipo de queso azul francés, con algunas variedades muy famosas. Su sabor es extraordinariamente delicado y sutil, sin dejar de ser sabroso, si bien no llega a la trascendencia de otros quesos de este

tipo. El roquefort se fabrica en la zona de Les Causses desde hace miles de años y su comercio ha sido regulado y protegido desde muy antiguo, para evitar fraudes. Este queso puede comerse como postre, untado sobre el pan o usarse como aderezo de ensaladas e inclusive salsas.

**ROSA** Fruta de sartén, hecha con masa frita en forma de roseta. // Palomitas de maíz. // Col. *Crispetas*. // (Nar.) *Rosas*.

**ROSA DEL AZAFRÁN** Flor del azafrán.

**ROSADO** Dícese de la bebida helada que está a medio cuajar.

**ROSADO enol.** Vino procedente de uvas tintas o de la mezcla de uvas tintas y blancas, cuyos mostos han fermentado sin los orujos.

**ROSBIF** Ing. *Roast-beef*. En rigor, pedazo de buey asado, pero en la cocina inglesa sólo se comprenden bajo este nombre las enormes piezas de buey que se forman de los lomos y solomos del animal. Salpimentándolo apenas y que quede de color rojizo en su interior.

**ROSCA** Pan o bollo en forma de rosca. // Col. (Boy. y Cund.). Cierta panecillo en forma de anillo, horneado, preparado con harina de

- maíz, leche y queso. // Venez. Postre típico de la isla de Margarita, elaborado con harina, huevos, clavos de olor molidos y vainilla. Cuando se recubre con suspiro o merengue se le llama rosca cubierta.
- ROSCO** Pieza de pan o de bizcocho con forma de rosca.
- ROSCÓN** Bollo en forma de rosca grande. // Col. Pan dulce en forma de rosca, con jalea de guayaba en su interior, y azúcar por encima. // *Roscón de Reyes*. Esp. Bollo que se come el día de Reyes y que contiene pequeños objetos de regalo.
- ROSÉ** enol. Fr. Color rosado.
- ROSEMARY** Ing. *Romero*.
- ROSERO** Ecuad. Bebida lechosa y amazorrada que se compone de mote picado, que es su principal elemento. Va enriquecida con almíbar, especias, jugos, frutas picadas, como piña, babaco, frutillas, hojas de naranja, agua de azahar, etcétera.
- ROSETA** Cierta grano de maíz tostado, o frito, y reventado, por lo común con azúcar o con sal.
- ROSITAS DE MAÍZ** Cuba. Rosetas de maíz.
- ROSOL; ROSOLI** Licor compuesto con aguardiente, azúcar, canela, anís y otras sustancias aromáticas.
- ROSQUETE** Rosquilla de masa mayor que las habituales. // Amér. Cent. Bollo de harina gruesa de maíz, con manteca y leche, hecho por lo común en forma de ladrillo, a veces envuelto en tusa. // C. Rica. Pastelillo de forma rectangular, hecho de harina gruesa de maíz y azúcar. // Dulce o panela de mala calidad. // Pinol revuelto con dulce, asado en forma de rosca.
- ROSQUETES** Ecuad. Rosquitas de confección especial y de gran variedad: enconfitados, nevados, de huevo, de maíz, etcétera.
- ROSQUILLA** Masa dulce de harina, huevo y otros ingredientes, en forma de rosca pequeña. // Ecuad. Especie de bizcocho de sal con mucha manteca, en forma de rosca. // *Rosquilla lista*. La de masa dulce bañada en azúcar. // *Rosquilla tonta*. La hecha con poco azúcar y con anís.
- ROSSINI, GIOACCHINO** Célebre compositor y maestro de la ópera bufa italiana, que nació el 29 de febrero de 1792, en Pesaro, Italia. Su última gran creación fue *Guillermo Tell*, en 1829, al cumplir 37 años. Se retiró cuando gozaba del más alto

prestigio artístico para dedicarse a su afición favorita, la buena mesa. Al morir en París, en 1868, dejó algunas recetas de creación propia, pero fueron muchos los cocineros que le dedicaron sus inventivas, por lo que actualmente hay más de 100 platos *alla Rossini*. Entre las ocurrencias culinarias de Rossini, se encuentran los *maccheroni siringati* —macarrones inyectados—, plato dispendioso, pues consistía en introducir con una jeringa de plata en las pastas huecas cocidas un relleno de *foie gras*, crema de jamón de York y trufas. Los modernos *maccheroni alla pesarese* constituyen una variante menos complicada de esta receta.

**RÖSTI** Especialidad suiza, elaborada con papas cortadas en rodajas fritas en mantequilla, en la sartén, superpuestas, de manera que formen una gruesa torta dorada, parecida a la tortilla española. A veces con *bacon* o tocineta y cebolla picada. Sirve para acompañar platos de carnes o aves guisadas.

**ROSTICERÍA** (der. del francés *rôtisserie*). Méx. y Nic. Establecimiento donde se asan y se venden carnes.

**ROSTIR** Preparar un alimento me-

dante la acción directa del fuego, hasta que dore o tueste.

**ROSTIZAR** Asar ensartadas en una varilla de metal, carnes, especialmente pollos, girándolos durante su cocción junto al fuego. También en el horno sobre una rejilla, bañándolas con grasa.

**ROSTRIZO** Tostón, cochinitillo asado.

**ROTELLI** Ita. Pasta en forma de rueda que sirve para sopas y salsas.

**ROTI** Venez. Plato de la península de Paria, por influencia de Trinidad, que consiste en una masa fina hecha de harina, levadura, leche de coco, sal, huevos y aliños, que se rellena con carne, y luego se hornea o se fríe.

**RÔTIR** Fr. *Asar*.

**RÔTISSERIE** Fr. Establecimiento donde se venden asados.

**RÔTISSOIRE** Fr. Asador, horno de asados.

**ROTURA BRUNA** enol. Enfermedad del vino en su proceso de vinificación.

**ROUGAIL** Condimento de la cocina de las Antillas francesas y de Réunion, fuertemente especiado, a base de hortalizas, crustáceos o pescado, siempre con guindilla y cocido con

aceite a fuego lento, que se sirve frío o caliente, acompañando platos criollos de arroz.

**ROUILLÉ** Fr. Literalmente traduce «herrumbre», pero aplicado a la cocina, dicese de una salsa provenzal, parecida a la mayonesa, para acompañar al pescado o guisos de pescado, como la *bouillabaisse*. Inclusive, sirve en pastas o verduras crudas. Se hace a base de yema de huevo, ajo machacado, una pizca de azafrán y otra de pimienta de Cayena o guindilla, aceite de oliva y sal. Se enriquece con miga de pan o pulpa de papa, diluida con caldo de pescado.

**ROUX** Fr. Harina y mantequilla combinadas, con diferentes grados de tostados, básicos en diferentes fondos o sustancias de cocina. Según el color que adquiriera durante su cocimiento, toma el nombre de blanco, rubio y oscuro.

**ROYALE** Fr. Flan o crema moldeada con diversos sabores: queso, espinaca, zanahoria, etcétera, que se emplea como guarnición de consomes.

**ROYALE, A LA** Fr. Aplícase a variadas clases de guarniciones, así como para calificar platos cuya excelencia

y complejidad quiere subrayarse. Las guarniciones *a la royale* son delicadas y se elaboran casi siempre con consomé. También se conocen huevos *a la royale*, preparados a la poché o escalfados sobre un hojaldre relleno de salpicón de frutas al madera, etcétera.

**ROZO, SER DE BUEN** Tener buen apetito.

**RUBA** Col. y Venez. Hierba de la familia de las Baseláceas, de raíz tuberosa. Su tubérculo comestible, de forma alargada y color rosado, lila o amarillo blancuzco, tiene semejanza a la de una papa, y es muy usado en mazamoras, sopas, guisos, etcétera. // *Melloco, chagua, hibia, olloco, ulluco*.

**RUBÍ** enol. Tratándose de los vinos, el rojo intenso de los jóvenes, en particular el oporto.

**RUBIA** Pecesillo de agua dulce, muy común en España.

**RUBICÓN** Col. (Boy. y Cund.). Nómbrase así a un jarro grande de barro en el que se sirve la chicha.

**RUBIO** Grasa derretida en cacerola, sobre el fuego, a la que se añade la cantidad de harina que puede absorber, dejándola tostarse lige-

ramente. Sirve para dar espesor a ciertos guisos y sopas.

**RÚCANO** Venez. Dulce típico del centro del país, de consistencia gelatinosa que se presenta en trozos pequeños y que se elabora con los tendones de las patas del ganado, azúcar y leche. // En el estado de Miranda, rúcano.

**RUCHO, A** Col. (Boy. y C. Atlá., Cund. y Stder.). Aplícase a los tubérculos que han perdido el elemento harinoso, que están pasados y, por tanto, no son comestibles. Se dice especialmente de la yuca. // *Horro, a.*

**RUEDA** Tajada circular de ciertas frutas, carnes o pescados. // Uru. Corte de carne vacuna que se extrae de la parte superior de la pata trasera.

**RUEDA** puro. Atado de 100 cigarros.

**RUFETA** Cierta clase de uva negra.

**RUTINA** Con este nombre, en algunas regiones de España, se conoce la vieira o concha blanca.

**RUIBARBO** Planta herbácea vivaz poligonácea, de hojas grandes, cuyos tallos, de color rojizo y de sabor agradable, son utilizados como fruta, en salsas, tartas, conservas y compotas.

**RULO** Piedra de forma de cono trun-

cado, sujeta por un eje horizontal, que gira con movimientos de rotación y traslación en los molinos de aceite.

**RUMP STEAK** Ing. Filete obtenido de la cadera o cabeza del lomo de la vaca o el buey. Es una pieza de carne de primera categoría. Se ofrece, casi siempre, asado o braseado.

**RUNAUCHO** Ecuad. Especie de salsa o colada preparada con manteca de chanco, cebolla, ajo, comino, pimienta, maní tostado molido, leche, harina de haba, orégano, etcétera, que sirve para ponerla sobre papas cocidas. En otras, con presas de cuy asado. // Mazamorra de harina de cebada con papas, coles y carne de cerdo.

**RUNDOWN; RONDÓN** Col. (San Andrés y Providencia). Gustoso plato caldoso en el que entran pescados de mar pequeños, como margarita, esposa vieja, parguitos o saltones, aunque también trozos de pescado grande, o pescados salados en conserva; *pigtail* —colitas de cerdo en salmueras—, caracol de pala, y diversos bastimentos, como yuca, ñame, plátano verde en trozos medianos. Todo cocinado en abundante leche de coco y

aderezado con cebolla, ajo, orégano, albahaca, etcétera. Poco antes de servirlo, se incluyen *dumplings* de mediano tamaño. Este mismo plato se conoce en Jamaica, pero más simple, sin bastimento, apenas con pescados y leche de coco, condimentado con tomate, cebolla, etcétera, acompañado de plátanos verdes hervidos, al ofrecerlo.

**RUNGORRUNGO** Col. (C. Atlá.). Potaje hecho de pescado, arroz y legumbres, como plátano y yuca, que preparan y consumen los bogas del río Magdalena.

**RUNGO** Cerdo menor de un año.

**RUNGUE** Chile. Manojos de palos para revolver el maíz o el trigo al tostarlo en la callana o vasija.

**RÚSTICO** enol. Sin clase.

**RUSTRIDERA** Esp. En Murcia, rallador de pan.

**RUSTRIR** Asar el pan, y majarlo cuando está tostado o duro. // Comer con avidez.

**RUYAS** Col. (Boy., Cund., Stders. y Tol.). Delicadas masitas alargadas, preparadas con harina de maíz, que se agregan a una sopa típica, con papas, repollo, etcétera.

**RYE** Cierta clase de whisky de Estados Unidos, de 40° a 50° de alcohol, obtenido por destilación de un mosto de cereales, principalmente centeno no malteado, y malta de cebada o de centeno.

**RYGEOST** Queso de Dinamarca, de cuajada ácida, sazonado y mechado con semillas de alcaravea y después ahumado naturalmente y poco a poco sobre un fuego hecho con paja, hierba seca o madera de lames. Es cada vez más raro y escaso.



## **RÉCHAUFFÉE DE POLLO AL CURRY**

5 personas

*1 pollo de 3 libras, asado sencillamente y cortado luego en tiritas*  
*4 cucharadas soperas de aceite de oliva*  
*½ cebolla picadita*  
*2 tallos de apio en rodajas*  
*1 cucharada soperas de harina*  
*1½ cucharada soperas de curry en polvo*  
*2-3 tacitas de caldo de pollo*  
*2 cucharadas soperas de pasas*  
*2 clavos de olor*  
*2 manzanas verdes*  
*jugo y ralladura de 1 limón*  
*sal y pimienta recién molida*  
*arroz blanco para acompañar*

Caliente el aceite de oliva en un cazo de fondo grueso. Agregue la cebolla picada y el apio en rodajas. Sofría a fuego moderado por 10 minutos, o hasta que las verduras estén tiernas, dando alguna vuelta con la cuchara de madera. Incorpore la harina, mezcle bien y reduzca el fuego. Deje cocer unos 3 minutos, dándole vueltas para formar un *roux* pálido.

En una sartén, a fuego suave, caliente el curry para que suelte sus aromas y espolvoréelo en el pollo, dejándolo cocer por 2 minutos más. Adiciónale el caldo, batiendo enérgicamente para que no se formen grumos. Agregue las pasas y los clavos de olor y salpimiento a su gusto. Lleve a ebullición y deje cocer por 3 minutos.

Entonces, añada el pollo asado en tiras, el jugo y la ralladura del limón y la manzana cortada en dados o trocitos medianos. Deje cocer despacio por 5 minutos. Retire los clavos y sirva el manjar acompañado de arroz blanco.



# ▪ S

## ▪ LA SED

¡Tengo sed, sed ardiente! —dije a la maga, y ella  
me ofreció de sus néctares. ¡Eso no: me empalaga!  
Luego, una rara fruta, con sus dedos de maga,  
exprimió en una copa clara como una estrella;

y un brillo de rubíes hubo en la copa bella.  
Yo probé. Es dulce, dulce. ¡Hay días que me halaga  
tanta miel, pero hoy me repugna, me estraga!  
Vi pasar por los ojos del hada una centella.

Y por un verde valle perfumado y brillante,  
llevóme hasta una clara corriente de diamante.  
—¡Bebe! —dijo—. Yo ardía, mi pecho era una fragua.

Bebí, bebí, bebí la linfa cristalina...  
¡Oh, frescura! ¡Oh pureza! ¡Oh, sensación divina!  
—Gracias, maga, ¡y bendita la limpidez del agua!

DELMIRA AGUSTINI  
Uruguay

**SABADEÑO** En algunas regiones de España, aplícase al embutido hecho con la asadura y carne de inferior calidad del cerdo.

**SABAJÓN** Crema preparada a base de yema de huevo, vino blanco o seco, champaña, así como con otro licor. Sirve para acompañar los postres calientes o tomarlo simplemente. En veces, con sal, lo utilizan para salsear otros manjares. // *Sabayón*. En la Francia decimonónica, esta crema se servía con bizcochos de Saboya, de donde deriva el nombre.

**SABALETA** Amer. Pez comestible suramericano de río, común principalmente en los afluentes del Cauca y de la cuenca del Orinoco, en Colombia, parecido al sábalo, pero más pequeño.

**SÁBALO** Pez marino que alcanza una longitud hasta de 2 m. Vive una parte de su ciclo vital en agua dulce. Tiene escamas duras y su carne, aunque ordinaria, es gustosa.

**SABANILLA** Capa de grasa que cubre el vientre del cerdo.

**SABÁTICO** Se dice del séptimo año, en que los hebreos dejaban descansar sus tierras, viñas y olivares.

**SABBAT** El *sabbat* es, para la comu-

nidad judía, el más importante día de la semana. El séptimo día, que representa el descanso de Dios después de la Creación, y que los judíos dedican a descansar, relajarse y alimentarse espiritualmente. En honor del *sabbat*, se preparan los platos más sabrosos y las comidas más exquisitas. Muchos de los platos del *sabbat* conllevan significados simbólicos y folclóricos.

**SABLÉ** Fr. Pastelillo que se desmenuza con facilidad, parecido al polvorón español. Esta golosina se elabora con harina, mantequilla, yemas de huevo, aunque no todas las veces, y azúcar, combinadas con energía, hasta que adquiere una consistencia arenosa. Se presenta en diversas formas, delgada, enrollada, o cortada en rodajas.

**SABOGA** Sábalo, pez.

**SABOR** Aquella sazón apacible o desapacible que encuentra el gusto en las cosas.

**SABOR** puro. El sabor del cigarro encendido. Es uno de los aspectos que se evalúan durante las degustaciones de cigarrillos.

**SABOREADOR, RA** Lo que causa sabor.

- SABOREAR** Dar sabor a las cosas. // Tomar el gusto con delectación, de lo que se come o se bebe.
- SABOREO** Acción de saborear sabrosamente. // Con sabor y gusto, de manera sabrosa.
- SABORIZANTE** Dícese de aquella sustancia que da sabor a productos alimenticios, como anetol, caramelo, humo líquido, vainilla, etcétera, en general envasados.
- SABOYANA** Pastel bañado en almíbar y aromatizado con ron.
- SABOYANOS** Col. (C/gena de Indias). Delicia consistente en cuadros de bizcocho básico, untados de mantequilla y azúcar con canela en polvo, horneados.
- SABROSEARSE** Amer. Relamerse de gusto, darse gusto con algo sabroso.
- SABROSERA** Amér. Cent. y P. Rico. Cosa muy sabrosa, condición de sabroso o de gusto agradable.
- SABROSO** Sazonado y grato al sentido del gusto. // Delicioso, agradable.
- SACARINA** Sustancia blanca y en polvo, que se extrae del carbono. Se utiliza en las dietas para combatir la diabetes y la obesidad, como sucedáneo del azúcar. // Que tiene azúcar. // Que se asemeja al azúcar.
- SACAROSA** Nombre científico del azúcar común que se extrae de la caña, remolacha, etcétera. Pertenecce a los hidratos de carbono. // Azúcar alimenticia, compuesta por glucosa y fructosa.
- SACATÍN** (var. de *zacatín*). Col. Lugar donde se procesan bebidas alcohólicas clandestinamente. // *Alambique*.
- SACAZÓN** Col. (Valle). Destilación.
- SACHA CASHO** Perú. Árbol de 25 a 40 m de altura y 1,2 m de diámetro. El fruto es una drupa reniforme de 2,5 cm de largo, de mesocarpio resinoso, con una semilla. Contiene una pulpa succulenta, fibrosa, con abundante jugo agridulce, de color rosado y de sabor muy agradable. Se consume fresco o se utiliza en la preparación de refrescos; el jugo fermentado, mezclado con almidón de yuca, es una bebida alcohólica tradicional indígena. Posee una almendra que se consume tostada y es de sabor agradable. // Marañón gigante.
- SACHA INCHI** Perú. Planta trepadora, silvestre y cultivada, de hojas membranáceas; fruto en cápsula

- que contiene semillas lenticulares y se consumen tostadas o hervidas. En San Martín se preparan platos con las semillas, como el inchicapi, lechona api, mantequilla de sacha inchi, chicha de sacha inchi, saladitos, etcétera. Se consumen también las hojas cocidas y de las semillas se extrae un aceite comestible. // Amaeube, maní del monte, yuchi.
- SACHA MANGUA** Perú. Árbol de 20 a 25 m de altura, de tronco recto columnar, poco ramificado. Su fruto, de color pardo claro, contiene una sola semilla grande. La pulpa es de sabor muy agradable, y se consume fresca sola o con fariña, asada y hervida. // Chope, mango sacha, membrillo.
- SACHAPOROTO** Col. Árbol de las Leguminosas que da un frijol o fréjol como haba. Es de tierras frías y templadas.
- SACOIME** Mayordomo.
- SACUS** Venez. Especie de hallaca consumida en algunas partes del estado de Portuguesa, en la que la masa de maíz, en vez de llevar el guiso o relleno, contiene la carne de un pez de río, que se sofríe, luego se envuelve con la pasta y se cubre con hojas de plátano.
- SAGÚ** Hierba de la familia de las Marantáceas, que crece hasta 2 m. Del rizoma se extrae una fécula muy nutritiva. Crece en climas cálidos. También se llama así a la fécula que se obtiene de la palmera del mismo nombre; proviene de la médula del tronco, de diferentes variedades de las Indias Orientales y de Brasil. El sagú se emplea en cocina, como la tapioca, pero, como espesa demasiado, se usa más para la preparación de ciertas sopas o régimen. // Méx. Atole o bebida que se prepara con esta sustancia farinácea. // Venez. *Sulú*.
- SAINANT; SANGRANTE** Fr. Aplícase cuando se asan las carnes exteriormente, dejando su interior medio crudo, rojizo y jugoso.
- SAÍN** Grasa de los animales. // Aceite extraído de la grasa de algunos peces y cetáceos.
- SAINAR** Cebiar, engordar a los animales.
- SAINETE** Antig. Cualquier bocadito delicado y gustoso al paladar. También del suave y delicado sabor de algún manjar. // Se tomaba también por salsa, que se usaba para dar

buen sabor a las cosas.

**SAINETEAR** Agradar con algún sabor delicado.

**SAÍNO** Col. Mamífero paquidermo cuyo aspecto general es el de un jabato de seis meses; sin cola, con cerdas largas y fuertes, colmillos pequeños y una glándula en lo alto del lomo, de forma de ombligo, por donde segrega un humor fétido. Vive en los bosques de la América Meridional y su carne es apreciada.

**SAINT ÉMILION** enol. Vino tinto francés muy generoso. Es uno de los más famosos de la región de Burdeos y pertenece aún hoy a los *Grands Crus classés*. Era célebre ya en la Edad Media.

**SAINT-HONORÉ** Fr. Pastel compuesto de un fondo de pasta fina que se adorna con una corona de pasta *choux* y de lionesas glaseadas al azúcar. El interior de la corona se llena de crema chantilly.

**SAINT-NECTAIRE** Amparado por una denominación de origen, es un queso muy antiguo que se elabora artesanal e industrialmente en los montes Dore, en Auvernia. Su pasta es consistente, de color dorado y tiene un suave y agradable sabor.

**SAINT-PAULIN** Queso francés descendiente directo del Port-du-Salut, que se fabrica industrialmente y en abundancia durante todo el año, a lo largo y ancho de Francia, y en muchos otros países. Queso de cuajada fresca y prensada, que tiene una pasta blanda, de color amarillo mantecoso y una corteza lisa, naranja brillante. Madura durante dos meses, aproximadamente, y es de sabor suave y agradable.

**SAISIR** Fr. Soasar.

**SAJINO** Perú. Pecarí, saíno. Mamífero paquidermo, que vive en los bosques de la América Meridional y cuya carne es muy apreciada. // Col. Habita también en las montañas de Córdoba y su carne es apetecida. Se le conoce con el nombre de «saíno».

**SAKE** Jap. Bebida destilada de arroz, con 14° a 15° de contenido alcohólico. Se toma tibio en tacitas de porcelana, aunque en ocasiones se ofrece frío.

**SAL** Sustancia blanca, cristalina y de sabor característico, compuesta de cloro y sodio, muy soluble y usada como condimento para realzar los sabores y conservar las car-

nes y diferentes alimentos. Por conveniencia para la salud, debe llevar yodo. Se obtiene de las aguas del mar y en minas. Viene en grano o en polvo.

**SAL DE AJO** Condimento preparado mezclando sal común con ajo en polvo.

**SAL DE APIO** Condimento preparado mezclando sal común con apio, secado al horno y pulverizado.

**SAL DE NITRO** Nitrato o nitro de potasio mezclado con sal común, empleado en la elaboración de productos cárnicos, para teñir muchos productos de charcutería.

**SAL GEMA** Sal común que se encuentra en las minas o procede de ellas.

**SAL MARINA** La común que se saca del agua del mar y que no sólo contiene yodo, sino muchos otros minerales.

**SAL YODADA** Sal común adicionada de yoduro potásico, que se emplea en lugar de la sal común en las zonas en donde existen deficiencias comprobadas de yodo.

**SALADILLO** Tocino medio salado. Se utiliza para dar sabor a una preparación, una vez rehogado. // Se refiere a algunos frutos secos y se-

millas salados.

**SALADITO** Cuba. Manjares ligeros, como aceitunas, yuquitas, maníes, quesos, etcétera, que acompañan la bebida.

**SALAMANDRA** Estufa muy utilizada en la cocina, cuyo fuego está en la parte superior y sirve para tostar o gratinar los alimentos.

**SALAME** Amer. *Salami*.

**SALAMI** Ita. Embutido hecho con carne vacuna y carne con grasa de cerdo, picadas y mezcladas en determinadas proporciones que, curado y prensado dentro de una tripa o de un tubo de material sintético, se come curado.

**SALAMÍN** Arg., Par. y Uru. Variedad de salame que se presenta en forma de chorizo.

**SALANGANA** Pájaro parecido a la golondrina, cuyos nidos contienen sustancias gelatinosas comestibles.

**SALAR** Echar sal a las viandas antes, durante o después de su cocción. // Poner en salmuera un género crudo para su conservación.

**SALBUTE** Méx. Antojito familiar de Yucatán, que radica en una tortilla cruda de maíz, cocinada ligeramente en el comal y frita, rellena, pre-



sentada con rebanadas de tomate, chile y cebolla por encima.

**SALCHICHA** Embutido estrecho y alargado, hecho de carne picada de cerdo o ternera, sazonada con sal y especias. // *Salchicha Frankfurt*. Embutido de carne de cerdo y especias que se come en bocadillo con mostaza o salsa de tomate.

**SALCHICHÓN** Embutido hecho con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, así como tocino picado, mezclado con sal, pimienta en grano y otras especias, que se cura al aire o al humo. La tripa envolvente debe tener más de 40 mm de diámetro. // Aumentativo de salchicha.

**SALCOCHADO, A** Que está cocido con agua y sal.

**SALCOCHAR** Cocer carnes, pescados, legumbres u otros alimentos, sólo con agua y sal.

**SALCOCHO** Amér. Cent. y Mer., P. Rico y R. Dom. Olla compuesta de carne de pollo, yuca, plátano y otros ingredientes. Es el plato típico dominicano.

**SALEP** Fécula que se saca de los tubérculos del satirión y de otras orquídeas.

**SALMIS** Fr. Forma de preparar las

carnes de volatería, pato, pichón, etcétera, y de caza. Las aves se asan primero un tiempo y luego se mezclan con una *mirepoix* y cocinan en vino tinto o blanco. Se enriquece con champiñones, tocino magro, etcétera.

**SALMÓN** Pez teleósteo de hasta 1,5 m de longitud, de cuerpo rollizo, cabeza apuntada y una aleta adiposa dorsal junto a la cola. Su carne es rojiza y apetecida, vive en el mar y emigra a los ríos para la freza. No obstante, ciertos salmones de los lagos de Noruega, Suecia y Canadá viven siempre en las aguas dulces, donde han nacido. Su carne es más delicada y sabrosa de los que viven en el mar. Existen varias especies, una de las cuales es propia del Atlántico, y las restantes del Pacífico.

**SALMONETE** (del francés *surmulet*). Denominación común de dos especies de peces marinos múlidos, de color rojo y carne blanca, firme y muy sabrosa. Se encuentra en todos los mares tropicales y subtropicales del mundo.

**SALMOREJO** Salsa compuesta de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta. // Plato andaluz, especie de gazpa-

cho o puré en crudo, hecho con pan rallado, aceite, ajo, vinagre y sal.

**SALMUERA** Líquido con alto contenido de sal, en que se conservan carnes, pescados y otros alimentos. // Líquido acuoso que sueltan las cosas saladas. // Agua salada concentrada que se evapora para extraerle la sal. // Arg. Mezcla de agua con sal, que se usa para sazonar los asados criollos.

**SALOBRE** Que tiene sabor de sal. // Dícese del agua cargada de sales, que la hacen im potable.

**SALÓN CORIANO** Venez. Carne de chivo salada, guisada, sancochada o frita. Puede consumirse con aditamento de legumbres, también aparrillada con acompañamiento de cazabe y arepas.

**SALPICÓN** Guiso de carne, pescado o marisco troceado y sazonado con aceite, vinagre, cebolla, sal y otros ingredientes. // Plato frío preparado con trozos de pescado o marisco condimentados con cebolla, sal y otros ingredientes. // Arg. Plato frío que se prepara con trozos de pollo, papa, lechuga y tomate, y que se adereza con mayonesa. // Arg. y Uru. Plato hecho con carne, papa, cebo-

lla y otros ingredientes desmenuzados y sazonados con pimienta, sal, aceite y vinagre, que se consume frío. // Col. (C/gena de Indias). Pescado salado y desalado que, pasado por un hervor, se desmenuza y sazona con un guiso criollo. También se hace con pescado ahumado. // C. Rica. Comida hecha de carne sancochada con cebolla, vinagre y otros condimentos. // Cuba. Guiso de carne, pescado o mariscos desmenuzados, con pimienta, sal, aceite, vinagre y cebolla. // Plato de mariscos o pescado cortado en trozos adobados con vinagreta y otros aderezos que se sirve frío. // Ecuad. Bebida granizada hecha de jugo de frutas.

- de baudilla. Col. (Cauca). Bebida rica en frutas picaditas de piña, lulo, papaya, guanábana, piñuelas, moras, agua, azúcar y hielo picado.
- de frutas. Col. Mezcla de trozos de diferentes frutas en su propio jugo o en otro líquido, que se usa como bebida o refresco. // (C. Atlá.). Tutifruiti.

**SALPIMENTAR** Adobar una preparación con sal y pimienta, para que tenga mejor sabor y se conserve.

**SALPIMIENTA** Mezcla de sal y pimienta.

**SALPRESA** Col. (C. Atlá. y Llanos O.). Carne curada en salmuera.

**SALPRESAMIENTO** Acción y resultado de salpresar: salar y prensar un alimento.

**SALPRESAR** Aderezar con sal un alimento, prensándolo para que se conserve.

**SALPUARA** Col. (Llanos O.) Pez parecido a la cachama, de carne muy agradable.

**SALSA** Mezcla líquida o pastosa de varias sustancias comestibles, usada para condimentar los alimentos o como acompañamiento de diversos productos terminados. Verbigracia:

- agridulce. En la cocina china, preparada a base de salsa de soja o de ostras, azúcar o miel, vino de arroz o jerez, ligada con maicena, sobre el fuego, hasta que toma cuerpo. Sirve para estofados de carnes y vegetales. De esta salsa hay algunas versiones, como la que se hace con jugo de piña, salsa de tomate, azúcar moreno, vinagre, salsa de soja y fécula de maíz.
- agridulce a la naranja. Es una de las salsas agridulces, confeccionada

con azúcar, agua, vino tinto, cubitos de carne, salsa de soja, jugo de naranja concentrado, ligada con maicena. Sirve para acompañar pollo asado, así como salteados orientales.

- aterciopelada. Puede considerarse una *velouté*, a base de un *roux*, cocida al fuego y al cual se le añade fondo de ternera, de ave o de pescado. Se cuece hasta que quede suave. Si se le añade yema y crema, deriva en la salsa alemana.
- aurora. Preparada con salsa bechamel, crema de leche, *coulis* de tomate cocido, etcétera. Es una salsa conveniente para huevos escalfados, pastas, vegetales hervidos o carnes blancas a la plancha.
- *barbecue*, barbacoa. Típica de Estados Unidos. Salsa casera, de fuerte sabor, preparada con cebolla, ajo, laurel, tomillo, albahaca, mostaza, salsa inglesa *worcestershire*, salsa de tomate, etcétera. Sirve para aderezar las costillas y chuletas de cerdo y todo aquello que se cocina sobre brasas, como aves cortadas o enteras, pescado, etcétera. Varía en condimentos y se consigue envasada en los supermercados.

- *bearnesa*. La elaborada con reducción de vinagre de vino, yemas de huevo, chalotes o cebollitas moradas, mantequilla en trozos, estragón, preferiblemente fresco, perejil y pimienta, cocinada al baño de María o directamente sobre fuego suave.
- *béchamel*. Fr. La preparada con mantequilla y una cebolla pequeña, picada finamente, trabajada con abundante leche en un *roux* hasta que toma cierto espesor. Se condimenta con nuez moscada, sal y pimienta. // *Besamel* y *bechamel*.
- *bercy*. Entre las clásicas, es una salsa adecuada para pescados de carne blanca o rosada. Su preparación es a base de mantequilla, chalotes o cebollitas moradas, vino blanco seco, fondo de pescado, *velouté* de pescado, etcétera.
- *bigarade*. Exigente salsa francesa, elaborada, básicamente, con jugo de naranja, jugo de limón, corteza de naranja, y opcionalmente con *curaçao*. Es utilizada especialmente con el pato asado.
- *blanca*. La que se prepara con harina y mantequilla, leche, sal y pimienta.
- *bois boudran*. Preparada con aceite de ajonjolí, vinagre de vino, *ketchup*, *worcestershire*, estragón, etcétera, muy adecuada para pollo asado, salmón o trucha, escalfados, agregándola antes de servirla.
- *bolognesa* o boloñesa. Clásica salsa italiana, elaborada con carne de res o cordero, molida, aceite de oliva, cebolla, ajo, *bouquet garni*, unas hojillas de romero, pasta de tomate o *coulis* de tomate cocido, etcétera. Sirve para acompañar las pastas, especialmente lasañas y espaguetis.
- *bordelesa*. De la región francesa de Burdeos. Es una de las clásicas, preparada con jarretes de res, chalotes o cebollitas moradas, un *bouquet garni*, vino tinto, caldo de ternera y mantequilla. Exige laboriosidad en su preparación.
- *café de París*. Mantequilla especial que toma la consistencia de una salsa, y que lleva el nombre de un restaurante de Ginebra. La receta original es secreta, pero se sabe que incluye diversos ingredientes, como sardinas, *ketchup*, mostaza Dijon, alcaparras, escalonias, perejil pica-

- do, cebollino, eneldo picado, to-millo fresco, estragón seco, romero fresco, ajo, coñac, vino *madeira* semiseco, salsa inglesa *worcestershire*, pimienta blanca, pimentón, pimienta verde, curry, pimienta de Cayena, zumo de limón, corteza rallada de limón y mantequilla, productos que, después de procesados, se dejan reposar durante un día y luego se combinan con mantequilla. Esta mezcla va enrollada en una forma de salchicha, que luego se reserva en la nevera. Por último se corta en porciones deseadas. Sirve para carnes asadas al horno o a la parrilla. Aunque está clasificada como salsa, es más bien una mantequilla compuesta.
- *camellina*. Llamada así por su color ocre, parecido al pelo del camello. Era una salsa hecha con uva pasa muy machacada, pan tostado embebido en vino tinto, almendras, mosto cocido, vinagre o agraz, según se quisiera más dulce o más ácida. Todo ello se pasaba por el tamiz y se aromatizaba con canela, clavo y nuez moscada. Una de las que más se utilizaba en la Edad Media.
  - *cazadora*. A base de caldo oscuro, puré de tomate, champiñones, vino blanco y perejil.
  - *crevette*. Preparación a base de camarones, quisquillas o gambas. La clásica es salsa blanca, montada con mantequilla de camarones y ligada con un poco de salsa holandesa y crema.
  - *cumberland*. Esta famosa salsa es delicada por sus ingredientes, en los que participan chalotes o cebollitas moradas, vinagre de vino tinto, fondo de ternera, oporto, jalea de grosellas, jugo de naranja, etcétera. Es indicada fría con galantinas, fiambres o cualquier plato frío de ave o de caza.
  - *chilena*. Puré de cebolla cocida y reducida de líquido; se le mezcla igual proporción de tomate o puré concentrado, mucho zumo de limón, punto de pimienta de Cayena; se bate mucho, haciéndole absorber cierta cantidad de aceite de oliva, se vuelve a batir al echarse a la salsera. Sirve para el rosbif, carnero asado, caza, pescados azules y huevos duros.
  - *chorón*. Conveniente para enriquecer el sabor de la carne, el po-

- llo o el pescado, a la plancha o asados. Es elaborada con vino blanco seco, vinagre de vino, cebolla finamente picada, yemas de huevo, mantequilla y tomates triturados. Queda como una mayonesa suave.
- de mostaza. Apropriada por su delicadeza para acompañar carne de cordero, de ternera o de cerdo. Es a base de mantequilla, chalotes finamente picados, vino blanco, mostaza Dijon, reducida con crema espesa.
  - de ostras. Salsa oriental, preparada con ostras, soja y especias. Es gustosa y suave, por lo que entra en diversos platos de tipo oriental.
  - de pimienta verde. Indicada para acompañar carne roja, frita o a la parrilla. Está elaborada con pimienta verde en grano, brandy, caldo de res o de cordero, reducida con crema espesa.
  - de soja. Hecha con soja fermentada, trigo y sal. Está presente en casi todos los platos japoneses y es un poco más clara y dulce que la china.
  - de tomate. Se rehoga en mantequilla un *mirepoix* de legumbres, un poco de harina y una gran cantidad de tomates; adicionándole un poco de fondo de ternera, sal y un ramito de hierbas aromáticas, dejándolo en el fuego hasta que esté bien cocido, pasándolo entonces por el tamiz. Se vuelve nuevamente al fuego, y se sazona con punto de azúcar y un poco de pimienta.
  - *diable*. A base de la reducción de vino blanco adicionado con vinagre, cebolla picada, tomillo, laurel, pimienta recién molida; luego se enriquece con perejil picado y pimienta de Cayena.
  - española. Clasificada como una de las salsas madres, pues de ella derivan muchas otras; la clásica es muy laboriosa. Tiene como base un fondo oscuro con tomates y un *mirepoix* de zanahoria, cebolla, finas hierbas, laurel, tomillo y sobrante de tocino, ligado con un *roux* oscuro. Su proceso es lento y en varias etapas. Mas, existe la salsa española casera, preparada con carne y huesos de res, manteca de cerdo, puré de tomate, zanahoria, harina tostada, vino tinto y caldo de carne, aderezada con perejil, pimienta y nuez moscada, redu-

- cida en un par de horas.
- gribiche; griviche. Con yemas de huevo recién cocidas, mostaza Dijon, claras de huevo, cocidas y picadas, alcaparras pequeñas, pepinillos, finas hierbas, etcétera. Es adecuada para pescados fríos y truchas ahumadas.
  - *hoi sin*. Salsa espesa de color rojo oscuro y sabor agridulce, elaborada con habas de soja y distintas especias. Muy usada en la cocina oriental.
  - holandesa. Reducción de vinagre, yemas de huevo, pimienta machacada, y montada con mantequilla clarificada. Si queda muy espesa, se rebaja con unas cucharadas de agua caliente.
  - madre. Se conoce con este nombre, dentro de la cocina francesa clásica, a las que, con la adición de uno o más ingredientes, se modifican en salsas derivadas, con característica y sabor propios. Algunas de las salsas madre son la bechamel, la española, la mayonesa y la holandesa.
  - mahonesa o mayonesa. La que se prepara ligando yemas de huevo, aceite crudo, especialmente de oliva, pimienta blanca, mostaza Dijon, vino blanco o vinagre, estragón y sal.
  - maltesa. Salsa holandesa, enriquecida con jugo de naranja y piel de naranja rallada. Es adecuada para acompañar espárragos o truchas escalfadas.
  - manzana. Indicada para enriquecer el sabor de cerdos y patos asados. Está hecha a base de manzanas, mantequilla, clavo de olor, jugo de limón, azúcar y una pizca de canela molida.
  - matelote. Elaborada con fondo de pescado, champiñones cortados en láminas finas, *velouté* de pescado, mantequilla fría y cortada en dados pequeños. Sirve para acompañar trucha frita, merluza u otros pescados.
  - menta. Se pone a cocer vinagre, un poco de agua y azúcar moreno. Al transformarse en jarabe claro, se retira y se echan hojas de hierbabuena fresca, picadas.
  - mojo picón. Preparada a base de aceite de oliva, vinagre de vino blanco, guindilla de Cayena, hojas de laurel, ajo y comino.
  - *mornay*. Entre las clásicas, a base

- de salsa blanca ligera, combinada con queso *gruyère* o *emmental*.
- *moutarde*. Salsa mayonesa ligada con salsa de mostaza, que se emplea, por lo general, para acompañar platos de carne, o de algunas verduras, como coliflor, espárragos, etcétera.
  - muselina. Preparada con salsa holandesa y crema de leche montada.
  - nantua. Muy conveniente para acompañar *scallops* o vieiras, langostinos, pescados de carne blanca o carne suave. Se elabora con mantequilla, chalotes o cebollitas moradas, champiñones, cabeza de cigalas o de langostinos, brandy, fondos de pescado, estragón, etcétera.
  - *newburg*. Compañera ideal de langostas y langostinos, y carne de cangrejo, así como de algunas verduras —coliflor, brócoli, espárragos—. Esta salsa está hecha a base de mantequilla, crema de leche, vino blanco seco o jerez, huevo y una pizca de pimienta de Cayena y sal.
  - para ensalada César. En realidad se trata de la ensalada César, inventiva de César Cardini, en Tijuana, México, consistente la salsa en la combinación de dientes de ajos majados, yemas de huevo, aceite de oliva, salsa *worcestershire*, jugo de limón y queso parmesano rallado.
  - *pistou*. Elaborada con ajo, albahaca, queso parmesano y aceite de oliva. Es muy aromatizada y sirve para sopas estilo mediterráneo, pescado al vapor e inclusive, pastas.
  - portuguesa. Parecida a nuestra salsa criolla; la portuguesa está elaborada con aceite de oliva, cebolla picada, ajos machacados, tomates picados, salsa española y perejil picado. Es buena compañera para carnes y aves asadas, así como para huevos cocidos.
  - provenzal. Elaborada con ajo, filete de anchoas, yema de huevo cocido, jugo de limón, salsa de Tabasco, aceite, pimienta y sal. Sirve especialmente para pescados a la parrilla.
  - puya. Méx. Salsa refinada del estado de Jalisco, preparada con chiles puya asados, vinagre, cebolla, orégano y sal, que sirve para acompañar antojitos regionales y es también ingrediente esencial



- de la *sangrita*.
- *ravigote*. Elaborada con aceite de oliva o de girasol, vinagre de vino blanco, alcaparras, pepinillos, finas hierbas, cebolla finamente picada, estragón, etcétera. Sirve en platos de lengua, sesos, papas cocidas con piel, etcétera.
  - *rémoulade*. Apropriada para acompañar fiambres, jamón, pavo o ternera asada. Fue concebida con filetes de anchoa, mayonesa, mostaza Dijon, alcaparras picadas, así como pepinillos, tratados en la misma forma.
  - Robert. Elaborada con cebollas, zanahorias, concentrado de tomate, harina, caldo, vino blanco seco, aceite, mostaza, sal y pimienta. Sirve para acompañar costillas de cerdo o carne de res o de parrilla, etcétera.
  - roquefort. Se prepara con una vinagreta, vino blanco, crema de leche y queso roquefort. Hay otra versión de esta salsa, elaborada con una salsa blanca ligera, enriquecida con crema, combinada con el queso roquefort u otro queso azul. La primera versión está indicada para ensaladas y verduras cocidas; la segunda, en el caso de las carnes salteadas o asadas.
  - rosa. Elaborada con mayonesa, tomate frito y otros ingredientes.
  - *rouille*. Fr. Literalmente traduce «herrumbre», pero, aplicado a la cocina, dícese de una salsa provenzal, parecida a la mayonesa, para acompañar el pescado o guisos de pescado, como la *bouillabaise*. Inclusive, sirve en pastas o verduras crudas. Se hace a base de yemas de huevo, ajo machacado, una pizca de azafrán o pasta de tomate, y otra de pimienta de Cayena o guindilla, aceite de oliva y sal. Se enriquece con miga de pan o pulpa de papa, diluida con caldo de pescado.
  - rubia. Se hace rehogando harina en mantequilla o aceite, hasta que toma color.
  - sabajón. A base de puré de verduras, trabajada con yemas de huevo y mantequilla, hasta que toma una textura ligera.
  - *soubise*. Más que una salsa, es una especie de puré, trabajado con cebollas, arroz, tocino finamente picado, caldo blanco, mantequilla, crema de pollo, etcétera. Preferen-

- cialmente, sirve como guarnición.
- *suprema*. Muy versátil en su aplicación. Está hecha a base de caldo de pollo o agua, champiñones, salsa *velouté* de pollo y crema de leche. Se aconseja para pescados hervidos, platos de pollo y los huevos.
  - *tártara*. Mayonesa aderezada con pepinillos en vinagre, alcaparras y finas hierbas, picadas finamente. En veces se le adiciona huevos duros, picados también. Sirve para acompañar pescados, langostinos, o carnes frías, etcétera.
  - *thermidor*. Preparada con chalotes o cebollitas moradas, fondo de pescado, vino blanco, mantequilla muy fría y cortada en dados pequeños, salsa bechamel, mostaza Dijon, estragón, etcétera. Es indicada para carne de cangrejo, langosta, gratinados de mariscos, etcétera.
  - *ti-malice*. Haití. Gustosa salsa criolla, preparada a base de cebolla, cebollino, zumo de lima, ajo, aceite, guindillas o ají picante, sal y pimienta.
  - *velouté*. Es base de las salsas blancas y se elabora preparando un *roux* blanco, el cual se moja con fondo blanco, obtenido por la cocción lenta de carnes o murillo de ternera, caparazón de ave, corteza de tocino, cebolla, zanahoria, pimienta en grano y hierbas aromáticas. Se hace también de pescado.
  - *verde*. Se prepara con aceite y abundante perejil picado.
  - *vinagreta*. Preparada con aceite, vinagre, mostaza —opcional—, sal y pimienta. Sirve para ensaladas verdes. A veces con adición de cebollitas, perejil, pepinillos y alcaparras, todo bien picadito. Que también con cilantro blanqueado o de frutas, como la de frambuesas, enriquecidas con vino blanco, azúcar y aceite de buena calidad.
  - *worcestershire*. Salsa inglesa de renombre internacional, la cual se vende envasada. Sus componentes son: vinagre, melaza, salsa de soja, tamarindo, papelón, azúcar, sal, extracto de malta, ajo, pescado salado, ajíes, especias, agua suficiente para su preparación, y coloreada con caramelo.
- SALSAMENTARIA** Col. Establecimiento donde se venden al públi-

co embutidos, carnes curadas, como jamones, chuletas ahumadas, etcétera, y fiambres. // *Chacinería, charcutería.*

**SALSAS FINAS** Antig. Decíase de las *especias finas.*

**SALSEAR** Bañar con salsa una vianda.

**SALSERA** Recipiente usado para servir las salsas.

**SALSERO** Persona que por su buen gusto, elabora en un restaurante salsas calientes, prepara carnes, aves, caza, pescados y mariscos calientes que no sean asados o fritos, y arregla entremeses calientes. // Una clase de tomillo de olor agradable que se utiliza como condimento, sobre todo en el adobo de las aceitunas.

**SALSERÓN** Antig. Salsa ligera.

**SALSIFÍ** (der. del francés *salsifis*). Planta herbácea, bienal, de las Compuestas, de raíz fusiforme, blanca, tierna y comestible.

**SALSINA** En Honduras, salsa de tomate frito que se vende en conserva.

**SALTADO, A** Se aplica al alimento que ha sido sofreído o frito de forma ligera.

**SALTEAR** Cocer rápidamente los alimentos en un poco de aceite o manteca a fuego vivo, removiendo sin

cesar. Un *wok* es el mejor recipiente para esta técnica, ya que su forma redonda distribuye el calor de manera uniforme, por lo que una buena cantidad de alimentos puede freírse en muy poca grasa.

**SALTEÑAS** Bol. Gustosas empanadas de masa de harina de trigo, bien aliñadas y rellenas con un laborioso picado, a base de carne de res y diversos aliños, así como con papas, arvejas y aceitunas.

**SALTIMBOCCA** Ita. Literalmente, que salta a la boca. // Manjar italiano que consiste en la preparación de fileticos de ternera salpimentados, en los que se extiende una lonja de jamón graso y se fija una hoja de salvia. Enrollados en forma de cigarrillo, se doran en mantequilla caliente en una sartén, y al ofrecerlos, se bañan con una salsa al vino blanco, formada con los residuos donde se cocinó la carne y un tanto de harina. Muchas veces presentan este plato sin enrollar la carne.

**SALTITANTO** Chile. En el norte, el grano de maíz de color azul.

**SALTÓN** Venez. Se aplica a los granos o las legumbres que no se han ablandado completamente, que es-

tán a medio cocer.

**SALTONA** Pez del Caribe, de la familia de los pargos, de carne blanca muy apreciada. Habita principalmente en las áreas coralinas.

**SALVA** Antig. Ensayo o prueba que hacía de la comida y bebida la persona encargada de servirla a los reyes y grandes señores, para asegurar que no estaba envenenada.

**SALVADO** Cascarilla que envuelve algunos cereales, en especial la del trigo, que se mezcla con la harina al molerlo. Es muy utilizado en la preparación de cierta clase de panes.

**SALVAJINA, O** Aplícase a la carne de animales monteses. // Animal montaraz, como el jabalí, el venado, etcétera.

**SALVIA** Pequeño arbusto originario del Mediterráneo. De hojas ovaladas, de color verde grisáceo y aterciopeladas. Su perfume y sabor son fuertes. En cocina da sabor a las carnes blancas. En los países nórdicos se usa para perfumar diversos rellenos para pavos y otras aves. Combina muy bien con el cerdo asado, los potajes de garbanzos y las cebollas. Con sus hojas se hacen también licores. // En inglés, *sage*; en fran-

cés, *sauge*.

**SAMBAL OELEK** Pasta suave elaborada a partir de la mezcla de guindillas y un poco de vinagre y sal. Muy familiar en la cocina de Sri Lanka y otros países de Oriente.

**SAMBALES** En Sri Lanka y otros países de Oriente, platillos que se sirven junto a las preparaciones del curry. Su número y selección depende de los gustos: unos frescos como tomates y pepinos en cuadrillos; otros crujientes, como cocos deshidratados; unos dulces como frutas en *chutney* a base de mango, melocotón o ciruela; otros agrios y picantes. Todos dispuestos separadamente en tacitas.

**SAMBAYÓN** Arg. Crema a base de yema de huevo, que se emplea en repostería o en la fabricación de helados. // Uru. Cierta postre compuesto de crema, preparada con yema de huevo, batida con azúcar y vino dulce, y cocida a baño de María.

**SAMBO** Ecuad. Especie de calabaza.

**SAMBOMBO** Cuba. Desabrido, sin sustancia.

**SAMBUCA** Licor italiano de unos 40° de alcohol, incoloro, bebido con dos o tres granos de café flotando

en la copa, después de haberlo flameado.

**SAMBUMBE** Col. Comida rústica que se hace con plátano o zapallo cocido y molido, sal, vinagre y cebolla. Especie de sancocho.

**SAMBUMBIA** Col. Mazamorra, o bebida adulterada, revuelta y oscura. // Cuba. Antig. Bebida refrescante elaborada con miel de caña, agua y ají. // Bebida o comida mal preparada, de poca calidad. // Méx. Bebida fermentada de cebada tostada puesta en agua con miel de piloncillo. En Yucatán, refresco de agua de piña con azúcar. En Tabasco, revoltijo en general, bebistrajó. // P. Rico. Bebida de miel de caña con agua y azúcar.

**SAMFAINA** Guiso o salsa catalana, a medio cocer, preparada con cebollas, berenjenas, pimientos, tomates y calabacines. // Especie de *pisto* o *ratatouille*.

**SAMOVAR** Recipiente de origen ruso, provisto de un tubo interior donde se ponen carbones encendidos, que se usa para calentar el agua del té. // Por extensión, utensilio de bronce o de acero inoxidable, compuesto por dos cuerpos superpuestos, en uno de los

cuales se pone agua y en el otro los alimentos para mantenerlos calientes mediante un reverbero con alcohol encendido, colocado en la parte de abajo. Casi siempre se usa en los *buffets*. // En francés, *réchaud*.

**SAMSA** En el norte de África, pastel de capas de masa casi transparente, alternados con almendras tostadas molidas y semillas de sésamo, cocinado al horno. Va cubierto con almíbar y limón.

**SAN ISIDORO DE SEVILLA** Fue arzobispo de Sevilla y uno de los hombres más sabios de su época. Murió en el año 636. Escribió en latín, pero de las que hay versión al castellano, *Orígenes o Etimologías*, en cuyo libro XX hay consideraciones acerca de las mesas, de las comidas, de las bebidas, de las vajillas, etcétera.

**SANBUSAK** Ricas empanadas de la cocina árabe, rellenas de carne o de espinacas o de queso, aderezadas con diversos ingredientes, como queso feta, piñones, pimienta de Jamaica, etcétera.

**SANCO** (voz der. del quichua *sancu*, 'masa de maíz espesa'). En Chile y el noroeste argentino, comida regional preparada con maíz tierno

o ligeramente tostado, zapallo, ajo, cebolla y especias, cocida generalmente en olla de hierro. Allí también, manjar hecho de harina de maíz o trigo, con grasa, sal y agua. // Una comida que no está bien cocida. // En otras latitudes, *sango*.

**SANCOCHADO** Col. Referido a un alimento hervido en agua y sal.

**SANCOCHAR** Col. Cocer un alimento en agua con sal. // Dícese también en Chile.

**SANCOCHO** En Colombia y algunos países del Caribe y de Hispanoamérica, hervido que varía en sus ingredientes, pero en el que entran principalmente tubérculos y carne de res, de aves o de pescado. Lo esencial es la sustancia de su caldo. Cambia de componente según las regiones. // En la C. Atlá. de Colombia, a los elementos que entran en el sancocho se les llama *vitualla*. // C. Rica. Comida cocinada con agua, sal y algún condimento. // Cuba. Guiso mal hecho o insípido. // Uru. Guiso espeso con papas, carne, fideos y diferentes legumbres. En este país, comida que resulta desagradable por haberse cocido demasiado. // Salv. Fritada de carne de cerdo con ve-

getales. // *Sancocho siete carnes*. R. Dom. Se prepara con carne de cerdo, res, chivo, gallina, pato, y plátano. En Santo Domingo se conocen también otros sancochos, como el de cabeza de cerdo o de vaca, el de chivo fresco, de guandules, de mondongo, etcétera. // Con algunas variantes, en cuanto a las carnes se refiere y a las vituallas, se conoce en la C. Atlá. de Colombia.

**SANDÍA** Planta herbácea cucurbitácea, con hojas divididas, flores amarillas y fruto comestible. // Fruto de esta planta, de gran tamaño, casi esférico, de color verde oscuro, con la pulpa dulce, rosada, en veces roja, blanca o amarilla, y muy jugosa, con pepitas negras aplastadas. // *Pati-lla*. // También se le conoce como *melón de agua*.

**SÁNDWICH** Ing. Manjar o comida rápida que consiste en carnes frías, queso, carne tierna asada, etcétera, puestos entre dos rebanadas de pan aderezadas muchas veces con mantequilla, mostaza o mayonesa. // Col., *sánduche*; Esp., *emparedado*.

**SÁNDWICH CLUB** Cierta clase de sándwich, formado por tres rebanadas de pan, con lechuga, toma-

te, huevo, pollo, jamón o queso y mayonesa.

**SANDWICHERA** Aparato electrodoméstico que sirve para preparar sándwiches o emparedados calientes.

**SANDWICHERÍA** Establecimiento público, a modo de bar, en el que se puede comer todo tipo de sándwiches o emparedados.

**SANGARA** Col. (C. Pacíf.). Cierta *piangua* o molusco de concha grande. Es utilizado en guisos y otras preparaciones.

**SANGAREE** Ing. Bebida en la que se combina el ron u otro aguardiente, azúcar, nuez moscada y hielo finamente picado.

**SANGIOVESE** enol. Variedad tinta originaria de Italia. Es la cepa italiana más internacional; se cultiva en todo el mundo. Produce distintas calidades de vinos, desde el más común hasta versiones de gran calidad, muchas veces mezcladas con otras variedades. Se caracteriza por tener buena estructura tánica y ser agradable.

**SANGLER** Fr. Poner alrededor de un molde, sorbetera o paila, hielo picado con sal gruesa, para que la composición del helado quede dura.

**SANGO** Col. (Cauca y Nar.). Sopa acuerpada con maíz amarillo finamente molido, frijoles verdes, yuca y birimbí. // Ecuad. Sopa espesa. Bocado preparado con harina de maíz y tubérculos de quinua. También hay sango de dulce y, muchas veces, con leche al mismo tiempo y especias olorosas. // Perú. Dulce tradicional a base de harina de maíz blanco, azúcar, yemas de huevo, pasas, almendras y manteca o mantequilla.

**SANGRE FRITA** Venez. Preparación que consiste en freír la sangre de res con cebolla, leche de vaca y cuajada.

**SANGRE DE TURCO** Bebida preparada con la combinación, por partes iguales, de champaña fresco y vino tinto.

**SANGRÍA** Bebida refrescante hecha con agua, vino, azúcar, limón, trozos de frutas, un toque de coñac, brandy o ron y especias.

**SANGRICÁN** Chile. Comida hecha con sangre frita.

**SANGRITA** Méx. Bebida de color rojo, preparada para acompañar el tequila. Después de sufrir algunas variantes en el tiempo, hoy por hoy se compone de jugo de naranja, salsa puya

y jarabe de granadina, o bien jugo de naranja dulce o agria, jarabe de granadina, sal y chile piquín molido.

**SANGUINO** Arg. En la zona noroeste, especie de guiso preparado con chocos rallados y en granos, con zapallo en pequeños cubitos, aderezado con cebolla, pimentón, ají picante, leche y manteca de cerdo.

**SANGUINO, A** Aplícase a una variedad de naranja cuya pulpa es de color rojizo.

**SANGUINOSO, A** Se dice cuando una carne, después de asada, queda medio cruda en su interior, como el clásico rosbif.

**SANGUITO DE PASAS** Perú. Dulce elaborado con harina de maíz amarillo, margarina, pasas, clavo de olor molido, anís en grano y chancaca.

**SANÍ** Venez. Planta crucífera o brasicácea que crece en Mérida y produce una especie de nabo de tierra fría. // Preparación, a modo de salsa o mostaza, obtenida tostando y moliendo las semillas del saní.

**SANSHO** Deliciosa pimienta que, como condimento, sólo se encuentra en China y Japón. Se utiliza para sazonar carnes.

**SANTAMARÍA** Méx. Nombre vul-

gar, muy socorrido, de varias plantas, como el hipérico o hipericón o corazoncillo, de florecillas blancas o amarillas, que en algunas partes utilizan en el arroz con leche y en otros postres.

**SANTIAGUIÑO** Esp. En los mares de Galicia, crustáceo con caparazón rectangular, de musculatura potente y de carne muy apreciada. En la superficie del caparazón exhibe un dibujo que recuerda a una cruz de Santiago y de ahí su nombre. Vive en zonas rocosas con fango y pedregosas, de 3 a 5 m de profundidad.

**SAOCO** Cuba. Bebida compuesta a base de agua de coco y ron.

**SAOR** Plato veneciano parecido al escabeche de pescado frito, enriquecido en su sabor con cebolla picada, ajo, hojas de laurel, sal y pimienta.

**SAPIDEZ** Cualidad de sávido.

**SÁPIDO** Aplícase a la sustancia que tiene algún sabor.

**SAPO BOCÓN** Venez. Pez marino de hasta 40 cm y un peso de 1,2 kg; de color pardo amarillento. Es comestible de excelente calidad. Se le consume guisado o sudado.

**SAPOTE** Col. (Boy., Cald., Cauca, Cund., Chocó, Huila, Nar., Stders.,



Tol., Valle, Amaz. y Orinoquía). Árbol de 20 m de alto, que se ramifica a corta distancia del suelo. La corteza es gris y rugosa y pertenece a la familia de las Bombacáceas. El fruto es ovoide y comestible, de unos 12 cm de largo por 8 de ancho, de color verde ferrugíneo por fuera. La pulpa es amarilla, algo fibrosa, de sabor dulce y agradable. // *Zapote*. // En la costa Atlántica se conoce un fruto con este mismo nombre, pero la textura de su pulpa presenta un aspecto diferente. // En Mariquita, Tol., se le conoce con el nombre de *chupa-chupa*.

**SAPOTEAR** Col. (Ant. y Cald.). fam. Coger trozos pequeños de un alimento para probarlo y tomar de vez en cuando alguna pequeña porción. // *Picar*.

**SAPUHARA** Col. Pez de los ríos de los Llanos y de la Amazonía, parecido a la cachama, que llega a pesar 13 kg. Habita las aguas superficiales y medias, tanto de las corrientes como de los remansos. Su carne es muy apreciada.

**Saque** En sentido figurado y familiar, comer o beber mucho de cada vez.

**SARANDAJA** Perú. Menestra parecida al lentejón, pero más brillante y de tonalidad más clara.

**SARAPA** Col. (Huila y Tol.). Variedad de arepa de maíz tierno, que se asa sobre una laja o tiesto de barro, envuelta en hoja de plátano o de chisgua. Puede llevar, además de sal, cuajada, queso o mantequilla.

**SARAPATE** Col. Plato tradicional de la Amazonía, preparado con carne y vísceras de tortuga, aderezadas y cocinadas en su caparazón. Se suele acompañar con arroz blanco.

**SARAPATEL** Bra. Plato compuesto con menudencia de cerdo, de los intestinos, los riñones, los corazones y la lengua, todo cortado en pedazos muy pequeños y cocinados con la sangre del cerdo. Se sirve con harina de mandioca.

**SARATACO, A** Venez. Aplícase a los cambures o las bananas o a cualquier fruta que aún no ha llegado a su completa madurez. // Se dice de los granos o las legumbres y de los alimentos en proceso de cocción, cuando todavía no se han ablandado completamente.

**SARAVIADO, A** Col. (var. *sarabiado, a*). Dícese de un ave que tiene pin-

tas o manchas.

**SARAZO** Amer. Bol. En el oriente, aplícase al charque medio seco, húmedo. // Col., Cuba y Venez. Dicho de un fruto, especialmente del maíz, que empieza a madurar. // P. Rico. Se dice del agua del coco rancioso, y especialmente, del agua que este contiene. // R. Dom. Plátano a medio cocer. // Ecuad. En Los Ríos, dicese del plátano a medio asar. En Esmeraldas y Manabí, dicese del coco que está entre duro y blando, entre seco y verde.

**SARDINA** Especie de pez, del género *Elupea*, semejante a los arenques en su forma y sus costumbres. Son apreciados y conocidos por el sabor delicado de su carne; su pesca es muy abundante en algunos países. Viven en el Atlántico; permanecen en las profundidades gran parte del año, y donde hay estaciones, en el otoño, se arriman a las costas para desovar. En ciertos lugares es comida muy popular, ofreciéndolas asadas, fritas, escabechadas, enlatadas, en salmuera, etcétera.

**SARDINATA** Col. Nombre de varias especies de peces de agua dulce de diferentes tamaños, que viven en los

ríos Magdalena y Cauca, y en los de los Llanos O.

**SARGO** Pez marino espárido, pequeño y de cuerpo comprimido, dorso y vientre de color plateado. Hay varias especies y algunas se pescan en las costas de España. Su carne es blanca, delicada y de gustoso aroma. // Chile. Pez de mediano tamaño. Tiene cierta coloración plateada, con manchas regulares negras. Vive en aguas temperadas en la costa, entre Arica y Taltal. Su carne es comestible.

**SARMIENTO** Vástago de la vid, largo, delgado, flexible y nudoso de donde nacen las hojas, las tijeretas y los racimos.

**SARTÉN** Recipiente de cocina circular, ancho y con poco fondo, provisto de un mango largo, que se usa para freír y rehogar alimentos. // Cantidad de comida que cabe en este recipiente.

**SARTENADA** Lo que de una vez se fríe en la sartén, o lo que cabe en ella.

**SARRACENO** Trigo negruzco y triangular, del que se hace pan en algunas comarcas de España.

**SASAFRÁS** Árbol nativo de Norteamérica, de la familia de las Laurá-

- ceas, de unos 10 m de altura, con tronco recio de corteza rojiza. Da un fruto en baya rojiza con una sola semilla, y raíces, madera y corteza de olor fuerte aromático. De sus hojas secas y molidas se deriva el polvo *filé*, el cual se usa como espesante en el gumbo, plato *creole* sustancioso a base de candia, muy popular en la Luisiana y algunos lugares de las Antillas.
- SASHIMI** Método de la cocina japonesa que consiste en servir filetes crudos de pescado o marisco y crustáceo también crudo. El pescado va cortado en rodajas, exactamente iguales que parecen rebanadas cortadas por una máquina, y se acompaña con una salsa a base de salsa de soya y *wasabi*.
- SATÉ** Manjar de la cocina de Indonesia y de las islas circundantes. Se trata de albóndigas ensartadas en palitos de bambú, preparadas con carne de cerdo o de res, aderezadas con ajo, guindilla, jengibre, semillas de cilantro, azúcar morena, salsa de soja, coco fresco rallado, huevo de pata o de gallina, etcétera.
- SATSUMA** Jap. Una clase de mandarina sin semilla, con un tono verdo-
- so en la piel.
- SAUCE** Fr. Salsa. // Venez. Plato de la península de Paria, difundido a otras regiones costeras del país, elaborado con cabeza de cerdo picada, aliñada con ají, cebolla, limón o vinagre y otras especias que le dan un aspecto de ensalada mixta.
- SAUCER** Fr. Mojar en salsa, rebañar el pan.
- SAUCHET D'ÉPICE** Fr. Pequeña bolsa de gasa o tela transparente, atada, que contiene una mezcla de hierbas o varias especias que se utilizan en algunas preparaciones y luego se retiran.
- SAUERKRAUT** Nombre alemán de la *choucroute*, una preparación de col blanca finamente picada, salada y fermentada, que suele ir acompañada de papas hervidas y de un surtido de carnes y de charcutería.
- SAUTÉ** Fr. Plato nativo que se hace con carne de ternera o de cordero cortada en daditos, salteadas en una sartén y luego bañadas con vino y caldo; posteriormente se le añaden, según las recetas, tomates, setas o arvejas.
- SAUTER** Término francés que significa saltear, sofreír rápidamente en

- mantequilla o aceite los manjares.
- SAUTERNES** Fr. Vino blanco de Burdeos, de 12° de alcohol.
- SAUTEUSE** Fr. Sartén o cacerola con fondo semiplano que se usa para saltar.
- SAUVIGNON BLANC O FUMÉ BLANC** enol. Variedad blanca originaria de Burdeos, Francia, donde junto con la *sémillon* da origen a los Graves blancos y al Sauternes licoroso. Se cultiva en todo el mundo. Es una variedad muy atractiva, produce vinos distintos, bien definidos, herbáceos, frutales, de agradable acidez.
- SAVARIN** Fr. Pastel en forma de corona, de pasta de levadura, empapado con jarabe al ron.
- SAZÓN** Gusto y sabor que se percibe de una comida gracias a los condimentos y arreglos.
- SAZONADOR** Especia. Condimento simple o compuesto.
- SAZONAR** Añadir ingredientes para aderezar una preparación, como pimienta, sal y vinagre.
- SCHNAPPS** Con este nombre, en Escandinavia, han bautizado a los aguardientes y licores blancos de alta graduación, así como para nombrar al *akwavit*. Con este registro se conoce asimismo a los licores preparados con frutas y cuya graduación se acerca al 21 % del volumen.
- SCON** Arg. Bolillito dulce preparado con una masa de harina, huevo, leche y mantequilla o manteca. // Uru. Especie de pan pequeño, generalmente de forma cilíndrica, hecho con levadura y manteca, con o sin huevo, que se sirve caliente o frío a la hora del té.
- SCONE** Ing. Bizcochitos chatos de origen británico, cocidos en una plancha metálica, que suelen tomarse con el té. Abiertos transversalmente, se les unta mantequilla y mermelada. // Venez. Pan pequeño de origen escocés, redondo, blando en el interior y con una corteza bronceada, que se come en el desayuno o con el té.
- SCOTCH** Whisky. En Irlanda se dice *whiskey*.
- SCREW DRIVER** Coctel de jugo de naranja con vodka. Se prepara también con ron o tequila.
- SEC** enol. Dícese de la champaña cuando tiene desde 1 % hasta 5 % de azúcar; es muy del gusto inglés.
- SECADILLO** Dulce que se hacía con almendras trituradas, claras de hue-

vo, corteza de limón y azúcar.

**SECADO** puro. Proceso natural al que se someten las hojas de tabaco recién cosechadas para que, paulatinamente, pierdan toda la humedad que contienen. En esta operación pueden llegar a perder el 85 % de su peso.

**SECAR AL HORNO** Poner en un horno a baja temperatura, ciertas sustancias para secarlas o protegerlas de la humedad, como pasta de frutas, bombones de licor, etcétera. // Cocer a temperatura suave en cámara caliente, o a horno muy suave, ciertas sustancias o preparaciones.

**SECO** Se refiere al alimento que aparece duro por llevar mucho tiempo hecho. // Guiso que ha quedado sin caldo por haber hervido mucho. // Fruto al que se le ha quitado el jugo para que se conserve. // Col. En algunas regiones, dicese del plato principal en el almuerzo, cena o comida, que consiste en carnes, cerdo, verduras o tubérculos, etcétera, sin caldo. // Pan. Aguardiente de caña incoloro. // Perú. Vianda criolla de papas y carnes o pescado sin caldo. // Dicese del aguardiente puro, sin anís ni otro adere-

zo. // Aplícase también a la fruta, especialmente a las de cáscara dura, como avellanas, nueces, etcétera, y también a aquellas a las cuales se les quita la humedad excesiva para que se conserven, como higos, papas, albaricoques, etcétera. // Que carece de jugo o humedad, como cuando una carne es asada en exceso. // Venez. Plato salado que no tiene caldo y que se sirve en cualquiera de las comidas principales del día.

**SECO** enol. Vino con escasa proporción de azúcar residual, menos de 5 gr/l, pero que resulta agradable al beberlo. Calienta la lengua y al mismo tiempo excita el sistema nervioso.

**SECO** puro. Un tipo de tabaco, también llamado «fortaleza 2». Son hojas que crecen en la parte media de la planta. Aportan, sobre todo, aroma y sabor a la ligada.

**SECO DE CHIVO** Ecuad. Manjar preparado con chuletas de borrego y condimentadas con ajo, comino, pimienta, ají, tomate, orégano, chicha, panela, etcétera.

**SEDIMENTO** enol. Elementos sólidos desarrollados al envejecer.

**SEFOLÉ** R. Dom. y Haití. Cierta dulce de leche y huevo.

**SEGAR** Cortar mieses o hierba con la hoz, la guadaña o cualquier máquina a propósito.

**SEGUNDA FERMENTACIÓN** puro. Apilamiento de las hojas en grandes pilas o burros sin sobrepasar los 42 °C. De esta forma, se contribuye a refinar más su sabor y aroma.

**SEGUNDILLA** Col. (Bol., Caq., Cauca, Huila, Meta, Tol. y Valle). Refrigerio que se toma por la tarde, entre la comida del mediodía y la de la noche. // Venez. Comida que se toma a deshoras.

**SEGUNDILLO** En algunas comunidades religiosas, segunda porción de pan, menor que la primera y principal, que suele darse en las comidas.

**SEGUNDINO** Chile. Cierta bebida alcohólica que contiene yema de huevo.

**SELACIO, A** Dícese de los peces marinos cartilagíneos que tienen cuerpo fusiforme o deprimido, cola semicircular en la cabeza, con numerosos dientes triangulares y de bordes cortantes o aserrados, como la tintorera y la raya.

**SELELE** Col. (C/gena de Indias). Especie de sopa a base de frijolitos verdes o blancos cabecita ne-

gra, con carne salada, costillas de cerdo, ñame, plátano, yuca, etcétera. Se hace también con carne de cangrejo.

**SELF SERVICE** Ing. Aplícase cuando en un restaurante el cliente se sirve a sí mismo.

**SELTZ** Agua carbónica natural o preparada de modo artificial, gasificada con gas carbónico bajo presión.

**SELLAR** Someter a fuego alto, en una plancha, parrilla u horno, las carnes para formarles una costra que conserve sus jugos. // past. Operación que consiste en pegar los bordes de dos capas de masa, utilizando yema de huevo o agua. // Poner una fina capa de yema de huevo o de agua sobre la primera capa de masa con ayuda de un pincel. // Disponer encima la segunda capa de masa y apretar delicadamente sobre el borde exterior de esta con los dedos.

**SELLO DE GARANTÍA** puro. Es el sello verde que ofrece la garantía de la República de Cuba, y que precinta todos los cajones, desde los corrientes hasta los de lujo. Forma parte de las habilitaciones de todos los cajones de habanos.

**SEMERUCO** Venez. Arbolillo silves-

tre de las Malpigiáceas, de hojas elípticas opuestas y flores rosadas. Crece en zonas cálidas. Produce un fruto llamado «semeruco», parecido a la cereza, de color rojo, sabor dulce ácido, con un rico contenido de vitamina C.

**SÉMILLON** enol. Variedad blanca originaria de Francia. Su cultivo se ha propagado a Australia, Sudáfrica, California, Chile y Argentina. Produce distintas calidades de vinos secos y dulces, desde los más corrientes hasta los más finos. Es propensa a sufrir la podredumbre noble, hongo noble que pudre la uva, concentra su mosto y lo modifica, dando origen a los excepcionales y nobles vinos dulces licorosos de Burdeos. Tiene gran capacidad de envejecimiento, con atractivos aromas a miel, cera, frutas en almíbar y un ligero toque a limón.

**SEMISECO** enol. Vino con un contenido de azúcar residual de 15 a 30 gr/l.

**SEMITA; CEMITA** Arg., Bol. y Ecuad. Especie de pan o galleta hecho con una mezcla de salvado y harina. // Méx. Cierta clase de pan blanco del que existen varias formas y texturas.

Son famosas las de Puebla, donde se hacen las semitas compuestas, rellenas como cualquier torta de pan, con mucho quesillo o queso de cabra, chile chipotle y papaloquelite, que también con carne. En otras regiones se conocen variantes. // Salv. Especie de torta de pan de dos capas o más, de masa hecha de harina de maíz o de trigo, la que es rellena con jalea de piña o dulce de caña de azúcar; las hay de diversidad de estilos, formas y tamaños.

**SÉMOLA** Trigo candeal desnudo de su corteza. // Trigo quebrantado a modo del farro y que se guisa como él. // Pasta alimenticia de harina, arroz u otro cereal en forma de granos finos; se usa en sopas.

**SEMOLÍN** Arg. y Uru. Sémola muy fina que se emplea para preparar sopas o dulces.

**SEMOLINA** Harina de la sémola, molida finamente.

**SENDERUELA** Hongo comestible con el sombrerete pardo oscuro, plano y liso, con pie de 5 a 7 cm, que brota en las sendas y veredas, delicado de sabor.

**SENTARSE** Inconveniente que le ocurre a un dulce o a un suflé cuando, re-

cién sacado del horno, se deshincha rápidamente. Obedece este contra-tiempo, en general, a una mala fermentación o a haber montado mal las claras de huevo, destinadas precisamente a conferirle volumen.

**SENSÉN** Venez. Comida típica de la península de Paria, bajo la influencia hindú de Trinidad, que consiste en sancochar los frijolitos largos, cortados, y mezclarlos con leche de coco y curry.

**SEÑORITA** Cuba. Cierta dulce de hojaldre.

**SEÑORITAS** Venez. Pan en forma de bastoncitos delgados.

**SEPIA** Molusco cefalópodo, parecido al calamar, de concha interna, cabeza provista de diez tentáculos con ventosas, que vive cerca de las costas, y que al ser atacado secreta un líquido negro. Es muy apreciado en la cocina. // *Jibia*.

**SEQUILLO** Salv. Trozo pequeño de masa azucarada.

**SERBA** Fruto del serbal. Crece espontáneamente en las montañas de la Europa Meridional y su fruto es comestible después de madurar entre paja o colgado, de sabroso sabor, por la formación de un líquido vinoso.

**SERBAL** Árbol de las Rosáceas cuyo fruto es la serba.

**SERENETA** P. Rico. Ensalada de plátano, batata y bacalao con aceite, vinagre y cebolla.

**SERETA** P. Rico. Aro con fondo de tela o cabuyas cruzadas, que se sujeta al techo por medio de tres cordeles, y se usa en las casas de campo para poner al aire quesos, frutas, etcétera. // En Tabasco, Méx., se llama *yagual*. // Venez. Colador de cocina rústico, elaborado con fibras vegetales.

**SERPOL** Variedad de tomillo silvestre, que suele utilizarse natural, seco o en polvo, para aromatizar salsas, adobos, pescados y carnes.

**SERVICIO** Estado de criado o sirviente. // Cubiertos de mesa. // Conjunto de vajilla y otras cosas para servir en la mesa la comida, el café, etcétera. // En el siglo XIX, en Francia y luego en Europa, secciones de que se componía un convite o un banquete; cada servicio se componía de una serie importante de platos depositados al mismo tiempo en la mesa. En el servicio de la rusa los platos no se disponían en la mesa, sino que venían directamente de la cocina y se



- servían también directamente a los comensales. En este sentido, *vianda* era sinónimo de servicio.
- SERVIR** Proporcionar una cosa a una persona que la pide o necesita, en especial comida o bebida.
- SERRANO** Méx. Chile fresco, de color rojo o verde, que se usa casi siempre maduro y rojo. Es suave y moderadamente picante. Se suele utilizar en salsas. // Esp. Jamón curado al aire de la montaña.
- SESADA** Dícese de los sesos enteros de los animales vacuno, porcino y ovino. // Fritada de sesos.
- SÉSAMO** Ajonjolí, planta pedalácea. // Semilla de esta planta, usada desde antiguo como condimento. // Pasta de nueces, almendras o piñones con ajonjolí.
- SESENTENO** C. Rica. Variedad de frijol rojo y largo.
- SESO VEGETAL** Planta sapindácea, cultivada en Tabasco, Méx., y Amér. Cent., cuyo fruto sabe a sesos. Es originaria de África. // C. Rica. Árbol cuyo fruto se parece a los sesos y es comestible cuando se cuecen.
- SESOS** Masa de tejido nervioso contenida en la cavidad del cráneo. // Cerebro de res, cerdo, cordero o carnero, que se utiliza en la cocina para diferentes preparaciones.
- SETA** Cualquier especie de hongo con sombrerillo o casquete, sostenido por un pie, de las cuales hay diversas variedades. // Denominación que se da a los hongos comestibles.
- SHAKER** Ing. Recipiente doble, de plata. Sirve para agitar las mezclas con pedazos de hielo.
- SHAMBAR** Perú. Sopa típica de Trujillo, provincia al norte del país. Lleva trigo, menestras y cerdo.
- SHANGURRO** Esp. Plato de San Sebastián, preparado con carne de centollo o de buey de mar, aderezada con cebolla, escalonia, puré de tomate, cayena, estragón y coñac. Este manjar se ofrece gratinado en la cáscara del crustáceo.
- SHERRY** Ing. Dícese del vino jerez.
- SHICHIMI TOGARASHI** Jap. Mezcla de siete especias, utilizada como condimento y para sazonar sopas y pasta.
- SHIITAKE** La más conocida seta de Japón, la cual ya se cultiva en muchos países, y puede consumirse fresca o seca o prehidratada. Es de sabor fuerte y agradable. El *shiitake* puede

utilizarse en salteados, salsas o sólo con verduras, a la plancha, en sopas, etcétera.

**SHNITZEL** Alem. Milanesa, lonja delgada de carne.

**SHORTENING** Ing. Grasa vegetal hidrolizada que se utiliza para preparar o freír alimentos. // Dícese también en Uru.

**SHTRUDEL** Alem. Pasta o masa enrollada, rellena de carne, fruta, pescado, etcétera y horneada.

**SHUCO** Salv. Atol hecho de maíz fermentado; los hay de diversos sabores y colores. El shuco propiamente es el de sabor agrio, un tanto salado y de color sucio; se sirve mezclado con el alguaishte o pinol, frijoles cocidos y enteros y chile al gusto. La otra variedad de shuco es el de sabor dulce y color rosado o morado suave; a este se le pone alguaishte pero encima chile y fríjoles, sólo si el cliente lo pide. Hay otro que también es rosado, agrio, salado, pero lo demás se le agrega al gusto del cliente.

**SHUNGO** Ecuad. Se dice del pulmón —*shungo blanco*—, hígado, riñones y otras vísceras comestibles de los animales.

**SHUNTE** Hond. Variedad de aguaca-

te. // Árbol lauráceo; fruto de este árbol.

**SIBARITA** Dícese de la persona aficionada a los placeres de la buena mesa y la vida regalada. Viene de Síbaris, ciudad de la Magna Grecia, célebre por su riqueza y por la vida de lujo de sus habitantes.

**SIBIL** Pequeña despensa en las cuevas, para conservar frescas las carnes y demás provisiones.

**SIDRA** Bebida con bajo contenido alcohólico —5°— obtenida por la fermentación del jugo de diversas variedades de manzana. También se prepara con peras en España (Asturias) y Francia.

**SIERRA** Col. (C. Atlá.). Pez marino de la misma familia del atún, que alcanza hasta 1 m de largo. Su carne, aunque semigrasa, es de excelente sabor. // *Sierra común, carite estornino*. // C. Rica. Nombre que se le da al frijol rojo.

**SIETE ESPECIAS** En Japón, mezcla de especias que tiene como constante la guindilla. La que hacen en Tokio contiene, además, pimienta sancho, sésamo negro, semillas de amapola, etcétera, y la de Kioto, se llama *kiyomizu shichimi*, con guindilla, pi-

mienta sancho, sésamo blanco y negro, menta asiática, etcétera. Ambas son utilizadas para aderezar platos de fideo y asados.

**SIFÓN** Tubo encorvado que sirve para sacar líquido del vaso que lo contiene. // Botella por lo general de vidrio o cristal con una tapa por la que pasa este tubo con una llave para dejar salir el agua cargada de ácido carbónico que aquella contiene. // Col. Cerveza de barril que se expende a los bebederos directamente.

**SILO** Lugar subterráneo y seco en donde se guarda el trigo u otros granos, semillas o forrajes. Modernamente se construyen depósitos semejantes sobre el terreno.

**SILO DE MEZCLA** puro. Espacio en donde se conformará la ligada final del cigarro, combinando adecuadamente los distintos tipos de tabacos utilizados.

**SILURO** Pez teleósteo fluvial, fisóstomo, parecido a la anguila, con la boca muy grande y rodeada de seis u ocho apéndices como barbillas, de color verde oscuro, de unos 5 m de largo y muy voraz. Su carne es comestible.

**SILLA** Parte de la res situada entre

los riñones y las piernas; es, por lo tanto, la parte de los cuartos traseros, comprendida entre el final del costillar y el *gigot*. La silla de cordero, que es muy tierna y sabrosa, se puede preparar asada o braseada.

**SILLAO** Perú. Aplícase a la salsa de soya oriental.

**SIMPLE** Desabrido, falto de sazón y de sabor. // Dícese también en Colombia, así como del aguardiente de pocos grados que se recoge al final de la destilación.

**SINGANÍ** Bol. Aguardiente de uva muy apreciado por su alta calidad.

**SINGER** past. Espolvorear con harina un preparado que se está cocinando para ligar la salsa, evitando así la formación de grumos.

**SIPO** Venez. Residuo de alguna preparación que ha sido colada. // Borra.

**SIRÍ** Uru. Cierta cangrejo marino de tamaño mediano, con caparazón convexo y liso, dos veces más ancho que largo, de color azul. Habita en la C. Atlá. del departamento de Rocha. Es muy apreciado y su carne de excelente calidad.

**SIRKAY** Bol. Cocer tubérculos o calabazas al rescoldo.

**SIRÓ** (der. del francés *siróp*). P. Rico.

Jarabe para endulzar bebidas refrescantes.

**SIROP** Fr. *Jarabe, sirope*. Líquido espeso azucarado que se liga, muchas veces, con frutas trituradas y cocidas ligeramente. Se emplea en repostería y para elaborar refrescos. Sin las frutas, sirve para darle sabor a los panqueques. En inglés, *syrup*.

**SIYAU** Perú. Salsa de soya.

**SKANAKOPITA** Especialidad de la cocina griega, consistente en envueltos a base de pasta filo, rellenos con una farsa de espinaca, cebolla de verdeo y queso feta, en forma de cilindro, dispuestos en una asadera redonda, tratando de imitar la forma de un caracol. Va enriquecido por encima con aceite de oliva, y se hornea.

**SKORDALIA** Especie de puré cremoso, preparado con papas hervidas, ajo, jugo de limón, leche y aceite de oliva.

**SLING** En Estados Unidos, bebida de ginebra con azúcar y nuez moscada.

**SLOE GIN** Ing. Ginebra de 30° de alcohol, elaborada con endrina.

**SLOW FOOD** Movimiento gastronómico nacido en Francia e Italia durante los años 1986 a 1989, el cual se dio a conocer como una alterna-

tiva racional frente a la vida rápida y, especialmente, a las comidas rápidas. Este movimiento se puede definir como una «ecogastronomía», es decir, una manera de alimentarse sanamente, al mismo tiempo que se cuida el entorno natural. Una cena *slow* es una que se huele, se siente, se disfruta, donde los aromas y las preparaciones que llegan a la mesa recuerdan a nuestros antepasados; una cena donde la gente habla y se divierte, y no sólo se come para luego levantarse rápidamente y volver al trabajo.

**SMASH** Ing. Bebida refrescante, a base de un poco de agua, aguardiente, hierbabuena y azúcar.

**SMÖRGASBORD** Servicio en forma de *buffet* muy variado, usual en Escandinavia, en el que se sirven diversos manjares fríos y calientes, como quesos, jamones, ensaladas, panes, albóndigas, etcétera. La comodidad y riqueza de viandas ha hecho que el *smörgasbord* se presente también en restaurantes y hoteles de otras partes del mundo.

**SNACK BAR** Ing. Establecimiento con bar y restaurante donde se sirven platos combinados y rápidos.

- SOASAR** Medio asar o asar ligeramente.
- SOBA** Jap. Tallarines elaborados con harina de trigo sarraceno, con los que preparan una sopa muy popular que ofrecen en cuencos. Se venden secos y, a veces, frescos.
- SOBADO, A** Se aplica al bollo o torta a cuya masa se ha añadido aceite o manteca. // Col. *Subido*. // C. Rica. Miel que, sacada antes de que esté a punto de hacerse en dulce o panela, se bate, cogiendo así color, sabor y consistencia particulares. Se consume como caramelo. // Melcocha o caramelo. // Venez. *Alfandoque*.
- SOBRA** Restos que quedan de la comida al levantar la mesa.
- SOBRADO, A** Sobras, restos de la comida.
- SOBRANTES** Nombre que se da a los alimentos que quedan de una comida.
- SOBRASADA** Esp. Embutido típico balear, hecho con carne de cerdo muy picada y sazonada con sal, pimienta y pimentón molido. Este embutido es utilizado en la preparación de diferentes platos.
- SOBREALIMENTACIÓN** Acción y resultado de sobrealimentar o sobrealimentarse.
- SOBREALIMENTO** Comida que se ingiere como refuerzo alimenticio.
- SOBREASADA** *Sobrasada*.
- SOBREASAR** Volver a poner a la lumbrera lo que está asado o cocido, para que se tueste.
- SOBREBARRIGA** Col. (Cund.). Corte de la región abdominal de la res. // Trozos de esta carne, marinados con cerveza amarga, cebolla, ajo, orégano, tomillo, laurel, etcétera. Una vez cocinada, se ofrece dorada al horno con papas chorreadas o sudadas.
- SOBRECORNIDA** Postre de una comida.
- SOBRECOSTILLA** Arg., Chile y Méx. La carne del animal vacuno que está junto al lomo sobre las costillas. Muy apropiada para hacerla guisada en líquido.
- SOBREMESA** El tiempo que se está a la mesa después de haber comido, y dedicado casi siempre a la conversación, a fumarse el puro o degustar un licor. // Sobremesa, de. Inmediatamente después de comer. // Col. En algunas partes del país, bebida o postre que, en la cena o en el almuerzo, se suelen tomar des-

pués de la comida. // Esp. Antig. La cubierta que se ponía encima de la mesa por decencia, limpieza y comodidad.

**SOBREUSA DE PESCADO** Col. (C/gena de Indias). Postas de pescado fritas que terminan de cocinar en una rica salsa a base de ajo, cebolla picada, aceite de oliva, pan desmenuzado, etcétera.

**SOCARRAR** Quemar o tostar ligeramente y superficialmente una cosa. // *Chamuscar*.

**SOCARRAT** Arroz entre dorado y ligeramente quemado que queda en el fondo de la paella, ideal en toda buena paella valenciana.

**SOCLE** Fr. Pedestal que sirve como ayuda para arreglar el plato verdadero en forma agradable. Normalmente consiste en una masa compacta de arroz, pan viejo, etcétera, bien moldeado.

**SOCONUSCO** Méx. Cacao de superior calidad, en general, por alusión al departamento de ese nombre en el estado de Chiapas. Por extensión, chocolate, o chocolate de buena calidad. // En Centroamérica, pinole al que se pone cacao de buena calidad.

**SODA** Bebida gaseosa que contiene

agua, ácido carbónico y, a veces, algún aroma. // C. Rica. Establecimiento, por lo general más pequeño que un restaurante, donde se venden comidas y bebidas.

**SOFLAMAR** Técnica usada en pastelería, mediante un soplete manual a gas, para dar graciosos lampos de color acaramelado a muchos postres, cremas y otras preparaciones. // Tostarse, requemarse con la llama lo que se asa o cuece.

**SOFREÍR** Freír los alimentos a fuego suave hasta que tomen buen color dorado y se desprendan del aceite.

**SOFT ROLLS** Ing. Delicados panecillos, preparados con harina de trigo, azúcar, levadura seca, leche, huevo, mantequilla y sal.

**SOGA DE POCOS NUDOS** Chile. Comida integrada por pocos platos.

**SOJA; SOYA** Planta oleaginosa trepadora, cuyos frutos tienen semejanza a los frijoles o las judías. De esta se obtiene leche y una cuajada llamada «tofu», aceite y harina, y los tallos son utilizados como hortaliza. Los granos son muy aprovechados en la cocina japonesa. También con ellos se procesa una salsa muy divulgada en la cocina oriental.

**SOLDADO DE PAVÍA** Tajada de bacalao frito, rebozado con huevo y harina. Es típico en el centro y sur de España.

**SOLERAS** enol. Posos del vino añejo. // Vejez que da una determinada calidad a un vino.

**SOLETA** Méx. Especie de galleta de forma alargada, dulce y crujiente.

**SOLETILLA** Bizcocho estrecho y alargado con forma de suela.

**SOLOMILLO** Pedazo de carne de la res, del cerdo o del cordero, que se encuentra entre las costillas y el lomo, muy tierna y apreciada. // Fr. *Entrecote*.

**SOLOMITO** Col. (Ant.). Tira de carne de res, que se extiende por entre las costillas y el lomo, muy apreciada por lo tierna y jugosa. // *Solomillo*.

**SOLOMO** *Solomillo*, pedazo de carne de consumo que se encuentra entre las costillas y el lomo del animal. // Lomo de cerdo adobado.

· abierto. Venez. Sección de carne de segunda calidad, que se obtiene de la paleta o paletilla de la res.

**SOLUBLE** Se aplica a la sustancia que se puede disolver o desleír.

**SOLUCIÓN** Sustancia constituida

por un líquido y un cuerpo disuelto en él.

**SOLVENTE** En cocina, se aplica a la sustancia que puede disolver o producir una mezcla homogénea con otra.

**SOLLAMAR** Quemar o tostar superficialmente.

**SOLLASTRE** Pinche de cocina.

**SOMARRO** Esp. En Andalucía, Cuenca, Segovia y Zamora, trozo de carne fresca sazonada con sal y asada en las brasas. // En Soria, trozo de lomo el día de la matanza. // En Aragón, el guisado requemado. // Carne asada. // En Salamanca, trozo de carne de cerdo y especialmente los solomillos asados.

**SOMMELIER, ÉRE** Fr. Persona que por sus conocimientos está encargada de los vinos y las provisiones en un establecimiento. // Bodeguero.

**SOMPOPO** Hond. Guiso hecho a base de carne erogado en manteca.

**SON** Cuba. Refresco efervescente.

**SOPA** Plato que consiste en un caldo sustancioso de verduras, carne o pescado, que puede contener trozos cocidos de estos ingredientes y otros, como pasta o arroz, etcétera. // Pedazo de pan empapado

en cualquier líquido alimenticio.

// Plato compuesto de rebanadas de pan y algún alimento líquido.

• boba. Esp. Comida que se da a los pobres; en los conventos.

• borracha. C. Rica. Dulce hecho con maíz tostado, miel, sirope y aguardiente. // Sopa de frijoles negros con huevo desmenuzado.

// Esp. La que se hace de pedazos de pan o bizcochos, mojados en vino con azúcar y canela.

• carmelita. Col. (altipl. cundiboy.). Sopa de harina de trigo dorada en sartén, añadida a un caldo de costilla con cilantro, arvejas desgranadas, zanahoria picada y apio.

• de ajo. La que se hace con rebanadas de pan cocidas en agua, aceite frito con ajos, sal y, a veces, pimienta o pimentón.

• de gato. Esp. La que se hace de rebanadas de pan cocidas en agua, aceite crudo y sal.

• de mondongo. Col. (C/gena de Indias). Sustanciosa sopa, preparada con patas de res, mondongo, caldo de carne, cebolla, papas, habichuelas, apio, repollo, etcétera, especiada con yemas de huevo y enriquecida con alcaparras y crou-

tones de pan frito.

• de piedras. C. Rica. Leche hervida con bolitas de masa y queso, fritas y condimentadas.

• juliana. La que se hace con diversas verduras cortadas en tiras finas.

• negra. C. Rica. Caldo de frijoles negros con condimentos y, generalmente, huevo.

**SOPAIPA** Antig. Masa que, bien batida, frita y enmelada, formaba una especie de hojuela gruesa.

**SOPAIPILLA** Arg., Bol. y Chile. Fruta de sartén hecha en forma plana con harina, leche, huevos y grasa. Se ofrece espolvoreada con azúcar y recubierta de miel o chancaca, después de frita en aceite. // *Sopaipilla pasada*. La que se sirve empapada en chancaca, almíbar o miel.

**SOPE** Méx. Tortilla de maíz gruesa y pequeña, con frijoles, salsa, queso y otros ingredientes. Esta tortilla conoce diferentes variantes según las regiones del país, y es muy popular en la ciudad de México.

**SOPERA** Vasija honda, provista de asas y tapadera, que se usa para servir la sopa en la mesa.

**SOPERO, A** Dicho de una cuchara que se usa para tomar sopa. // Que



gusta de tomar sopa.

**SOPETEAR** Mojar repetidas veces o frecuentemente el pan en el caldo de un guisado. // Col. (Ant. y Cald.). Tomar trozos pequeños de un alimento para probarlo o ir tomando de vez en cuando alguna pequeña cosa de comer. // Venez. Volver desagradable una comida porque ha sido probada o porque se le han introducido los dedos o algún objeto.

**SOPETÓN** Pan tostado que se moja en aceite.

**SOPICALDO** Sopa con mucho caldo.

**SOPISTA** Antig. Igual que el *brodistata*. La persona que vivía de limosnas e iba por la sopa a las casas y conventos.

**SOPLAR** Beber mucho y a veces también comer.

**SOPLILLO** Bizcocho elaborado con una masa muy esponjosa. // Chile. Trigo aún no maduro que se come tostado.

**SORA** Chile. Bebida alcohólica preparada mediante el cocimiento de maíz fermentado y molido, de gran poder embriagante, cuyo uso es común en algunos pueblos precordilleros de Arica, donde se repite esta palabra como topónimo: sora y so-

ra-sora. Es la misma bebida denominada *uiñapu*. // Perú. Bebida alcohólica de alta graduación que se hace con maíz fermentado en agua.

**SORBETE** Fr. *Sorbet*. Bebida algo pastosa por la congelación, preparada con esencias o licores, jugos de frutas, etcétera. // Col. (Ant., Boy., Cund., Risar., Stder., Nar. y Valle). Refresco a base de jugo azucarado de fruta, al que se suele añadir leche.

**SORBETERA** Vasija que se utiliza para hacer sorbetes.

**SORGO** Planta anual, originaria de la India, de la familia de las Gramíneas, con cañas de 2 a 3 m de altura. Su semilla lleva el mismo nombre y es un tipo de mijo; molida se utiliza para elaborar pan, gachas y galletas. También se utiliza para confeccionar sopas. Existe una variedad dulce que proporciona un almíbar suave.

**SOROCHO; SORROCHO** Col. (Stders.). Dícese cuando un alimento no se ha asado, hervido, etcétera, suficientemente. // Se dice del fruto que no ha madurado bien. // Dícese también en Venezuela.

**SORUPO** Venez. En el estado de Zulia, miel fermentada que se utiliza para fabricar aguardiente. // Dese-

cho del aguardiente de caña.

**SORREL, ROSELLA** Es un fruto ácido muy gustoso de Jamaica y otras islas inglesas que, cuando madura, es rojo por fuera. Se utiliza en compotas, jaleas y jarabes. Este último, diluido en una cantidad de agua, da una bebida refrescante. Es muy popular como bebida durante las Navidades.

**SORRENTINO** Arg. y Uru. Variedad de pasta, de mayor tamaño que un ravioli y de forma circular, de unos 6 cm de diámetro y 2 cm de alto, rellena de *ricotta*, nueces y jamón.

**SOSATIES** Brochetas especiadas provenientes del Cabo Malayo, en Sudáfrica. Son las reinas de la barbacoa. El adobo se aromatiza con hojas frescas de limonero.

**SOUBISE** Fr. Puré de cebollas y de arroz, complementado con mantequilla y crema de leche fresca. Se emplea para acompañar platos de carne.

**SOUFFLÉ** Fr. Preparación con diversos elementos, que por la participación de las yemas de huevo y las claras batidas, al hornearse se levantan o soplan. // past. Preparación dulce combinada con claras batidas a punto de nieve y que sometida al

horno, levanta.

**SOUMADA** En la cocina sefardí, almíbar laboriosamente trabajado con agua, azúcar, almendras blancas molidas y extracto de almendra, cocinado hasta que toma espesor. Sirve, entre otros usos, para preparar con unas cucharadas de *soumada* y agua helada, un delicado refresco.

**SOUR** Ing. Agrio. // Cierta clase de bebida, a base de jugo de limón, azúcar, hielo, licor, ya sea whisky, brandy, tequila, etcétera. Se sirve en copa de *sour*, acompañado de una guinda y media rodaja de limón.

**SOUTIRAGE** enol. Fr. Trasiego de los mostos o de los vinos.

**SPATLESE** enol. Término utilizado en los vinos alemanes de vendimia tardía.

**SPONGATE** Ita. Dulces típicos de antigua tradición en algunas regiones del país, con forma redonda y baja, elaborados a base de frutos secos, fruta confitada, miel y especias.

**STEAK, BISTEC** Tajada de res, de unos 4 cm de gruesa, que por lo general se cocina a la parrilla o en la sartén con aceite. // Dícese también de la carne picada, cruda o cocida, que va sin ligarse.

**STEAK A LA PIMIENTA** Trozo de lomo o solomillo de res, aprox. de 175 a 200 gr, aplanado hasta unos 3 cm de espesor, aderezado con abundante pimienta machacada gruesa; en sartén, va empapado con el fondo desglasado, coñac flameado y una salsa medio glasa combinada con crema de leche.

**STEAK TARTARE** Lomo de res finamente picado a cuchillo, y aderezado con cebolla finamente picada, pasta de anchoas, yema de huevo, alcaparras, salsa inglesa, aceite de oliva, hierbas, sal y pimienta; a veces con unas gotas de brandy y condimentado con paprika. Aunque toma el nombre de *steak*, en realidad este manjar va presentado en forma gruesa y redonda, con un hueco en el centro, donde se deposita una yema de huevo. Se come bien combinado al natural.

**STOCKFISH** Ing. Pescado, como el bacalao, aplastado y secado al aire, sin salar. Muy usual en Noruega.

**STOLLEN** Tradicional bizcocho de Alemania y Austria, que se ofrece para las Navidades. Es elaborado con una masa *brioche*, frutos secos y confitados. Su forma tiene la par-

ticularidad de que es redonda y doblada como una empanada.

**STRAIGHTS** Ing. Se llaman con tal nombre los licores servidos en un vaso, en cuyo fondo se ha puesto un cubo de hielo. Es facultativa la adición de algunas gotas de biter.

**STREGA** Licor italiano elaborado con hierbas aromáticas. Su color característico es el amarillo oro.

**STROGANOV** Nombre dado a una preparación de filete —lomo o solomillo— de buey. Es un plato tradicional de la cocina rusa clásica, y se puede elaborar tanto en la cocina como en el comedor, frente al cliente. La carne, unas veces va cortada en tiras delgadas, de unos 5 cm de longitud, o en laminillas de 2,5 cm de longitud, como también en pequeños dados; todas estas formas, marinadas previamente con cebollitas picadas, zanahoria en rodajas, laurel y tomillo fresco desmenuzados, amén de vino blanco; luego, dorada la carne en mantequilla, se enriquece con el sabor de coñac encendido; líquida la marinada y colada, se le añaden trozos de champiñones salteados y crema de leche. Este plato, ya internacional, conoce

algunas variantes; toma su nombre de una familia poderosa de mercaderes originarios de Novgord, financieros y mecenas, que valorizaron Siberia.

**STRUDEL** Famoso pastel vienés enrollado, a base de pasta muy delicada y relleno de manzanas en rodajas o azucaradas, con aroma de canela, uvas pasas, etcétera. Hay diferentes clases de *strudel*; a veces se sirve como plato dulce, y otras como guarnición, acompañando a otros manjares.

**SUASAR** Col. (Llanos O.) Pasar las hojas de plátano por candela, al envolver ciertos alimentos para su cocción, como tamales, pasteles, hallacas, etcétera. // Ecuad. Sinónimo de sancochar.

**SUAVE** enol. Característica de los vinos que contienen mucha glicerina y muchas materias gomosas, que están entre los vinos licorosos. Un vino suave deleita el paladar y produce un agradable cosquilleo en las mucosas.

**SUBCINERICIO** Dícese del pan cocido en el rescoldo o debajo de la ceniza.

**SUBIDO** Esp. En Andalucía, vino duro o de muchos grados, seco. // Col.

(Cald. y Stder.). Dulce esponjoso de panela. // *Suspiro*. // (Tol.). Bollo de forma cónica, elaborado a base de maíz pelado y panela. // C. Rica. Tipo de miel de caña dulce, a la cual, endurecida, se le echa un poco de bicarbonato para que crezca y se cristalice. // *Sobado*.

**SUBMARINO** Arg. y Uru. Leche caliente, con una barra de chocolate, que se sirve en vaso. // Col. (Boy., Cauca, C. Atlá. y Nar.). Mezcla de cerveza y otra bebida alcohólica. // Dícese también en C. Rica.

**SUBSTANCIA; SUSTANCIA** En cocina, jugo que se extrae de ciertas materias alimenticias, o caldo que con ellas se hace.

**SUBSTANCIAL; SUSTANCIAL** Que tiene propiedades alimenticias.

**SUBSTANCIOSO, A** En cocina, dícese de una preparación, como caldos con substancia.

**SUCEDÁNEO** Se refiere a la sustancia que, por tener propiedades parecidas a otra, puede reemplazarla. En el caso del café, granos o semillas se usan para sustituirlo; entre ellos tenemos: arvejas, maíz, candia, semillas de papaya. Estos distintos granos o semillas se tuestan, se muelen

y se prepara la infusión tal como se procede con el café.

**SUCHE** Perú. Nombre que se da a un pez que habita en el lago Titicaca. // Genéricamente, aplícase a veces a todo pescado grande y de poco gusto. // Venez. Se dice de raíces comestibles, como el apio, la papa o patata, el ocumo, etcétera, cuando están agrios, duros o astringentes por encontrarse fuera de sazón. // Más o menos lo mismo en Tabasco, Méx.

**SUCO** *Jugo*.

**SUCU** Esp. En Vizcaya, especie de gacha preparada con harina de maíz y leche.

**SUCULENTO** Jugoso, sustancioso, muy nutritivo. Dícese de los manjares bien aderezados.

**SUCUMBÉ** Bol. Tonicante bebida caliente, preparada con leche, azúcar, almendras, huevos, corteza de canela, singani, este una clase de pisco, rociado con canela en polvo al servirlo en vasos grandes.

**SUDADO** Col. Forma de cocinar el pollo y otras carnes con poco líquido, casi siempre con vegetales como tomate, cebolla, etcétera, enriquecido con trozos de papa, yuca, etcétera.

**SUDADO DE PESCADO** Perú. Trozos de pescado de carne blanca, cocinados sobre un lecho de vegetales, aderezado con laurel, orégano y romero. Con un poco de caldo, se tapa durante el proceso de su cocción.

**SUDAR** Col. y Venez. Colocar una carne, verdura o pescado, en una cacerola tapada con grasa y poco líquido, para rehogarla a fuego suave.

**SUERO** Aplicado a la leche. En otros tiempos era el líquido lechoso obtenido tras la elaboración de la mantequilla, es decir, leche a la que se le había retirado la mayor parte de la grasa y otros componentes sólidos. Hoy por hoy es la parte líquida que queda separada al cuajarse la leche. // Col. (C. Atlá.). Crema fermentada, elaborada a partir de la leche entera, que sirve de acompañamiento en algunas viandas.

**SUERO ATOLLA BUEY** Col. (Córd.). Especialidad de la mesa criolla, que sirve como acompañamiento de muchas viandas, preparado con leche laboriosamente trabajada hasta que fermenta y queda como una crema líquida.

**SUFRATAR** (der. del francés *châudfroid*). Napar una pieza de carne o pesca-

- do con una salsa que, al enfriarse, permanece sobre el género.
- SUIZO, A** Bollo de harina, huevo y azúcar. // Chocolate caliente al que se añade nata.
- SUMAK** Presentado en polvo o en hojas, deriva de las vainas rojas y de las hojas de un arbusto que es originario de las áreas montañosas del Medio Oriente. Es agradable por su sabor un poco áspero y puede ser sustituido por granos de sal y jugo de limón.
- SUNDAE** Helado con mermelada y galleta dulce.
- SUPIA** Col. (Llanos O. y Stder.). Sedimentos que se depositan en el recipiente donde se guardan, para su fermentación, el guarapo o la chicha. // Pequeños residuos carnuados, como los de cerdo, fritos y tostados. // R. Dom. Una sopa espesa hecha con carne y arroz.
- SUPLICACIÓN** Hoja muy delgada de masa de harina, azúcar y otros ingredientes, usada para hacer barquillos. // Barquillo delgado en forma de canuto.
- SUPPLÌ** Ita. Especie de empanadas o croquetas de arroz cocinado y aderezado de la cocina romana, elaboradas en forma de un huevo; van rellenas con carne picada, preparada en *ragoût* y queso *mozzarella*; después de pasarlas por pan rallado, se fríen en abundante aceite.
- SUPREMAS** Son los mejores pedazos de un ave, pescado u otra pieza sin huesos, espinas ni piel, como las pechugas de pollo u otras aves.
- SUPREMAS DE SALMÓN** Trozos de la parte alta del pescado.
- SUPUDRÉ R.** Dom. y Haití. Carne en salmuera.
- SUQUET** Esp. Plato catalán de pescado con salsa que se sirve en cazuela de barro. Más que una vianda, es una manera de cocinar los pescados en la que se tienen en cuenta básicamente la frescura, la naturalidad, la calidad y el equilibrio de los ingredientes.
- SURIMI** Jap. Producto alimentario tradicional, fabricado a partir de filetes de pescado, presentado en forma de pasta, de palitos, de gel, de polvo o de tiras, y aromatizado, de manera que recuerda el sabor del cangrejo.
- SURUBÍ; SURUVÍ; ZURUBÍ** Arg., Bol., Par. y Uru. Pez de río, considerándosele el rey por su gran tamaño. Enorme bagre sin escamas, de piel blanca cenicienta, algo plateado y

con pintas negras. Su carne amarilla es muy apreciada, por lo compacta y sabrosa. Pescarlo es difícil. Algo grueso. En Corrientes, Arg., son famosas las milanesas de este pescado.

**SURULLITOS** P. Rico. Frituras en forma de pequeños cigarros, de 3 a 4 pulgadas de largo, y elaboradas con harina de maíz, cocinada previamente en agua, y aderezada con sal y queso de Edam, rallado.

**SURUMBA; ZURUMBA** Col. (Huila, Nar. y Tol.). Bebida regional que se toma fría o caliente, preparada al fuego con panela y agua. // *Agua-panela, aguadulce.*

**SURUMUNA** R. Dom. Manjar que se prepara majando la ahuyama.

**SUSAM** Dulce sefardí, especie de turrón que se prepara con azúcar, almendras tostadas o nueces partidas por la mitad y semillas de sésamo o ajonjolí. Después de extender la preparación sobre una superficie adecuada y que enfría, va partido en pedazos desiguales.

**SUSHI** Jap. Arroz cocido, aromatizado con vinagre, modelado a mano en piezas pequeñas, con un relleno o cobertura de pescado, mariscos crudos o cocidos, vegetales o hue-

vos. Las porciones de *sushi* se presentan en diversas formas artísticas, unas veces prensadas, otras envueltas en algas marinas, acompañadas con *wasabi* y salsa de soya. Es comida cotidiana en Japón y se ha universalizado mucho.

**SUSPIROS** Se da este nombre a varias composiciones dulces, delicadas y sabrosas. // Pastelitos a base de almendras y clara de huevo.

- o panderos. Col. (C. Atlá.). Pancillos en forma de serpentinatas, elaboradas con huevos, harina de yuca, azúcar, leche de coco o de vaca, vainilla o cáscara rallada de limón, y cocidos al horno.

- de ángeles. Col. (C/gena de Indias). Golosina preparada con claras de huevo, azúcar y chocolate rallado.

**SUSTENTAR** Proporcionar alimento u otras cosas necesarias para vivir a una persona.

**SUSTENTO** Tratándose de la mesa, conjunto de cosas necesarias para vivir, en especial alimento.

**SUSUCA** Col. (Huila). Especie de calabaza aromática, un tanto desconocida y cuya pulpa, por lo general, se emplea en postres.

**SUSUNGA** Col. y Ecuad. En ciertos lugares, espumadera o cucharón de totumo agujereado, con que se retira la espuma del caldo u otro líquido. // Colador. // *Cusbira*.

**SUSUNGUEAR** Colar, cerner, cribar mediante la susunga.

**SUTLACH** Budín de sabor delicado de la cocina sefardí, turca y griega, preparado a base de harina de arroz o semolina, enriquecido con azúcar, leche entera, almendras picadas y canela en polvo. Se cocina en un horno especial y en una cazuela de cobre también especial.

**SUYKO** Bol. Aplícase a una hierba olorosa que sirve de condimento en sus comidas.

**SUZE** Aperitivo francés con sabor particular por la genciana que lleva, y el cual se sirve con hielo y soda.

**SYRAH; SHIRAZ** enol. Variedad tinta originaria de Irán, muy cultivada en la costa del Ródano y el Midi francés. Actualmente se cultiva con éxito en todo el mundo. Produce vinos complejos, concentrados, con buenos taninos, intensos aromas a violeta, cerezas, hierbas y especias.



## **SALMÓN CON MOSTAZA Y MIEL**

4 personas

*1½ libras de filete de salmón sin piel, o 2 libras de postas*

*½ taza de harina de trigo*

*2 cucharadas de mantequilla*

*1 cucharada de aceite de oliva*

*sal y pimienta negra recién molida, al gusto*

### **SALSA**

*1 cucharada de miel de abejas*

*1 cucharada de mostaza Dijon*

*2 cucharadas de vino blanco seco*

*2 cucharadas de jugo de limón*

Salpimente la harina, revuelva, reboce ambas caras del salmón y saltéelo en una sartén bien caliente, con la mantequilla y el aceite durante 4 minutos; volteo, tape y cocine el otro lado por 4 minutos más.

Aparte, prepare la salsa, caliéntela e incorpore el salmón; siga cocinando por 3 minutos más.

Servir acompañado con ensalada verde.



# ■ T

## ■ A UN TAMAL

¡Esponjado tamal! Yo te saludo.  
¡Salve, mil veces, oloroso envuelto!,  
bien venido si traes en tu vientre  
dos grandes presas y un carnudo hueso.

Corta fue tu existencia: ayer tan sólo  
en frescas verdes hojas te envolvieron,  
el espacio de un sol duró tu vida,  
nacido ayer y hoy mueres ya de viejo.

Voy a romper las ligaduras que atan  
las mustias hojas a tu blanco cuerpo,  
que arrojado con otros a una olla  
se marchitó tu vestidura al fuego.

Cortada está la guasca, hoja por hoja,  
suavemente separo con los dedos  
y ante mi vista, blanco y sudoroso,  
te has quedado, tamal, en puros cueros.

Te contemplo en pelota y la cuchilla  
no me atrevo a llevar sobre tu cuello,  
porque temo encontrar al degollarte  
en vez de carne algún pelado hueso.

Aguarda, pues, yo aspiro tus olores  
entre tanto que un trago me atropello,  
para tener valor de acuchillarte,  
para tener valor de abrir tu seno...

A rezar lo que sepas. Ya mi mano  
con cachi-blanco de afilado acero,  
aguarda la señal con impaciencia  
de dar el golpe sobre tu albo pecho.

Que si cuna tuviste en una olla,  
sancochado al hervor de un fuego lento,  
sepulcro te va a dar esta barriga  
do has de dormir tu postrimero sueño.

Prepárate a morir: recibe el golpe.  
Eso es, tamal... así... quieto, muy quieto,  
¡tris! Ya se abrió tu abdomen abultado,  
mas, ¡qué es esto, gran Dios!, ¡qué es lo que veo!

Bien dije yo, tan sólo masa había  
donde soñé encontrar un buen relleno:  
¡desilusiones de la vida humana  
soñar con carne y encontrar un hueso!

¡Y tanto olor y tanta vestidura,  
y tanta cinta para atar tu cuerpo,  
y al fin, venido a ver, ¿qué había en el fondo?  
Masa, vinagre, pestilente cuero...

Tamal: si acaso vanidosa gente  
con sarcasmo te mira, con desprecio,  
dile que todo en este infame mundo  
es un blanco pastel sucio por dentro.

JUAN JOSÉ BOTERO  
Colombiano

- TABACO** puro. Nombre común de la *Nicotiana tabacum*, planta solanácea de la que se obtienen las hojas para elaborar los cigarrros. En Cuba, a los puros se les llama tabacos.
- TABANCO** *Puesto*, tienda o cajón que se pone en las calles o en los mercados para la venta de comestibles.
- TABASCO** Méx. Se ha generalizado como nombre popular del plátano roatán, por ser el estado de Tabasco uno de los principales productores de este fruto, no sólo en el país, sino en casi toda la América.
- TABBOULE** Ensalada árabe, preparada con trigo partido fino, tomate, especias, hierbabuena o menta, aderezada con limón, aceite de oliva, cebolla, sal, comino, pimienta negra y canela.
- TABENA** Planta trepadora de la familia de las Dioscoreáceas, de hojas acorazonadas y flores en racimos. Posee grandes tubérculos comestibles. // Col. Se cultiva principalmente en la C. Atlá. y Llanos O. // Científicamente, *ñame de agua*.
- TABERNA** Tienda donde se vende al por menor vino y otras bebidas espirituosas.
- TABIL** Mezcla de especias de la cocina árabe.
- TABINA** Venez. Vainilla y semilla de las leguminosas, cuando están verdes.
- TABLA DE ROLAR** puro. La tabla de madera sobre la cual elabora los cigarrros el torcedor.
- TABLA** Plato o fuente sobre el que se sirven alimentos variados.
- TABLEAR** Chile. En las panaderías, reducir la masa del pan a trozos.
- TABLETA** Arg. En Cuyo, dulce formado por dos tapas de masa circulares, cóncavas en la parte superior y unidas por dulces o mermeladas de distintos tipos. // En el noroeste del país, pan de dulce de leche o de miel de caña de azúcar solidificados. // Chile y Esp. Pastilla de chocolate, plana y rectangular. // Venez. Porción pequeña y rectangular de cualquier confitura seca.
- TABLILLA** Salv. Tableta hecha de cacao procesado como chocolate, que es usada para hacer bebida caliente.
- TACA** Chile. Marisco comestible, de concha casi redonda, estriada, blanca con manchas violadas y amarillas.
- TACACHO** Perú. Plátano asado.
- TACÁN** Col. (Bol., Cesar, Guaj. y NStder.). Cada una de las tres pie-

dras alrededor de un fuego, para formar el fogón, sobre las que se ponen los recipientes en que preparan las comidas. // *Tuepa, binde, jiné.*

**TACAZOTA** Méx. En Zacatecas y otros lugares del centro del país, tortilla de maíz tierno o elote, elaborado por lo común con dulce. En Tabasco, pan de maíz nuevo.

**TACHA** Venez. Paila en la cual se termina de cocer el melado de la caña de azúcar hasta el punto de cristalización. // *Tacho.*

**TACHE** Col. (Llanos O.). Infusión de agua de panela con leche.

**TACHINO** Cuba. Forma de preparar el plátano que también llaman *a puñetazos, chatinos* o *tostones*.

**TACHO** Amer. Paila grande en que se acaba de cocer el melado y se le da el punto de azúcar. // Recipiente para calentar agua y otros usos culinarios. // Venez. Vasija de metal, de fondo redondeado. // *Tacha.*

**TACHUELA** Col. Especie de cazuela de metal que se emplea para calentar algunas cosas. // Vasija honda, semiesférica y con asas, usada como fuente.

**TACO** Pedazo corto y grueso de jamón, queso o de otro alimento que

se toma como aperitivo. // Méx. Tortilla de maíz arrollada con algún ingrediente como carne de pollo, de res, papas u otros, en el centro. De este antojito se conocen muchas variantes, según la farsa que lleven.

**TACÓN** Venez. Plato dulce hecho con ruedas de pan duro que se emborrachan con moscatel, se pasan por un batido de huevo y luego se fríen, se bañan con melado de papelón y se sazonan con clavo y canela.

**TACU-TACU** Perú. Especie de puré limeño, preparado con fríjoles negros batidos, después de cocinados, ofrecido con una salsa criolla. Se acompaña con plátano, huevo frito y tajadas de tocino de lomo, frito crocante.

**TAFIA** Arg. y Bol. Aguardiente de caña, de baja graduación. // Una clase de ron.

**TAGARNIA** Amér. Cent. y Col. Hartzago. // Borrachera.

**TAGARNINA** *Cardillo.*

**TAGLIATELLE** Ita. Pasta en forma de cinta plana, de poco más o menos de 6 mm de espesor. Las hay doradas, verdes o rojas. Se dice que fueron inspirados en los cabellos de Lucrecia Borgia.

- TAGUARITA** Venez. Establecimiento muy pequeño a donde se va a picar, es decir, a consumir alimentos ligeros.
- TAHINI** Pasta de ajonjolí que se conoce con este nombre, muy divulgada en la cocina árabe, enriquecida con ajo, jugo de limón, discreto comino molido y sal.
- TAHONA** Molino de harina cuya rueda se mueve con caballería. // Establecimiento en que se hornea pan y se vende al público.
- TAHU** Cuajada con alubias de soja fermentadas. Es muy utilizada en la cocina oriental.
- TAITABUICO** Cuba. Plátanos verdes fritos, machacados con chicharrones de puerco.
- TAJADA** Porción cortada de una cosa, especialmente comestible, como de pan, de melón, etcétera. // Col. y Venez. Porción delgada de plátano cortado en diagonal o a lo largo, que se fríe en manteca o aceite.
- TAJADERA** Cuchilla, a modo de medialuna, con que se taja algo, como el queso, el turrón, etcétera.
- TAJADERO** Plato que sirve para trincar.
- TAJADILLA** Plato de tajadas guisadas de livianos o pulmones de res vacuna. // Esp. En Andalucía, porción pequeña de limón o naranja que se vende para los bebedores de aguardiente.
- TAJAMANILES** Méx. Relleno poco común para tacos, preparado con cerdo deshebrado, o carne de res o de pollo, y los hongos silvestres de color canela llamados allí tajamaniles.
- TAJAR** Dividir una cosa en dos o más partes, como pan, carne, frutas, etcétera, con un instrumento cortante.
- TAJARÍAN** Antig. *Tallarín*.
- TAJORÍ** Manjar boliviano a base de maíz *willkaparu*, cereal cultivado en las orillas del lago Titicaca hasta los valles cordilleranos que, después de tratado, se cocina con canela y cáscara de naranja hasta quedar en una masa que luego se endulza. Si es para desayuno, se sirve en pocillos, y para postre, en una fuente o pírex para que enfríe y cuaje. Servido en tajadas va rociado con miel de caña, agua de canela endulzada o leche caliente.
- TAKIRAÑA** Chile. Curioso artefacto aborígen, en forma circular, cavado como una sopera, cuyo asiento tiene



forma de bola y se ajusta a un plato del mismo material sobre el cual gira. Esta fuente se usaba para descascarar granos de quinua o maíz. Posteriormente, también cebada y trigo.

**TALANGUEADOR** Col. (Nar.). Hueso para dar sabor a la sopa que se emplea varias veces en las casas de las familias más pobres.

**TALICUNA** Chile. Crustáceo llamado también «jaiba talicuna» por su semejanza con la jaiba o el cangrejo.

**TAIKARÍ** Venez. Plato típico de la región oriental, especialmente de Paria y Güiría. De origen hindú, procede de la cercana isla de Trinidad. Se elabora a base de chivo o de gallina, aliñado con orégano, clavos de olor, pimentón, ajo, vinagre, pimienta negra, aceite o leche de coco, cebolla, tomate y vino. Se sazona con *garam masala*, una especie de curry. // Potaje típico de Margarita a base de carne de chivo con ají.

**TALULO** Chile. En el norte, pájaro no mayor de 20 cm, de plumaje gris pardo, negro y amarillo canela. De pico extremadamente largo; sus ojos, muy grandes, muestran su

adaptación a la vida nocturna. Su carne es delicada.

**TALVINA** Postre hecho con masa cocida de harina de trigo, almendras, *matalahuva* y azúcar. // Antig. Agua de salvado cocido, con apariencia de leche o puches. // Atalvina.

**TALLARÍN** Pasta alimenticia de harina en forma de tiras estrechas y largas.

**TALLETA** Arg. y Bol. Especie de alfajor.

**TALLO** Trozo confitado de calabaza, melón, etcétera. // Col. Variedad de col, cuyas hojas parecidas a la espinaca se aprovechan como verduras en guisos, sopas, frijoles y mazamoras. // *Berza*. // Chile. Pedúnculo central de los cardos que se come como verdura y que venden por las calles o en los mercados.

**TALLULLO; TAYUYO** Cuba. Masa de maíz con carne de cerdo, tomate y ají, envuelta en hojas de plátano y así cocidas. // Tamal. // Méx. En Tabasco, tamal al que suele ponerse carne de gallina o de guajolote. // Venez. *Hallaca*.

**TAMAGO** Jap. Huevo.

**TAMAL** (del mexic. *tamalli*). En las bodas aztecas, compartirlo cerraba

la ceremonia en señal de compromiso de la pareja. // Especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en hojas de plátano o de la mazorca del maíz, y cocida al vapor o en horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan. // Arg. En el noroeste del país, comida hecha con carne picada, maíz molido, huevo duro y uvas pasas, que se cuece al horno en porciones envueltas en hojas de maíz. // Col. (Amaz., Ant., Boy., Cald., Caq., Cauca, Cund., Huila, Llanos O., Nar., Put., Quin., Risar., Stders., Tol. y Valle). Plato consistente en una masa de harina de maíz o de arroz, rellena con carnes y verduras, que se cuece envuelta en hojas de plátano, de bijao o de otras plantas. Según las regiones, existen otras variedades que se diferencian sobre todo en los ingredientes del relleno y por el tipo de masa. // (Ant., Atlán., Bol., Cesar, Córdoba, Chocó, Guaj., Mag., NStder. y Sucre). *Pastel*; (Guaj., Llanos O. y NStder.). *Hayaca*. // Cuba. *Bacán* o *tallullo*. // Chile. *Humita*. // Venez. *Hallaca*. // Perú. Carne de cerdo

cocida, que venden por las calles.

- asado. C. Rica. Torta de maíz con leche agria, azúcar, queso y condimentos.
- de chanco. C. Rica. Masa de maíz cocido, a la cual se agrega, en principio, un poco de arroz, huevo, chile dulce o pimiento y un trozo de carne de cerdo. Todo esto se envuelve en hojas de plátano y se cuece.
- de maicena. C. Rica. Dulce de harina de maíz muy refinada, con leche, azúcar y canela.
- elote. C. Rica. El que se prepara con maíz tierno y azúcar, llamado también en Tabasco «tamalito de maíz nuevo». Es el tamal típico de México, verde o colorado, según el guiso, y con azúcar o con chile; envuelto en hoja de la misma mazorca de maíz.
- mudo. C. Rica. Masa de maíz con frijoles molidos o queso, en forma de arrollado.
- pisque. En Centroamérica, cierta especie de tamal que se conserva en buen estado por varios días, por lo cual lo llevan como bastimento los trabajadores del campo.
- tonto. C. Rica. El último tamal

de cerdo que se hace con los ingredientes restantes, de manera que resulta un pastel de enormes dimensiones.

**TAMALADA** Méx. Comida en la que se sirven tamales como alimento principal.

**TAMALAYOTE** Méx. Nombre vulgar que se da a una cucurbitácea que produce unos frutos comestibles grandísimos, como calabazas.

**TAMALEADA** Méx. Acto de comer tamales, o de comer en una tamalada.

**TAMALEAR** C. Rica y Méx. Comer tamales. // Hacer tamales.

**TAMALERO, RA** Amer. Persona que hace o vende tamales.

**TAMALES DE RESPLANDOR** Col. (Valle). En Buga, envueltos que se cocinan en parejas pequeñas, cuyo gusto radica en la delicadeza de su masa bien aderezada.

**TAMAR** Venez. Bollo de maíz cocido en agua, con poca carne guisada dentro de él.

**TAMARI** Jap. Salsa espesa a base de soya y de sabor dulce.

**TAMARILLO** Tomate de árbol. Así lo llaman en la industrialización y comercialización en Nueva Zelanda,

para diferenciarlo del tomate en la mente de la gente y para ignorar un poco su origen andino. // Perú. En el Cuzco y Cajamarca le nombran *berenjenita*.

**TAMARINDO** Árbol de las Papilionáceas que da un fruto como legumbre pulposa, de origen incierto, aunque algunos creen que es nativo de África Oriental, Tropical o del sur de Asia. Su sabor frutal es agrio y de agradable aroma, y se usa para hacer refrescos, jaleas y salsas.

**TAMARO** Venez. En Apure y Guárico, porción de masa de harina de maíz aderezada con queso o con los ingredientes sobrantes de la elaboración de las hallacas, que se cuece envuelta en hojas de plátano.

**TAMAS** Col. En el área de herencia muisca, especie de coladores que hacían de fibras vegetales, aunque ha quedado la costumbre de hacerlos con el pelo de la cola del ganado equino.

**TAMAULIPAS** Méx. Ciertos tamales de delicado sabor y textura, con pescado y una salsa verde.

**TAMBARRIA** Chile. Taberna o figón de ínfima categoría.

**TAMIZ** Cedazo muy tupido, usado

en cocina para refinar harinas o una preparación.

**TAMIZAR** Pasar por el tamiz un ingrediente seco para quitarle su parte desechable y airearlo. También se llama tamizar a la acción de pasar una salsa o producto por un colador fino.

**TAMUGA** C. Rica y Salv. Envoltorio de azúcar, plátano, achiote, etcétera, en tusa u hoja de maíz, o en corteza de plátano. // Por antonomasia, el conjunto de dos atados de dulce o panela, de cuatro tapas. // Venez. Cierta bebida de maíz, que usan los indígenas.

**TANACETO** Abrótano, planta compuesta de hojas grandes y aserradas, flores amarillas como botones y fruto seco con semillas menudas; nativo de Europa. Por su sabor amargo, los usos culinarios del tanaceto son limitados, aunque ha sido un ingrediente tradicional de muchos pasteles y tortas. // Asimismo, un tanaceto puede ser un postre preparado con hojas de esta planta.

**TANCA** Chile, reg. de Chiloé. Tortilla que se hace en el mismo molino.

**TANDA** Avío que se da a los jornaleros para su comida.

**TANDOORI** Es una muy antigua forma de cocinar en India y otros países asiáticos. El horno pequeño que se emplea para este fin es tradicionalmente redondo, fabricado en ladrillo y arcilla; se calienta con combustible natural y alcanza temperaturas muy altas que cocinan rápidamente los alimentos. Los alimentos cocidos de esta manera se llaman *tandoori*.

**TANEIA** C. Rica. Masa de maíz cocinado con cal, al que se agrega dulce y cuajada para luego hornearla. // Pasta de hojaldre que se come acompañada con miel.

**TANGÁN** Col. (Nar.). Especie de cesta circular que, suspendida del techo por medio de cuerdas, sirve para guardar y proteger los alimentos. // Ecuad. Tablero cuadrado, suspendido del techo y que se sube y se baja con una cuerda, en el que se reservan comestibles.

**TANGELO** Un híbrido de fruta cítrica por el injerto entre la toronja y la tangerina.

**TANIA** Venez. *Ocumo*, tubérculo parecido al ñame.

**TANINO** enol. Sustancia amarga y astringente presente en los frutos. En el vino se encuentran dos clases de

tanino: los suaves, procedentes de la piel aromática de la uva, y los duros, que proceden del barril de roble durante la crianza del vino.

**TANINOLE** Méx. En el interior del país, alimento elaborado con camote o calabaza, cocidos, mezclados con leche y azúcar, después de martajarlos o molerlos.

**TANJARINA** Naranja mandarina. // Tangerina.

**TAPA, S** Esp. Inventiva gastronómica que corresponde a pequeñas porciones de salchichón, de tortillas, gambas, aceitunas aderezadas, pescado en escabeche, etcétera, ofrecidas para acompañar una bebida alcohólica, casi siempre en sitios especializados. // Antig. Rodajas de salchichón u otro embutido o fiambre sobre un vasito de vino, de donde deriva la voz. // Carne de ternera correspondiente al medio de la pata trasera.

**TAPADO** Col. (Cauca y Nar.). Guiso típico del sur del país, originalmente indígena, que se prepara con carne o pescado, plátano y verduras. // Ú. t. en Ecuador y Guatemala. // Hond. Olla popular típica del país, compuesta de carne salada y

plátano maduro, preparado en barbacoa, envuelta en hojas de bijao o bijado. // Méx. Guiso de piezas de pollo cocidas a fuego lento y condimentadas con diferentes especias, frutas, verduras, hierbas de olor, vinagre y vino, en una olla que permanece tapada durante toda la cocción para que los jugos, aromas y sabores no se escapen del guiso. En varias regiones del país, se hace de diferentes formas. // Méx. Cierta clase de pan esponjado, de forma oval y cubierto con la misma pasta con la que se decora la concha, con la salvedad de que presenta incisiones en forma de cuadritos. En la reg. de Veracruz es también una comida, elaborada principalmente con pescado, envuelto en hojas de acuyo o de otra planta. // Venez. Preparación culinaria que se asa en un hoyo hecho en tierra.

**TAPAO** Col. En la región del Pacífico, especie de sancocho de pescado, cuyo cocimiento se hace tapando la olla con capas de plátano y hojas de bijao.

**TAPAPECHO** Chile. Corte de carne de la res que se toma de la parte inferior de la panza, entre las dos pa-

tas delanteras.

**TAPARO** Venez. En el estado de Trujillo, fruto del árbol del mismo nombre, el cual se ahueca, se deja secar y sirve para guardar ají o como vaso para beber. // Col. (C. Atlá.). Totumo, de cuyo fruto, después de retirarle la pulpa, queda la concha gruesa de donde se sacan las totumas y cucharas que sirven en la cocina.

**TAPEAR** Tomar tapas en bares, tabernas y sitios especializados en *tapas*.

**TAPENADE** Fr. Salsa de la cocina provenzal, preparada con filetes de anchoas, aceitunas negras deshuesadas y trituradas, alcaparras, ajo, aceite de oliva, hierbas aromáticas, etcétera. En ocasiones se adiciona atún desmenuzado, etcétera, que se toma en tostadas de pan como aperitivo o con los entremeses. Es utilizado también para acompañar carnes o pescados asados.

**TAPEO** Acción y efecto de tapear. // Conjunto o variedad de tapas que ofrece un establecimiento.

**TAPETE SILICONADO** Especie de esterilla, en diferentes tamaños, fabricada con silicona, resistente al calor y que sirve, sin necesidad de engrasarla, para hornear galletas, lenguas

de gato, panes, etcétera.

**TAPETUSA** Col. Véase charuco. // (Ant., Cald., C. Atlá., Cund., Nar. y Tol.). Aguardiente de contrabando. El nombre se origina en que las botellas en que se envasan, tienen generalmente un tapón de tusa o maslo de maíz. // *Guandolo*.

**TAPINEARSE** C. Rica. Emborracharse.

**TAPIOCA** Fécula blanca y granulada obtenida de la raíz de la mandioca o yuca y usada para espesar estofados y salsas. Se aprovecha también en sopas y alimento para niños.

**TAPIRAMO** Venez. Planta alimenticia. Su fruto es un frijol o guisante rojo con manchitas blancas.

**TAPIZAR** En cocina, revestir el interior de un molde, forrarlo, con guarniciones como decoración.

**TAQUE** Col. (Boy. y Cund.). Especie de encurtido preparado con calabaza, zanahoria, remolacha, chuguas, coliflor, ají pique, duraznos verdes, aceite y vinagre marinado, tras cocinarlos en olla de barro. En Santander, salsa de ají, cebolla y sal. // Venez. Árbol de la familia de las Euforbiáceas que mide unos 20 m de altura, de hojas grandes; crece al pie de la cordillera de los Andes

hasta los estados de Lara y Falcón. Su fruta es una drupa oviforme, de pulpa gelatinosa y sabor agradable, cuya nuez es comestible. // En los Andes, salsa picante elaborada con ají, cebolla, pimentón y vinagre.

**TARAMA** Especialidad balcánica hecha de huevas de pescado aplastadas, miga de pan, leche, yema de huevo, limón, vinagre, sal y aceite. Se sirve como pasaboca o ensalada.

**TARAMASALATA** En la cocina griega, una crema de sabor intenso, preparada con huevas de bacalao, aceite de oliva, zumo de limón y puré de papas, o bien con pan duro que anteriormente se ha puesto en remojo y exprimido. Se conoce también en la cocina árabe.

**TARÁNGANA** Cierta clase de morcilla muy ordinaria.

**TARARIRA** Arg. En el nordeste del país, pez de río que puede sobrepasar los 60 cm de largo. Vive en aguas poco profundas. Es uno de los peces más apreciados por su carne.

**TARASCA** *Gomia*, persona que come con gula.

**TARAZÓN** Trozo que se parte o corta de una cosa, comúnmente de carne o pescado.

**TARO** Conocido en las Antillas con el nombre de *dedo*, es un pequeño tubérculo globular que, según parece, fue introducido en las islas desde Oriente, razón por la cual se denomina en ocasiones *taro chino*. Presenta una piel parda cubierta de filamentos vellosos. Su carne sólo puede describirse como viscosa. Una vez cocido, el taro tiene un ligero sabor a nueces. // Venez. Se le conoce por *ocumo*. // En algunas partes del Caribe se conoce como *collín*.

**TARTA** Pastel grande, en general de masa de harina, relleno y algunas veces cubierto con chocolate, nata, frutas u otras sustancias dulces. // Cualquier plato compuesto por un alimento crudo, picado y aderezado con varios ingredientes complementarios ya sean líquidos o sólidos, picados finamente.

**TARTADA** Esp. En Navarra, tortada o tarta.

**TARTAGAZO** P. Rico. Trago grande de licor.

**TARTALETA** Pastelillo de hojaldre en forma de cazoleta, que se rellena de diversos ingredientes después de haber sido cocido al horno. // Venez. Pequeña torta de masa cocida, que

se rellena o cubre con ingredientes salados para preparar entremeses, o, en repostería, con dulces, cremas o frutas.

**TÁRTANO** Panal de miel.

**TÁRTARA** Col. (C. Atlá.). Dícese de la lata especial que se lleva al horno para asar pan y otras comidas. // C. Rica. Pastel redondo, de aproximadamente 5 cm de diámetro, con bordes, relleno de dulce de coco. // Cierta dulce o pastelillo de leche con almendras. // Cuba. Nómbrase así la tartera o tortera, la fiambreira.

**TÁRTAROS** Chile. Tajadas de pan de centeno cubiertas con una pasta preparada a base de posta negra —carne— molida y enriquecida con crema de leche, mostaza, salsa inglesa, mayonesa, etcétera.

**TARTINE** Fr. Rebanada de pan untada de mantequilla, miel, mermelada, etcétera. // Venez. *Tartín*.

**TARWI** Perú. Llamado también chocho. Es una bellísima planta por el colorido de su floración, con lindas columnas de flores azules que después dan lugar a pequeñas vainas, las que hacen el estuche de 3 a 5 semillas redondas, ligeramente puntiagudas en su ombligo, y de diversos

colores; según la variedad, van desde blanco puro a puntas o pequeñas manchas abigarradas de color marrón o negro. Es una leguminosa de las serranías, tiene un 40 % de proteína y un 20 % de aceite comestible. Por esta circunstancia, está considerada como una inmejorable fuente alimenticia.

**TARREADO** C. Rica. Ebrio, borracho.

**TARRINA** Recipiente pequeño para conservar o expender alimentos.

**TASAJEAR** Cortar en pedazos o tasajo las carnes. // Col. Cortar y abrir la carne para salarla o para bistec. // *Atasajar*.

**TASAJEO** Col. Acción de cortar en pedazos o tasajos la carne.

**TASAJITO** Cuba. Carne de cerdo en trozos o en tasajo, curada y ahumada.

**TASAJO** Pedazo de carne seco y salado para que se conserve, casi siempre en forma ancha y delgada. Por extensión, se aplica al pedazo cortado o tajado de cualquier carne. // Cecina. // Charqui, charque, en Río de la Plata. // Col. (C. Atlá.). Carne salada.

• **aporreado**. Cuba. Tasajo remojado desde la víspera, cocinado



luego en agua y deshilachado tras machucarlo, enriquecido en sazón con un gustoso sofrito.

**TASCA** Establecimiento público donde se venden y sirven bebidas y, a veces, comidas.

**TASQUERO** Col. En el litoral Pacífico, cierta clase de cangrejo rojo, negro y amarillo, que se encuentra en los manglares.

**TASSO** Jamón ahumado fuertemente sazonado, muy utilizado en la cocina cajún.

**TASTANA** Membrana que separa los gajos de ciertas frutas, como la nuez, la naranja, la granada, etcétera.

**TASTO** Sabor desagradable que toman algunas viandas cuando se han pasado o revenido.

**TATABRO** Col. Mamífero; especie de porcino, de hocico elongado, móvil y cartilaginoso y de denso pelaje cerdo, pero de piernas más largas que un cerdo. Vive en manadas y busca su alimentación en el suelo. Hay dos especies: una, de hasta 90 cm de longitud total, es de coloración oscura, con un collar blanco. La otra especie, que se da en manadas de 50 a 100 animales, es más grande y de una coloración que va de marrón

a rojizo hasta negro. Su carne, semejante al cerdo, aunque algo almizcosa, es muy apreciada por los campesinos del interior del país. Se le conoce también como *báquira*, *báquiro*. // (Ant., Nar. y Risar.). *Tabra*; (Amaz., Caq., Huila y Tol.). *Cafuche*; (Llanos O.). *Chácharo*. // Científicamente: *pecarí*, *saino*.

**TÂTE-VIN** Fr. Especie de pequeña taza que, en metal y en forma de medio cuenco o concha, lleva colgado con un cordón o cadena de metal el *sommelier* para catar los vinos antes de servirlos.

**TATEMADO** Méx. Ciertos guisos, a veces preparados con carne de res cocida en una salsa de chile ancho, pasilla, cebolla, pimentón, pimienta, clavo y ajo.

**TATEMAR** Méx. Asar carnes, raíces o frutas; en general soasar.

**TATIN** Fr. Tarta de manzana, con la corteza crujiente debajo y la fruta encima, enriquecida con el sabor de caramelo y la fruta con mantequilla.

**TATÚ** Arg., Bra., Par. y Uru. Nombre genérico de todas las especies de armadillos.

**TATUCO** Col. (Cas.). Carne de pescado, o de iguana, lapa o gallina,

- deshuesada y aderezada con vinagre, cebolla, ajos, pimentón, cominos, pimienta y sal, cocinada en hojas de bijao o plátano en un hueco en la tierra. Se acompaña con charapas. // Venez. En los Andes, cualquier recipiente común. // Recipiente utilizado para tomar café, elaborado con la mitad de un coco o de un fruto de totumo. // Jícara muy grande.
- TATURE** Venez. En los Andes, cesta de forma cónica y boca ancha que se usa para recoger los frutos del café. // Recipiente usado para tomar café, elaborado con la mitad de un coco o de totumo. // *Tatuco, taturó*.
- TATURO** Venez. Recipiente elaborado con la corteza del fruto del totumo que, de acuerdo con su forma y tamaño, se destina a diferentes usos como tomar agua o café, almacenar leche, granos o legumbres, etcétera. // Recipiente de boca estrecha, elaborado con una ahuyama.
- TAU SI** Perú. Frijol de soya procesado, de color negro y medianamente seco.
- TAUCO** Alubias de sojas amarillas o negras fermentadas. Se consiguen enteras o en conservas y se machacan para reducirlas a pasta. Da un sabor muy sabroso y aromático a las preparaciones en la cocina de Indonesia.
- TAVENA** Col. Tubérculo casi exclusivo de los Llanos O. Su sabor y textura es una mezcla entre la yuca y la papa. Se cultiva en las vegas de los caños donde la tierra es muy fértil.
- TAWNY** En el oporto, en particular, el ámbar oscuro y empañado del vino viejo.
- TAYUYA** C. Rica. Alimento envuelto en una tortilla.
- TAZA** Vasija sin oreja o con una oreja, de tamaño mediano, que sirve para tomar café, chocolate, café con leche, etcétera. Inclusive hay tazas de dos orejas, donde se sirven cremas, consomés, caldillos, etcétera. De 8 onzas, medida de granos, harinas y líquidos en la cocina. // En inglés, *cup*; en francés, *tasse*.
- TAZÓN** Recipiente semejante a una taza, pero de mayor tamaño, usado para tomar líquidos.
- TÉ** Planta arbustiva leácea de origen asiático, de hojas persistentes, alternas y coriáceas.
- de Ceilán. De los originarios de India, a pesar de su fortaleza, está considerado de superior calidad,

- caracterizándose por su dorado-rojizo y excelente sabor.
- de hierbas. Bebida caliente elaborada con hojas, frutos o semillas de algunas variedades de plantas, pero casi siempre con hierbas.
  - de jazmín. Es uno de los más predilectos de China, elaborado con flores secas de jazmín.
  - negro. Hojas de té que fueron sometidas a fermentación y que se toman en infusiones calientes o frías.
  - verde. Hojas que apenas fueron desecadas y con las cuales se prepara una infusión. Se produce generalmente en China y Japón, donde este té toma el nombre de *cha*. Es tan estimado y divulgado, que en Japón ha dado motivo para establecer un rito o ceremonia del té, ocasión en que se usa el té en polvo y en una preparación casi pastosa.
- TEFLÓN** Material aislante muy resistente al calor y a la corrosión, usado para articulaciones y revestimientos, así como en la fabricación de ollas y sartenes.
- TEGUMENTO** enol. Capa exterior de la semilla de la uva, de materia leñosa.
- TEÍNA** Principio activo del té, análogo a la cafeína contenida en el café.
- TEJA** Pasta de harina, azúcar y otros ingredientes, cocida al horno y acanalada.
- TEJERINGO** Esp. En Andalucía y Badajoz, *churros*.
- TEJOCOTE** Méx. Árbol de la familia de las Rosáceas. Su fruto es agridulce, muy aromático; drupa periforme de color anaranjado o amarillo, con cuatro o seis huesecillos juntos adentro; se come crudo o en jalea.
- TEJOLOTE** Méx. Mazo o cilindro macizo de piedra con que se machacan en el molcajete el chile, el tomate, etcétera.
- TEJÓN** Mamífero carnívoro de la familia de los Mustélidos, cuerpo gris y negro, patas oscuras y cabeza blanca con dos bandas negras. Habita en madrigueras profundas y se alimenta de animales pequeños y de frutos. Su carne es comestible.
- TEJUINO; TEGÜINO** Méx. Bebida a base de maíz molido y fermentado en olla de barro, cocinado durante un día. Es una bebida refrescante, pero si se toma en exceso es embriagante.
- TELA** Col. (Ant. y Cald.). Una clase

de arepa delgada, a veces con sal, que en el desayuno se come para acompañar la leche, café con leche, el chocolate, en pericos y chorizos, etcétera. // Lo mismo en Venez.

**TELEADO** Venez. Queso blanco de leche de vaca, cremoso, de pasta suave y compacta, en que se superpone tela sobre tela, parecido al queso de mano.

**TELERA** Cuba. Galleta cuadrilonga y delgada. // Méx. Pan blanco, grande, de forma más o menos ovalada, con dos hendiduras a lo largo, por su forma parece estar hecho de tres gajos. Es esponjoso y suave por dentro, dorado y crujiente por fuera. // Chile y R. Dom. *Hogaza*. En el primero, cierto pan grande, muy popular.

**TELILLA** C. Rica. Pellejo de cerdo con manteca.

**TELINA** *Tellina*.

**TELLINA** Molusco lamelibranquio marino, abundante en las costas españolas, del tamaño de una almeja y con concha de colores brillantes.

**TEMBLADERA** Col. Confitura hecha de arroz y azúcar, que tiembla a manera de gelatina, y se usa también para preparar una bebida re-

frescante y gustosa.

**TEMBLEQUE** Col. Dulce a manera de gelatina que se prepara con leche, coco, arroz y azúcar. // Se conocía también en Ecuador.

**TEMPEH** Alimento oriental fermentado a base de soja.

**TEMPERO** Col. (Amaz.). Condimentos: cebolla, comino, pimienta, etcétera.

**TEMPISQUE** C. Rica. Nombre de árbol sapotáceo, de fruto comestible.

**TEMPLA** Mezcla de agua caliente y malta triturada, que se utiliza en el proceso de la fabricación de la cerveza. // Cuba. Porción de guarapo en cocción o meladura, que se evapora en un tacho, para la cristalización del azúcar.

**TEMPLADERA** Venez. En el estado de Lara, guarapo de la caña de azúcar que se saca de los fondos o pailones al hervir, y que se deja asentar para tomarlo.

**TEMPLAR** past. Llevar un producto, un preparado, etcétera, a una temperatura media: ni demasiado caliente ni demasiado fría. // Templar un líquido o una mezcla a la misma temperatura de la masa donde serán incorporados. // Calentar lige-

- ramente un líquido a 37-40 °C. Se puede templar agua, jarabe, etcétera.
- TEMPLAN** Venez. Conserva similar al gofio, elaborada con harina de maíz, papelón y agua. // Dulce a base de harina, azúcar y tuétano.
- TEMPRANILLO O CENCIBLE enol.** Variedad tinta originaria de España. Es la variedad predominante en La Rioja y Ribera del Duero. También se cultiva en Portugal, donde se conoce como *tinta roriz*. Es muy apreciado por su gran potencial de envejecimiento. Produce vinos elegantes, de gran color, delicados taninos y una acidez equilibrada matizada por su sabor a fresas, especias y tabaco.
- TEMUERE** Venez. Dulce hecho con plátano tierno hervido y macerado en leche de coco y papelón; es típico del estado de Nueva Esparta.
- TENDER** past. Formar las piezas sobre la plancha o el molde antes de su cocción, con ayuda de una manga pastelera. La pasta se puede tender con la manga inclinada o recta, según su forma.
- TENDIDO, A** Conjunto de las piezas de masa de pan puestas en el tablero para que fermenten antes de introducir las en el horno.
- TENOMASTE** (del azteca *tenamaxtli*). Entre los indígenas de México, cada una de las tres piedras que componen el fogón y sobre las cuales se coloca una olla, el comal, etcétera, para cocinar o cocer. // También en Nicaragua.
- TENTEMPIÉ** Refrigerio o pequeñas golosinas para amainar el apetito.
- TEOBROMA** Cacao, árbol. // Semilla de este árbol.
- TEPACHE** Bebida fermentada originaria de México, preparada con el jugo de diversas plantas, especialmente de la caña y de la piña con azúcar morena o panocha, usada como refresco y aun como embriagante.
- TEPEMECHÍN** Hermoso pez de Centroamérica que vive en el alto curso de los ríos, parecido a la trucha y cuya carne es muy apreciada.
- TEPESCUINTLE** Méx. Variante de tepezcuinte. Roedor de la América ístmica e insular, desde el sur de México, donde más se usa este nombre. Pertenece al grupo de los Cavídeos, tiene tamaño de un conejo. También se le conoce con la voz «cuan-tuza». Es de carne deliciosa y muy apreciada.

- TEPEXTATE** Méx. Batea de madera en la que cae la masa de maíz, cacao o cualquier otro ingrediente que se muele en el metate.
- TEPPANYAKI** Jap. Finas lonchas de carne de res y verduras asadas a la plancha. Se sirven con salsa *tare*, una mezcla de salsa de soja, con *mirin* o azúcar, a la que puede agregarse picadura de ajo o semillas de sésamo majadas. El *teppanyaki* es uno de los platos más afamados de la gastronomía japonesa.
- TEQUENAR** Venez. Moler la masa de maíz hasta que quede suave y fina.
- TEQUEÑO** Venez. Aperitivo o pasapalo frito, de forma cilíndrica, hecho con una barrita de queso blanco envuelto en tiras de masa de harina de trigo. // Col. *Deditos de queso*.
- TEQUICHE** Venez. Manjar de consistencia gelatinosa, hecho con harina de maíz tostado, leche de coco, papelón y canela, o jengibre.
- TEQUILA** Méx. Aguardiente mezcal que se fabrica en Tequila.
- TERCENA** Col. (Nar.). Sitio donde se expende al por menor las carnes. // Carnicería. // Dícese también en Ecuador.
- TERCIO** puro. Paquete rectangular de yagua en el que se guarda la capa o el tabaco en rama para su añejamiento.
- TERECAY** Venez. Tortuga de agua dulce, de la familia de las Pelomedusas, que mide unos 30 cm de largo y de color verdoso oscuro. Habita en los ríos de los Llanos y en el Orinoco. La carne y los huevos son comestibles.
- TERERE** Bol. y Par. Hierba del mate puesta a macerar en agua fría, de lo cual resulta una bebida muy agradable.
- TERNASCO** Cordero recental que no ha pastado aún. // Cabrito.
- TERNERA** Cría hembra de la vaca. // La carne de ternera pertenece a la categoría de carnes blancas; la palabra ternera designa tanto las crías jóvenes machos como hembras; si se trata de crías que no han pastado y fueron alimentadas exclusivamente con leche, se las distingue con el nombre de ternera recental o de leche. // Col. (Llanos O.). Mamona. // Venez. Reunión, celebración en que se consume básicamente carne de ternero, o de ternera, asada.
- TERNERO** Cría macho de la vaca. • recental. El de leche o que no ha

- pastado todavía.
- TERNERUELA** *Ternera*.
- TERNILLA** Cuba. Costillas falsas del ganado vacuno, que se utilizan para dar sustancia a las sopas, aunque también algunos las preparan en salsa.
- TERPÉNICO** enol. Aplícase a un vino con aroma denso y profundo. Gama de aromas intensos, como resultado de algún aceite esencial en el vino.
- TERRINA** Molde profundo ovalado o rectangular que se utiliza para cocinar pastas de aves, carnes, hígados, etcétera. Toma el mismo nombre de las preparaciones en sí: terrina de pato, terrina de conejo, etcétera.
- TETA DE VACA** Merengue grande con forma cónica.
- TETEMAR** Méx. Asar alimentos en el horno o en un hoyo de barbacoa.
- TETERO** Col. (Ant., Boy., Cund. y Huila). Agua de panela con leche que se toma como sobremesa.
- TETILLA** Esp. Llamado también *perilla*. Es un queso moldeado en forma de esta fruta o de seno de mujer, típicamente gallego, que tiene un sabor diáfano, muy suave y agradable, algo salado y ligeramente ácido. Se hace sobre todo en las provincias de Pontevedra, La Coruña y Lugo.
- TEX-MEX** Nombre que se aplica a la cocina, así como a la música, etcétera, nacidas de la combinación de las culturas de Texas y México. Existe una gran variedad de platos de esta cocina, como los burritos, los nachos y los tacos.
- TEXTURA** En cocina, propiedades de un producto alimenticio apreciadas por el paladar en el momento de su consumo.
- THAI** Con esta contracción léxica se designa la comida tailandesa.
- TIBORNA** Esp. En Extremadura, tostón, tostada de pan empapado en aceite.
- TIBURÓN** Pez selacio marino, del suborden de los Escualidos, de cuerpo fusiforme y hendiduras branquiales laterales. La boca está situada en la parte inferior de la cabeza, arqueada en forma de medialuna y provista de varias filas de dientes cortantes. Su tamaño varía entre 5 y 9 m y se caracteriza por su voracidad. En algunas partes, como en Antigua y Barbuda, aprovechan su carne para hacer tartaletas y otros preparados, mientras que los chinos, una vez tratadas, aprovechan las aletas para hacer succulentas sopas y ciertos guisos.

- TICHOLO** Arg. Panecillo de dulce de guayaba o de melaza de caña de azúcar, de forma rectangular, envuelto en hojas de banano o de maíz. // Uru. *Chicholo*, dulce de guayaba o banana, de fabricación brasileña, que se vende en forma de tableta rectangular, de unos 3 por 6 cm de lado y de 5 mm de alto, envuelto en papel.
- TICUÁ** C. Rica. Variedad de yuca cuyo tubérculo es muy grueso y largo, de color amarillo o blanco adentro y de cáscara rosada.
- TICUCO** Salv. Tamal hecho con la masa del maíz, aderezado con vegetales, especias y carne, envuelto en hojas de huerta, cocido a vapor.
- TICUNARÉ** Pez del río Amazonas, de gran tamaño, cuya carne es muy apetecida por su delicadeza.
- TIESTO** Col. Vasija de barro cocido que se utiliza para asar arepas. // Venez. Fragmento de vasija de barro cocido. Cuando el fraguado tiene aproximadamente la forma de un casco de esfera grande, se suele usar en sustituto del budare para tostar café.
- TIGRE** Col. En la costa del Pacífico, camarón de tamaño mediano, muy gustoso. También se le conoce como *carabali*.
- TIGRILLO** Ecuad. Plátano verde molido en piedra y aderezado en sartén con queso y huevo. Pertenece a la comida típica de la provincia de El Oro.
- TILAPIA** Pez tropical de agua dulce, de origen africano y asiático, que actualmente se cultiva en todas las regiones tropicales del mundo. De talla media a pequeña, carne blanca semigrasa, de buen sabor.
- TILO** Árbol tiliáceo, de flores blanquecinas, olorosas, que, preparadas en infusión, sirven como tranquilizante. // Arg., Chile, Par. y Uru. Té de tilo; tisana de tilo.
- TILSIT** Queso que toma su nombre de la ciudad de Tilsit, donde inicialmente lo fabricaron emigrantes holandeses a mediados del siglo XIX. Es de pasta amarilla y mantecosa, de agradable presencia, con muchos ojos elípticos. Su consistencia es flexible y elástica, bastante húmeda y cremosa, de sabor suave con ligero regusto a especias. Se hace con leche entera o con leche descremada, sazonando esta última variedad con semillas de alcaravea.
- TÍMALO** Pez de agua dulce pertene-



ciente a la familia de los Salmónidos. El timalo habita en los lagos y ríos del norte y del centro de Europa, del norte de Asia y de América. Su carne, delicada y fina, es sabrosísima.

**TIMALLO** *Timalo*. Pez parecido al salmón, del que se distingue por ser más oscuro y tener la aleta dorsal muy larga y de color violáceo.

**TIMBAL** Pastel de forma alta, redonda, que se rellena con macarrones y otros manjares calientes. // Molde metálico o de loza en forma de cuenco redondeado, y el plato que en él se cuece, que por lo general contiene arroz o pasta.

**TIMBUSCA** Col. En algunos sitios del sur, una clase de sopa de mucha sustancia. Caldo de pollo con las presas.

**TIMBUSHCA** Ecuad. Vianda de papas enteras con carne, pedazos grandes de hojas de col, sal, manteca y especias.

**TIMPUSCA** Perú. Cierta guiso o cocido en el que predomina la col.

**TINAJA** Vasija grande de barro cocido, y a veces vidriado, mucho más ancha por el medio que por el fondo y por la boca, y que encajada en un pie o aro, o empotrada en el sue-

lo, sirve ordinariamente para guardar agua, aceite u otros líquidos. // Antig. Servía para conservar trozos de cerdo fritos con toda su grasa, de manera que esta lo cubriese para su protección. Luego era consumido, calentándolo con la misma grasa. // Cantidad de líquido que cabe en una tinaja. // Medida de capacidad para líquidos, que se usa en Filipinas.

**TINAJO** Col. (Boy., Cund. y Stder.). Animal de monte que habita desde el nivel del mar hasta los páramos. Semejante a un cerdo pequeño, es muy perseguido por la calidad de su carne, delicada y gustosa. // *Guartinaja, guagua, borugo, boruga, lapa*.

**TINAPA** Filip. Cierta pescado ahumado seco, muy apreciado.

**TINELO** Antig. Comedor de la servidumbre de las casas de los grandes. // Dar de comer a los sirvientes.

**TINGA** Méx. Pollo largamente cocido en una salsa a base de especias y sardinas. // Guiso que se prepara con carne deshebrada de pollo o puerco, chile chipotle, cebolla y especias.

**TINOLA** Filip. Especie de sopa con gallina picada y papaya, calabaza o papa.

- TINOPÓ** Venez. Variedad de papa, cuyo cultivo resulta del desarrollo de las yemas de aquellas papas que escaparon a la recolección de la anterior cosecha, por haber quedado ocultas en el terreno. // En Mérida, cosecha de papas siguientes a la primera que es plantada. Así, se dice, primera tinopó, segunda tinopó.
- TINTA** Líquido segregado por ciertos moluscos, como los calamares, para teñir el agua y así protegerse y escapar de sus perseguidores. Sirve también para preparar la salsa donde se cocinan, así como para arroces y otras preparaciones.
- TINTO** enol. Se dice de la uva que da zumo negro y del vino que de ella se obtiene. // Rojo oscuro.
- TINTO** Col. Infusión de café sola, sin leche ni crema, sin nada que altere su propiedad. // *Tinto con punta*. Col. (Nar.). Café con un poquito de aguardiente.
- TINTÓMANO** Col. Dícese de las personas aficionadas o adictas a tomar mucho tinto.
- TIPITÍ** Col. (Amaz.). Especie de colador cónico elaborado con hojas de palma entretejidas, en el que se exprime la yuca amarga rallada para extraerle el *yare*, el jugo venenoso.
- TIQUÍ** C. Rica. Calabaza usada para transportar agua.
- TIRABEQUE** Variedad de guisante o arveja. // Col. *Guisante*, cuya vaina es comestible.
- TIRABUZÓN** Implemento del bar o de la cocina que sirve para sacar el corcho o tapón de las botellas, por lo general de vinos, aceites, etcétera.
- TIRADITO** Perú. Platillo pariente cercano del cebiche, pero con la característica de que el pescado se corta en lonjas delgadas que luego se aplanan y no lleva cebolla, aunque sí jugo de limón. Este plato se adereza con ingredientes que varían según los gustos, por ejemplo: con crema de pimienta, ají, rocoto, jengibre, apio y culantro picados, pizca de semillas de anís, etcétera.
- TIRO** puro. Resistencia que opone el puro cuando se inhala. Es un factor importante que debe de tenerse en cuenta a la hora de adquirir un puro.
- TIROLER GRAUKÄSE** Queso muy original, elaborado con cuajada de leche ácida, prensada y luego madurada con ayuda de hongos de la familia *Penicillium* que se desarro-

llan sobre su corteza y que van madurando el queso de fuera a adentro, si bien algunas veces su interior puede mantenerse fresco. Tiene un sabor fuerte y bastante ácido.

**TIRÓN** Corte de carne del costillar con el hueso. Es el rey del asado argentino.

**TIRULO O EMPUÑO** puro. Proceso de elaboración del puro, conjunto formado por las hojas de la tripa y el capillo antes de recubrirlas con la hoja de la capa. El tirulo es el alma del cigarro. Según las diferentes zonas manufactureras se denomina: en Cuba, *bunche*, *zorullo*; en R. Dom., *empuño*; y en Esp., *tirulo* o *buncho*.

**TISANA** Infusión de alguna hierba medicinal o estomacal. La voz deriva de *ptisana*, que significaba en la Roma Antigua una infusión de cebada. // Venez. Bebida refrescante que se elabora con jugo de frutas y frutas cortadas en trozos pequeños; a veces se le añade soda, champaña, vino, ron o coñac.

**TISHPITTI** Es otro bizcocho sefardí que se hace para los *sabbats* y festivos. Se elabora con nueces, almendras o avellanas, y con pan rallado, combinado con azúcar, Grand

Marnier o Cointreau, canela en polvo, clavos molidos, nuez moscada recién rallada, jugo de naranja, etcétera.

**TISTE** Col. Jugo de frutas aderezado discretamente con aguardiente u otro licor. // C. Rica, Méx. y Venez. Especie de chocolate de maíz, cacao y azúcar, batido en frío, que se usa como refresco. Llámase también *pinolillo*. // Guat. Bebida hecha con harina de maíz, achiote y azúcar. Con pequeñas variantes, lo mismo en toda la Amér. Cent. y aun en el sudeste de México.

**TITÍ** Col. y C. Rica. Cierta clase de camarón pequeño.

**TITIARO** Venez. Variedad de camarbur, de tamaño pequeño y sabor muy dulce. En los Andes, se le llama «bocadillo».

**TITIL** Nic. Molleja —estómago de las aves—.

**TITIRI** Car. Nombre con que se designa a los millones de peces y crustáceos de agua dulce recién desovados. En islas como Dominica es muy apreciado. Con él hacen buñuelos y otros preparados. También se encuentran en las islas de San Vicente y P. Rico.

**TIZNAO** Esp. Plato muy de las provincias de Ciudad Real y Toledo, consistente en bacalao, enriquecido con cebolla, ajo, pimientos rojos secos, pimentón y aceite de oliva.

**TLACHIQUE** Méx. Pulque sin fermentar, acabado de sacar de la mate, en forma de aguamiel. Se llama también así el que se hace del maguey cimarrón y que, por lo mismo, es malo y delgado.

**TLACOYO** Méx. Un antojito que consiste en una tortilla gruesa de masa de maíz, de forma ovalada, rellena de frijoles cocidos, machacados u otras cosas. En los estados de México, Puebla e Hidalgo toman forma un poco diferente. Casi siempre se cuecen en un comal bien engrasado; en otras van fritas en manteca.

**TLAXCAL** Méx. Gordita triangular de masa de maíz molido con piloncillo, canela y a veces guayaba, cocida en comal. Existen variantes según la región.

**TLECUIL; CLECUIL** Hogar u hornilla formada con tres piedras, sobre las que se coloca el comal para las tortillas, o la olla para guisar la comida; en el espacio que dejan las piedras se acomoda la leña o el carbón.

**TOAST** Ing. y Fr. Rebanada de pan de molde tostada.

**TOCINERA** Tablón ancho de madera usado para salar el tocino en las casas.

**TOCINETA** Col. y otros países hispanos. Tocino ahumado, con vetas de carne entreveradas, que se vende generalmente cortado en lonjas finas. // *Beicon*.

**TOCINO** Antig. El puerco que, después de muerto, sacado todo lo interno, el lomo, las costillas, el almillá y el espinazo, quedaba dividido en dos medios. Estos se salaban y se adobaban en salmuera. // Capa de grasa de algunos animales mamíferos, en especial la del cerdo, que fresca o salada, se utiliza como alimento. De este se saca manteca.

- entreverado. El que tiene intercalada alguna veta de carne.
- fresco. El recién sacado del cerdo, que se utiliza sin salar.
- saladillo. El fresco a medio salar.

**TOCINO DEL CIELO** Dulce hecho de yema de huevo y almíbar, que se cuece en el horno al baño de María hasta que cuaje.

**TOFFEE** Ing. Caramelo o pastilla masticable de café con leche.

**TOFU** Especie de cuajada, preparada con leche de soja. Es común especialmente en la comida japonesa y entre los vegetarianos.

**TOGIA** Venez. Árbol andino, parecido al nogal. // Nuez de este árbol, empleada en la elaboración de dulces.

**TOKAY** Vino reconocido de la región de Tokay en el nordeste de Hungría. Elaborado con una proporción de uvas *noble rot* de variados grados de azúcar como contenido alcohólico. El mejor *tokay* tiene un rico sabor comparable con el del durazno acaramelado. Tokay es también el nombre de una uva de la región de Alsacia.

**TOLERANCIA** past. Capacidad de una cierta preparación, especialmente de las masas con levadura, para aceptar errores en su manipulación o preparación —como una insuficiente o excesiva fermentación—, obteniéndose así productos finales de calidad aceptable.

**TOLINA** Perú. Chanque, abalón, loco. Marisco muy apreciado.

**TOLVA** Caja en forma de tronco de pirámide o de cono invertido y abierto por abajo, dentro de la cual se echan

granos u otros cuerpos para que caigan poco a poco entre las piezas del mecanismo destinado a triturarlos, molerlos, limpiarlos, clasificarlos o para facilitar su descarga.

**TOLLO** Carne que tiene el ciervo junto a los lomos. // Cazón, pez escualiforme. // Col. Nombre de tres especies de tiburones que tienen en la cabeza dos protuberancias en forma de cuernos, donde se encuentran los ojos. Viven en el Caribe y en el Pacífico. Su carne es comestible.

**TOMADERA** Col. Costumbre de tomar con mucha frecuencia o en exceso alguna bebida, especialmente alcohólica.

**TOMAR** Dícese del acto de comer o beber. // En ocasiones, embriagarse con vino o con cualquier otro licor.

**TOMAR CUERPO / SOLIDIFICAR** past. Aplícase cuando un jarabe cristaliza. Se dice también del azúcar cocido que recristaliza durante o después de la cocción, pierde su transparencia y se vuelve turbio. // Trabajar azúcar cocido a partir del estado líquido y transparente, hasta el estado sólido y opaco, bien a mano con una espátula ancha sobre una superficie de mármol pre-

viamente acondicionada para ello, o bien a máquina.

**TOMATADA** Fritada o ensalada de tomates.

**TOMATE** Fruto de la tomatera, baya roja, de superficie lisa y brillante, y con numerosas semillas aplastadas y amarillas en la pulpa.

- de árbol. Col. Árbol de la familia de las Solanáceas, de frutos ovoides comestibles que se parecen, por su color rojo, a un tomate y tienen un jugo rico en ácido cítrico. // En Nueva Zelanda, tamarillo.
- de perita. Venez. Variedad cultivada en todo el país. Su fruto es alargado, de unos 8 cm de diámetro. Se prefiere para elaborar salsas y para condimentar alimentos.
- francés. Venez. Arbusto de la familia de las Solanáceas. Crece en cultivos y su fruta es una baya ovi-forme, roja, que mide de 4 a 10 cm de largo. Se suele consumir fresca o en dulces y mermeladas.
- manzano. Venez. Variedad muy cultivada en todo el país. Su fruta es globosa, de unos 15 o 20 cm de diámetro. Se prefiere consumirla fresca, en ensaladas.

- verde. Guat. y Méx. Planta herbácea cuyo fruto es parecido al tomate, pero del tamaño de una ciruela, de color verde o amarillo verdoso, que se emplea principalmente para preparar salsas.

- pera o tomate italiano. Chile. Variedad de tomate pequeño, de forma parecida a una pera chica. Tiene poco jugo, por lo que se le usa especialmente en salsa o concentrado. // Col. Tomate chonto.

**TOMATERO** Se aplica al alimento que es adecuado para ser preparado con tomate, en especial el pollo pequeño y tierno.

**TOMATICÁN** Guiso a base de tomates, cebolla, aceite, huevos y pan rallado, el cual, aunque aparece en la olla argentina, proviene de Chile, donde antiguamente cualquier guiso con tomate o salsa de tomate llevaba ese nombre.

**TOMATILLO** Esp. En Zamora, variedad de guinda de exquisito sabor.

**TOMILLO** Hierba perenne originaria del Mediterráneo. Existen más de 200 variedades, todas aromáticas. En cocina forma parte del famoso *bouquet garni*, tan utilizado por los franceses. Se usa para preparar

- adobos de carnes y piezas de caza. Combina muy bien con el pescado. Perfuma potajes con carne. // En inglés, *thyme*; en francés, *thym*.
- TOMINO** Ita. Se trata de un queso de leche de vaca, no prensado ni cocinado, usualmente pasteurizado y algunas veces enriquecido, especialidad de la reg. de los Alpes. Este es un queso sin corteza, el cual madura rápidamente en una delicada y suave pasta. Excelente para postre.
- TONEL** Cuba grande en que se echa el vino u otro líquido.
- TONKATSU** Jap. Lonja de cerdo empanada, como si se tratara de un escalope. Es uno de los platos de Furai más consumidos entre los japoneses.
- TOÑA** Pan grande, a veces de centeno. // Esp. En Valencia, torta amasada con aceite y miel.
- TOOLUM** Car. En Trinidad, deliciosa pasta dulce, hecha con coco rallado, azúcar morena, melaza, ralladura de naranja y jengibre fresco rallado.
- TOPIA** Venez. Cada una de las tres piedras que forman el fogón y sobre las que se coloca la olla cuando se cocina con leña.
- TOPINAMBUR** Planta indígena de América. Produce unos tubérculos semejantes a la batata, que son aliménticos. Los botánicos españoles la llamaron *aguaturma* y *patata de caña*, y algunos viajeros de las Guayanas la bautizaron con el nombre de *pomme de terre*. // Llámase también *cotufa*, *papa de Jerusalén*, *ajipa*, *jíquima*. Más conocida por *pataca*.
- TOPOCHO** Col. (Cund. y Llanos O.). Fruto de la planta arbórea, de la familia de las Musáceas —plátano o cambur—, que presenta a lo largo 3 o 4 aristas o ángulos y su corteza amarilla, jaspeada de negro cuando está muy maduro, apreciado en la preparación de sancochos, hervidos y cocidos. // Dícese lo mismo en Venezuela.
- TOQUERA** Méx. Tortilla gruesa de maíz toquero molido y mezclado con piloncillo y bicarbonato de sodio.
- TOQUERO** Méx. Cierta clase de maíz verde que se recoge en cosecha.
- TORCEDOR** puro. Persona que elabora los habanos totalmente a mano.
- TORCIDO** puro. Confección en sí del cigarro, enrollando —torciendo— las hojas del tabaco.
- TORDO** Ave paseriforme de la familia de los Túrdidos, de color grisá-

ceo o marrón, de formas esbeltas. Su carne es muy apreciada, preparada en guisos, a la parrilla, frita, etcétera.

**TORNEAR** En cocina, darle cierta forma a los vegetales, verbigracia, papas o nabos, bien para unificar su forma o para hacerlos más pequeños y regulares. // past. Dar a un pastón fermentado la forma definitiva que se desea proporcionarle. Por ejemplo: pan de molde, pan de hogaza.

**TORONJA** Fruta cítrica grande, globosa como la naranja. // *Pomelo*.

**TORTA** Masa a base de huevos, azúcar, mantequilla, harina, puesta convenientemente en moldes y rellena con dulces de frutas, crema, etcétera. // Cualquier masa reducida a forma de torta. // Arg. Pastel grande, por lo general de forma circular. // Col. Pastel grande, generalmente de forma redonda, hecho con harina de trigo, grasa, huevos, azúcar, etcétera, y cocido al horno. Se suele rellenar con frutas o crema y cubrir con un baño de merengue o chocolate. // *Ponqué*. // Méx. Emparedado hecho con pan de corteza dura. // Salv. Cualquier comida hecha en forma

de torta, elaborada con huevo, vegetales y carnes.

- burrera. Venez. Dulce elaborado con papelón rallado, manteca vegetal, esencia de anís, clavo en polvo, harina y leche, que después de horneado, cortado en cuadros, se cubre con semillas de ajonjolí.
- caraqueña. Venez. La que se prepara con plátanos molidos, azúcar, queso blanco, mantequilla, canela, vino, pasas, almendras, clavos y leche.
- de cazabe. Col. (C. Atlá.). Aplícase genéricamente al cazabe. // Venez. La que se hace a partir de una mezcla de manteca, mantequilla, azúcar, yemas desleídas, claras a punto de suspiro, cazabe, queso, anís, ajonjolí y canela. // La que se hace a partir de una mezcla de cazabe tostado y molido, huevos batidos, mantequilla, canela molida, vino dulce y papelón raspado.
- de huevos. Méx. Tortilla, masa de maíz cocida.
- de Reyes. Esp. La que de forma tradicional se come en esta festividad.
- melosa. Venez. Torta típica de Caracas, de la época colonial, a



base de pan molido, huevos, queso blanco rallado y leche, la cual, dice la tradición, era la preferida del Libertador Simón Bolívar.

- pascualina. Arg. y Uru. Pastel de origen italiano, relleno con espinaca o acelga condimentada y varios huevos enteros.
- perruna. La de harina, manteca y azúcar con que, en algunos lugares, suele tomarse el chocolate.

**TORTADA** Torta grande de masa delicada, rellena de carne, huevos, dulce, y algunas veces de aves.

**TORTEL** Rosco de hojaldre.

**TORTELLINI** Ita. Pasta con guiso. Tiene diferentes formas, principalmente en anillos, son de 45-50 mm de espesor.

**TORTERA** Se aplica a la cazuela o cacerola casi plana que sirve para hacer tortadas.

**TORTETE** Col. Torta pequeña hecha con masa de harina, sangre de cerdo y grasa, cocida en el agua en que cocieron las morcillas. Ú. t. en Aragón, Esp.

**TORTILLA** Huevos batidos, los que se cuecen en una sartén para que tomen cierto espesor, a los que pueden añadirse otros ingredientes como ja-

món, queso, papas, hortalizas, pescados y mariscos. // Amer. Pan ázimo de harina, en forma redonda y fina, cocido al comal. // Arg. y Chile. Panecillo en forma de disco chato, por lo común salado, que se hace con harina de trigo o maíz y se cuece al rescoldo. // Amér. Cent. y Méx. Pieza circular y delgada, compuesta de masa de maíz cocido. // Salv. Especie de pan, redondo y delgado, hecho de harina de maíz, cocido en comal y que acompaña a la comida.

- de harina. Méx. La que está hecha con harina de trigo.
- de plátano. Col. En forma redonda, combinada con trocitos de plátano maduro. // Con el mismo nombre se hace en Cuba, con la diferencia de que la preparan incluyendo el plátano, dándole forma de envoltorio.
- española. La hecha con huevos batidos y trozos de papa, ligeramente fritos; a veces le adicionan cebolla o jamón español.
- francesa. La que se hace sólo con huevo, con la característica de que es doblada y el huevo queda ligeramente húmedo.

**TORTILLERÍA** Establecimiento don-

de se venden o se hacen tortillas, en especial de maíz.

**TORTOZÓN** Especie de uva que hace los racimos grandes y gruesos. Con ella se prepara vino, que se conserva poco. // *Uva tortozón.*

**TORTUCA** Cierta pan de maíz.

**TORTUGA** Quelonio, caracterizado por un caparazón óseo recubierto de placas que cubre todo el cuerpo y que puede vivir en el mar, en aguas dulces o en la tierra. La carne de muchas de ellas, como las de mar, son apreciadas en sopas y guisos.

**TORRADO, A** Lo mismo que *tostado*.

**TORRAR** *Tostar.*

**TORREFACCIÓN** Acción y resultado de torrefactar o tostar al fuego, en especial el café.

**TORREJA** Antig. *Torrija.* // Arg. y Uru. Rebanada de pan empapada en leche, bañada en huevo, frita en manteca o aceite y endulzada con miel o azúcar. // Col. (Boy.). *Torrijas.* Especie de arepas pequeñas a base de harina de trigo, leche agria, huevos y azúcar. // (Tol.). Trozos más o menos gruesos de plátano, especialmente maduro, cortado a lo largo y oblicuamente. // Chile. Rodaja de cualquier fruta. // Ecuad.

Pastel o croqueta de arroz, de carne, etcétera. // Perú. Tortilla con huevo, harina y cualquier elemento animal o vegetal. // Salv. Rodaja de pan, fruta o queso. // Platillo típico que se prepara en Semana Santa; se hace de pan viejo, dulce de panela, canela y huevos, mantequilla y sal, que se corta en láminas irregulares, se fríe y se espolvorea con azúcar.

**TORREZNADA** Fritada grande y abundante de torreznos.

**TORREZNO** Pedazo de tocino cortado, frito o para freír. // Méx. Tortilla de maíz dorada, propia de los purépechas de Michoacán. También allí dicese de una tortilla de pan dulce molido con huevo, frita y bañada con miel de piloncillo.

**TORRIJA** Rebanada de pan empapada en vino o leche, y rebozada con huevo, frita y endulzada.

**TORRONTES** Uva torrantes. // Aplícase también al viduño que produce esta uva.

**TOSCANELLO** Ita. Queso toscano, hecho con leche de oveja o con una mezcla de leches de oveja y vaca. Tiene textura firme, pasta de color amarillo dorado y corteza lisa. Cuando está hecho sólo con leche

de oveja, se llama *pecorino toscano*, y *caciotta toscana* si se ha fabricado con mezcla de leches.

**TOSCO** enol. Vino joven al salir de la bodega o de la prensa, cuya transparencia oscurece una gran cantidad de heces, es decir, de materias insolubles procedentes de la fermentación, que, por otra parte, en este caso no ha terminado.

**TOSTA** Tostada; rebanada de pan, por lo general de molde, que se pone como pedestal de algunas preparaciones culinarias, para evitar que el contacto de estas con el plato enfríe o destemple prematuramente el guiso.

**TOSTADA** Rebanada de pan tostado que se suele untar con mantequilla, mermelada, miel u otros ingredientes. // Méx. Por antonomasia, la *tortilla tostada*, con la cual se comen por lo regular los frijoles refritos. // También la frita con trocitos de chorizo, papa y verduras picadas. // Salv. Tortilla de maíz teñida con achiote que, frita, se adereza con ensalada de repollo o curtido, el cual lleva tomate y chile; se le conoce también como *enchilada*. // Venez. Arepa rellena con queso, carne o ja-

món, etcétera.

**TOSTADORA** Aparato que sirve para tostar, en especial el pan.

**TOSTAR** Dorar al horno o por medio de brasas la parte exterior de cualquier preparación. Comúnmente se hace en el *grill*. Los alimentos tratados así toman una capa dorada. // Calentar una cosa demasiado. // Dorar almendras o avellanas en un horno.

**TOSTEL** C. Rica. Cierta clase de pastelillo dulce.

**TOSTÓN** Trozo pequeño de pan frito, por lo general en forma de cubo, que se añade a las sopas o purés. // Garbanzo tostado. // Cosa demasiado tostada. // Cochinillo asado. // Rebanada de pan tostado empapado en aceite nuevo, que se unta con ajo y se adereza con sal o azúcar y zumo de naranja. // Col. *Patacón*. Rodaja de plátano aplastada y frita dos veces. // Nómbrase también tostón en Cuba, P. Rico, R. Dom. y Venez.

**TOTOL, LA** Méx. Nombre que en algunas regiones dan al pavo.

**TOTOPO; TOTOPOSTE** Méx. Especie de tortilla de maíz de un solo cuerpo, por lo común mayor que

esta y muy delgada, de harina o masa fina, que se cuece al comal y que se toma en el país y en Centroamérica a guisa de galleta. // Cuadritos fritos de tortilla de maíz seca, que se ponen a veces como guarnición en sopas y otras preparaciones para acompañar guacamoles, ensaladas, huevos revueltos o solo como botana. // En Guadalajara llaman *pacholi* a la tortilla tostada. // C. Rica. *Totoposte*. Galleta gruesa y grande de maíz. // En Guatemala han conservado mejor la palabra, pues dicen *totoposte*. // Salv. *Totoposte*. Bocado típico hecho de la masa de harina de maíz, consistente en una bolita con un sabor simple y con poca sal, cocida como pan.

**TOTUMA** Col. Vasija rústica, semiesférica, que se obtiene del fruto llamado totumo —o también de una calabaza—, cortado por la mitad y vaciado, de manera que sólo queda el epicarpio seco. Sirve para guardar sal, recoger agua, etcétera. // (Boy. y Llanos O.). *Corota, coroto.*; (Cauca, Huila, Llanos O., Nar. y Valle). *Mate*; (Huila, Nar. y Valle). *Sumbo*.

**TOTUMO** Col. Árbol de la familia de las Bignoniáceas. Crece hasta 8 m.

Sus hojas, de color verde brillante, tienen forma de espátula. Los frutos, de color verde, son empleados para hacer vasijas.

**TOURETO** Especialidad de los judíos sefardíes, de Turquía, preparado como un fino puré con pepino, ajos, aceite de oliva, jugo de limón, hojas de menta, pimentón picante, pan, etcétera.

**TOURNANT** Fr. Cocinero que toma el lugar de otro en las varias secciones de la cocina.

**TOURNEDOS** Fr. Trozo de carne que se obtiene de los extremos del solomillo o el lomo de la res que, al cocinarlo, va envuelto, casi siempre, con tiras de tocino y tocineta.

**TOURNEDO ROSSINI** Plato clásico creado por el compositor italiano Rossini, en el que los turnedós se sirven sobre una rebanada de pan frito y se recubren con lonchas de *foie gras* y trufas, y por último se les añade una salsa de *madeira*, ajos, aceite de oliva, jugo de limón, hojas de menta, pimentón picante, pan, etcétera.

**TOURNER** Fr. Tornear, dar formas diversas con un cuchillo, a vegetales y frutas para adornar o aderezar

un plato.

**TOYO; TOLLO** Col. Tiburón joven, habitante de los mares de las costas Atlá. y Pacíf., cuya carne es muy apreciada en algunos lugares. Es de fácil pesca y es aprovechado ahumado para que tome especial sabor, o en arroces y sancochos.

**TRABAJAR** Remover durante un tiempo determinado masas, pastas, salsas, etcétera, para hacerlas lisas, untuosas, ligeras y homogéneas. Las masas y pastas se pueden trabajar con las manos, con espátula, o a máquina para mezclarlas íntimamente.

**TRABAR** Operación destinada a espesar, a dar cierta cohesión a una preparación con ayuda de yemas de huevo, harina, fécula, maicena, etcétera. Para trabar con yemas de huevo, la temperatura no debe exceder de 90 °C, ya que si no se ha añadido harina o fécula, se corre el riesgo de que coagulen.

**TRABAZÓN** Densidad o consistencia que toman las salsas o los jugos, al amalgamarse ciertos componentes, como yemas de huevo, harina, féculas, etcétera.

**TRAGADOR** Que traga, que come mucho. // *Tragón, na.*

**TRAGALDABAS** Expresión familiar para indicar a la persona muy tragona.

**TRAGALLÓN, NA** Tragón, comilón.

**TRAGAMALLAS** Persona muy tragona.

**TRAGANTE** De tragar. Que traga.

**TRAGANTÓN, NA** Que come o traga mucho.

**TRAGANTONA** fam. *Comilona, comilitona.* // Acción de tragar a la fuerza, generalmente por temor o pesadumbre.

**TRAGAR** Hacer que una cosa pase de la boca al aparato digestivo. // Comer mucho o con voracidad.

**TRAGAZÓN** fam. Glotonería, gula. // Col. (Stders.). Dícese de la comida, del alimento. // Esp. *Manduca.*

**TRAGO** Porción de líquido bebido de una vez. // Copa de licor u otra bebida alcohólica. // Inclinação a tomar bebidas alcohólicas.

**TRAGÓN, NA** Dícese de la persona que traga o come mucho. // Hambre desesperada.

**TRAGONEAR** Tragar mucho y con frecuencia.

**TRAGONERÍA** Vicio del tragón. // Tragonía.

**TRAGONÍA** Glotonería, gula, exceso

- y desmesura en la comida. // fam. *Tragonería*.
- TRAGUILLO** Chile. Bebida de calidad inferior, especialmente usada como aperitivo.
- TRAHÚRA** Chile, reg. de Chiloé. Piel de cerdo chamuscada y pelada.
- TRAMA** Col. (Boy. y Stder.). Diversos panecillos, bizcochuelos u otros comestibles, que se ofrecen con café, té o chocolate. // *Comistraje, parva*.
- TRAMBOYO** Chile y Perú. Nombre genérico de varias especies de peces marinos. Viven entre las rocas. Su carne es muy apreciada y alcanza hasta 20 cm de longitud. // *Tomoyo, vieja*.
- TRANCADO, A** Col. (Ant.). Modalidad de desayuno en la cual suelen usarse las sobras de la comida, especialmente los frijoles y el arroz. // (Boy., Cald., C. Atlá., Cund., Quin. y Risar.). Aplícase al desayuno, al almuerzo o a la cena, servidos con variadas viandas, como tamales, carnes, patacones, huevos, queso, etcétera, e inclusive con suero atollabuey.
- TRANCHER** Fr. En cocina, cortar, trinchar.
- TRANCHO** Esp. Pez parecido al sábalo, con el lomo azulado, el vientre claro y el cuerpo grueso, que vive en el mar y va a desovar en las ensenadas. Cunde en los mares de Galicia.
- TRANQUILLÓN** Mezcla de trigo y centeno para sembrar o para hacer pan.
- TRAPICHE** Col. Lugar donde se produce azúcar y que consiste en un molino rústico para exprimir la caña y otros aparatos, que se utilizan para procesar la miel. // Dícese también en Venezuela.
- TRASCA** Esp. En La Rioja, cerda que, después de haber criado, se engorda para la matanza.
- TRASEGAR** Mudar las cosas de un lugar a otro, y en especial un líquido de una vasija a otra. // Beber en cantidad vino y licores.
- TRASIEGO** enol. Operación que consiste en separar el vino clarificado de las materias espesas que están depositadas en el fondo de la pipería.
- TRASNOCHADOS** Col. En Buga, ricas tortitas horneadas, hechas con masa de maíz curado, arracacha molida, almidón de yuca agria, queso costeño, mantequilla, yema de huevo y leche.
- TRASTE** C. Rica. Utensilio de cocina, en particular el recipiente hon-

do. // Conjunto de platos e instrumentos, accesorios con que se come. // Venez. Sección de carne de res. // Vaso pequeño con el que prueban el vino los catadores.

**TRASTERO** C. Rica. Mueble de madera que sirve para colocar platos o la vajilla. // Méx. *Trastera*.

**TRATTORIA** Ita. Pequeño restaurante familiar que ofrece una cocina descomplicada y auténtica, como la de los propios hogares, aunque distintas entre sí. La voz *trattoria* apareció impresa por primera vez en 1859. Estos restaurantes se hacen extensivos en las ciudades y campiñas del país; se caracterizan por el diseño de sus muebles y la decoración: gratos y sencillos.

**TRAVADOS** Pastas dulces sefardíes que, en forma triangular, van rellenas con almendras trituradas, ligadas bien con azúcar glas, agua de rosas, de azahar, coñac o licor. La masa se trabaja con harina, azúcar glas, mantequilla derretida y vino dulce, como el oporto o el *madeira*.

**TREBALLA** Salsa blanca que se hacía antiguamente de almendras, ajos, pan, huevos, especias, agraz, azúcar y canela, todo mezclado.

**TREBBIANO** enol. Ita. Vino blanco producido en Toscana, de una uva homónima. Es uno de los vinos más difundidos desde hace siglos en el país; existen muchas variedades, no sólo en Toscana, sino en otras regiones italianas.

**TRÉBEDE** Aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para apoyar en el hogar sartenes, peroles, etcétera.

**TRECOL** Chile. Bebida que se hace del jugo del maqui con agua.

**TREIFA** Entre los judíos, alimento que no reúne las condiciones rituales para ser ingerido.

**TREMPER** Fr. Mojar, bañar con un líquido. // Colocar un alimento —carne, pescado— dentro de agua fría para eliminar impurezas u olores no agradables a la preparación.

**TRES EN UNO** Venez. Bebida ligada con jugos de naranja, zanahoria y remolacha.

**TRES CUARTOS** Col. Dícese cuando la persona, al pedir su carne, la quiere asada, pero no del todo, con un ligero color rosado en su interior.

**TREBOLILLO** past. Se refiere a la disposición de las piezas de pastelería que se colocan en filas sobre una

placa. En cada nueva fila, las piezas se desplazan, se corren medio espacio con respecto a la fila anterior, dejando unos espacios que están en función del desarrollo y del escalonamiento de la cocción.

**TRICLINIO** Cada uno de los lechos o las camas en que los antiguos griegos y romanos se reclinaban para comer. // Comedor de los griegos y romanos en aquellos tiempos.

**TRIGO** Género de plantas de la familia de las Gramíneas, con espigas terminales compuestas de cuatro o más carreras de granos, de los cuales, triturados, se saca la harina con que se hacen el pan y diversas masas. Hay muchas especies, y en ellas innumerables variedades. // Grano de esta planta.

- fanfarrón. Especie de trigo procedente de Berbería, región de África del Norte, duro, alto, de espigas arqueadas y largas, y que da mucho salvado y poca harina, aunque de buena calidad.
- moro o moruno. Especie de trigo procedente de África, algo parecido al *fanfarrón*, pero más pequeño y más moreno.
- rabión. Variedad de trigo fanfa-

rrón de grano dorado.

- sarraceno. De granos oscuros, muy utilizado en la cocina rusa y los países de Europa Oriental. En veces es utilizado, combinado con otra clase de harina, para hacer pan.

**TRILLA** Acción de trillar. // Tiempo en que se trilla.

**TRILLA** Esp. Pez conocido también como salmonete o rubio. // Cuba. En el argot de los pescadores, nombre del camarón pequeño, que secan por lo general y utilizan en gustosos arroces.

**TRILLAR** Quebrantar la mies tendida en la era, y separar el grano de la paja, con el pisoteo de las bestias, con el trillo o con ambas cosas. En la actualidad se emplean máquinas trilladoras.

**TRINCAR** Tomar bebidas alcohólicas.

**TRINCHANTE** Antig. Servidor que estaba encargado de cortar en la mesa. // Tenedor grande con que se sujeta lo que se trincha. // Arg. y C. Rica. Mueble de comedor que se utiliza para guardar objetos utilizados en el servicio de mesa.

**TRINCHAR** Cortar o partir un alimento en trozos para servirlo. //



- Cortar las aves después de guisadas.
- TRINCHERO** Mueble de comedor que sirve para trinchar sobre él los alimentos.
- TRIPA** puro. Mezcla de tabaco seco, volado y ligero que constituye el cuerpo del puro y que queda envuelta por el capillo y la capa. Es el núcleo del sabor de un puro. La tripa corta, o trozos de hoja, se emplea en algunos puros manuales y en todos los mecanizados. La tripa larga u hojas cuya longitud es la del cigarro, se emplea sólo en cigarros manuales.
- TRIPA** Trozo de intestino de animal, usado en guisos, asado, como comestible o como material para hacer embutidos y chorizos.
- TRIPA DE VACA** C. Rica. Cierto hongo grande, de color morado, comestible.
- TRIPA DULCE** Arg. y Uru. Intestino delgado de la res, que asado constituye una de las *achuras*.
- TRIPA GORDA** Col. *Chunchurria*, *chunchurrio*.
- TRIPA MISHQUE** Ecuad. Es la tripa de res asada a la parrilla, después de salarla.
- TRIPADA** Esp. Término familiar, panzada, hartazgo.
- TRIPERO, A** Persona que vende tripas o mondongos.
- TRIPICALLOS** Callos guisados, preparados con pedazos de estómago o mondongo de algunos animales.
- TRIPOTE** Esp. En Navarra, *morcilla*.
- TRISCAR** Mezclar una cosa con otra, por ejemplo: unos granos con otros. Este trigo está triscado.
- TRITURACIÓN** Acción y efecto de triturar.
- TRITURAR** Moler o desmenuzar una materia sólida, sin reducirla enteramente a polvo. // Partir y desmenuzar la comida con los dientes. // Mascar. // past. Aplastar frutas, que incluso se pueden haber cocido previamente unos minutos, por un tamiz, con un corta pasta o con un «rascador flexible», para convertirlas en pulpa o en puré.
- TRIUNFO DE MESA** En los banquetes señoriales italianos se definían así las presentaciones de viandas que con gran pompa se introducían en el festín, dispuestas sobre lujosas fuentes y bandejas decorativas.
- TROCEAR** Dividir una cosa en trozos: trocear la carne antes de servirla, trocear unas ramas de apio para hacer caldos.

- TRÓFICO, A** Propio para nutrir. Concerniente o relativo a la nutrición.
- TROFO, A** Que nutre. Que sirve de alimento.
- TROFOLOGÍA** Ciencia de la alimentación. // Tratado sobre esta materia. // Régimen alimenticio.
- TROGLODITA** Por asimilación con el hombre bárbaro, avidez o angustia en el comer.
- TROJ; TROJE** Apartamiento donde se recogen los frutos, especialmente el trigo.
- TROJZADA** Se aplica a la conserva que se hace en trozos muy pequeños.
- TRONCHA** Arg., Chile y Perú. Lonja, trozo, pedazo. // Cuba. Trozo de pescado en conserva. // Méx. Comida pobre.
- TRONCHO** Tallo de las hortalizas.
- TRONCO** Renombrado pastel de Navidad, preparado casi siempre con fondo de genovesa fina que se rellena con diversas cremas, en la mayoría de los casos con crema de mantequilla y al cual se le da forma de un tronco, adornado mediante la manga pastelera y una boquilla acanalada, con una crema de mantequilla y chocolate o moca, dándole así la figura del tronco.
- TROPEZÓN** Pedazo pequeño de jamón u otra vianda que se mezcla con las sopas o las legumbres. // Cuba. Especie de dulce, parecido al atropellado, de la misma isla. // Ecuad. *Tropezones, trompezones*. Dulce de durazno con el cuesco o semilla.
- TROPÓN** Chile, reg. de Chiloé y Magallanes. Guiso hecho de milcao y asado sobre brasas. // Pan de fécula de papas asado en las brasas.
- TROTOYECO** Chile, reg. de Chiloé. Masa de chuño de papas que se asan en su superficie.
- TRUCHA** Pez de la familia de los Salmónidos, de carne muy sabrosa y delicada, propio de los ríos y lagos de montaña. Se conocen dos tipos de trucha: la corriente y la *arcoíris*. // También las hay de criaderos o cultivos, aunque menos sabrosas.
- TRUCHA AHUMADA** Trucha salada por inmersión en salmuera y posteriormente ahumada en caliente con humos naturales de madera.
- TRUCHUELA** De trucha. // Bacalao curado, más delgado que el común.
- TRUFA** Hongo de forma globosa que vive bajo tierra asociado a raíces de encinas o robles. Hay dos clases: la de color entre marrón y negruzco,

- con un interior veteado en un tono marrón rojizo. Es de aroma muy peculiar y de un sabor que recuerda ligeramente a las nueces, y la trufa del Piamonte o trufa blanca. Es una variedad más rara y es la más apreciada de las setas silvestres. Se utilizan en rellenos y salsas. // Bombón de forma redondeada hecho a base de chocolate y mantequilla y espolvoreado con cacao. // Pasta hecha con chocolate sin refinar y mantequilla.
- TRUFAR** Rellenar de trufas las aves y otros manjares, o ingerirlos en ellos.
- TRUJAL** Prensa donde se estrujan las uvas o se exprime la aceituna. // Molino de aceite. // Esp. En Aragón, estanque, generalmente de piedra, donde se elabora el vino, fermentando el mosto juntamente con el escobajo de la uva. // Lugar donde se pisa la uva.
- TRUTO; TRUTRO** Chile. Cuadril o muslo de las aves.
- TSIANG-YEU** Producto sazonador que se emplea en numerosas recetas de la cocina china.
- TSUKEMONO** Jap. Encurtidos varios.
- TUBA** Licor filipino suave y algo viscoso, que por destilación se obtiene de la nipa, el coco o burí, y también de otras palmeras.
- TUBÉRCULO** Parte de un tallo subterráneo, o de una raíz, que engruesa considerablemente, en cuyas células se acumula una gran cantidad de sustancias de reserva, como en la papa, la yuca, el ñame, el boniato o la batata, etcétera.
- TUBERCULOSO, A** De tubérculo. // Que tiene forma de tubérculo. // Que tiene tubérculos.
- TUCHE** Venez. Residuo que queda después de colar el café o que se asienta en un recipiente que ha contenido infusión de café o de cacao. // Residuo, desecho de cualquier cosa. // Espuma que porta las impurezas de la melaza durante la cocción para fabricar el papelón, el azúcar, etcétera. También le llaman *cachaza*.
- TUCO, A** Arg., Chile y Uru. Salsa de tomate cocida con cebolla, orégano, perejil y ají, con la que se acompañan diversos platos, en especial pastas.
- TUCUNARÉ** Col. En los Llanos, pez de agua dulce, pariente de la mojarra, pero de cuerpo más alargado. Su carne es muy apreciada.
- TUCUPÍ** Bra. Jugo de la mandioca, residuo que queda de la fabricación de la harina de yuca.

- TUDESCO** Comer, beber; engordar mucho.
- TUÉTANO** Sustancia blanca, ligeramente amarillenta, blanda y grasosa, que se halla en el interior de los huesos alargados de las reses. El de buey y el de ternera son muy apreciados por su fineza.
- TUFARDA** Tratándose de comida, olor fuerte o vivo y desagradable que se percibe de algunos alimentos cuando se elaboran.
- TUJUA** Chile. Especie de gallina con barba tupida y pendiente, que tiene la particularidad de poner huevos de color azul.
- TULIZIO** Col. (C. Pacíf.). Armadillo blanco grande, muy apreciado por la exquisitez de su carne en un plato llamado guiso de tulizio ahumado. // *Cachicama*.
- TULPA** (der. del quechua *tulipa*, 'piedra de fogón'). Col. (Huila, Tol., Nar. y Valle). Nombre de las piedras que forman el fogón, donde suele guisar la gente del campo.
- TUMAME** Col. y Venez. Bagre de agua dulce caracterizado por el rayado negro y perlado sobre el dorso y los costados. Su carne es excelente y de gran demanda. Habita en las cuencas de los ríos Orinoco, Amazonas, Magdalena y Guayana.
- TUMBA** Arg. Presa grande de carne de calidad dudosa, generalmente hervida. // Chile. Presa o trozo que se saca de la olla.
- TUMBAOLLAS** Persona comedora y glotona.
- TUMBEAR** Arg. Comer tumba. // Chile. Comer. Tomar alimento, generalmente sobre la base de carne, que se sirve en las cocinas de las estancias sureñas.
- TUMBO** Perú. Fruto de pulpa blanca y dulce. // Curuba.
- TUMBO DE OLLA** Cada uno de los tres platos que se sacan de la olla para comerlos: caldo, legumbres y carne.
- TUMBO GIGANTE** Perú. Planta nativa, trepadora y cultivada, de tallos gruesos y hojas alternas. Su fruto es una baya grande, elipsoide, de 2 a 3 kg; cáscara delgada, mesocarpio carnoso, blancuzco, jugoso e insípido. Se consume en estado natural o se utiliza en la preparación de refrescos, postres, dulces, mermeladas, compotas, salsas y helados. Los frutos inmaduros se hierven y se consumen como verdura. // Ba-

- dea, barbadina, granadilla.
- TUMES** Col. (Boy. y Stder.). Golosina, especie de pequeño bocadillo, elaborado especialmente en las ciudades de Barbosa y Vélez, consistente en un cernido de guayaba relleno con manjar blanco o dulce de leche, que se presenta compacto y envuelto en hojas secas de bijao. Surgió en los años 70 del siglo XX.
- TUNA** Méx. Único nombre con que se conoce el fruto del nopal, del cual hay muchas variedades, que se comen como fruta fresca y en bebidas.
- TUNCO** Amér. Cent. y Méx. Cerdo, cuche, marrano, chanco.
- TUNGO** Col. (Ara., Boy. y Llanos O.). Especie de envuelto o bollo hecho de arroz o de maíz. // (Meta). Envuelto de arroz y cuajada, cocinado en hojas de bijao, moldeado en forma de cono. Se sirve frío o caliente para acompañar huevos pericos, carne asada, o simplemente café con leche, al desayuno o la merienda. // Venez. En Barinas, hallaquita elaborada con masa de maíz, envuelta en las hojas de la mazorca y luego sancochada. En Caracas lo llaman «pan de hallaquita». // En Oriente y los Llanos se llama *bollo*.
- // Cochino gordo y pequeño.
- TUNTA** Bol. Chuño blanco.
- TUPIR** Comer o beber una persona hasta saciarse.
- TÚPIRO** Venez. Arbusto silvestre con tallo espinoso. Su fruto tiene cáscara dura y de color amarillo en su madurez, parecido a una manzana y de sabor agridulce. Pelado, se preparan jugos, o se corta en lajas para servirlo como ensalada.
- TUPIRSE** Hartarse de una comida o bebida.
- TUPITAINA** Esp. En Extremadura y Salamanca, *hartazgo*.
- TURBANTE** Venez. Preparación culinaria en forma de círculo o anillo, que se rellena en el centro.
- TURBIO** enol. Raro, de color desagradable.
- TURCO** R. Dom. Cierta clase de pastel de harina, relleno de carne picada y condimentada.
- TURMA DE TIERRA** Trufa, hongo comestible. // Después del descubrimiento, se aplicó este nombre a la papa americana. // Col. (Boy. y Cund.). Así nombraron los españoles en estas tierras, a las papas en general. // Entre los muiscas, *yomas*.
- TURMERO** Col. (NStder.). Planta

herbácea que produce tubérculos comestibles, los cuales se emplean en la preparación de purés y como ingrediente del sancocho.

**TÚRMIX** Batidora eléctrica.

**TURNEDÓ** *Tournedos*.

**TURRADO, TURRAR** Tostar o asar en la brasa.

**TURRIALBA** C. Rica. Variedad de frijol negro, grande y largo. // Variedad de queso blanco.

**TURRÓN** Dulce elaborado con almendras, piñones, avellanas o nueces, mezclados con miel o azúcar, o con otros ingredientes, que en forma de tabletas se consume tradicionalmente en Navidad.

**TURRÓN CRUDO** Venez. En el oriente, turrón elaborado con coco seco rallado y mezclado con papelón o azúcar.

**TURRÓN DE QUESO** Venez. Golosina elaborada a base de un melado de papelón blanco al que se le añaden semillas de anís. Alcanzado el punto, se añade queso blanco desmoronado, revolviendo y manteniéndolo en el fuego hasta que la pasta deje ver el fondo de la paila.

**TUSA** Corazón de la mazorca del maíz, después de desgranada. //

*Zuro, carozo.* // Dícese también en ciertas partes de Colombia, Ecuador y Venezuela.

**TUSA** Col. En ciertos sitios de la C. Atlá., como en Amér. Cent. y Cuba, es la espata u hoja que envuelve la panoja o mazorca del maíz. // Esp. *Farfolla.* // C. Rica. *Tuza.* // Cuba. Conserva de guayaba, y a veces de otras frutas, envuelta en *tusa* de maíz.

**TUSHPA O TULIPA** Ecuad. Quichua, fogón, hogar.

**TUTIFRUTI** (del italiano *tutti-frutti*, ‘todas las frutas’). Alimento compuesto de varias frutas picadas, por lo general en helados y yogures.

**TUTÚ** Bra. Plato regional de Minas Gerais y São Paulo, *tutu-de-feijão*, preparado con el frijol que sobró del día anterior y guisado en manteca con varios condimentos y un poco de agua. Toma espesor con harina de yuca hasta que adquiriera la consistencia que se quiere. En Minas, se sirve con pedazos de longaniza frita, y en Río de Janeiro, se cubre con salsa de tomate. En São Paulo, toma el nombre de *virado à paulista*, acompañado con huevos fritos, chicharrones y costillas de cerdo.

**TUZA C.** Rica. Envoltura de la mazorca de maíz.

**TUZA MORADA C.** Rica. Variedad de maíz, cuya flor y tuza son moradas, no así el grano, que es generalmente blanco o amarillo.

**TXANGURRO** En el País Vasco, *centolla*.

**TZATZIKI** Plato tradicional de Grecia, a base de yogur espeso, pepinos rallados o picados, sin semillas, ajo, hierbas frescas, sal y pimienta.

**TZÍMBALO** Ecuad. Fruto silvestre de la cordillera andina, de un sabor semejante al del pepino.

## **TABBOULE**

6 personas

*225 gr de trigo*

*2 cebollas medianas, finamente picadas*

*1 cucharada de menta fresca, picada*

*8 cucharadas de perejil, picado*

*2 tomates medianos, pelados, sin semillas y cortados en cubos*

*1 pedazo de pepino de 1 x 15 cm, cortado en cubos*

*3 cucharadas de aceite de oliva*

*3 cucharadas de jugo de limón*

*aceitunas negras para adornar*

*sal y pimienta al gusto*

Remoje el trigo en agua por 1 hora antes de preparar la ensalada, escúrralo y exprímalo con la mano. Séquelo con un limpión o trapo.

Llévelo a un recipiente con la cebolla y mézclelo bien. Adiciónale la menta, el perejil, los tomates, el pepino, los condimentos, el aceite y el jugo de limón, y mezcle todo muy bien.

Es importante que se distinga bien el sabor a limón del *tabboule*.

Sirva esta ensalada fría en un recipiente de vidrio y adórnala con unas aceitunas negras.

Los libaneses comen esta deliciosa ensalada usando el pan árabe como cuchara o, de manera más tradicional, sobre hojas de lechuga.



# ■ U

## ■ EL MERCADO

Hoy, Sábado de Setiembre,  
el día está de venta en el mercado,  
es para algunos  
almibarada pulpa de durazno  
y para tantos otros  
tiene un amargo gusto a rábano.

Viene la gente por todos los costados  
trayendo en los canastos el hambre amontonada.  
Viene la esposa del obrero  
con la pobreza en brazos  
y no se atreve a mirar a las patatas  
porque el jornal no alcanza.  
Vienen los campesinos  
con cara de rastrojo desolado,  
en los atados traen sus pulmones  
para feriarlos a modo de espinacas  
y exhiben remolachas regadas con su llanto.

LÁCYDES MORENO BLANCO

También llega el vecino,  
tiene una billetera colmada con harapos  
y como de costumbre se traga la saliva  
cuando ve la fritada;  
no ha podido comprarse  
ni siquiera una aguja  
para coser el alma.  
Vienen y asimismo se van,  
se quedan los semáforos apacentando el tráfico.  
El día es una nave escurridiza  
con las amarras sueltas; y las calles,  
un muelle en cuyo cutis quedan  
las innúmeras sarnas de las cáscaras.

EULER GRANDA  
Ecuatoriano

**UACHACATA** Méx. Cierta clase de maíz que tienen las mazorcas rojas o negras, cuyos granos se aprovechan para hacer atoles o gorditas de piloncillo.

**UBAJAY** En Río de la Plata, árbol de las Mirtáceas, de abundante ramaje. Su fruto es una drupa globosa, amarillenta, de 1 cm de diámetro y de sabor algo ácido, agradable.

**UBO** Col. (Amaz.). Árbol de la familia de las Moráceas, de 10 m de alto. Su fruto de color rojo vinoso crece en racimos colgantes; es comestible y con él se prepara una bebida alcohólica.

**UBRE** Cada una de las mamas de las hembras de los mamíferos, especialmente, la teta de vaca, que suele comerse en guisos o asada.

**UCHEPO** Méx. En Michoacán, el tamalito de maíz, hecho de masa en forma especial. Es sabroso y delicado. Va relleno de cerdo deshebrado; casi siempre se ofrece con una salsa de jitomate o tomate verde, crema agria y queso fresco, ligeramente fundido.

**UCHÚ** Arg. En el noroeste del país, arbusto de unos 80 cm de altura, con hojas alternas y flores blancas. Sus

semillas son planas y acorazonadas, y el fruto es una baya de unos 5 cm de largo, delgada, de color verde y con una coloración rojiza al madurar, que se utiliza como condimento, seco, molido, o conservado en aceite. // *Ají cumbarí, ají del monte.* // Bol, Ecuad. y Perú. Ají pequeño y picante que se usa como condimento. // Fruto del guindillo de Indias.

**UCHURRUMÍ** Col. (Nar.). Piedra concava para moler ají.

**UCHUVA** Es una maleza, común en las tierras frías, de las cuales hay 45 especies que son americanas. Sus frutos son de color dorado anaranjado cuando están maduros; se caracterizan por estar envueltos en el cáliz acrescente como un farol colgante. Son de sabor dulce con notas ligeramente ácidas. Sirven, entre otras cosas, para preparar confituras y gelatinas. // Ecuad. *Uvilla.* // Venez. *Topo-topo.* // *Alquejenje* o *uva espina del Cabo.*

**UCLE** Bol. y Arg. (norte). Árbol de la familia de las Cactáceas, de fruto comestible con el que puede hacerse jarabe y aguardiente.

**UDON** Jap. Cierta clase de fideos gruesos y blandos, a base de hari-

- na de trigo.
- UFO, A** (del italiano *a ufo*). De gorrera, de mogollón, sin ser convidado ni llamado.
- UÑAPU** Chile. Preparado alcohólico hecho a base de cocimiento de maíz fermentado, de gran poder embriagante.
- ULERO** Cilindro de madera para estirar la masa. // *Fruslero, uslero, rodillo*.
- ULICANTE** Bol. Aplícase al durazno de calidad superior.
- ULPADA** Chile. En la reg. de Chiloé, *ulpo*, alimento de semilla de lino con cebada tostada. // Arg. En el norte, bebida de harina de maíz disuelta en agua fría, con azúcar o sin ella.
- ULPICAS** Bol. Dícese de una especie de ají del Altiplano, muy rabioso y gustoso.
- ULPO** Chile y Perú. Especie de mazorra o poleada hecha con harina tostada y agua, y a veces con azúcar.
- ULTRAMARINO, A** Que está al otro lado del mar. // Se aplica a los géneros comestibles que se traían de otros continentes. // Tienda de comestibles.
- ULLUCU** Arg. En el noroeste del país, planta herbácea, voluble, con raíces fibrosas y tuberosas. Tiene hojas alternas, cordadas y acuminadas, y flores amarillas. El tubérculo es comestible.
- UN CUARTO** Col. Cuando al indicar el comensal que su carne la pretende poco asada o frita, parecido al *bleu* francés, aunque el *bleu* es casi carne cruda.
- UNGURAHUI** Perú. Palmera mono-caule, de 15 a 25 m de altura. Fruto en drupa, ovoide elipsoide, de 2,3 a 3,6 cm de largo y 1,7 a 2,3 cm de diámetro. Su pulpa carnosa y oleaginosa es de color entre blanco y violeta. Diluida en agua, se utiliza tradicionalmente en la preparación de bebidas no alcohólicas —chapo—; también se utiliza en la preparación de jugos, helados y dulces. // Chocolatera, ingurabe.
- UNILATERAL, A LA** En Escandinavia, aunque ya divulgado por otras latitudes, cocinar el pescado en primer término por el lado de su piel, a fin de que quede jugosa y medio cruda su carne.
- UNTO** Grasa o gordura del cuerpo del animal, especialmente del cerdo. // Tocino rancio.
- UNTOSO** Que es graso y pegajoso.

- UÑÉN** Chile, reg. de Chiloé. Huevas de ciertos pescados contenidas en una bolsa oval.
- UÑI** Chile. Arbusto de las Mirtáceas, de flores rojizas y baya comestible.
- UÑIGAL** Arg. Variedad de higo, de buen tamaño y muy colorado por dentro. // *Higo doñigal*.
- UPERIZAR** Procedimiento UHT de esterilización de la leche a muy alta temperatura —140° a 150 °C— durante dos segundos, seguida a continuación de un enfriamiento inmediato.
- UPILARSE** Arg. En el norte del país, llenarse de algún líquido, particularmente de agua. // Por extensión, comer excesivamente.
- URAPI** Méx. En Michoacán, nombre purépecha del aguamiel o pulque sin fermentar. Es costumbre tomarlo aderezado con chile picado o en polvo y naranja con cebolla picada.
- URENTE** Aplicado a ciertos productos de cocina, como la pimienta y muchos ajíes; ardiente, abrasador.
- UROGALLO** Ave gallinácea de gran tamaño, con unos gruesos tubérculos rojos sobre los ojos, que emite gritos parecidos a los del uro, y que es objeto de caza. Su carne es fina y aromática, muy estimada.
- URQUE** Chile. En el norte, papa rugosa, vieja, de mala calidad.
- URTA** Esp. En Andalucía, pescado de la familia del prago o pargo, aunque más azul.
- URÚ** Suramér. Especie de gallina montés, cuya carne es comestible.
- URUCÚ** Suramér. Nombre vulgar con que se conoce el achiote común —*Bixa orellana*—, y que se usa también en Yucatán, Méx.
- URUPAGUA** Venez. Árbol de la familia de las Icacináceas, que crece en la cordillera de la Costa. Su fruto es una drupa en forma de nuez, de color oscuro, con una sola semilla. Se consume cocida y se le atribuye gran valor alimenticio.
- USHPA** Ecuad. Tortilla de papa molida con queso, mantequilla y cocida en el horno. Diferente del *llapingacho*.
- USLERO** Amer. Chile y Perú. Rodillo o madero cilíndrico que se usa en la cocina para extender la masa de harina, haciéndola extender sobre una tabla o mármol liso. Lo mismo en Salamanca y Valladolid, Esp. // *Fruslero, ulero, rodillo*.
- UTEMPE** Chile. Lisa, pez de río pa-

recido a la locha.

**UTRÚS C.** Rica. Hongo blanco en forma de sombrilla, comestible.

**UVA** Fruto de la vid en forma de baya o grano redondo, jugoso, blanco, negro o rojizo, formado en racimo. // Cada grano del fruto del arlo, de color rojo vivo y parecido a los granos de la granada.

- albilla. Variedad muy dulce, de grano pequeño y muy dorado.
- caimaroná. Ecuad. Fruto pequeño, arracimado, cubierto por una cápsula espinosa que se produce, en estado silvestre, en las selvas orientales.
- de caleta. Cuba. Uva de playa.
- de Castilla. Col. (Valle). Se nombra así a la *uchuva*.
- de playa. Fruto del uvero del tamaño de una cereza grande, morado, comestible, muy dulce y jugoso. Crece en las costas del Caribe.
- espina. Variedad de grosello, que crece de modo espontáneo en Europa y América.
- hebén. Variedad blanca, de grano grueso, parecida a la moscatel.
- herrial. Variedad gruesa y tinta con racimos muy grandes.
- jabí. Esp. Variedad de grano pe-

queño, propia de Granada.

- jaén. Variedad de grano grande, blanca, de hollejo grueso y duro, que favorece su conservación.
  - moscatel. Variedad de granos gruesos, muy dulce, de aroma particular, muy buena para la mesa y con la que se hace el vino moscatel.
  - pasa. La desecada de modo natural o artificial.
  - *rosetti*. Variedad blanca y de hollejo fino que se parece a la de moscatel.
  - teta de vaca. Variedad de grano grueso y largo.
  - tinta o negra. Variedad de uva de jugo negro que sirve para dar color a ciertos mostos.
  - torrontés. Variedad de grano pequeño, blanca, transparente y hollejo fino, que da un vino suave, oloroso y duradero.
  - tortozón. Variedad de grano y racimos grandes, de la que se hace un vino poco duradero.
  - turulés. Variedad de uva fuerte.
  - verdeja. Variedad de color muy verde aunque esté madura.
- UVAIHA** Venez. Arbusto de hojas angostas y oblongas muy aromáticas, cuyo fruto es esférico, amarillo, con

pulpa de sabor ácido y aromática, que se usa para refrescos.

**UVATE** Conserva hecha de uvas cocidas con mosto y azúcar.

**UVERO** Árbol silvestre poligonáceo que crece a orillas del mar en las costas centroamericanas y cuyo fruto es la uva de playa.

**UVILLA** Chile. Especie de grosella.  
// Ecuad. Pequeñas frutas silvestres

de color amarillo encerradas en sus cálices.

**UVITA** C. Rica. Cierta arbusto de los lugares fríos, el cual da un racimo de frutos redondos, pequeños, de color rojo claro y sabor agrídulce, con los cuales se puede hacer jalea.

**UYAMA** Col. y Venez. Variante popular de ahuyama.

## ***UDANG BAKAR***

6 personas

*24 langostinos grandes*

*ajíes rojos, picantes y frescos, limpios y cortados en aros —si no se quiere  
muy picante, mermar la cantidad—*

*4 dientes de ajo, pelados y picaditos*

*9 cucharadas de salsa desoja clara*

*3 cucharadas de aceite vegetal*

*2 cucharadas de azúcar moreno*

*3 cucharaditas de pulpa de tamarindo, diluidas en 8 cucharadas de agua  
sal al gusto*

Limpie los langostinos, retirándoles las vísceras. Machaque en un mortero los ajíes y el ajo. Combínelos con la salsa de soja, el jugo de tamarindo, la sal, el azúcar y el aceite.

Marine con esta preparación los langostinos por espacio de 30 minutos y, puestos en una lata de horno, cocínelos a 350 °F por espacio de 8-12 minutos, bañándolos con la marinada.

Sirva este plato indonesio enseguida, 4 langostinos por persona.



# ■ V

## ■ A UNA COPA DE VINO

Capullo de cristal abierto hacia la vida  
esbelto sobre un tallo de luz  
floreces en la espuma de los vinos.  
En ti el amor espera la huella de los labios  
de aquella que vendrá  
esta noche de estrellas  
de aromas y de luces  
sólo para brindar conmigo.

Yo te contemplo con la sed de siglos  
mientras tu aroma me trae los recuerdos  
más gratos de la vida. Sólo anhelo  
que cuando llegue la mujer que espero  
y al levantarte en ademán altivo  
brille la luz nocturna en tus cristales  
como brillan sus ojos en tu vino.

LÁCYDES MORENO BLANCO

Y tienes el espíritu festivo  
que dejaron los dioses de otros días  
en el vino que albergas.  
Cuando llegue con paso leve y ademán tranquilo  
la que esta noche brindará conmigo  
serás, oh copa amada, compañera  
de este convite inolvidable y tierno  
donde sólo el amor será nuestro invitado  
para que se desborde con tu vino.

EDUARDO SANTA  
Colombiano

**VDQS** enol. Segunda clasificación de calidad, en Francia: Vinos Delimitados de Calidad Superior.

**VACA** Hembra del toro. Su carne se emplea como alimento.

**VACHERIN MONT D'OR** Queso suizo espléndido, que goza de merecido prestigio y que en su mejor momento tiene una maravillosa textura aterciopelada y un original sabor. Se hace con leche sin pasteurizar, en el Valle de Joux, limítrofe con Francia, donde también se elabora el mismo queso con idéntico nombre. Tiene una pasta de consistencia grumosa espesa, de color amarillo verdoso muy apagado. Es un gran queso de mesa que constituye por sí mismo un postre exquisito.

**VACIAR** Limpiar el interior de un ave, pieza de caza o pescado.

**VACIAR EL CORAZÓN** Extraer la parte central de las manzanas, de las peras, etcétera —semillas—. // Extraer minuciosamente la carne de una fruta sin estropear la parte externa.

**VACÍO** Arg. y Uru. Corte de carne vacuna que corresponde a los músculos de la pared abdominal, entre las costillas falsas y los cuartos traseros

y que se emplea generalmente para asar. // R. Dom. Aplícase a un manjar cuando se come solo, o seco, sin agregarle ningún otro.

**VACUNO** Perteneciente o relativo al ganado bovino. // Dícese de la vaca o del buey.

**VAGIÁ** Col. (Llanos O.). Se dice de la carne cuando se daña.

**VAINA** Cáscara tierna y larga en que están encerradas las semillas de algunas plantas.

**VAINCÁN** Chile. Guiso chilote preparado a base de carne hervida como caldo o cazuela. // *Vailcán*.

**VAINILLA** Planta de origen mexicano, de la familia de las orquídeas que da un fruto capsular en forma de judía o habichuela, de exquisita fragancia y empleado para aromatizar licores, chocolates, postres, etcétera. Se cultiva también en Madagascar, Java, islas Mauricio y Tahití. Se ha propagado en toda la América Tropical. // En las Antillas se da este nombre también a otras plantas semejantes a la verdadera vainilla. // En diversas regiones de España, judías verdes. // En inglés, *vanilla*; en francés, *vanille*.

**VAINILLINA** Sustancia olorosa que

- se extrae de la vainilla; se utiliza en pastelería.
- VAINITA** Habichuela verde.
- VALDEPEÑAS** enol. Vino tinto español que se elabora en la provincia de Ciudad Real, con uva procedente fundamentalmente de los viñedos de Jancibel y Mantuo Lairén.
- VALDIVIANO** Chile. Sopa criolla preparada con charqui asado y machacado, cebolla, caldo sustancioso, orégano seco, zapallo, etcétera; se le aliña con jugo de limón o naranja agria. Lista la cocción, se le combina una crema de pan y zapallo para darle cuerpo. En ocasiones se adorna el valdiviano con tajadas de huevo duro, o huevo escalfado por persona.
- VALENTÓN** Venez. Pez de río de más de 2 m de longitud. Especie de bagre, caracterizado por tener la piel sin escamas y gran número de dientes diminutos. Habita en la cuenca del Orinoco. De carne comestible y muy apreciada.
- VALERIANA** Planta herbácea de flores rosas o blancas, que crece preferentemente en lugares húmedos y se usa para preparar el licor y el agua de valeriana.
- VALIENTE** C. Rica. Variedad de frijol amarillo.
- VALVA** Cada una de las dos piezas duras que encierran y protegen el cuerpo de los moluscos acéfalos y también algunos cirrópodos.
- VANDERMINT** Licor de chocolate holandés de 30° de alcohol.
- VAPOR, AL** Forma de cocinar los alimentos que, puestos en una rejilla de metal o cesto de bambú, colocados en una olla o vasija, aislados, reciben el vapor del agua caliente. También se cuece al vapor en hornos especiales, a presión alta o normal. // past. Vapor de agua que se desprende de las piezas mientras están en el horno, o bien por ebullición de un líquido; vapor de agua que se introduce expresamente en el horno antes de hornear cierto tipo de piezas de masa fermentada —horno con dispositivo especial generador de vapor—.
- VAQUETA** Esp. En la región de Valencia, caracol criado entre romeros, utilizado en la paella.
- VAQUITA** C. Rica. Variedad de frijol de colores combinados, por ejemplo, amarillo con blanco. Si la combinación es negro con blanco, se le llama *careto*.

**VARAL** Arg. Armazón de cañas o palos que en los saladeros servía para tender al aire libre la carne salada con que se hacía el tasajo o el charqui.

**VARIANTE** Conjunto de legumbres maceradas en vinagre.

**VARIETAL** enol. Aplícase al vino elaborado con una variedad de uva. // Ver *vino varietal*.

**VASO** Recipiente de metal, vidrio u otra materia, por lo común de forma cilíndrica, que sirve para beber. // Cantidad de líquido que cabe en este recipiente.

**VÁSTAGO** Col., C. Rica y Venez. Tallo de planta musácea, como el plátano, el banano y el guineo o cambur.

**VATAPÁ** Bra. Plato húmedo, tradicional de la cocina afrobahiana, consistente en pescado, camarones, pan viejo ablandado con leche de vaca, verduras, aceite de oliva, aceite de dende, leche de coco y semillas de marañón.

**VEDA** Temporada durante la cual está prohibido cazar o pescar.

**VEE-TSIN** Ajinomoto o «polvo de gusto» que se utilizaba en la cocina china tradicional, para realzar el sabor de ciertos alimentos. Hoy es

un producto que, en algunos medios científicos, se considera nocivo para la salud.

**VEEDOR DE VIANDA** Empleado de palacio a cuyo cargo corría que se sirviese sin desfalco a la mesa lo que se había ordenado, y que no se sirviese cosa ninguna sin avisar al mayordomo mayor o al de semana.

**VEGA FINA DEL SOL** puro. Vegas de primera categoría, donde se cultiva el tabaco destinado a tripa y capote.

**VEGA** puro. Nombre originario de las zonas próximas a los ríos donde se comenzó a plantar el tabaco denominado anteriormente tabacal; en la actualidad se aplica al campo destinado al cultivo del tabaco.

**VEGETARIANISMO** Sistema alimenticio en que entran exclusivamente vegetales o productos de procedencia vegetal.

**VEGETARIANO** Aplícase a las personas que se alimentan exclusivamente de vegetales. // Perteneciente a este régimen alimenticio.

**VEGUERO** puro. Persona que trabaja en el cultivo de una vega, en especial para la explotación del tabaco. // Cigarro hecho rústicamente de una sola hoja de tabaco enrollada.

**VELAR** Recubrir una pieza de pastelería, helado, etcétera, con un velo hecho de azúcar en hilos, bien como decoración, o para ocultar además algún defecto.

**VELEÑO** Col. Golosina preparada con pulpa de guayaba, azúcar y agua; a veces con agua y jugo de naranja. Se trabaja como una mermelada en pailas de bronce y sobre el fuego de leña, hasta que toma la consistencia necesaria; luego se lleva a una vasija rectangular, y, cuando enfría, se corta en bloquecitos que se envuelven en hojas secas de bijao, aunque en los últimos tiempos también en papel de polipropileno. Por lo general son presentados en cajas de madera liviana, con 24 o 30 unidades. También los ofrecen con rellenos de pasta de arequipe. Se conoce, además, el bocadillo veleñita, hecho con guayaba roja y blanca en la mitad. Todos estos productos son elaborados en fábricas artesanales de tipo familiar, en la zona santandereana de Vélez, de donde toma su nombre, aunque se preparan bocadillos en Puente Nacional, Barbosa, Guavatá, así como en Moniquirá, población de Boyacá.

**VELOUTÉ** Fr. Salsa blanca considerada entre las salsas madres, preparada con un fondo blanco —de ternera o de ave— o con un *fumet* de pescado, ligado con un *roux* blanco o dorado. Según sus ingredientes complementarios, el *velouté* de ternera, de ave o de pescado, sirve de base a numerosas salsas derivadas; de allí su nombre de salsa madre.

**VENADO** Ciervo, rumiante que vive en manadas en los bosques europeos, asiáticos y americanos, y se alimenta de hojas tiernas, frutas y semillas. Su carne de caza es muy apreciada. // Venez. Aderezo para la carne frita, elaborado con ají, ajonjolí, ajo, cebolla y otros ingredientes molidos y mezclados con leche y suero, que se prepara en los Andes y en el estado de Lara.

**VENDIMIA** Recolección y cosecha de la uva. Tiempo en que se hace. // *Vendimia tardía*, enol. Cosecha tardía de uva sobremadura con el objeto de obtener vinos con una mayor concentración de azúcar y aroma.

**VENDÔME BLEU** Queso francés de sabor agradable y afrutado, parecido al *coulommiers*, que se hace en el Valle de Loira. Madura en un mes

- y tiene una delgada corteza natural de tono blanco-azulado. El mismo queso madurado, entre cenizas de sarmiento, se vuelve más seco y fuerte, recibiendo el nombre de *vendôme cendré*. Ambas variedades son quesos muy escasos.
- VENDUTA** Cuba. Tienda o puesto de verduras. // *Verdulería*.
- VENENCIA** enol. Cacillo de metal con mango en forma de varilla, para sacar de la bota o solera, pequeñas cantidades de vino de Jerez.
- VENTALLA** Cada una de las dos o más partes de la cáscara de un fruto que, juntas por una o más suturas, encierran las semillas, como en el caso del haba.
- VENTORRILLO** Bodegón o casa de comidas en las afueras de una población. // Col., Antill., Méx. y Venez. Dícese de una tienda pobre o pequeña donde venden comestibles, cerveza, gaseosas, etcétera.
- VENTRECHA; VENTRESCA** Vientre de los pescados.
- VERDAL** Dícese de las ciruelas y otras frutas que tienen color verde, aun después de maduras. // Dícese también de los árboles que los producen.
- VERDE** Méx. En Tabasco, el *verdín* de Veracruz, licor coloreado con alguna hierba, a veces hinojo, a veces hierbabuena, o con jugo de alguna fruta.
- VERDEJO** enol. Variedad blanca originaria del norte de África. Actualmente se considera autóctona de la región de Castilla y León, en Esp. Produce vinos de calidad con buena acidez, frescos, untuosos, con cuerpo.
- VERDEO** Recolección de las aceitunas antes de que maduren para consumirlas después de aderezadas o encurtidas.
- VERDOLAGA** Planta herbácea portulácea, de hojas carnosas comestibles con que se preparan ensaladas junto con los tallos.
- VERDULERÍA** Tienda o puesto de verduras.
- VERDURA** Hortaliza, especialmente la de hojas verdes, la cual puede consumirse cruda, o en guisos, sopas, salteados, etcétera, como lechugas, alcachofas, berenjenas, tomates, pimientos, cebollas, brócoli, apio, rábanos, achicoria, hojas de nabo, pepinos, hojas de betabel, etcétera.
- VERIGÜETO** Molusco lamelibran-

quío bivalvo, comestible.

**VERINGO** Col. (Cund. y Tol.). Pez de agua dulce de los ríos que desembocan en el Caribe y los de la cuenca del Orinoco. Tiene un cuerpo alargado y, fuera de los dos pectorales, todas sus aletas están reducidas a una que está situada a lo largo de la parte inferior del cuerpo. Vive en los remansos y aguas tranquilas. No es migratorio. Es comestible pero poco apreciado.

**VERMICELLI** Ita. Pasta propia para sopas. Consiste en filamentos delgados. Los denominados «cabello de ángel» son de esta clase. Los de la China están elaborados con soja y, en algunos casos, con arroz.

**VERMONT** Queso que figura dentro del grupo de los mejores *cheddar* norteamericanos. Tiene pasta lisa de color blanco, corteza artificial encerada de color negro brillante y sabor fuerte. A veces se le sazona con hojas de alcaravea o salvia, que puede ser auténtica —hojas naturales troceadas— o sustituida por un jugo de clorofila que se extrae del maíz verde.

**VERMOUTH** Licor aperitivo italiano de la región del Piamonte, compues-

to de vino blanco, ajeno y otras sustancias amargas y tónicas. Se conocen las variantes de vermouths secos, dulces, rojos, y blancos.

**VERRACO** Cerdo padre que se apareja con las puercas para la generación. Así también llaman los cazadores al jabalí.

**VERRIONDO, A** Aplícase al cerdo y a otros animales cuando están en celo. // Dícese también de las hierbas o verduras que están marchitas, o mal cocidas y duras. // En cocina, aplícase a lo que está mal cocido o crudo.

**VERRUGATO** C. Rica. Variedad de pez cabrilla parecida al mero, que puede pesar hasta 14 kg.

**VETEADA** Se dice de la carne de buey que tiene vetas de grasa diseminadas. Este tipo de carne sólo se da en animales de primera calidad. También se da este nombre a quesos cuya pasta tiene líneas de color verdoso.

**VIANDA** Comida que se sirve a la mesa. // Arg. y Uru. Comida que se lleva al lugar de trabajo o estudio para almorzar o merendar. // Comida que se reparte a domicilio. // Cuba y P. Rico. Dícese de los frutos de huerto, como cierta clase de plátano, malanga, boniato, papa, et-



- cétera, que se presentan en la mesa, cocidos o fritos. // Col. En C/gena de Indias, *vitualla*.
- VIANDERO** Cuba y P. Rico. Vendedor de viandas —frutos y tubérculos que se venden guisados—.
- VIÁTICO** Provisión de alimentos para el que hace un viaje.
- VICHAYO** Perú. Arbusto nativo, silvestre y cultivado en la costa norte semiárida. Su fruto se consume maduro. // *Bichayo, guayabito del inca*.
- VICHERA** Pan. Hurto de gallinas, víveres o cosas apetitosas, efectuado por la noche para hacer luego un festín.
- VICHY CÉLESTIN** Agua mineral producida en Francia. Procede del balneario francés de Vichy, al norte de Clermont Ferrand.
- VICHYSOISE** Fr. Delicada sopa fría preparada con la parte blanca de los puerros, cebolla, papas, leche, caldo de pollo, y perejil como adorno. Creada en Estados Unidos por un chef francés originario de Borbonesado. Por extensión, también se llama *vichyssoise* a una sopa fría de una hortaliza diferente, por ejemplo, de calabacín y de papa.
- VICTO** Alimento o sustento diario. // Antig. *Vito*.
- VID** Planta arbustiva, con frecuencia trepadora, cultivada desde la Prehistoria por sus bayas azucaradas o uva, cuyo jugo fermentado produce el vino.
- VIDRIOSO, A** Col. (Ant., Boy., Cald., Cund., Quin., Risar. y Valle). Dícese de la yuca de consistencia dura y fibrosa, que no se ablanda al cocerla. // Paludo, rucha, horro.
- VIDUÑO** Casta o variedad de vid.
- VIEIRA** Molusco bivalvo que abunda en los mares de Canadá, Estados Unidos, y Galicia, Esp. Su nuez o carne es blanca y firme, de sabor muy delicado. Tiene un color rosa pálido o rojo encendido, que se aprovecha también en las preparaciones, ofreciéndoseles casi siempre cocidas, con varias salsas en sus bellas conchas o en brochetas, así como asadas; además, crudas en láminas muy finas, aderezadas. // Fr. *Coquilles Saint Jacques*. // Ing. *Scallops*. // *Concha de peregrino*.
- VIEJA** Pez gregario escárido de carne muy apreciada, que vive en bancos y frecuente escollos y arrecifes. // Chile. Pez semejante al lenguado, de carne blanca, firme y de gran sa-

bor, aunque delicado. // Cuba y P. Rico. Hambre atrasada.

**VIEQUERA** P. Rico. Paloma torcaz de cabeza blanca.

**VIGNAMAGGIO** enol. Vino tinto italiano, originario de la localidad homónima de Toscana, en la reg. del Chianti.

**VILLAJAIBA** Méx. Pez de la familia de los pargos, con dorso y costados color rosa o rojo, abunda en el golfo de México. Su carne, aunque grasa y oscura, es muy apetecida.

**VILLALÓN** Queso español de oveja fresco, de pasta blanca y sabor suave, ligeramente salado, que se prensa manualmente y se emplea en salmuera durante dos o tres horas. Suele comerse inmediatamente después de su fabricación, pero a veces se le deja madurar durante un tiempo.

**VILLENA, ENRIQUE DE** (1384-1434). De ilustre cuna, que por ambas ramas procedía de stirpe regia, perteneciendo a la casa real de Castilla por su madre doña Juana, hija bastarda de Enrique II, habida en una ilustre señora del linaje de los Iñiguez de Vega, y por su padre, directamente descendiendo de don Jaime II de Aragón, su tatarabuelo. Es autor de un celebra-

do tratado, intitulado *Arte cisoria o Historia de cortar del cuchillo* (1423), que se editó en 1766 y cuyo manuscrito se conserva en El Escorial. En esa obra describen los procedimientos y las herramientas necesarios para trinchar correctamente todo tipo de viandas, desde carnes de caza a pescados, sin olvidar las frutas y verduras. Incluye una extensa relación de los alimentos habituales de la época, entre los que cabe señalar algunas curiosidades, como la costumbre andaluza de comer cigarras, o la italiana y francesa de comer culebras. Cuando habla de los pescados, cita como habituales la ballena y el delfín. Por la diversidad de sus conocimientos y por su interés polifacético, ha sido considerado un gran representante del humanismo español.

**VIN DU PAYS** enol. Vino procedente de una región particular que responde a ciertas normas de plantación de cepas y rendimientos.

**VINAGRADA** Refresco compuesto de agua, vinagre y azúcar.

**VINAGRE** Líquido agrio y astringente compuesto de ácido acético y agua, producido por la fermentación ácida del vino, así como de al-

gunas frutas, y que se utiliza como condimento.

- balsámico. Aceto balsámico.
- de arroz. Vinagre suave y dulce, de sabor delicado. Se usa en la cocina japonesa como ingrediente para aderezar el arroz que se utiliza en el *sushi*.
- de yema. El del medio de la cuba o tinaja, considerado como de mejor calidad.
- rosado. Vinagre perfumado con rosas. Se usaba no sólo en la cocina española, sino en la francesa.

**VINAGRERA** Pieza de metal o madera con dos o más frascos para el aceite y el vinagre, la cual se emplea en el servicio de la mesa de comer. // Chile. Acedía, acidez, indisposición del estómago por haberse acedado la comida.

**VINAGRETA** Salsa clásica, preparada con aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta. En veces con algunas variantes. // Ver *salsa vinagreta*.

**VINAPÓN** Perú. Especie de cerveza que se prepara con maíz en lugar de cebada.

**VINATERO** Pertenciente o relativo al vino, especialmente a su producción y comercio.

**VINDALOO** Suculento plato de Goa, India, fuertemente condimentado con vinagre, ajo y curry, usualmente elaborado con pulpa de carne o marisco —o pescado o ave—.

**VINETE** Col. (Ara., Cas. y Meta). Jugo o savia de la palma de cachipay, real o moriche, que se obtiene al realizarle un corte especial al cogollo. Luego de embotellarlo, lo dejan fermentar por un día, y se endulza con miel. Se sirve frío. // (Llanos O.). *Vino de palma*.

**VINHO VERDE** Port. Delicioso vino verde, joven, producido en el norte del país, en ocasiones espumante.

**VINÍCOLA** Pertenciente o relativo a la fabricación del vino.

**VINICULTOR** Persona que se dedica a la viticultura.

**VINICULTURA** Técnica de elaboración del vino.

**VINITERO, A** Que produce vino.

**VINIFICACIÓN** enol. Dícese de la transformación del jugo de la uva en vino. Esta se inicia a partir de la vendimia, o sea, la recolección de la uva que ha llegado a su madurez, lo cual ocurre cuando existe un equilibrio entre ácido y azúcar.

**VINILLO** enol. Vino muy flojo.

**VINIPEL** Película que, en rollos, por su consistencia y transparencia se utiliza para envolver o cubrir alimentos y productos.

**VINO** enol. Bebida alcohólica hecha con jugo de uva fermentado. // Jugo de otras plantas o frutos que fermenta como las uvas.

- abocado o embocado. El de mesa, más suave que el seco sin llegar a ser dulce.
- agua. Aquel que tiene burbujas de gas carbónico, que se han formado durante la fermentación.
- amontillado. El jerez fino, de color ámbar, semejante al de Montilla.
- añejo. Aquel que tiene más de un año.
- asoleado. Chile. Tipo de vino dulce que se prepara con uva que ha sido expuesta al sol durante varias semanas.
- bautizar o cristalizar el vino. Añadirle agua.
- blanco. El de color dorado que se obtiene de la uva blanca.
- claret o aloque. El tinto de color claro.
- con agua. Arg. El vino hecho con los racimos que quedan después de vendimiar.
- de cabezas. El obtenido del orujo ya pisado.
- de cava. El espumoso sometido a elaboración y crianza especiales.
- de coyol. C. Rica. Bebida alcohólica extraída de la palma de coyol.
- de dos orejas. Vino fuerte y bueno.
- de garrafa. El de baja calidad.
- de Gragnano. Vino tinto, rojo rubí y con bastante cuerpo, producido en la localidad napolitana de Gragnano en la costa amalfitana. Se conoce también el Gragnano de Lucca, producido con una sangiovesa.
- de lágrima. El que se obtiene de la uva sin prensar.
- de licor. Vino obtenido por adición de alcohol al mosto de uva fresca, bien sea antes o después de la fermentación.
- de mesa. Aquel que se toma en las comidas de diario.
- de mezcla. Vino obtenido por la mezcla de vinos de distintas procedencias.
- de prensa. Vino obtenido por prensado de los orujo después de la maceración.
- de quema. Aquel destinado a la

- destilación por carecer de condiciones para el consumo.
- de región. Corriente, de consumo interno, *vin du pays*.
  - de solera. El añejo que se mezcla con el nuevo para darle sabor.
  - de yema. Vino que proviene del jugo que resulta de estrujar o pisar la uva.
  - dulce. El que tiene este sabor por tener parte de azúcar sin fermentar o por estar aderezado con arrope.
  - generoso o licoroso, o dulce natural. Vino que ha sido sometido al encabezado, pero cuya fermentación no ha podido transformar todo el azúcar en alcohol.
  - gris. Este vino está obtenido por vinificación en blanco de uvas tintas muy coloradas.
  - hebén. Vino malo procedente de esa uva poco apreciada; era popular en Madrid y sus alrededores en el siglo XVII.
  - moscatel. Aquel que se hace con la uva moscatel.
  - mulso. Vino mezclado con miel.
  - noble. El que tiene una crianza mínima de dos años.
  - pardillo. El de baja calidad y de color intermedio entre blanco y tinto.
  - peleón. El ordinario, que se vende corrientemente en las tabernas.
  - rosado. El de este color.
  - seco. Aquel que no es dulce.
  - sobre lías. Vino que aún no ha sido trasegado.
  - tener buen o mal vino. Reaccionar mal o bien a una ingestión excesiva de vino.
  - tinto. El de color rojo oscuro.
  - tinto de Volpaia. Vino tinto de gran excelencia, producido por uva sangiovesa en Toscana, en las zonas de Volpaia y del Chianti sienés.
  - varietal. Es el que se elabora a partir de una sola variedad predominante de uva, de donde recibe su nombre. Cada país tiene sus leyes para definir qué porcentaje mínimo de la uva mencionada debe contener el vino, para merecer ese nombre.
- VINO DE PALMA** Col. Líquido que se obtiene por incisión en el tronco de la palmera real, el cual, recogido durante 15 o 18 días, se somete luego a fermentación.
- VINOSIDAD** enol. Carácter del vino espirituoso, con sabor y fuerza.
- VIÑA** Terreno plantado de muchas

vides.

**VIÑEDO** Terreno plantado de vides.

**VIRACHO** Arg. Es el ciervo macho, cuya carne es dura y fibrosa, casi siempre aprovechada en escabeche o guisado en vino blanco, aderezado con orégano.

**VIRANGA** Col. (C. Atlá.). Bebida de leche con agua de panela. // En Riohacha, especie de aloja sazónada con jengibre.

**VIROTE** Méx. Pan de trigo corriente, de masa sin manteca; bolillo.

**VIRQUE** Arg. Tinaja grande de barro cocido, de base pequeña y boca ancha.

**VIRU** Col. (Llanos O.). Bebida espesa, preparada con harina de maíz tostado, leche hervida y endulzada con panela, muy apetecida en los llanos de Arauca y parte del Casanare.

**VIRUTAS** Por asimilación, lascas finas enrolladas que salen de cortar pastas o carnes duras, con un cuchillo bien afilado, o la de chocolate, ciertos quesos como el parmesano, y jamones.

**VÍSCERAS** Cada uno de los órganos internos de un animal ya muerto, especialmente cuando se trata de

mamíferos, y aves para el consumo, como riñones, corazón, hígado, intestinos, pulmones, buche, molleja y estómago.

**VITÁCEO, A** Dícese de plantas angiospermas dicotiledóneas, por lo común trepadoras, con tallos nudosos, hojas alternas, pecioladas y sencillas, flores regulares, casi siempre pentámeras, dispuestas en racimos, y fruto en baya, como la vid.

**VITAMINA** Cada una de las sustancias orgánicas que existen en los alimentos y que, en cantidades pequeñas, son necesarias para el crecimiento y el perfecto equilibrio de las funciones vitales. Existen varios tipos, designados con las letras A, B, C, etcétera.

**VITAMINADO, A** Se aplica al alimento o al preparado farmacéutico que contiene vitaminas.

**VITELA** Chile. *Ternera*.

**VITELIO TONNATO** Ita. Especialidad de la cocina de este país, consistente en lonjas finas de ternera cocinadas, cubiertas con una salsa a base de atún de lata con anchoas, armonizada con aceite de oliva. Se adorna con alcaparras y rodajas de limón.

- VITICULTOR** Persona dedicada al cultivo de la vid, experta en viticultura.
- VITICULTURA** Cultivo de la vid. // Arte de cultivar las vides. // Técnica del cultivo de la vid.
- VITIS VINITERA** enol. Fr. Familia de plantas productoras de uvas aptas para vinificar.
- VITIVINICULTOR** Persona dedicada al cultivo de la vid y a la elaboración del vino.
- VITIVINICULTURA** Arte o técnica de cultivar las vides y elaborar el vino.
- VITOLA DE GALERA** puro. Módulo industrial de un cigarro puro definido por longitud, grosor —diámetro— y peso.
- VITOLA DE SALIDA** puro. Nombre comercial utilizado para las diferentes vitolas por las marcas de cigarros.
- VITOLA** puro. Tipo de cigarro, medida, formato. Es incorrecto el uso de este término para designar la anilla que envuelve el puro, aunque en ocasiones se utilice.
- VITOLFILIA** puro. Coleccionismo de habilitaciones y anillas de cigarro.
- VITORIA** Col. En las tierras frías, el fruto comestible, delicioso, de la vitosiera, planta cucurbitácea.
- VITUALLA** Conjunto de cosas necesarias para la comida, especialmente en los ejércitos. // Abundancia de comida, y sobre todo de menestra o verdura. // Col. En la costa norte, aplícase por lo general a los vegetales que, como la yuca, el ñame, el maíz, etcétera, entran en el sancocho, partidos en trozos y que cocidos se sirven luego separados del caldo y de las carnes. // *Bastimento*. // Cuba. En algunas partes, conjunto de los frutos o tubérculos que, cocidos, pasan a la mesa para comer con la olla o cocinados en el ajiaco.
- VIUDA; VIUDO** Col. Plato hervido o al vapor, preparado con carne salada o pescado, como bocachico, bagre, capaz, etcétera, yuca, ñame, plátanos, etcétera, entre otros ingredientes.
- VIVAZ** enol. Un rasgo positivo e indefinible; buen sabor, fresco y franco de un vino joven y con duración.
- VÍVERES** Provisión de alimentos para un ejército, plaza o buque. // Comestibles necesarios para el alimento de las personas.
- VIZCACHA** Arg., Chile y Perú. Ma-

- mífero salvaje que vive en campos, zonas áridas y zonas arbustivas; toma el tamaño de un conejo común. Vive en forma gregaria en grandes cuevas o madrigueras. Su carne es muy apreciada, preparándosele principalmente en forma de escabeche. Hay varias especies de los géneros *Lagidium* y *Lagostomus*.
- VIZCAÍNA, A LA** En el País Vasco, técnica de preparar los pescados a base de pimientos choriceros, cebolla y aceite. Es clásico el bacalao a la vizcaína, elaborado con bacalao seco de la parte de los lomos, después de tenerlo largas horas en remojo y aderezado con pimientos salseros, ñoras secas, cebolla, aceite, ajo, huevos duros, etcétera.
- VODKA** Aguardiente de origen ruso de alta graduación alcohólica, elaborado con centeno u otros cereales.
- VOLADO** puro. Tipo de tabaco, también llamado «fortaleza 1». Son las hojas que crecen en la parte inferior de la planta. Aportan, sobre todo, combustibilidad a la liga.
- VOLADOR** Molusco cefalópodo decápodo, comestible, parecido al calamar, pero de tamaño mayor.
- VOLANDEIRA** Molusco bivalvo pa-
- recido a la vieira.
- VOLÁTIL** Chile. Guiso o alimento confeccionado con cualquier clase de ave comestible.
- VOL-AU-VENT, VUELA AL VIENTO** Fr. Pastel de forma cilíndrica y hueco, fabricado con pasta de hojaldre horneada, relleno con manjares de sal o de dulce. // *Volován*.
- VOLCÁN** past. Hueco hecho con los dedos en un montón de harina, colocado sobre la superficie de trabajo, o en un recipiente o barreño, en forma de corona circular, con el fin de recibir en el centro los diferentes ingredientes que entran en la composición de la masa que se quiere preparar.
- VORACIDAD** Calidad de voraz.
- VORAZ** Que come mucho y con ansia.
- VUELTA ABAJO** puro. La zona tabaquera de Cuba por excelencia.
- VUNA** Chile, reg. del Sur. Denominación de las papas que se dejan podrir enterradas en el fondo de un arroyo. // Reg. de Chiloé. Mazamorra hecha de papa podrida.



## **VICHYSOISE**

6-8 personas

*2 lb de papa pastusa o harinosa*  
*2 l de caldo de pollo*  
*3 puerros —la parte blanca—*  
*4 cucharadas de cebollín, finamente picado*  
*3 cucharadas de mantequilla*  
*½ taza de apio, finamente picado*  
*1 taza de crema de leche*  
*sal y pimienta blanca molida*

Lave bien los puerros, especialmente entre las capas, pues por lo general traen tierra, y córtelos en rodajas finas. Pele las papas y córtelas en cubitos. Derrita la mantequilla en una olla adecuada y sofría el puerro, sin que dore. Adicione las papas y mézclelas bien. Cúbralas con el caldo y cocínelas hasta que ablanden.

Deje reposar la preparación y pase todo junto por un procesador o licuadora hasta que quede finamente terminada. Debe quedar un potaje algo espeso. Sazone al gusto con la sal y la pimienta, preferiblemente recién molida. Agregue la crema de leche y combínela bien. En caso de que quede muy líquida, cocine una papa más y licúela con un poco del potaje, ligándola luego con toda la sopa.

Refrigérela, pues la *vichyssoise* debe ofrecerse fría. Sírvala en tazas de consomé o en platos soperos.

Decórela con un poco de cebollín por encima.



▪ **W**

▪ **FRUTAS EXÓTICAS**

▪ **I**

Trópico que no aparece en mapa alguno,  
trópico de la memoria.

A veces toma la forma de una fruta,  
se deja caer en los patios del sueño.

Nuestras manos de niña  
la recogen,  
la llevan a la boca,  
hacen estallar una alegría  
que no pertenece a la dulzura:  
Hierre y es maravillosa,  
como caminar sin alas  
por el borde del abismo.

▪ **II**

(Ananás)

De las entrañas de la tierra  
emerge  
en un torbellino de cuchillas verdes,  
que se abre a la escasa luz del bosque  
tupido y somnoliento.

Un minúsculo trozo de paraíso  
crece en su interior,  
como en ti,  
rodeado de corazas y espinas:  
indefenso  
ante el ángel y su espada.

MARÍA GABRIELA LOVERA MONTERO  
Venezolana

**WACHOLDER** Cierta bebida alemana que se deriva del jugo fermentado y destilado de las bayas de enebro.

**WAKAME** Jap. Alga marina que se emplea especialmente en la tradicional sopa de *miso*, aunque esta alga tiene muchos otros usos dentro de la cocina nativa.

**WAKATAYA** Bol. Se trata de una planta muy comunicativa, que se emplea como condimento en las comidas criollas.

**WALESKA** Nómbrase así a la preparación del pescado, especialmente el lenguado, tratado en forma de poché en un *fumet* de pescado. Luego va bañado con una salsa *mornay*, trabajada con mantequilla de langosta. Se presenta guarnecido con escalopes de este crustáceo y trufas.

**WANG TUNG** Delicados envoltorios de la cocina china, preparados con masa de harina, huevo y maicena, rellenos con diversas farsas, pero de preferencia con lomo de cerdo, langostinos, cebolla, etcétera, que se presentan fritos o en sopas.

**WASABI** Jap. Crucífera, del género del rábano, conocida como *Wasabia japonica*. Planta que crece salvaje en

los arroyos de montaña, fríos, poco profundos y resguardados de la luz del sol. Se emplea en muchos platos nativos, como el *sushi*, o mezclado en salsa de soja para acompañar la tempura. Tiene mucha fuerza al paladar y sube en picazón a las narices, como la mostaza fuerte, pero se atenúa pronto, dejando en el paladar una sensación agradable.

**WATERZOOI** Tradicional plato de la cocina belga, a base de pescado de agua dulce, o pollo, y mantequilla en una base de apio y zanahoria en palitos, ni muy grandes ni muy chicos. Encima se coloca el pescado cortado en trozos medianos con un *bouquet garni* —tomillo, laurel y perejil— más hojas de salvia. Todo esto es un caldo de pescado que se cocina parejo, añadiéndole migas de pan para espesar. Se sirve como sopa y viene a ser una especie de *bouillabaisse*. En la ciudad de Gante, este plato se prepara con pollo y vegetales, enriquecida la sopa con crema y yema de huevo.

**WEISSWURST** Delicada salchicha blanca de origen alemán, a base de carne de ternera, nata y huevos. La tradición manda servirla a partir de

medianoche en la Oktoberfest con pan de centeno y mostaza.

**WELSH RABBIT O RAREBIT** Rebanada de pan tipo inglés, cubierta de una pasta preparada con queso derretido, mezclado frecuentemente con leche, cerveza y otros ingredientes, y servido con galletas o rebanadas de pan.

**WELL DONE** Ing. Bien asado. // Dícese cuando la carne, al cocinarla, es completamente gris por dentro y con una apariencia seca y dura por fuera.

**WHISKY** Bebida espirituosa obtenida por fermentación de diferentes cereales, como la cebada o la malta.

**WHITE STILTON** Queso inglés suave, de textura bastante consistente y color blanco, que se elabora de la misma forma que el *blue stilton*, pero sin añadirle a la leche el hongo *Penicillium roquefortii*.

**WIENER SCHNITZEL** Plato tradicional vienés, consistente en escalopes de ternera muy delgados que, después de salpimentarlos, se pasan por huevos batidos, finalmente por pan rallado, dejándolos reposar un rato. Luego se cocinan en mantequilla hasta que doren.

**WILLKAPARU** Bol. Se refiere a cierta

especie de maíz negro.

**WOK** Sartén chino cóncavo, de diferentes tamaños, que, al calentarse en el centro, esparce el calor a los bordes altos, lo cual permite cocinar con eficiencia y rapidez muchos platos.

**WONTON** En la cocina china, delicadas empanaditas en forma de medialuna, elaboradas con pasta de harina de trigo, rellenas casi siempre con carne de cerdo y camarones o langostinos finamente picados. Se ofrecen en caldos sustanciosos, o fritas, acompañadas estas últimas con salsa de soya.

**WORCESTERSHIRE** Salsa inglesa embotellada, de color oscuro, muy condimentada con especias, hierbas, semillas, vinagre, agua, melaza, sal y tamarindo, que sirve para sazonar en la cocina o en la mesa. Es conocida también por el nombre de salsa Perrin's, por ser la firma Lea Perrin la que la elabora y comercializa.

**WORLD FOOD** Anglicismo que designa a una de las modas culinarias de los últimos lustros, nacida en la costa Oeste estadounidense a finales de 1990. Los restaurantes que sirven *world food* ofrecen en sus car-

tas platos originarios de distintos países del mundo, es decir, recetas italianas, mexicanas o españolas, al lado de platos japoneses, americanos, chinos o tailandeses, por citar varios ejemplos.

**WORT** Extracto de malta cuya fermentación produce el whisky de

malta escocés.

**WUARUBÉ** Venez. Salsa indígena del estado de Amazonas, que consiste en *catara* elaborada con los ingredientes licuados y en la cual se utiliza un ají muy picante de la región amazónica, conocido como *murabí* o *tornillito*.

## ***WATERZOOI***

4 personas

*1 pollo grande*  
*3 cebollas cabezonas*  
*2 ramas de apio sin sus hojas*  
*2 puerros —la parte blanca—*  
*2 zanahorias grandes*  
*3 libras de huesos carnudos*  
*1 cucharada de harina de trigo*  
*¼ taza de crema de leche*  
*3 yemas de huevo*  
*bouquet garni —perejil, laurel, tomillo—*  
*sal y pimienta al gusto*

Prepare un caldo sustancioso con los huesos carnudos, las hojas del puerro, previamente lavadas, el *bouquet garni*, una cebolla y unas hojas de apio. Lave bien el pollo y llévelo entero al caldo para que cocine. Cuando calcule que está tierno, retírelo a una vasija.

Corte a la juliana las 2 cebollas, las ramas de apio de 5 cm de largo, así como la parte blanca del puerro y las zanahorias. Sofría estos vegetales en una sartén, con 2 cucharadas de mantequilla caliente. Resérvelos.

Cuele el caldo y retire la cantidad necesaria para 4 platos hondos.

Con 1 cucharada de harina y 1 de mantequilla, prepare en otra sartén caliente un *roux*. Únalo bien al caldo, de manera que quede ligeramente espeso.

Pase los vegetales a la sopa y salpimiente al gusto. Una vez caliente, combínele la crema de leche y, fuera del fuego, líguele las yemas de huevo batidas, revolviéndolas rápidamente.

Desprese el pollo y coloque dos porciones en cada plato. Disponga la sopa encima y espolvoréele perejil finamente picado.

Esta vianda se ofrece como plato principal, con pan integral y mantequilla.



# ■ X

## ■ EPÍSTOLA A DON DIEGO DE MENDOZA

Veremos al entrar la mesa puesta,  
y todo con concierto aparejado,  
como es uso de casa bien compuesta.

Después de un poco habremos reposado,  
sin ver bullir, ni andar yendo y viniendo,  
y a cenar nos habremos asentado,

nuestros mozos vernán allí trayendo  
viandas naturales y gustosas,  
que nuestro gusto estén todo moviendo.

Frutas pornán maduras y sabrosas,  
por nosotros las más dellas cogidas,  
envueltas en mil flores olorosas.

Las natas por los platos extendidas  
acudirán, y el blanco requesón,  
y otras cosas que dan cabras paridas.

Después de esto verná el tierno lechón,  
y del gordo conejo el gazapito,  
y aquellos pollos que de pasto son.

Verná también allí el nuevo cabrito  
que a su madre jamás habrá seguido  
por el campo, de tierno y de chiquito.

Después que todo esto haya venido,  
y que nosotros descansadamente  
en nuestra cena hayamos bien comido,

pasaremos la noche dulcemente,  
hasta venir el tiempo que la gana  
de dormir torna al hombre comúnmente.

JUAN BOSCÁN  
Español

- XO** Sigla que presentan en su etiqueta algunas marcas de coñacs y que indica más de 25 años de añejamiento. Significa *Extra Old* —extra añejo—.
- XANA** Méx. Nombre vulgar que en la costa del Pacífico se da a una planta musácea cultivada, especie de plátano.
- XANTOXILENO** Esencia de la pimienta del Japón y de otras especias.
- XARELO** enol. Variedad de uva blanca, utilizada en la elaboración de vinos catalanes, muy adecuada para los espumosos.
- XATO** Méx. Galleta de masa de maíz y piloncillo en forma de triángulo. También recibe este nombre un tamal guerrense, de manteca y piloncillo.
- XATÓ** Esp. Ensalada catalana, elaborada con escarola, bacalao, atún, anchoas, tomates y aceitunas, y aderezada con una salsa de pimiento, guindilla, ajo, almendra, sal, vinagre y aceite.
- XCATIC; XCATIK; XCATIQUE** Méx. Especie de chile de la región de Yucatán, de color amarillo pálido, delgado y puntiagudo. Se distingue por ser moderadamente picoso, aprovechándosele asado o fresco, en escabeches, salsas, etcétera.
- XEROFAGIA** Alimentación compuesta exclusivamente de alimentos secos. // Abstinencia de los primitivos cristianos, cuya alimentación durante la Cuaresma sólo se componía de pan y frutas secas.
- XERÓFAGO, A** Que se nutre de alimentos secos.
- XINXIM** Bra. Plato tradicional de la cocina afrobahiana, preparado con gallina o pollo en trozos, verduras, ajo, albahaca, guindilla en polvo, maní tostado, leche de coco, camarones secos molidos, jengibre, cilantro y aceite dendé.
- XOCHISTLE** Méx. Preparación regional tabasqueña, de cacao molido en polvo, con azúcar, y que se colora con achiote. // Bebida regional tabasqueña, batida en frío con la preparación anterior.
- XOCOATOLE** Méx. Atole agrio.
- XOCONOSTLE** Méx. Variedad de tuna muy agria, por lo cual sólo se emplea en la confección de dulces en almíbar o cubiertos, aunque la utilizan como verdura en algunos guisos.
- XOCOSÚCHIL** Méx. Hierba silvestre, de aprox. 20 cm de altura, típica del

norte de Tlaxcala, donde se utiliza para cocer habas verdes, elotes y papas horneadas. También recibe el nombre de *pimienta de Tabasco*.

**XOCOTETA** Méx. Nombre vulgar de la guayaba agria, en el estado de Morelos.

**XOXOGO** Méx. Cierta uva silvestre muy jugosa. En la reg. de Tuxtlas, Veracruz, se hace con esta uva un agua fresca endulzada con azúcar. En algunos lugares se hace también un licor.

**XTABENTÚN** Méx. Hierba convolvulácea, propia de las tierra tropicales; produce una vistosa florecilla blanca, de grato aroma, con la cual se fabrica una bebida típica de Yucatán. // Licor fuerte que se elabora con la planta, de grato aroma, embriagante, cuya fabricación es peculiar del estado de Yucatán.

**XUAN** Esp. Embutido asturiano, elaborado con trozos de lomo con lengua de vaca y de cerdo.

**XUIXU** Esp. Nombre catalán que se aplica a un pastel de forma generalmente alargada, aunque también se confecciona redondo, preparado con pasta de buñuelo, relleno de crema pastelera, frito y espolvoreado de azúcar.

**XUMIL** Méx. Nombre vulgar con que se designa un insecto hemíptero, muy usado por los indígenas de ciertas regiones del interior de Hidalgo en su alimentación. Huele a chinche; lo venden en los mercados, preparado con sal y limón, y asado en comal. Produce un buen aceite. Como alimento, según las creencias, este insecto tiene virtudes afrodisiacas.

## PAN DE BANANO

*2 bananos medianos y maduros*  
*2 tazas de harina de trigo*  
*1 taza de azúcar, si acaso 2 cucharadas más*  
*3 huevos*  
*2 cucharadas de crema o yogur sin dulce*  
*3 cucharaditas de esencia de banano*  
*2 cucharaditas de tintura de panela*  
*1 cucharadita de canela en polvo*  
*½ cucharadita de polvo de hornear*  
*¼ de mantequilla al clima*

Combine el azúcar con la mantequilla hasta que quede una pasta suave; añada los huevos batidos y ligarlos. Incorpore los bananos bien machacados con un tenedor, la crema, el bicarbonato, la canela, la tintura de panela y la esencia de banano. Revuelva bien todos estos ingredientes.

Páselos a la harina, que debe estar cernida en un bol, y mezcle hasta que desaparezca todo rastro de harina y aparezca una masa homogénea. Enmantéquille un molde alargado y profundo, enharínelo y llénelo hasta las tres terceras partes, dejándole bastante espacio, pues la masa crece.

Pre caliente el horno con anticipación a 400 °F y al introducir el molde, redúzcalo a 350 °F. El cocimiento tarda aproximadamente 1 hora; a los 30 minutos, observe si el pan ha dorado un poco por encima, y en ese caso, cúbralo con papel de aluminio. Prosiga la cocción de 15 a 20 minutos y pruebe el pan con un cuchillo. Si sale con masa cruda; es que le falta más cocimiento.



# ■ Y

## ■ LA MACADAMIA

LA DIMINUTA HUESTE DE SEMILLAS acorazadas que llamamos genéricamente nueces ha venido siendo sistemáticamente desarmada por la gula de niños y adultos en busca de sus apetitosas almendras. ¿Quién no conoce la elegante figura de la almendra o el arrugado porte de las nueces? Pareciera que la armadura de que las dotó la naturaleza, lejos de amedrentarnos, nos incita a quebrantarlas con más ansiedad que si se ofrecieran desnudas de toda cáscara. Hemos inventado incluso una herramienta: el cascanueces, elaborado de mil distintas formas aunque responda al sencillo patrón de una pinza.

Esta familia armada, que no es aceptada como tal por los botánicos, pues consideran, por ejemplo, que el maní es una legumbre y la nuez del Brasil una semilla, tiene numerosos representantes autóctonos de los distintos continentes que forman el planeta. Hay algunas nueces conocidas desde la más remota antigüedad, como es el caso de la almendra y también de la avellana; otras hay que entraron en el inventario botánico europeo a partir del descubrimiento de América, como la nuez del Brasil, y también una recién llegada, conocida de apenas unos decenios: la macadamia.

Esta última había permanecido oculta a los ojos europeos en las selvas húmedas de Queensland, en la Australia Oriental, hasta que, a mediados

del siglo XIX, el científico John Macadam la sacó del anonimato para delicia de muchos. De su descubridor botánico recibió el nombre.

Unos sesenta años después fue trasplantada a Hawái, donde se inició su cultivo agroindustrial que paulatinamente fue expandiéndose. Sin embargo, sólo en nuestra época llegó a ser comida universalmente.

A Venezuela llegó en 1967, introducida por Fudeco a instancias del ingeniero agrónomo Alfredo Ruiz Vázquez del estado de Táchira, y desde entonces viene cultivándose exitosamente en el estado de Lara, región privilegiada por la laboriosidad de nuestros compatriotas: tiene abundantes vegetales, ganado vacuno, ovino y caprino y, además, vinos que ya tienen nombradía universal.

El árbol que la produce es gracioso en su forma, de copa redondeada que se forma muy abajo en el tronco, esconde en su tupido follaje racimos verdes que recuerdan a los mamones. Dentro están las deliciosas nueces. Una plantación adulta llega a producir unos 5.000 kg por hectárea.

La macadamia es llamada la «reina de la nueces» por su equilibrado sabor y su alto valor nutritivo; tiene por cada 100 gr: 78,1 de aceite, 9,2 de proteína, más calcio, fósforo, hierro, tiamina, riboflavina y niacina. En este sentido es superior a la almendra y a la avellana.

Un gastrónomo afirmaba recientemente: «Considerada como la nuez más fina del mundo, la macadamia es un tesoro para el cocinero. Untuosa y a la vez crujiente y ligeramente dulce, esta nuez *beige* hace soberbias salsas para delicados frutos de mar y carnes livianas, añade un elegante toque a las ensaladas, y es maravillosa con arroz o granos. Además, no tiene fin el uso de la macadamia en la repostería. Ella enriquece tortas, galletas y *mousses* y es el perfecto sustituto en recetas que piden otras nueces delicadas, especialmente almendras y avellanas, siendo aún más fácil de usar porque no tiene piel que removerle». («*Macadamia Nuts*», por F. Levy, en Revista *Le Gourmet*, mayo de 1987).

Vale la pena consumirla, pues se consigue fresca, a diferencia de las nueces importadas, generalmente viejas y desabridas. Es incomparable el sabor



y el aroma de las nueces recién cosechadas de manera que disponemos de un excelente ingrediente poco usual en este lado del mundo.

JOSÉ RAFAEL LOVERA  
Venezolano

**YABO** Col., C. Rica y Venez. Nombre vulgar de una planta leguminosa. Sus semillas son comestibles. Los indígenas masticaban su resina para mitigar la sed.

**YACÓN** Perú. Planta cuyo tamaño varía según la condición de cultivo. Da una raíz muy sabrosa y dulce, con la consistencia de la manzana, jugosa, con un aroma delicado que, según algunos, recuerda a la sandía. Se puede comer crudo, recién cosechado o asoleado por unos días para aumentar su grosor. Preparada también como fruta de postre, sola o con jugo de algún cítrico, con helados diversos. También se aprovecha como jugo refrescante, en ensaladas, o hervido en guisos o potajes.

**YAGUA** puro. Hojas de la palma real, con las que se hacen los embalajes para las hojas de capa. La yagua, una vez seca, tiene la consistencia de plástico duro.

**YAGUAL** C. Rica. Canasto que se coloca junto al fogón, en el que se meten carnes para que se ahúmen.

**YAGUASA** Venez. Voz genérica aplicada a diferentes patos o ánades, particularmente del género *Dendrocygna*. Ave de plumaje, oligenado, de pico

más largo que la cabeza, palas y dedos largos unidos por una membrana, y de copete rizado. Su carne es comestible.

**YAHUARHUAYO** Perú. Árbol de 10 a 20 m de altura, fuste recto, cilíndrico y con base acanalada; látex blanco y espeso. Fruto en baya elipsoide, de 6 a 10 cm de largo y de 4,5 a 7 cm de diámetro; pulpa succulenta de color rojo encendido; semillas en número de 30 a 67. Maduro, es comestible; jugoso, subácido y de sabor agradable; se consume como fruta al estado natural o se utiliza en la preparación de bebidas refrescantes. // Sangre huayo.

**YAHUARLOCRO** Ecuad. Locro de sangre. Caldo con intestinos, vísceras de cordero y papas.

**YAK; YAC** Bóvido parecido al toro que habita en las llanuras tibetanas. En estado salvaje es de color oscuro, pero entre los domésticos abundan los blancos.

**YAKIMONO** Jap. Alimentos asados a la parrilla.

**YAKITORI** Plato japonés que consiste en brochetas de ave asadas en brasas de carbón de leña.

**YAMBO** Árbol exótico de las Mirtá-

- ceas, género *Jambosa*, aclimatado y cultivado en las Antillas. // Llámase también *pomarrosa*, como su fruto.
- YAMOR** Ecuad. Especie de chicha preparada con gran variedad de especies de maíz germinado, jora, que le da una calidad grasosa. Típica de Otavalo, provincia de Imbabura, donde anualmente se celebra la Fiesta del Yamor.
- YAMÚ** Col. (Llanos O.). Pez conocido además como *sardinata llanera* o *bocono*. Habita los ríos de la región. Su cuerpo está cubierto de escamas de reflejos metálicos y es de cabeza corta. Su carne es muy apreciada por su exquisito sabor.
- YANI-CLETAS** P. Rico. Especie de tortitas delgadas y redondas, preparadas con harina de trigo, polvo de hornear, huevo, azúcar y mantequilla, fritas luego en abundante manteca caliente.
- YANTA** Antig. Comida del mediodía.
- YANTAR** En un principio decíase de la comida matinal; después se hizo extensivo a la acción de comer. // Manjar o vianda.
- YAQUE** Col. (Llanos O.) y Venez. Pez de color negruzco, de carne agradable.
- YARAQUE** Venez. Bebida fermentada a base de cazabe quemado, que hacen los indígenas del Alto Orinoco. // Bebida indígena hecha con ñame fermentado, en el Alto Orinoco.
- YARE** Car., Centro y Suramér. Jugo venenoso que se extrae de la yuca amarga y que contiene ácido prúsico. // Col. (Llanos O.). Bebida ácida que deja la yuca brava cuando se exprime después de rallada; generalmente se le agregan carnes de pescado o de caza, cortadas en porciones y con abundante ají. El yare se escoge con mucho cuidado, no debe llevar almidón de yuca porque al cocinarse, este se convierte en una natilla.
- YARINA** Venez. Palmera amazónica, de mediano tamaño. // Fruto de esta palmera, de cáscara negra, con endospermo blanco comestible.
- YATAÍ; YATAY** Río de la Plata. Especie de palmera —cocos yataí— muy útil, cuyo palmito es comestible; su fruto se usa en la fabricación de aguardiente.
- YAUTÍA** Amér. Cent. y Suramér. Planta herbácea, cuyos tubérculos son comestibles.
- YEMA** enol. Mostos, vinagres, y los

vinos blancos, preparados con lo mejor del mosto, que les concede una calidad superior.

**YEMA** Porción central del huevo de los vertebrados ovíparos. // Cuba. Dulce de yemas de huevo batidas con azúcar, hecho en forma de tortitas dobladas al medio. Con frecuencia se le llama con el diminutivo *yemita*. // Esp. Dulce seco hecho de azúcar y de esta parte del huevo de la gallina. // *Yema de coco*. Dulce en forma de bola hecho azúcar y con coco rallado.

**YEMITA** Méx. Dulce a base de yema de huevo, azúcar y otros ingredientes.

**YERBABUENA** Méx. y Venez. Licor preparado con aguardiente al cual se le pone en maceración hojas de la planta del mismo nombre.

**YERBA MATE** Suramér. Planta herbácea, perenne, de hojas circulares. Se utiliza en medicina popular, pero sobre todo como infusiones digestivas.

**YERBERA** Arg., Par. y Uru. Recipiente donde se guarda la yerba mate, para que conserve su fragancia y su sabor.

**YESCAS** Méx. Nómbrase así en Zacatecas a la carne de caballo o burro

prensada, que se suele enriquecer en su sabor con una salsa brava.

**YETÍ** Especie de batata que crece en el nordeste argentino.

**YEYUNO** Segunda porción del intestino delgado.

**YOGUR; YOGURT** Producto lácteo elaborado con leche fermentada, que se prepara reduciendo por evaporación su volumen a la mitad y someténdola a la acción de un determinado fermento.

**YOGURTERA** Aparato eléctrico para preparar yogur.

**YOL, YOLTAMAL** C. Rica, y Nic. Tamal cocido, hecho de maíz tierno molido con queso rallado y natilla —nata agria de la leche cruda—, envuelto en una tuza y cocido al vapor.

**YOLOCHICHI** Méx. Planta compuesta conocida también por «yerba de ángel», de la cual se conocen varias especies, y cuyas hojas amargas se emplean como sucedáneo del lúpulo en la fabricación de la cerveza.

**YOLTASCA** C. Rica. Cierta torta de maíz tierno con dulce.

**YONQUE** Perú. Destilado del fermentado de la melaza de caña de azúcar sin rectificar ni purificar.

**YOPARÁ** En el noroeste argentino,

- cierta comida hecha a base de maíz, batata, cebolla, charqui y porotos.
- YORIQUE** Méx. Manjar elaborado con maíz molido crudo que se cuece y, después de frío, se adereza con nopal molido y harina, con una pequeña cantidad de vinagre de manzana.
- YORK, JAMÓN DE** Ing. El jamón de York, que se prepara en la ciudad del mismo nombre, tiene la fama de ser uno de los mejores de Europa. Los cerdos de la raza de York son notables por su precocidad, pero su tocino es un poco blando y su carne, ligeramente sosa, va acompañada de una gran proporción de grasa.
- YORKSHIRE PUDDING** Ing. Especialidad, que consiste en una tarta o *crêpe* gruesa, que se hornea en la grasera del horno, al tiempo que en la rejilla se asa una pieza de carne, generalmente rosbif, de manera que el *pudding* reciba las gotas de grasa y el jugo que la carne suelte durante su cocción. Sirve para acompañar el asado.
- YORUMO** Venez. Torta chata preparada por los indios guaraos, a base de fécula lavada, extraída de los troncos de la palma moriche.
- YOXQUINI** Méx. En el estado de Hidalgo, tortilla que se quema por una cara, quedando blanca y sin tostar por la otra.
- YOYÓ** En el norte de África, cierta clase de buñuelos fritos en abundante aceite y bañados con almíbar de miel.
- YUBÍA** Venez. Árbol elevado de las Mirtáceas, del Alto Orinoco. // Drupa de este árbol, gruesa y pesada, que encierra almendras oleáceas, de sabor dulce y comestible.
- YUCA** Amer. (la voz procede del taíno *juca*). Tubérculo conocido en todo el Nuevo Mundo antes de la llegada de los europeos. Existen dos clases, la dulce y la amarga, aunque se conocen otras variedades. Tratada, sirve para hacer el cazabe o *casabí*, como decían en el Caribe, tortas, y entra en sopas, sancochos, etcétera. De ella sacan la harina llamada almidón, utilizada en panaderos, panes, etcétera.
- YUCAR** Méx. En algunas partes de Veracruz, pulverizar, a semejanza del almidón de yuca.
- YUCO** Col. Arbolito de la familia de las Malpigiáceas, que crece en climas cálidos. En algunas especies, los

frutos son comestibles y utilizados para hacer una bebida fermentada.

**YUCUTA** Venez. Bebida que preparan los indios con el mañoco o salvado de yuca tostado y diluido en agua. Se conoce también en los Llanos O. de Col. // Vino hecho por los indios con la savia de la planta de moriche.

**YUFKA** En la pastelería turca, hojas de pasta finamente extendidas, usadas en muchas de sus delicias dulces, como el *baklava*.

**YUMÍ** Méx. Nombre que en el estado de Chiapas se da a una especie de ñame regional, que en los mercados públicos se vende cocido.

**YUQUERÍ** Arg. Planta de las Mimosáceas, de fruto similar a la zarzamora.

**YURUMA** Venez. Médula harinosa de color blanquecino que se extrae del tronco de la palma de moriche y con la que los indios guaraúnos fabrican una especie de pan.

**YUYO** En voz quechua, las hierbas finas, las que sirven para dar buen olor y sabor a los platos. // Ecuad. y Perú. Hierba guisable y comestible. Hortaliza en general. // Chile. Nombre vulgar del nabo.

**YUYO-YUYU** Bol. Nombre de una planta, cuyas hojas son comestibles.

## **SOPA DE ESPINACAS CON YOGUR**

6 personas

*450 gr de espinacas frescas*

*125 gr de arroz, lavado y escurrido*

*1 cebolla cabezona, finamente picada*

*2 cebollas juncas o cebolletas*

*2 cucharadas de aceite vegetal*

*1½ lt de caldo de res*

*1 taza y 5 cucharadas más de yogur sin dulce*

*1-2 dientes de ajo, machacados*

*sal y pimienta negra recién molida*

Lave las espinacas frescas, quíteles los tallos gruesos y píquelas. En una olla adecuada, sofría la cebolla cabezona en el aceite, a fuego medio. Agregue la cebolla junca o cebolleta y las espinacas, y rehogue despacio, removiendo, hasta que las espinacas estén blandas.

Añada el caldo y el arroz, salpimiente al gusto y deje cocer hasta que el arroz esté cocido, pero entero.

Mientras, bata el yogur con el ajo y agréguelo a la sopa fuera del fuego. Si necesita recalentar esta sopa, hágalo sin que hierva.





# ▪ Z

## ▪ CHICHA —TROVA—

¡Chicha, camaradas, chicha,  
que me muero ya de sed!  
Papas con queso y salchicha  
que nos pongan, disponed.

Echad más, que esta es muy poca  
para hombres que sudan tanto;  
echad, que tengo la boca  
más seca que la de un santo.

Borracho quiero salir  
de esta bendita taberna.  
Es necesario sufrir,  
venteros, nuestra fraterna.

Que os pagaremos cumplidos  
la chicha que nos bebamos  
y los perjuicios sufridos,  
si es que alguno ocasionamos.

Mas, ¡la chicha! ¡Qué demonio  
de gente con su tardanza!  
¡La chicha, Pascual! ¡Antonio!  
Apuren que no es de chanza...

¡Tres totumas! ¡Qué ocurrencia!  
Dile al ventero que tres  
para gente sin conciencia  
son pocas: lo menos diez.

Mientras vuelven, compañeros,  
estas tres vamos tomando.  
¿Os hacéis los retrecheros?  
Venid, vamos comenzando.

Dejad a un lado el cumplido,  
que mal pega en una venta...  
¡Qué chicha! mejor no ha habido:  
mirad cómo se fermenta.

Parece que nos convida  
a gozar de sus encantos;  
con esta chicha la vida  
no puede tener quebrantos.

Las papas ya se presentan:  
¡Válgame Dios qué hermosura!  
Son pocas: aquí nos cuentan  
y nos tratan con usura.

Ahí llegan las otras; ¡bueno!  
A las cazuelas al punto  
metamos con desenfreno  
hasta quitarles el unto.

Mas, el ají se ha olvidado:  
¡Ají, muchachos, ají,  
que sin esto no hay bocado  
que pueda gustarme a mí!

Que llenen esta totuma  
para concluir la función.  
¡Qué sed la que nos abruma!  
Ya se ve... pero hay razón.

Una gota más de chicha  
en el cuerpo no me cabe.  
¡Qué felicidad! ¡Qué dicha!  
Esto hace que a Dios yo alabe.

Bien comido y bien bebido  
como vosotros yo me hallo.  
Ya todo se ha concluido;  
montemos, pues, a caballo.

Pero si no me equivoco  
en la venta de aquí frente  
bailando estaban no ha poco;  
aún bailan: mirad la gente.

LÁCYDES MORENO BLANCO

Vamos, vamos, sin tardanza;  
¡Ved qué muchachas las que hay!  
¡De bailar tengo esperanza  
como un demonio, caray!

Entre chicha y anisado  
y al son del bambuco quiero  
olvidar mi mal pasado,  
pensando en el bien que espero.

ÁNGEL CUERVO  
Colombiano

- ZABAIONE, SABAYON** Ita. Bebida fría y espesa a base de yemas de huevos, azúcar y vino blanco. Existe la versión siciliana que reemplaza el vino blanco con Marsala. Esta bebida se puede tomar también caliente. // Col. *Sabajón*, var. de *zabajón*.
- ZABUCAR** Mezclar, revolver una cosa de arriba abajo y de un lado a otro. // *Bazucar*.
- ZACA** Méx. Bebida compuesta de maíz y cacao. Se dice que era «la más delicada de las bebidas» de los mayas.
- ZACAHUIL** Méx. En Tlaxcala, se designa así a un tamal típico de enormes dimensiones que allí hacen, cocido en barbacoa, con un cochino entero, envuelto en hojas de plátano, y convenientemente adobado.
- ZAFRA** Vasija grande de metal en que se guarda aceite. // Cosecha de la caña de azúcar. // Fabricación del azúcar de caña, y, por extensión, del de remolacha. // Tiempo que dura esta fabricación. // Arg. En el nordeste del país, recolección de la yerba mate. // Uru. Periodo de matanza de animales, especialmente vacunos y lobos marinos, para su consumo o industrialización.
- ZAHÍNA** Planta anual originaria de India, de la familia de las Gramíneas, cuyos granos algo rojizos, parecidos al mijo, sirven para hacer panes, elaborar cerveza, etcétera. // Esp. En Andalucía, gachas o puches que se hacían de harina sin espesar.
- ZAHORA** Comida o merienda en que hay bulla y alboroto.
- ZAHORAR** Celebrar zahoras.
- ZAJARÍ** Aplícase al higo muy dulce, y a la granada que tiene los granos cuadrados. // Se aplica también a la naranja que produce el injerto de naranjo dulce sobre naranjo borde.
- ZAKOUSKIS** Distintivo de la gastronomía rusa. Los *zakouskis* son bocados exquisitos, consistentes en entremeses fríos y calientes, en rica gama de preparaciones, ofrecidos a los invitados en un salón vecino al comedor. Con estos se toman diversos licores, como vodka, ginebra, vinos, etcétera.
- ZALAMERO** Col. (Cald., Quin., Risar. y Tol.). Se aplica a las personas quisquillosas con la comida.
- ZAMBARIPAO** Méx. Morisqueta a base de arroz cocido, combinado con frijoles rojos, también cocidos.
- ZAMBO** Ecuad. (*Cucubita pepo*). Es-

- pecie de calabaza con mucha carne por dentro, o sea cidracayote. Fruto muy utilizado para toda clase de comidas de sal y de dulce, en algunas comunidades indígenas. Sus pepas sirven para condimentar los alimentos. // Elemento de cocina folclórica ecuatoriana, con el cual se prepara el *zambo de dulce* y el *zambo de leche*.
- ZAMBULLA** Amer. Plátano verde, frito en rodajas, aplastado después, mojado en agua con sal y vuelto a freír. // Col. *Patacón*. // Cuba, P. Rico y R. Dom. *Tostón*.
- ZAMBUMBIA** Amer. Cuba. Bebida refrescante. // Bebida o comida mal preparada. // Venez. Hervido o sopa clara mal preparado, insípido o aguada. // Comidas insípidas mal condimentadas.
- ZAMBURIÑA** Molusco comestible semejante a la vieira o concha blanca, pero más pequeño.
- ZAMPABODIGOS** *Zampatortas*.
- ZAMPABOLLOS** *Zampatortas*.
- ZAMPALOPRESTO** Esp. En Andalucía, salsa que se aplica para recalentar sobras de carne o de pescado. Se hace friendo en aceite, cebolla, perejil y harina, a los que se agrega luego agua y especias.
- ZAMPAPALO** Persona glotona o que come mucho.
- ZAMPAR** Comer en exceso y de manera vulgar.
- ZAMPATORIA** Dícese de la persona que come con exceso y brutalidad.
- ZAMPATORTAS** Persona que come en abundancia y con glotonería.
- ZAMPÓN, NA** Que come con glotonería, tragón.
- ZAMPONE** Ita. Especialidad de la reg. de Módena, consistente en un embutido curado y bien condimentado, en pata de cerdo deshuesada.
- ZAMURANO** Esp. Queso elaborado con leche de oveja originario de Zamora. Es de pasta dura, sabor aromático y gustoso.
- ZAMURITO** Venez. Bagre de los ríos llaneros, muy voraz; es de color gris con manchas negras redondeadas; su carne es comestible. // Bebida hecha de aguardiente de caña con ciruelas pasas.
- ZANAHORIA** Planta bianual umbelífera con flores blancas. // Raíz comestible de esta planta, de unos 2 dm de largo, gruesa y carnosa y de color anaranjado. // Ecuad. Blanca —*Arracacha esculenta*—. Tubérculo del que se hacen pasteles, torta,

- se come frita y con salsa de cebollas.
- ZANAHORiate** Dulce hecho con zanahoria.
- ZANCHO CANARIO** Manjar propio de las islas Canarias, preparado con pescados y papas, que se enriquece con el acompañamiento de una salsa fría con comino.
- ZANCO** Bol. Comida espesa sin caldo ni salsa. // Especie de polenta hecha de maíz con agua hervida.
- ZANGARA** Col. En el litoral Pacífico, variedad de piangua, de mayor tamaño.
- ZANGO** (del quechua *zancus*, masa de maíz cocida y espesa). Col. (Cauca, Nar. y Valle). Pasta blanda de plátano verde, asado y machacado, con chicharrones y rehogado, de consumo entre la gente pobre. // Dícese también en Ecuador.
- ZANORA** Pan. Nombre vulgar que se da a una planta cuyas raíces aéreas están revestidas de numerosas espinas densas, gruesas y cortas, usándose como rallos, especialmente para rallar el coco, con cuya leche cuecen el arroz, en la preparación de uno de los platos predilectos de los nativos.
- ZAO WANG** China. Dios de la cocina. Se le representaba en una imagen policromada colocada en un altarcito, en la cocina. Vigilaba las acciones morales de la familia y cada año realizaba un viaje al cielo para informar a los dioses superiores sobre la marcha de la casa. Siete días antes del fin de año, el paterfamilias preparaba el viaje de Zao Wang, mojándole los labios con miel para que pronunciase en el más allá palabras dulces y perfumadas. Luego su imagen y la de su caballo se quemaban para simbolizar el largo camino celestial que debía recorrer el dios.
- ZAPALLITO DE TRONCO** Arg. y Uru. Planta de zapallo cuyo fruto, redondo, de color verde oscuro y de unos 10 a 15 cm de diámetro, se consume generalmente hervido y relleno.
- ZAPALLO** Planta rastrera de la familia de las Cucurbitáceas, de flores amarillas y vistosas. // Suramér. Genéricamente, calabaza, calabacero. // *Abuyama*. // Las hay de tamaño grande y mediano. Su fruto es comestible en dulces, purés o como verdura, etcétera. // *Zapallo italiano*. Chile. *Zucchini*, *suquinio* o *calabacines*; en Argentina se los llaman *zapallitos de tronco*; *abobrinha* en Brasil; *calabacita* en México.

- ZÁPARO** Col. (Nar.). Cesto largo y aplanado que se lleva a la espalda y se usa para cargar víveres.
- ZAPATA** Col. (Boy. y Stder.). Sobrebarriga delgada.
- ZAPATERO** Dícese de los garbanzos, judías y otras legumbres, que se endurecen al echar agua fría en la olla cuando se están cocinando. // También se aplica a los manjares que se ponen correosos por estar guisados con demasiada anticipación. // Pez marino del orden de los Acantopterigios, de carne grasa. // Col. Pez de fondo, habitante en los ríos de los Andes y los Llanos. Mide hasta 30 cm y es comestible.
- ZAPATUDO, A** Cuba, Par. y P. Rico. Se dice de los dulces de frutas u otros manjares que quedan correosos por defecto de cocimiento, también en Cuba se dice de algún fruto golpeado, blancuzco, pasado.
- ZAPEROCO** Venez. Carato de harina de maíz cariacó, endulzado y acanelado. Se consume en algunas poblaciones de Anzoátegui y Guárico.
- ZAPOTE** Col. Árbol de la familia de las Bombáceas. Sus frutos son grandes, redondeados y verdosos; la pulpa anaranjada es comestible. En la costa norte del país, árbol de la familia de las Sapotáceas, de savia lechosa. El fruto es grande, globoso, de color café claro; su pulpa amarillenta oscura es delicada y muy suave en su dulzor. Se presta para refrescos y helados. // Nombre genérico de plantas que han formado una familia, la de las Sapotáceas, cuyo tipo es el zapote. // Méx. En Tabasco, región limítrofe del sudeste del país, el árbol y fruto que en el interior designan por *mamey de México* o *zapote mamey*. Lo mismo exactamente en Cuba. // *Sapote*.
- ZAPOTILLO** Amer. Méx. Planta silvestre de la familia de las Verbenáceas. En varias partes es el *chicozapote*. Lo mismo en Cuba. // Méx. y Amér. Cent. Vulgarmente se llaman así varias plantas, cuyo fruto pulposo se parece al zapote común. // C. Rica. Dulcecillo en forma de zapote y recubierto de polvo de canela. // Salv. *Caimito morado*.
- ZAQUE** Odre pequeño. // Persona borracha. // Méx. Nombre vulgar de una sardineja pequeña, que abunda en las playas de la costa de Yucatán; es alimenticia y de buen sabor.



- ZARA** Suramér. Sara, nombre quechua del maíz.
- ZARAGAYA** Méx. Especie de guiso del norte de Veracruz, elaborado por lo general con cazón, cuya carne se cuece, desmenuza y adereza con comino, canela, semillas de cilantro, laurel, mejorana, almendras, etcétera. Se acompaña con arroz o sirve para confeccionar quesadillas o tacos.
- ZARAJÓ** Ecuad. Trenzado de tripas de cordero, típico de Cuenca, asado al horno y que se conserva colgado al humo como los chorizos.
- ZARANDA** Armazón formado por un aro al que va fijado un fondo de tela metálica o de otro material agujereado, que sirve para separar grano o partículas de distinto grosor. // Colador de metal para la jalea y otros dulces.
- ZARANDAJA** Desperdicio de las reses.
- ZARANDAR** Colar el dulce de fruta con la zaranda.
- ZARANDO** Col. (Stders.). Especie de cesta en forma circular que, en las cocinas o despensas, se suspenden del techo por medio de cuerdas para guardar comestibles. // Amer. Venez. Aparato que se cuelga en alto, para guardar comestibles y protegerlos contra las alimañas.
- ZARANGA** Esp. En Aragón, fritada parecida al *pisto*.
- ZARAPAS** Col. (Boy.). Especie de arepas elaboradas con maíz molido, huevos, mantequilla, azúcar y sal. Se forman dejando caer cucharadas de la masa sobre un asador caliente. Acompañan a la carne de cordero asada.
- ZARAPATEL** Guiso hecho con berenjenas, tomate, calabaza y pimiento, todo picado y revuelto, especie de *alboronía*.
- ZARAZO; SARAZO** Amér. Cent. y Perú. Medio borracho. // Col., Cuba, Méx. y Venez. Dícese de los frutos, especialmente del maíz, cuando están a medio madurar y empiezan a endurecer. // P. Rico. Se refiere al coco maduro o a su agua.
- ZAREPA** Col. (Huila y Tol.). Arepa de chócolo.
- ZARZA** Arbusto de la familia de las Rosáceas, con tallos sarmentosos, arqueados en las puntas, prismáticos, de 4 a 5 m de largo, y cuyo fruto, comestible, es la *zarzamora*.
- ZARZAMORA** Fruto de la zarza, que cuando madura es una baya com-

- puesta de granillos negros y lustrosos, semejante a la mora, pero más pequeña y redonda.
- ZARZAPARRILLA** Planta arbustiva, voluble, con tallos largos y espinosos. Su raíz, de sabor un tanto amargo, es parecida al regaliz. Su jugo sirve para preparar refrescos, helados y productos de repostería.
- ZARZUELA** Plato en el que se combinan varios tipos de pescado y marisco, condimentado con una salsa; especialidad de la cocina catalana.
- ZATICO; ZATILLO** Hombre que antiguamente tenía en palacio el cargo de cuidar del pan y alzar las mesas. // Mendrugo o pedazo de pan.
- ZENDECHÓ** Méx. Cierta licor que preparaban en el campo, en Michoacán y otros lugares del interior.
- ZESTE** Fr. Dícese en cocina de un trozo de piel de naranja o de limón, que se utiliza para aromatizar.
- ZIMASA** Fermento de la levadura de cerveza que provoca la fermentación de la glucosa.
- ZÍNGARA** Guarnición de juliana de hortalizas combinadas con daditos de jamón y de lengua curada, champiñones y trufas, ligándolo todo con salsa medio glasa, adicionada de tomates y perfumada al estragón.
- ZÓCALO** Se aplica el nombre de zócalo a la preparación de un manjar sobre una base de pan, de arroz, o de gelatina, con el fin de que tenga mejor presentación.
- ZOCATEARSE** Ponerse zocato un fruto, volverse amarillo y acorchado sin madurar.
- ZOCATO, A** Aplícase al fruto que se pone amarillo y acorchado sin madurar. // Dícese de la berenjena que, estando ya muy madura, se pone amarilla y como hinchada. // Col. (C. Atlá.). Pan flojo que ha perdido el efecto de la tostadura. // Cuba, P. Rico y Venez. Frutos o tubérculos que, a causa de las aguas, se ponen como hinchados. // Méx. Fruta que no madura.
- ZOCUCO** Amer. Méx. En el estado de Campeche, tamal hecho con el sobrante de la masa del tamal verdadero. En Tabasco, *zumuque*.
- ZONAS TABAQUERAS** puro. Las diferentes zonas en las que se cultiva tabaco en Cuba. En los cigarros para la exportación sólo se utiliza el tabaco producido en la zona de Vuelta Abajo y la capa de la zona de Partido. Las demás zonas, Remedios,

- Oriente y Semi Vuelta, producen la hoja para el tabaco de consumo nacional.
- ZONZAPOTE** Amér. Cent. y Méx. Nombre de árbol y de su fruto, el cual es fibroso y dulce.
- ZOPILOTILLO** C. Rica. Cierta dulce hecho con leche cortada.
- ZOQUETE** Pedazo de pan grueso e irregular. // Pedazo grande de carne vacuna. // Arg. y Par. *Bife*. Pedazo de carne cocida. // Ecuad. *Chuleta*.
- ZORZAL** Especie de ave del género *Tordo*. Es entre todas la de mayor tamaño, cuya carne es muy apreciada.
- ZORZAL MARINO O DONCELLA** Esp. Pez del género *Labro*, que se cría en los mares; muy apreciado en la cocina. // Esp. En Cádiz, *budión*.
- ZORRILLO** Méx. Dulce hecho con leche cortada, hervida con piloncillo.
- ZORRO** Chile. Harina de trigo tostada con miel. // Méx. Aguardiente blanco.
- ZORROCLOCO** Amer. Venez. Arbusto o árbol pequeño de la familia de las Caparidáceas, de hojas oblongas coriáceas y flores blancas; crece en zonas áridas del litoral y de la cordillera de la costa, cuyo fruto es una baya globosa o subglobosa, y de sabor dulce.
- ZUCCHINI** Ita. Calabacín pequeño.
- ZUCOTTO** Ita. Torta humedecida con licor y rellena de crema batida, chocolate y nueces. Especialidad florentina, supuestamente parecida a la cúpula del *Duomo*.
- ZULAQUE** Pasta ligera de harina y agua que se utiliza como juntura entre un recipiente y su tapadera. El engrudo se endurece y seca con el calor. Esta práctica se emplea especialmente en las terrinas y las cacerolas, así como en los guisos cocidos sin evaporación en un recipiente herméticamente cerrado para conservar su sabor.
- ZUMAQUE** Arbusto perteneciente a las Anacardiáceas, cuyas bayas molidas o enteras se usan en la cocina del Medio Oriente, para condimentar los *kebab* y los platos de pescado, dándoles un toque ácido. Los turcos la añaden a las ensaladas, y los iraníes y georgianos sazonan los pinchos morunos. // Bebida hindú, agria, a base de zumaque rojo. // Residuo que queda después de destilar el aguardiente de caña. // Esp. Vino de uva.
- ZUMO** Líquido o jugo que se extrae

- de las frutas, hierbas u otras cosas.  
// *Jugo*.
- ZUMOSO, A** Que tiene *zumo*.
- ZUMUQUE** Méx. En Tabasco, tamal elaborado con la masa excedente al hacerse los tamales comunes y que llevan, además, carne.
- ZUNCUYA** Hond. Nombre que se da a cierto fruto de sabor agridulce.
- ZUNIACÁ** Amer. Entre los gomeros bolivianos, maíz cocido con almendra o maní tostado, que es alimento propio entre ellos. Llámase también *mote*, entre chiquitanos.
- ZUPIA** enol. Poso del vino. // Vino turbio por estar revuelto con el poso. // Bebida de mal aspecto y sabor. // Vino de inferior calidad. // Bol. y Venez. Aguardiente de mala calidad.
- ZUPPA INGLESE** Ita. Cierta clase de pastel, elaborado con frutas confitadas, el cual puede estar helado.
- ZURO** Corazón o raspa de la mazorca del maíz después de desgranada. // *Carozo, tusa, olote, marlo*.
- ZURUBÍ** Amer. Nombre que se da en Río de la Plata a una especie de bagre, sin escama, de piel cenicienta con manchas algo atigradas, y carne amarilla y gustosa. // *Surubí, surubio, zurubio*.
- ZURUMBÁTICO, A** Amer. Atolondrado, principalmente por efecto del alcohol; azumbrado, medio borracho. // Méx. Comúnmente, *zurumato*.
- ZURRAPA** Brizna o porción de la materia que se halla en los líquidos y que poco a poco se va sentando y formando poso. // Sedimento del vino. // Cuba. Zurrupia. // Venez. Resto de comida que queda en el fondo de la olla o cacerola.
- ZURRASPA** Venez. Residuo del maíz después de pilado. // *Borra*.
- ZURRÚN** Esp. Bolsa grande de pellejo, que regularmente usan los pastores para guardar y llevar su comida u otras cosas.
- ZURRUKUTUNA** En el País Vasco, preparación culinaria a base de agua y bacalao desmenuzado, pulpa de pimiento chorricero y ajo, aderezada con unas rebanadas de pan frito. Se termina escalfando unos huevos.
- ZURRUSCO** Trozo de pan quemado o demasiado tostado.

## ZANAHORIAS CON MOSTAZA A LAS HIERBAS

4 personas

*500 gr de zanahorias*

*25 gr de mantequilla*

*6 cucharadas soperas de vino blanco seco*

*1½ tacitas de caldo de pollo hecho con una pastilla*

*1 cucharada soperas de tomillo, picadito*

*2 cucharaditas de zumo de limón*

*1 cucharadita de mostaza Dijon*

*1 cucharada soperas de perejil, picadito*

*pizca de cayena*

*sal y pimienta negra recién molida*

Raspe las zanahorias y quíteles las puntas. Córtelas en rodajas de ½ cm. En un cazo grueso, funda la mantequilla a fuego moderado y revuelva en ella las rodajas de zanahoria hasta que se bañen bien, usando una cuchara de madera.

Agregue el vino blanco y el caldo de pollo, lleve a ebullición y reduzca el fuego para que apenas cueza la zanahoria. Añada el tomillo y la mostaza, y salpimiente al gusto. Tape y deje cocer 20 minutos, sacudiendo el cazo una vez.

Destape y cueza otros 5 minutos o hasta que el líquido se haya evaporado, dejando una glasa, y la zanahoria esté tierna.

Rectifique la sal y añada una pizca de cayena y el zumo del limón.

Al ofrecerla como acompañamiento, pase a una fuente de servicio calentada y espolvoree de perejil, picadito. Sirva enseguida.



## ▪ ALACENA DE POETAS Y CRONISTAS

**AGUSTINI, DELMIRA** (Montevideo, Uruguay, 1886-1914). Sus poemas se caracterizaron por su estremecido lirismo y el hálito erótico. Poesía: *El libro blanco* (1907), *Cantos de la mañana* (1910), *Los cálices vacíos*, con prólogo de Rubén Darío (1913).

**BELLI, CARLOS GERMÁN** (Lima, Perú, 1927). Poesía: *Poemas* (1958), *Dentro y fuera* (1960), *¡Oh hada cibernética!* (1961), *El pie sobre el cuello* (1964), *Sextinas y otros poemas* (1970), *En alabanza del bolo alimenticio* (1979), *Más que señora humana* (1986), *Acción de gracias* (1992).

**BOSCÁN, JUAN** (Barcelona, España, 1500-1542). Poeta español, introductor de las octavas de arte mayor, por lo cual fue criticado agriamente entre los poetas patrios, y muy particularmente por Castillejo, que le dedicó una sátira. Es autor de poesías en metros tradicionales castellanos, pero sobre todo de sonetos, canciones renacentistas, tercetos y octavas reales. Destacan la *Octava rima*, *Epístola a Mendoza*, *Historia de Hero y Leandro* —en endecasílabos sin rima—. En prosa, tradujo *El cortesano*, de Castiglione.

**BOTERO, JUAN JOSÉ** (Rionegro, Antioquia, 1840-1926). Poeta, humorista, novelista y dramaturgo. Obra poética: *A un tamal*, *Yo quiero ser gato*, *El pedo*, *La nigua*, *La pizingaña*.

**BRILLAT-SAVARIN, JEAN ANTHELME** (1755-1826). Jurista y magistrado francés, quien escribió un delicioso tratado sobre el buen comer y el arte de la gastronomía, intitulado originalmente *Physiologie du Goût*. Para el crítico Hoffman, que consigna tal juicio en el *Journal des Débats*, dicha obra no solamente es una admirable guía del buen comer y del buen beber, sino un repertorio inmenso de curiosas noticias cibarias. Por su parte, Brillat-Savarin fue considerado por el crítico español Néstor Luján como uno de los primeros escritores gastronómicos de la historia de la alimentación humana. Esta curiosa obra ha sido vertida a la lengua española con el título *Fisiología del gusto*. Entre las más reconocidas, la que hicieron el Conde de Rodalquilar, Felipe Jiménez de Asúa y Jesús Manuel Marijuan Fernández.

**CARRASQUILLA, RICARDO** (Quibdó, Colombia, 1827-Bogotá, 1886). Escritor y periodista. Miembro de la Academia Colombiana, del Liceo Granadino y de la célebre agrupación literaria El Mosaico. Entre sus muchas publicaciones se destacan: *Coplas* (dos tomos, 1863), *Bagatelas*, *Coplas escogidas*, *Las fiestas de Bogotá* (1866) (1885).

**COBO, BERNABÉ** (Lopera, pueblo de la serranía de Jaén, España, hacia 1582-1657). Jurista español y misionero en América. También fue naturista e historiador. Como fruto de más de 50 años de estudios y observaciones científicas en América, nos dejó una obra monumental titulada *Historia del Nuevo Mundo*, dividida en tres gruesos cuerpos o volúmenes, rica en relatos sobre la vida, organización política, costumbres sociales; frutos y alimentos, o bebidas en las tierras recién descubiertas.

**COBO BORDA, JUAN GUSTAVO** (Bogotá, Colombia, 1948). Humanista y poeta. Poesía: *Consejos para sobrevivir* (1974), *Salón de té* (1979). *Ofrenda en el altar del bolero* (1981), *Todos los poetas son santos e irán al cielo* (1983), *Dibujos hechos al azar de lugares que cruzaron mis ojos* (1991), *Poetas orientales y bogotanos* (1992), *Casa de citas*, *Furioso amor* (1997), *La musa inclemente* (2001).



**CUERVO URISARRI, ÁNGEL** (Bogotá, Colombia, 1838 - París, 1896). Escritor y periodista de aquilatada prosa, caracterizada por la amenidad y sus finas observaciones sobre muchas situaciones sociales de su época. Ameno y ágil al escribir, y cuando se acercó a las formas poéticas, muchas veces lo hizo con risueño humor. Obras: *Curiosidades de la vida americana en París*, *La sierva del zipa*, *Cómo se evapora un ejército*, *Vida de Rufino Cuervo y noticias de su época*. Novelas: *En la soledad*, *Jamás*, *Dos locas*, *Una promesa*, entre otras.

**DÍAZ DEL CASTILLO, BERNAL** (Medina del Campo, España, ¿?-1560). De familia noble y distinguida. Historiador y aventurero español, compañero de Hernán Cortés en la conquista de México; se halló en 119 batallas. Escribió *Verdadera historia de los sucesos de la conquista de la Nueva-España*, que permaneció largos años inédita, hasta que fue editada en 1632 en Madrid, en la Imprenta Real.

**ESTRADA OCHOA, JULIÁN** (Bogotá, Colombia, 1951). Antropólogo de la Universidad de Antioquia. Realizó estudios de hotelería en Bruselas, Bélgica. Sus trabajos de investigación se orientan, con penetrante agudeza crítica, al análisis y a la historia de la alimentación en Colombia y, en particular, la de su región. Autor de: *Antropología del universo culinario, validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural* (1982), *Mantel de cuadros: crónicas acerca del comer y del beber* (1995).

**FIOL SEOANE, JIMENA** (Lima, Perú, 1966). Experta en el mundo de la cocina. Recopiladora e investigadora de la cibaria norteña de Perú. Con un excelente bagaje en estos temas, colabora en muchas revistas y en páginas de internet.

**GRANDA, EULER** (Riobamba, Ecuador, 1935). Médico de profesión y poeta de originales búsquedas. Poesía: *Voz desbordada* (1963), *El lado flaco* (1968),

*El cuerpo y los sucesos* (1971), *La inutilmanía y otros nudos* (1973), *Un perro tocando la lira* (1977), *Poemas con piel de oveja* (1993).

**GUTIÉRREZ GONZÁLEZ, GREGORIO** (La Ceja, Antioquia, 1826-Medellín, 1872). Poeta inspirado esencialmente en el vivir de su terruño. Autor de: *La memoria del cultivo del maíz en Antioquia* (1866), *A Julia, ¿por qué no canto?*

**HERRERA Y REISSIG, JULIO** (Montevideo, Uruguay, 1875-1910). Destacado y original poeta. Para muchos críticos, por su sensibilidad, el esplendor de su imaginación y vocación artística, fue la encarnación del modernismo. Dejó espléndida obra poética, de brillantes formas expresivas: *Pascuas del tiempo* (1900), *Aguas de Aqueronte* —poemas—, *Traducciones en verso* (1902), *Los maitines de la noche* (1902), *Las manzanas de Amaryllis* (1903), *La vida* —conferencia— (1904).

**LABAT, JEAN-BAPTISTE** (París, 1663-1738). Conocido universalmente como *Père Labat*, es, sin duda, uno de los más connotados viajeros al Caribe. Clérigo, naturalista, ingeniero civil y militar, filibustero, tecnólogo y cartógrafo, recorre durante once años las islas de América, desde Barbados hasta Vieques, próxima a Puerto Rico. Labat llega al Caribe en 1694, con el objeto de reforzar las misiones religiosas debilitadas por las muertes a causa de la fiebre amarilla. Su obra en seis tomos —*Voyages aux Isles de L'Amérique*—, apareció en París en 1722.

**LA COCINA HELENÍSTICA.** Los siete cocineros legendarios. La cita fue tomada del ensayo «Atenienses en la mesa» de Néstor Luján, ya fallecido, publicado en la revista española *Historia y Vida*, extra 9, Barcelona, 1968.

**LEMAITRE ROMÁN, EDUARDO** (Cartagena, Colombia, 1914-1994). Abogado, historiador, periodista, literato y también incursionó en la poesía.

Se caracterizó por la amenidad de su estilo y a trechos el humor de sus comentarios. Entre sus obras sobresalen: *La biografía del General Rafael Reyes* (1952), *Panamá y su separación de Colombia* (1971), *La bolsa o la vida: cuatro agresiones imperialistas contra Colombia* (1974), *Historia general de Cartagena* (4 vol., 1983), entre muchas otras.

**LOVERA, JOSÉ RAFAEL** (Caracas, Venezuela, 1939). Licenciado en Historia —UCV—, autor de *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Monte Ávila, 1988, obra que le valió el Premio Municipal de Literatura (Mención Historia, 1989); *Gastronáuticas*, Caracas: CEGA, 1989; *Gastronomía caribeña*, Caracas: CEGA, 1991; *Codazzi y la Comisión Corográfica (1830-1841)*, Caracas, Biblioteca Nacional, 1993; *El Cacao en Venezuela: Una historia*, Caracas: Exlibris, 2000; además de numerosos artículos en revistas y periódicos venezolanos y extranjeros.

**LOVERA MONTERO, MARÍA GABRIELA** (Caracas, Venezuela, 1972). Licenciada en Comunicación Social: mención audiovisual —Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, 1995—. Talleres Anuales de Expresión Literaria: mención poesía y mención narrativa —Centro de Estudios Latinoamericanos Rómulo Gallegos, Caracas, 2001 y 2003, respectivamente—. Ha publicado: *Por debajo del viento*, Caracas: El Pez Soluble, 2001; *Y de la noche tanto*, Caracas: Cincuenta de Cincuenta, 2004; *Sabia Vida Sabia: manual de irrealismo pragmático* —con ilustraciones de Daniela Guglielmetti—, Madrid: Amargord, 2008. Colabora en diversas revistas literarias venezolanas y españolas.

**MAYA GALLEGO, CRISTINA** (Bogotá, Colombia, 1951). Poeta y crítica literaria. Libros de poesías: *De pie sobre la vida* (1991), *La estación del silencio* (2005), *Las voces de la casa* (2005), *El sueño de Isis* (2006).

**MAYA RAMÍREZ, RAFAEL** (Popayán, 1897 - Bogotá, 1980). Humanista, brillante escritor y poeta de hondas resonancias líricas. Libros de poesías: *La vida en la sombra* (1920-1925), *Coros del mediodía* (1925-1930), *Después del silencio* —poemas dialogados— (1930-1935), *Final de romances y otras canciones* (1935-1940), *Tiempo de luz* (1940-1945), *Navegación nocturna* (1955), *La tierra poseída* (1965), *El retablo del sacrificio y de la gloria* (1966), *El tiempo recobrado* (1974).

**MERINO MEDINA, AUGUSTO** (Santiago de Chile, 1942). Abogado, politólogo y filósofo. Estudió en la Universidad de Chile y luego en la Essex, Inglaterra, donde obtuvo un Máster en Political Science. Su amor por la cocina, sus conocimientos, el buen gusto y no poco rigor académico, han dado como resultado —entre otros— *Cocina chilena familiar fina y fácil*, tomo I *Platos salados* (1998); tomo II *Dulces y licores* (1999), Editorial Sudamericana. Conocido y reconocido experto en el arte culinario desde 1987. Con sabiduría y fino humor, bajo el seudónimo de Ruperto de Nola, ha sido columnista de las páginas gastronómicas de diversos medios chilenos, tales como: Diario *La Época*, luego en revista *Hoy*, *Revista del Automóvil Club de Chile*, revista *Caras*, revista *Ercilla*, revista *Gourmand* (1992-2006), diario *El Sur* de Concepción (1996 hasta hoy), diario *El Mercurio* de Santiago (desde 1998 hasta hoy), revista *Vinos y Más* (desde 2002 hasta hoy). Autor, además, de: *Guisados y desaguizados de Ruperto de Nola* (1998), *Chile, dulces tentaciones* (2001), *Para el aperitivo* (2003), *Escritores en su tinta, Cinco ensayos sobre culinaria* (2005).

**MORENO BLANCO, LÁCYDES** (Burdeos, Francia, 1920). Periodista, escritor y diplomático. Secretario de la Legación de Colombia en Cuba; director de Educación Pública del departamento de Bolívar; cónsul general de Colombia en Tokio, Japón; jefe del Departamento Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores; delegado ante la Conferencia General de la Unesco; encargado de Negocios ante el Gobierno de Jamaica; encargado de Negocios

de Colombia en Noruega; encargado de Negocios de Colombia ante el Gobierno de Checoslovaquia, y embajador de Colombia ante el Gobierno de Haití. Estudios de cocina en La Habana, Tokio, Oslo y Bogotá. Ha participado en congresos internacionales sobre temas de cocina hispanoamericana en Puebla de los Ángeles, México; Lima, Perú; Santa Cruz de la Sierra, Bolivia, y Quito, Ecuador. Miembro fundador y presidente honorario de la Academia Colombiana de Gastronomía, miembro correspondiente de la Academia Colombiana de la Lengua y miembro de la Academia de Historia de Cartagena de Indias. Ha participado en múltiples concursos gastronómicos.

**PAZOS BARRERA, JULIO** (Baños, Ecuador, 1944). Poeta y profesor de Literatura y apreciación de arte de la Pontificia Universidad Católica de Ecuador. Autor de: *La ciudad de las visiones, Levantamiento del país con textos libres* (1982), *Mujeres*.

**PESADO, JOSÉ JOAQUÍN** (México, 1801-1861). Poeta, prosista y erudito mexicano de gran prestigio. Su fina sensibilidad lírica tocó con desigual valor, todos los géneros poéticos. Publicó: *Escenas del campo y de la aldea en México, Poesías originales y traducidas*. México (1839-1840, 1866).

**SANTA, EDUARDO** (Tolima, Colombia, 1927). Escritor, historiador, sociólogo, abogado. Profesor emérito de la Universidad Nacional de Colombia. Pertenece a la Academia Colombiana de Historia y a la Academia Colombiana de la Lengua. Ha escrito muchos libros, entre los cuales se mencionan: *La crisis del Humanismo, La colonización antioqueña, Raíces históricas de la cultura colombiana, El pastor y las estrellas*. Recientemente su estudio titulado *El Quijote en América* fue premiado en el concurso organizado por el Comité Cultural de la Universidad de Salamanca en Colombia.

**VALDELOMAR, ABRAHAM** (Pisco, Perú, 1888-1919). Novelista, poeta y autor dramático. Según Federico Carlos Sáinz de Robles, sobresalió como

narrador; pintó la vida criolla con insobornable realismo y con vivísimos matices. Obras: *La Mariscala* —crónica novelisca de doña Francisca Gamarra— (1914), *El caballero Carmelo* —cuentos— (1918), *Belmonte el trágico* (1919), *Los hijos del sol*.

**VIVAS BALCÁZAR, JOSÉ MARÍA** (Tunía, Cauca, 1918-Cali, 1960). Escritor, periodista y poeta de finos quilates. Entre sus obras poéticas cabe citar: *Humo azul* (1947), *El corazón vacío* (1948), *Memorias del árbol de la vida y de la muerte* (1950), *La doncella* (1954), *Oda a la libertad* (1957), *La luz y los laureles* (1958).

## ▪ SELECCIÓN BIBLIOGRÁFICA

- (1817), *Diccionario de la lengua castellana por La Real Academia Española*, 5.<sup>a</sup> ed., Madrid, Imprenta Real.
- (1850), *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, Mariano de Rementeria y Fica, 8.<sup>a</sup> trad, Librería de Rosa, Bouret y Cía., París.
- (1858), *Diccionario de cocina - Nuevo cocinero americano*, Librería de Rosa y Bouret, París.
- (1963), *Diccionario de autoridades*, Real Academia Española, edición facsímil, tom. I, II y III, Editorial Gredos, Biblioteca Románica Hispánica, Madrid.
- (1970), *Diccionario de la lengua española*, Real Academia Española, 19.<sup>a</sup> ed., Espasa-Calpe, Madrid.
- (1970), *Memorias de la Academia Ecuatoriana correspondiente de la Española*, entrega n.º 28, noviembre-diciembre, Quito.
- (1972), *Enciclopedia Salvat de la cocina*, Salvat Ediciones, Pamplona, y S. A. Fermmes d' Aujourd'hui - Ediper, S. A.
- (1982), *Grandes maestros de la nueva cocina vasca*, Pedro Gómez, Ricardo Idiáquez, Luis Irizar, Pachi Quintana y Xavier Zápirain, Editorial Elespuru, Bilbao.
- (1983), *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*, Instituto Caro y Cuervo, t. v, Luis Flores (dir.), Bogotá, Litografía Arco.

- (1986), *Mi cocina chilena*, Roberto Castell (dir. general), Jesús Manuel Martínez (dir. de la obra), Ediciones Castell.
- (1993), *Enciclopedia de las especias, conocimientos y plantas aromáticas*, Elisabeth Lambert Ortiz (ed.), Editorial Raíces, Madrid.
- (1993), *Gran libro de la cocina chilena*, Editorial Bibliografía chilena Ltda., 8.ª ed.
- (1993), «Nuevo diccionario de argentinismos», *Nuevo diccionario de americanismos*, Gunther Hänsch y Reinhold Werner (dirs.), tom. II, Claudio Chuchuy y Laura Hlavacka de Bouzo (coords.), Instituto Caro y Cuervo, Santafé de Bogotá.
- (1993), «Nuevo diccionario de colombianismos», *Nuevo diccionario de americanismos*, Gunther Hänsch y Reinhold Werner (dirs.), tom. I, Instituto Caro y Cuervo, Santafé de Bogotá.
- (1993), «Nuevo diccionario de uruguayismos», *Nuevo diccionario de americanismos*, Gunther Hänsch y Reinhold Werner (dirs.), tom. III, Ursula Kühl de Mones (coord.), Instituto Caro y Cuervo, Santafé de Bogotá.
- (1994), *El sabor de Colombia*, Benjamín Villegas (dir.), Antonio Montaña (texto), Villegas Editores.
- (2001), *Diccionario de la lengua española real*, Academia Española, 22.ª ed., Mateu Cromo, Artes Gráficas.
- (2004), *El bello habano, Biografía íntima del tabaco*, Editorial Letras Cubanas.
- Academia Colombiana de la Lengua, (1992), *Breve diccionario de colombianismos*, 2.ª ed., Santafé de Bogotá.
- Academia Chilena, (1978), *Diccionario del habla chilena*, Instituto de Chile, Editorial Universitaria.
- Alirio Di Filippo, Mario, (1983), *Lexicón de colombianismos*, 2.ª ed., Banco de la República, tom. I y II, Biblioteca Luis Ángel Arango, Bogotá.
- Alonso, Martín, (1958), *Enciclopedia del Idioma*, tom. I, II y III, Aguilar, Madrid.



- Alvarado, Lisandro, (sin fecha), *Glosarios del bajo español en Venezuela*, vol. I y II.
- Álvarez S. J., Jaime, (1984), *Diccionario nariñense*, Pasto.
- Alzate, Jaime, (2002), *Guía profesional de cocina*, Bogotá.
- Ann Berk, Sally, (1997), *Los mejores cocteles de Nueva York*, de la edición española: Könnemann Verlagsgesellschaft mbH.
- Arboleda de Vega, Soffy; Gallat de León, Nazle, (1993), *Espicias - Historia, usos, cultivos y sus mejores recetas*, Editorial Voluntad.
- Bagnasco, Orazio, (1998), *El banquete*, Plaza & Janés Editores, Barcelona.
- Bahamonde, Mario, (1978), *Diccionario de voces del norte de Chile*, Editorial Nascimento.
- Bajraj, Graciela, (1995), *El gran millojas de la cocina*, Grupo Anaya, Madrid.
- Barreneche Estrada, Alfonso, (1998), *La invitación a comer - Protocolo de la mesa*, 2.<sup>a</sup> ed., Editorial Ltda, Bucaramanga.
- Biblioteca Ilustrada de Gaspar y Roig, (1872), *Diccionario enciclopédico de la lengua española*, tom. I y II, Madrid, Imprenta y Librería de Gaspar y Roig Editores.
- Boudourian, Diana, (1992), *Cocina armenia y de Medio Oriente*, Editorial Albatros Saci, Buenos Aires.
- Brack Egg, Antonio, (2003), *Frutas del Perú*, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería - Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- Breteuil, Julio, (1885), *El cocinero europeo*, 4.<sup>a</sup> ed., Librería de Garnier Hermanos, París.
- Buitrago, Alberto; Torijano J., Agustín, (1998), *Diccionario del origen de las palabras*, Espasa-Calpe, Madrid.
- Cabieses, Fernando, (1995), *Cien siglos de pan*, Consejo Nacional de Ciencias y Tecnología, Lima.
- Campos, José María; Masats, Joan, (1999), *La elaboración de las salsas*, Printer.
- Carnacina, Luigi, (1962), *Enciclopedia de la cocina*, Editorial Vergara, Barcelona.

- Cartay, Rafael; Ablan, Elvira, (1997), *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*, Editorial Arte, Caracas.
- Casalbé, Jim, (2002), *Puro guanaco, Diccionario de salvadoreñismos*, San Salvador, Clásicos Roxsil.
- Casares, Julio, (1942), *Diccionario ideológico de la lengua española*, Editorial Gustavo Gili, Barcelona.
- Círculo de Lectores S. A., (1985), *C. I. Gran libro de la cocina argentina*, Buenos Aires, Argentina.
- Coromines, Joan, (1961), *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Editorial Gredos, Madrid.
- Corpoica - Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, (2001), «Especies promisorias de la Amazonía - Conservación, manejo y utilización del germoplasma», Salvador Rojas González (ed.), Produmedios Cl Macagual.
- Cuervo, Ángel, (1973), *La dulzada*, Bogotá, Instituto Caro y Cuervo.
- Custer, Tony, (2000), *El arte de la cocina peruana*, Quebecor Perú.
- De Arona, Juan, (1974), *Diccionario de peruanismos*, tom. I y II, Ediciones Peisa.
- De Carvalho-Neto, Paulo, (1964), *Diccionario del folklore ecuatoriano*, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito.
- De Covarrubias, Sebastián, (1993), *Tesoro de la lengua castellana o española*, Martín de Riquer (ed.), según la impresión de 1611, con las adiciones de Benito Remigio Noydens publicadas en la de 1674, Edit. Alta Fulla, Barcelona.
- De Nola, Ruperto, (1929), *Libro de guisados (1477)*, Dionisio Pérez (ed. y estudio: «PostThebussem») 2.ª ed., Madrid.
- De Toro y Gisbert, Miguel, (sin fecha), *Americanismos*, Librería Paul Ollendorff, París.
- Deive, Carlos Esteban, (2002), *Diccionario de dominicanismos*, 2.ª ed., corregida y aumentada, Ediciones Librería La Trinitaria y Editora Manatí.

- Del Castillo Mathieu, Nicolás; Juan Méndez Nieto, (1990), *Autor del primer tratado colombiano de medicina*, Instituto Caro y Cuervo, Bogotá.
- Del Hoyo, Arturo, (2002), *Diccionario de palabras y frases extranjeras*, Santillana, Ediciones Generales.
- Domenech, Ignacio, (1987) *La guía del gastrónomo*, 8.ª ed., Edigraf, Barcelona.
- Domingo, Xavier, (1980), *Cuando sólo nos queda la comida*, Tusquets Editores, Barcelona.
- Estrada Ochoa, Julián, (1993), «Gastronomía colombiana», *Gran enciclopedia de Colombia*, tom. 6, Bogotá, Círculo de Lectores.
- Farra de, Georgette; Nelly de Cálela y Vetar, Margot, (1977), *La cocina árabe a su alcance*, 2.ª ed., Mogollón.
- Fishleder de Landau, Rosa, (1981), *Libro de oro de la cocina hebrea*, Editorial Meir, Caracas.
- Fried, Michelle O., (1986), *Comidas del Ecuador*, Impreseñal, Quito, Ecuador.
- Gallego, Jesús Felipe y Ramón Peyrolón Melendo, (1999), *Diccionario de hostelería*, Editorial Paraninfo, 4.ª ed.
- González, Reynaldo, (2000), ¡Échale salsita!, *Cocina cubana tradicional*, Lo Real Maravilloso, La Habana, Cuba.
- Granado, Diego, (1971), *Libro del arte de cocina (1599)*. La Sociedad de Bibliófilos Españoles, Artes Gráficas Soler, Valencia.
- Grass, Jacobo, (1993), *Diccionario de chilenismos*, 2.ª ed., Librería - Editorial PAX, Santiago de Chile.
- Guardia, Sara Beatriz, (2002), *El Perú y sus comidas*, Quebecor World Perú, Lima.
- Guarnieri, Juan Carlos, (1979), *Diccionario del lenguaje rioplatense*, Ediciones de la Banda Oriental, Montevideo.
- Hartmann, Armando A., (1993), *El libro de oro de los peces y mariscos*, Impresarial, Quito.

- Herbst, Sharon Tyler, (1995), *Food Lover's Companion*, Barron's Educational Series.
- Hernández S., Elisa, (1923), *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*, tom. I, «De sal», y tom. II, «De dulce», 7.ª ed., Félix de Bedout e Hijos, Medellín - Colombia.
- Hernández, Pedro, (1993), *Gran libro de la cocina chilena*, 8.ª ed., Editorial Bibliográfica Chilena.
- Hinestroza C. de Molina, Gloria, (sin fecha), *Cocinas regionales peruanas - 3*, Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- Jamal, Salah, (2001), *Aroma árabe*, 4.ª ed., Editorial Zenfrera Zariquiey, Barcelona, España.
- Kennedy Southwood, Diana, (1994), *El arte de la cocina mexicana*, Editorial Diana.
- Landau, Rosa F. de, (1981), *Libro de oro de la cocina hebrea*, Editorial Meir.
- Le Cordón Bleu, (2001), *Las técnicas del chef*, 1.ª ed. en lengua española, Blume, Impreso en Emiratos Árabes Unidos.
- Londoño Vélez, Santiago, (1999), *Virtudes y delicias del chocolate*, Bogotá, Nacional de Chocolates.
- López, Cándido, (1970), *La cocina española*, Plaza & Janés.
- Lovera, José Rafael, (1986), *Historia de la alimentación en Venezuela*, 2.ª ed. (1988), Monte Ávila Editores, Caracas.
- — —, (2005), *Food Culture in South America*, Ken Albala, Series Editor, United States of America.
- — —, (2008), *Retablo gastronómico de Venezuela*, Libros del CEGA, n.º 2, Caracas.
- Mantilla Trejos, Hugo, (1985), *Diccionario llanero*, Ediciones El Guarrauco Blanco, ed. auspiciada por la Comisión Especial del Vichada.
- Martínez Carreño, Aída, (1990), *Mesa y cocina en el siglo XIX*, Bogotá, Fondo Cultural Cafetero, 1985; 2.ª ed. revisada, Planeta, Bogotá.

- Merino, Augusto, (1998), *Cocina chilena familiar fina y fácil*, Editorial Sudamericana Chilena.
- Mesa Bernal, Daniel, (1995), *Historia natural del maíz*, 2.<sup>a</sup> ed., Publicaciones Seduca, Ediciones de Autores Antioqueños, Medellín.
- Mességué, Maurice y Peter, Madeleine, (1983), *Mi herbario de cocina*, Plaza & Janés Editores.
- Molinar, Rita, (1990), *Antojitos y cocina mexicana*, Editorial Pax México, Librería Carlos Césarman.
- Moliner, María, (1970), *Diccionario de uso del español*, tom. I y II, Editorial Gredos, Madrid.
- Möller, Erwin, (1998), *Diccionario de alimentos saludables*, Editorial Grijalbo.
- Montagné, Par Prosper, (1938), *Larousse Gastronomique*, Docteur Gottschalk, Librairie Larousse, París.
- Moreno Blanco, Lácycles, (1995), *Sabores del pasado*, Editorial Voluntad, Bogotá.
- — —, (1998), *Recetas de la abuela*, tomo I y II, Editorial Planeta Colombiana, Santafé de Bogotá, D. C.
- Morínigo, Marcos Augusto, (1996), *Diccionario de americanismos*, Muchnik Editores, Buenos Aires.
- Morón Díaz, Carlos y Cristina Galván de Morón, (1989), *La cocina criolla cordobesa*, Publicaciones El Túnel, Montería.
- Muñoz Zurita, Ricardo, (2000), *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, D. R., Editorial Clío, Libros y Videos, S. A. de C. V., México.
- Neves, Alfredo N., (1975), *Diccionario de americanismos*, Editorial Sopeña Argentina, 2.<sup>a</sup> ed., Buenos Aires, Argentina.
- Núñez Jiménez, Antonio, (1994), *El libro del tabaco*, Pulsar Internacional.
- Ofelia, (2000), *El sabor de Brasil*, Könemann.
- Ordóñez Caicedo, Carlos (investigación y recopilación), (1984), *Gran libro de la cocina colombiana*, Bogotá, Círculo de Lectores y Colcultura.

- — —, (1997), *La cocina vallecaucana*, Imprenta del Valle.
- Ortiz, Fernando, (1985), *Nuevo catauro de cubanismos*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana.
- Ortiz, Sergio Elías, (1954), *Lingüística aborígen de Colombia*, Editorial Kelly, Bogotá.
- Osborne, Christine, (1994), *El sabor del Medio Oriente - Cocina árabe*, Editorial Limusa, México.
- Ospina de Navarro, Sofía, (1956), *La cartilla del hogar*, Carpel, Medellín.
- — —, (1991), *La buena mesa*, Norma, Bogotá.
- Padilla Dieste, Cristina, (2002), *Entre frijoles, papa y ají*, La distribución de alimentos en Cuba, México.
- Padre Tobón Betancur, Julio, (1962), *Colombianismos*, Tercera Edición, Medellín.
- Parkinson, Rosemary, (1999), *El Caribe - Un paraíso culinario*.
- Patiño Ossa, Germán, (2007), *Fogón de negros*, Edición del Convenio Andrés Bello, Unidad Editorial. Bogotá, D. C., Colombia.
- Patiño R., Víctor Manuel, (1984), *Historia de la cultura material en América Equinoccial*, tom. I, Biblioteca Científica de la Presidencia de la República, Bogotá.
- Pazos Barrera, Julio, (1991), *Recetas criollas*, Editorial El Conejo, Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Peralta, Tabita, (2003), *Boca-Bulario Diccionario de mesa*, Editorial Zendrera Zariquiey.
- Pérez Arbeláez, E., (1994), *Plantas útiles de Colombia*, 3.<sup>a</sup> redacción, 14.<sup>a</sup> edición, Editorial Víctor Hugo, Medellín.
- Pérez, Julia; Capel, José Carlos, (2006), *Diccionario gastronómico del siglo XXI Fashion Food*, Santillana Ediciones Generales, Madrid.
- Peterson, James, (2007), *La cocina esencial*, Edición española.
- Porras de De la Guerra, Josie Sison, (1994), *El Perú y sus manjares*, Lima.
- Quesada Pacheco, Miguel A., (2000), *Nuevo diccionario de costarriqueñismos*, 2.<sup>a</sup> ed., Editorial Tecnológica de Costa Rica.

- Ramos Anunciato, Ofelia, (1980), *Cozinha Portuguesa*, São Paulo.
- Restrepo de Hollman, Fenita, (sin fecha), *La minuta del buen comer*.
- Revollo, Pedro María, (1942), *Costeñismos colombianos, Apuntamientos sobre lenguaje costeño de Colombia*, Barranquilla.
- Riely, Elizabeth, (1986), *The Chef's Companion, A Concise Dictionary of Culinary Terms*, Van Nostrand Reinhold, New York.
- Roden, Claudia, (2004), *El libro de la cocina judía*, Editorial Zendrera Zariquiey, Barcelona.
- Rodríguez de Montes, María Luisa, (1964), «Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia», en *Thesavrus, Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, tom. XIX, enero-abril n.º 1.
- Román de Zurek, Teresita, (1996), *Cartagena de Indias en la olla*, 27.ª ed., Ediciones Gamas.
- Romero de Velasco, Emilia; Guttentag de Muzevich, Carola, (1993), *Cocina tradicional boliviana*, 2.ª ed., Editorial Los Amigos del Libro, La Paz-Cochabamba.
- Rosenbaum, Ettica, (1991), *El menú diario colombiano*, Círculo de Lectores, Bogotá.
- Sainz de Robles, Federico Carlos, (1971), *Ensayo de un diccionario español de sinónimos y antónimos*, 2.ª reimp., Aguilar.
- Sánchez Botero, Esther, (2001), *Receta de la abundancia*, Patrimonio Gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello, Edición del Convenio Andrés Bello, Talleres de O. P. Gráficas, Bogotá.
- Santamaría, Francisco J., (1942), *Diccionario general de americanismos*, tom. I, II y III, Editorial Pedro Robredo, México, D. F.
- — —, (2000), *Diccionario de mejicanismos*, 6.ª ed., Editorial Porrúa, México.
- Santiesteban, Argelio, (1997), *El habla popular cubana de hoy*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana.
- Scannone, Armando, (1984), *Mi cocina. A la manera de Caracas*, 4.ª ed., General Grafic, Barcelona.

- Schlesinger, Erna C. de, (1961), *Especialidades de la cocina judía*, 3.<sup>a</sup> ed., Compañía General Fabril Editora, Buenos Aires.
- Sierra García, Jaime, (1995), *Diccionario folklórico antioqueño*, Editorial Universidad de Antioquia, 2.<sup>a</sup> ed.
- Silva dos Santos, María do Rosario, (1985), *Culinaria del Brasil*, Impresora Graficali, Cali.
- — —, (sin fecha) *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Biblioteca Ayacucho, Caracas.
- — —, (sin fecha), *Cooking A to Z Culinary Academy*, Jane Horn (ed.), California.
- Sol, Ramón, (1996), *Palabras mayores, Diccionario práctico de la lengua española*, Ediciones Urano, Barcelona.
- Sternberg, Rabino Robert, (1998), *La cocina sefardí*, Editorial Zendera Zariquiey.
- Sundheim, Adolfo, (1922), *Vocabulario costeño*, Ediciones Hispano-Francesas 26.
- Tamayo, Manuel, (1964), *Tu cocina*, Ediciones Daimon, Madrid y Barcelona.
- Tejera, Emilio, (1977), *Indigenismos*, tom. I y II, Editora Santo Domingo, Santo Domingo.
- Tejera, María Josefina, (1983), *Diccionario de venezonalismos*, tom. I y II, Universidad Central de Venezuela y Academia Venezolana de la Lengua, Caracas.
- Tovar, Enrique D., (sin fecha), *Vocabulario del oriente peruano*, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
- Truth, John (Jerónimo Argáez), (1882-1908) *El estuche, conocimientos útiles aplicados a la vida práctica o sean 8000 recetas y hechos diversos*, tom. I, 2.<sup>a</sup> ed., Bogotá, Librería de Jorge Pérez Acero, 1884; tom. II, 2.<sup>a</sup> ed., Bogotá, Imprenta de Silvestre y Compañía, 1884; tom. III, Bogotá, Imprenta de vapor de Zalamea Hnos., 1882; tom. IV, Bogotá, Librería Americana, 1904, y tom. V, Bogotá, Librería Americana, 1908.



- Valderrama, Mariano, (1996), *El libro de oro de las comidas peruanas*, Edición General Jonathan Cavanagh, Lima.
- Valencia Llano, Albeiro, (1996), *Vida cotidiana y desarrollo regional en la colonización antioqueña*. Universidad de Caldas, Manizales.
- Valpiana, Tiziana, (1998), *El arroz*, Editorial Océano Ibis.
- Valles Rojo, Julio, (2007), *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, Junta de Castilla y León, España.
- Vélez Sánchez, Maraya, (1926), *Cocina europea y americana*, Cabaut y Cía. Editores, París.
- Verdaguer, Carmen, (1969), *La cocina*, Editorial Planeta, Barcelona.
- Vergel Sanjuán, Ramón Darío, (1996), *Gastronomía típica del Llano*, Prensa Digital: DRG 2000.
- Vox, (1979), *Diccionario general ilustrado de la Lengua Española*, Bibliograf, Barcelona.
- Wheelock Román, Jaime, (1999), *La comida nicaragüense*, 2.ª ed., Hispamer, Managua.
- Wills, Fernando y Margarita Valencia (dir. y coord.), (sin fecha), *La cocina colombiana, guía práctica y recetario*, volumen 2, Círculo de Lectores.
- Woods, Simon, (2006), *No entiendo mucho de vinos, pero sé lo que me gusta*, Bonvivant - Ediciones Robinbook, Barcelona.
- Zarzalejos, María, (1999), *Parada y fonda para el peregrino*, Alianza Editorial, Madrid.
- Zayas y Alfonso, Alfredo, (1935), *Lexicografía antillana*, 2.ª ed., tom. I, Tipos Molina y Cía., Habana.



**Biblioteca  
Básica DE  
Cultura  
Colombiana**

Este libro no se terminó de imprimir en 2016. Se publicó en tres formatos electrónicos (PDF, ePub y HTML5), y hace parte del interés del Ministerio de Cultura y la Biblioteca Nacional de Colombia —como coordinadora de la Red Nacional de Bibliotecas Públicas, RBNP— por incorporar materiales digitales al Plan Nacional de Lectura y Escritura «Leer es mi cuento».

Para su composición digital original se utilizaron familias de las fuentes tipográficas Garamond y Baskerville.

Principalmente, se distribuyen copias en todas las bibliotecas adscritas a la RBNP con el fin de fortalecer los esfuerzos de promoción de la lectura en las regiones, al igual que el uso y la apropiación de las nuevas tecnologías a través de contenidos de alta calidad.