

CARAOTA:(14.19) Judía

GUARAPO:(15.17-18) Jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar.

PAPELÓN:(15.18) Pan de azúcar sin refinar.

AREPA:(15.23) Torta fina de harina de trigo, azúcar, vainilla y leche, frita, que se come caliente con sirope o almíbar.

SÁBILA:(17.6) Planta de áloe.

RAIGAMBRE:(17.9) Conjunto de raíces de los vegetales, unidas y trabadas entre sí.

APAMATE:(18.9-10) Árbol de la familia de las bognonáceas, nativo de México, Guatemala, El Salvador, Honduras y otras regiones de Centroamérica.

LONCHERA:(24.5-6) Recipiente pequeño, de plástico u otro material, que sirve para llevar comida ligera, especialmente los niños cuando van a la escuela.

GALERADA:(26.4-5) Trozo de composición que se ponía en una galera o en un galerín, tabla guarnecida por tres de sus lados de unos listones con rebajo, en que entra otra tablita delgada que se llama volandera. Servía para poner las líneas de letras que iba componiendo el oficial cajista, formando con ellas la galerada.

MECATE:(27.1) Cordel o cuerda hecha de cabuya, cáñamo, pita, crin de caballo o un material similar.

AJÍ:(27.14) Pimiento.

DEQUEÍSMO:(27.22) Uso, normativamente censurado, de la secuencia “de que” para introducir una oración subordinada que no admite ese régimen verbal; por ejemplo: “Le dije de que viniera” en lugar de “Le dije que viniera”.

BUSETA:(30.15) Autobús pequeño.

PINTONA:(34.22) Dicho de las uvas y otros frutos: Que van tomando color al madurar.

ALCABALA:(45.24-25) Puesto de policía en las salidas de las ciudades y carreteras.

GINECEO:(54.10) Sitio en el que solo hay mujeres.

VESTAL:(54.11) Perteneciente o relativo a la diosa Vesta.

ABALEADO:(62.1) Lleno de balas, acribillado a disparos.

MEZANINE:(69.24) Piso situado entre la primera planta y la planta baja del edificio.

RELUMBRÓN:(75.6) Cosa deslumbrante de escaso valor.

JOROPO:(75.7) Música y danza popular venezolanas, de zapateo y diversas figuras, que se ha extendido a los paisajes vecinos.

PAS DE QUATRE:(76.3) Pieza de ballet clásico interpretada por cuatro bailarines, estructurada comúnmente con una apertura (entrée), variaciones individuales y una coda

final. Es una demostración técnica de arte sin trama argumental, popularizada en el Romanticismo y en el famoso número de los pequeños cisnes.

HALLAQUITA:(82.1) Plato tradicional venezolano consistente en bollitos de masa de maíz (blanco o amarillo precocido) envueltos en hojas de mazorca (farfollas) y cocidos en agua hirviendo. Son similares a un tamal pero más pequeños, sin relleno o con chicharrón, ajo, u onoto, sirviendo como acompañante ideal para parrilladas, sopas y queso.

MELCOCHA:(83.5) Miel que, estando muy concentrada y caliente, se echa en agua fría, y sobándola después, queda muy correosa.

GUAYABA:(83.6) Fruto del guayabo, que es de forma aovada, del tamaño de una pera mediana, de varios colores, y más o menos dulce, con la carne llena de unos granillos o semillas pequeñas.

GOLFEADO:(83.6) Vivir como un golfo, pillo, sinvergüenza.

BUDARE:(84.4) Plancha circular y ligeramente cóncava, de barro cocido o de hierro, que se utiliza para cocer o tostar alimentos como la arepa, la cachapa, el cazabe o el café.

CAMBUR:(85.2) Planta de la familia de las musáceas, parecida al plátano, pero con la hoja más ovalada y el fruto más redondeado, e igualmente comestible.

TITIARO:(85.3) Cambur de fruto pequeño.

CASABE:(85.3) Cazabe, torta que se hace en varias partes de América con una harina sacada de la raíz de la mandioca.

YUCA:(85.3) Planta de América tropical, de la familia de las liliáceas, con tallo arborescente, cilíndrico, lleno de cicatrices, de hasta dos metros de altura, coronado por un penacho de hojas largas, gruesas, rígidas y ensiformes, que tiene flores blancas, casi globosas, colgantes de una escapo largo y central, y raíz gruesa, de la que se saca harina alimenticia, y que se cultiva en Europa como planta de adorno.

ARAGUANEY:(85.12) Árbol de las bignoniáceas, de flores amarillas, que crece en tierras secas. Es el árbol nacional de Venezuela.

MALUCO:(90.10) Perteneciente o relativo a las islas Malucas o Molucas.

DURAZNO:(96.24) Fruto del duraznero, variedad del melocotonero.

MEREQUETÉN:(103.19) Ambiente de confusión o desorden.

QUILOMBO:(103.24) Lío, barullo, gresca, desorden.

MECATE:(120.6) Cordel o cuerda hecha de cabuya, cáñamo, pita, crin de caballo o un material similar.

YUTE:(126.20) Materia textil que se obtiene de la corteza interior de una planta de la familia de las tiliáceas.

PARROCHA:(134.19) Sardina joven.

HALLACA:(139.6) Pastel de harina de maíz, relleno de un guiso elaborado con varias clases de carne o de pescado en trozos pequeños y otros ingredientes, que, envuelto en hojas de plátano o cambur, se hace especialmente por Navidad.

CACHAPA:(139.7) Pan hecho con masa de maíz tierno molido, leche, sal, papelón o azúcar, que se prepara en forma de bollo envuelto en la hoja de la mazorca y hervido, o cocido y a manera de torta.

BEMBA:(139.15) Persona de labios gruesos.

MANTUANO:(140.5-6) Perteneiente o relativo a los mantuanos o Mantua, ciudad de Italia, al grupo de criollos venezolanos poderosos de la Colonia.

AGUARAPADO:(147.4-5) Dicho de un líquido: Semejante al guarapo (jugo de caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar) en calidad, sabor o consistencia.

ABARRAJAR:(156.2) Encanallarse.

TAMARINDO:(184.4) Fruto en vainillas pulposas de una sola semilla del árbol de la familia de las papilionáceas, con tronco grueso, elevado y de corteza parda, copa extensa, hojas compuestas de hojuelas elípticas, gruesas y pecioladas y flores amarillentas en espiga. Originario de Asia, se cultiva en los países cálidos, por su fruto de sabor agradable, que se usa en medicina como laxante.

PARCHITA:(184.4) Fruto de la parcha, que se caracteriza por ser globoso, de diferentes colores y tamaños, según la especie, de corteza dura, no comestible, y que contiene muchas semillas cubiertas de una membrana jugosa comestible.

MAMEY:(184.4) Fruto casi redondo, de unos quince centímetros de diámetro, de corteza verduzca, correosa y delgada, que se quita con facilidad, pulpa amarilla, aromática, sabrosa, y una o dos semillas del tamaño y forma de un riñón de carnero del árbol americano de la familia de las gutíferas, que crece hasta quince metros de altura, con tronco recto y copa frondosa, hojas elípticas, persistentes, obtusas, lustrosas y coriáceas, flores blancas, olorosas

MEREY:(184.4) Fruto del árbol del marañón que se sostiene por un pedúnculo grueso en forma de pera; es una nuez de cubierta cáustica y almendra comestible.

MAMÓN:(184.4) Fruto en drupa, de pulpa acídula y comestible, como su almendra del hueso del árbol de la América intertropical.

MARTINICA:(184.4) Tipo de pimienta de California amarillo de alta calidad.

GUANÁBANA:(184.5) Fruto del guanábano, acorazonado de corteza verdosa, con púas débiles, pulpa blanca de sabor muy grato, refrigerante y azucarado, y semillas negras.

TARANTÍN:(186.11-12) Tienda muy pobre.

GUACUCO:(186.15) Pequeño molusco marino muy común en las costas venezolanas, altamente apreciado en la gastronomía local, preparado en guisos, consomés y cócteles.

CARITE:(186.15) Pez comestible del mar Caribe, de cuerpo alargado, hocico largo, lomo gris oscuro azulado y vientre plateado, que alcanza más de 80 cm de longitud.

MORROCOY:(187.7) Plato exótico típico de la región guayanesa, hecho a base de carne de morrocoy (tortuga) y huevo, preparando su cocción en la propia concha del animal. Se prepara estilo tortilla española.

CRETONA:(187.9) En tapicería, tela fuerte comúnmente de algodón, blanca o estampada.

RIPOSTAR:(191.11) Refutar, contradecir con argumentos lo que otros dicen.

BACHACO:(192.28) Hormiga grande y voraz de los formícidos, de color rojizo y a veces negro según la especie.

JURUNGAR:(200.7) Hurgar.

ALCABALA:(209.19) Puesto de policía en las salidas de las ciudades y carreteras.

ANCILAR:(212.20) Referente a las esclavas, siervas, criadas.