

ESTUDIO SOBRE EL LENGUAJE DE LA INDUSTRIA DE LA CARNE EN MENDOZA

INTRODUCCIÓN

En el transcurso del Seminario de Introducción a la Investigación Lingüística, dictado durante el primer cuatrimestre del ciclo lectivo 1978 por el Dr. Mario Sartor, se analizaron y estudiaron diferentes aspectos relativos al español hablado en nuestro país.

Después de numerosos diálogos acerca de los posibles temas de investigación, surgió la idea de estudiar detenidamente las innovaciones lexicales o semánticas relativas al lenguaje propio de la industria de la carne (partes de la res faenada dispuestas para la venta, achuras, embutidos, fiambres, comidas, otros productos derivados de la carne, etc.). Si bien este lenguaje es usado a diario por la generalidad de la gente, no ha sido sin embargo, objeto de un especial estudio lingüístico. Existen, por supuesto, numerosos trabajos sobre la lengua gauchesca y campesina, pero éstos no han tratado exhaustivamente el tema que nos ocupa. Este lenguaje, íntimamente vinculado con el habla del campo argentino, llama con frecuencia la atención no sólo de personas que hablan otras lenguas, sino también de los hispanohablantes, debido a la variedad y riqueza de términos específicos. Éstos, no sólo van aumentando continuamente, sino que se observan numerosas variantes de una provincia argentina a otra. Naturalmente los diccionarios de la lengua española no pueden registrar todas estas acepciones regionales.

Por las razones arriba mencionadas, se ha estimado conveniente realizar un estudio de las palabras y acepciones que se dan sobre todo en Mendoza y que no figuran, no sólo en los diccionarios de la lengua, sino tampoco en los de americanismos y argentinismos.

Sabemos que este trabajo tiene sus limitaciones, y no se pretende con él otra cosa que brindar un modesto aporte a los estudios lexicales.

RECOPIACIÓN DEL MATERIAL EMPLEADO

En la recopilación del material que ha servido de base para la realización de la presente monografía, se ha contado con la información de cuatro personas que se dedican al oficio de cortadores y vendedores de carne (carniceros) en nuestra ciudad. Los cuatro residen regularmente y han nacido asimismo en esta provincia. Se desea destacar que ellos han colaborado en este estudio, no solamente dando el nombre de las partes en que se troza la res para la venta, sino también aclarando dudas en cuanto a la ubicación de las mismas en el animal.

Los datos de las personas arriba mencionadas son las siguientes:

Apellido y nombres	Clase	Antigüedad en el oficio (en años) y lugar de trabajo
Aciar, Benito	1911	25 Mercadito Tío Roberto
Urbina, Eugenio	1938	17 Supermercado VEA
Peralta, Juan P.	1923	40 El Emporio de la Carne
Yanchina, Felipe	1932	32 Mercadito Santo Domingo.

Para documentar la difusión de las palabras recopiladas mediante las encuestas realizadas a los carniceros (a los que llamaremos informantes "A"), se ha consultado en un segundo momento a otras cinco personas de edades y profesiones diferentes. A éstas, cuyos datos damos a continuación, llamaremos informantes "B".

Apellido y nombres	Clase	Profesión
Areche, Gaspar Alberto	1951	estudiante
Behncke, Milca V. de	1950	maestra
Cordi, Carlos	1920	enfermero
Manchón, Carlos M.	1921	viajante
Vargas, Sinnia M. de	1920	ama de casa

Gracias a la colaboración de los informantes "B" se ha podido identificar, en primer lugar, aquellas voces que resultan más familiares a la población mendocina, y en segundo lugar, aquellas que aunque son utilizadas a diario por las personas que se dedican al oficio, resultan más extrañas a la población en general. Las palabras desconocidas para tres o más de los informantes "B" han sido señaladas mediante un asterisco. Las palabras conocidas pero de poco uso en Mendoza, mediante un asterisco entre paréntesis.

ELABORACIÓN DEL PRESENTE TRABAJO Y ACLARACIONES PARA SU MEJOR COMPRENSIÓN

Una vez recopilado el material, que consta de 121 palabras, se ha consultado sistemáticamente los seis diccionarios que figuran en la bibliografía, para comprobar si las voces ya han sido registradas, o si a pesar de figurar en dichos diccionarios, difieren en cuanto a la acepción y alcances.

Se ha tenido especial cuidado en utilizar dos diccionarios generales de la lengua, dos de americanismos y dos de argentinismos, para lograr así, un cierto equilibrio en cuanto a la bibliografía consultada.

Al lado de cada voz se ha escrito la acepción suministrada por los informantes, o bien la de tal o cual diccionario, cuando hay coincidencias; pero siguiendo este orden:

- 1) Diccionario de la Real Academia Española
- 2) Diccionario Enciclopédico Labor
- 3) Diccionario de Americanismos, de Malaret
- 4) Diccionario de Americanismos, de Muchnik Editores
- 5) Diccionario de Argentinismos, de Santillán
- 6) Diccionario Folclórico Argentino, de Coluccio

Cuando alguno de los diccionarios ha registrado de manera más completa que el de la Real Academia una de las voces, ha sido preferido por razones de claridad.

El estudio del léxico se ha dividido en tres partes:

- I. Partes de la res faenada (y vocabulario afín)
- II. Achuras (incluidas todas las piezas que sin ser vísceras se venden como tales)
- III. Algunos embutidos, fiambres, preparados especiales y comidas.

Para la primera parte creemos conveniente aclarar que en numerosas oportunidades ocurre que un mismo corte recibe dos (y a veces hasta tres o cuatro) diferentes denominaciones. Indicaremos esta irregularidad junto a cada palabra, colocando entre paréntesis el sinónimo.

Si bien hasta hace veinte o treinta años sólo uno de los términos solía ser más corriente en Mendoza, ultimamente existe la tendencia a unificar el vocabulario, quizás por influencia de los documentos impresos y gráficos oficiales. En la actualidad se utiliza casi indistintamente cualquiera de las dos formas.

Las voces del glosario y las abreviaturas se registran por orden alfabético.

GRÁFICOS

Se ha creído conveniente ilustrar la primera parte de este estudio, para que el lector no tenga dificultad en la ubicación de los diferentes trozos de carne a que hacemos referencia. Es por ello que incluimos un gráfico publicado por la Junta Nacional de Carnes, en el que figuran los cortes oficiales que se realizan en el animal vacuno para llevarlo a la venta.

Cuando una voz ha sido ilustrada en el gráfico, indicamos el número que le corresponde dentro del mismo. Aclaremos además que no todas las palabras tienen allí un dibujo correspondiente, pues en algunos casos, una voz abarca partes de dos o tres cortes. Esta situación tiene lugar porque no todos los trozadores de carne adoptan el criterio recomendado por la Junta, hecho que da origen a numerosas ambigüedades y confusiones algo difíciles de precisar en nuestro trabajo. De todas maneras hemos intentado ser lo más concretos que nos ha sido posible, para brindar una visión clara y eficaz del tema.

Se agradece muy especialmente la colaboración del Sr. Guillermo Rueda (representante de la Junta Nacional de Carnes en Mendoza) y de todas las personas informantes, sin cuyo aporte habría sido imposible la realización de este estudio.

ABREVIATURAS

acep.	acepción	it.	italiano
Amer.	América	m.	masculino
Arg.	Argentina	Méj.	Méjico
Bol.	Bolivia	Merid.	Meridional
cient.	científica	ning.	ningún
Ch.	Chile	no reg.	no registra
defin.	definición	pal.	palabra
dicc.	diccionario	Par.	Paraguay
exp.	expresión	pl.	plural
f.	femenino	reg.	registra
fig.	figura	s.	sustantivo
fr.	francés	tr.	transitivo
íd.	ídem	Urug.	Uruguay
ingl.	inglés	v.	véase
intr.	intransitivo	ver.	verbo

BIBLIOGRAFÍA

- DRAE. Diccionario de la Lengua Española. 19^o ed. Madrid, Real Academia Española, 1970.

- DEL.** Diccionario Enciclopédico Labor (en 8 tomos). 4^o ed. Barcelona, Editorial Labor, 1971.
- MAL.** Diccionario de Americanismos. Corregido por Augusto Malarret. 2^o ed. San Juan, Puerto Rico, Imprenta Venezuela, 1931.
- DA.** Diccionario de Americanismos. Dirección textos, prólogo y bibliografía de Marcos A. Morínigo. Buenos Aires, Muchnik Editores, 1966.
- Sant.** Diccionario de Argentinismos de Ayer y de Hoy. Diego Abad de Santillán. Buenos Aires, Tea, 1976.
- Folc.** Diccionario Folclórico Argentino, por Félix Coluccio, 2a. edición, Buenos Aires, 1950.

GLOSARIO

I. PARTES DE LA RES FAENADA (Y VOCABULARIO AFÍN)

- AGUJA.** (v. gráfico, n^o 6) s. f. Trozo de carne que cubre las costillas que corresponden al cuarto delantero del animal. Cortado perpendicularmente al hueso (e incluido este) constituye una clase de costeleta. DRAE., DEL y Mal. no reg. acep.; DA, Sant. y Folc. no reg. pal.
- ASADO.** (v. gráfico, n^o 8) s. m. Hay coincidencia con lo que dice Sant. "Carne propia para asar". DRAE. y DEL. no reg. acep.; Mal., DA y Folc. no reg. pal.
- ASADO DE TIRA** (costillas) (v. gráfico, n^o 8) Tira de carne y costillas de tres a siete centímetros de espesor, que se obtiene cortando el costillar de manera perpendicular al hueso. Ning. dicc. reg. exp.
- ASADO RUSO** s. m. Pieza de carne muy blanda ubicada a ambos lados de la aleta del omóplato del animal. Como su nombre lo indica, es especial para hacerlo asado, aunque también se corta en bifés (v. bifés). Ning. dicc. reg. exp.
- ASADOR.** s. m. La misma acepción que da Sant. "varilla de hierro que ensarta la carne y se clava en tierra, haciendo girar ante el fuego para que se produzca un asado lento." DRAE., DEL. y Folc. íd. (aunque no de manera tan completa); Mal. y DA. no reg. pal.
- AZOTILLO.** (v. gráfico, n^o 10) s. m. Hay coincidencia con lo que dice Folc. (aunque no sólo para Entre Ríos) "En Entre Ríos se designa el trozo de carne que se obtiene del pescuezo del animal y que se emplea especialmente para comerlo en churrasco." Los demás dicc. no reg. pal.
- BOLA DE LOMO.** (v. gráfico, n^o 4) s. f. Carne fina para bife, que se encuentra en la pierna, cerca del vientre. Ning. dicc. reg. exp. (v. "QUIRQUINCHO")
- BOLLO.** (v. gráfico, n^o 1) s. m. Carne muy blanda, especial para prepararla mechada al horno o en estofado. Se encuentra en el cuarto trasero del animal. DRAE, Mal., DA. y Folc. no reg. pal.; DEL. y Sant. no reg. acep. (v. "PECETO", denominación muy común en Buenos Aires).
- CARNAZA** (también llamada "PULPA"). s. f. Hay coincidencia con la acep. de Sant. "trozo de carne vacuna, sin gordura que se extrae

de los cuartos del animal." DRAE., y DEL. no reg. acep. Mal., DA. y Folc. no reg. pal.

CARNAZA DE COLA (v. "ORILLA DE BOLLO"). s. f. Sección ubicada en la parte inferior del cuadril, especial para hacer bifés y milanesas. Ning. dicc. reg. exp. (v. gráfico, n^o 3)

CARNAZA DE CHIQUIZUELA. s. f. Carne que rodea la chiquizuela (v. "CHIQUIZUELA"). Ning. dicc. reg. exp.

CARNAZA DE PALETA. s. f. Porción de carne blanda, ubicada en la parte medio—inferior de la paleta. Se utiliza para hacer bifés. Ning. dicc. reg. exp.

CARNAZA DE PECHO. s. f. Carne especial para puchero, que se encuentra en el pecho de la vaca. Ningún dicc. reg. exp.

CARNE, s. f. La misma acep. que se encuentra en DRAE "Parte muscular del cuerpo de los animales // Por antonomasia, la comestible de vaca, ternero, cerdo, carnero, etc., y muy señaladamente la que se vende para el abasto común del pueblo". DEL. y Mal. no reg. acep., DA., Sant. y Folc. no reg. pal.

COGOTE. (v. gráfico, n^o 19) s. m. Carne para cacerola, generalmente dura, que se encuentra en el pescuezo del animal. Ning. dicc. reg. acep.

COLA. s. f. Coincidimos con Sant. "Carne que el vacuno tiene en las vértebras del rabo, porción que el campesino suele preferir para hacer puchero. DRAE, DEL., Mal. y DA. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

COSTELETA. (v. gráfico, n^o 5 y 6) s. f. Lonja cortada perpendicularmente al hueso, formada por parte de lomo y de columna vertebral. Ning. dicc. reg. pal.

COSTILLAS. (v. "ASADO DE TIRA") s. f. pl. DRAE. y DEL. no reg. acep.; Mal., DA., Sant., Folc. no reg. pal. (v. gráfico, n^o 8).

COSTILLA ARQUEADA. s. f. Dícese de la punta de la costilla que se inserta en la columna vertebral. Ning. dicc. reg. exp.

COSTILLAR. s. m. Hay coincidencia con lo que dicen DRAE. y DEL. "Conjunto de costillas // Parte del cuerpo en la cual están". Mal. no reg. acep.; DA., Sant., y Folc. no reg. pal.

* *CUADRADO*. (v. gráfico, n^o 3 y 11) s. m. Corte que abarca una zona extensa de la pierna del animal. Recibe este nombre por tener forma cuadrada. Especial para bifés y milanesas. DRAE. y DEL. no reg. acep., Mal., DA., Sant. y Folc. no reg. pal.

CUADRIL. (v. gráfico, n^o 1) s. m. Sección de carne ubicada en el anca del animal, cerca de la cola. Es muy tierna y por esta razón muy codiciada. Se utiliza especialmente para bifés. DRAE. y DEL. no reg. acep. Mal., DA., Sant. y Folc. no reg. pal.

CHIQUIZUELA. s. f. Hueso redondo y plano, de ocho a diez centímetros de diámetro, en el que se inserta la BOLA DE LOMO. Sant. reg. "Corrupción de choquezuelo, rótula"; Los demás dicc. no reg. pal.

(*) **CHORIZO.** s. m. (v. gráfico, n^o 5 y 6) La misma acep. que da Mal. "Argentina, Bolivia y Uruguay. Piezas de carne, las más jugosas del ganado vacuno, que están situadas sobre el lomo, a cada lado del espinazo. El "lomo bajo" de España." DA. y Sant. íd.; DRAE., DEL. y Folc. no reg. acep.

ENTRAÑA. (v. gráfico, n^o 17) s. f. Hay coincidencias con la acepción que registra Sant. "El bazo de los animales, particularmente el de la res vacuna. Asado de entraña: el bazo del vacuno, asado a la parrilla o al rescoldo, que suele ser muy apetecido por el campesino. Mal. íd., DRAE. y DEL. no reg. acep.; DA. y Folc. no reg. pal.

ESPALDA. s. f. Se denomina así a cada uno de los cuartos delanteros del animal. DRAE., DEL., Mal. y DA. no reg. acep.; Sant. y Folc. no reg. pal.

ESTOMAGUILLO. s. m. (también se le llama PUNTA DE VACIO, por ser la parte más pequeña que se encuentra en un extremo del vacío). Carne que se utiliza para asado y puchero, ubicada en el vientre del animal. Ning. dicc. reg. pal. (v. gráfico, n^o 13).

FALDA. (v. gráfico, n^o 9) s. f. Carne que cubre la zona inferior del pecho del animal, entre las patas delanteras. Se la utiliza para puchero y asado. DA. no reg. pal. Los demás dicc. no reg. acep.

FALSA ENTRAÑA, (también llamada "SEGUNDA ENTRAÑA" o "ENTRAÑA DE PECHO" o "VUELO DE PECHO" por algunos carniceros) s. f. Lonja de carne más ancha que la entraña. Suele venderse como achura. Ning. dicc. reg. exp. .

FILÉ. (del fr. "filet") (v. "LOMO") s. m. Carne muy tierna que se encuentra en el cuarto trasero del animal, adherida a la columna vertebral por el lado interno. En la zona del Río de la Plata se le llama "lomo". DRAE., DEL. y Sant. no reg. acep.; Mal., DA. y Folc. no reg. pal.

GARRÓN. s. m. Coincidimos con la acep. que dan DRAE. y DEL. "Extremo de la pata del conejo, de la res y otros animales, por donde se cuelgan después de muertos. Los demás dicc. íd. (aun-

que no de manera tan detallada).

(*) *GORRIÓN*. s. m. Pequeña porción de carne muy tierna que se encuentra pegada al hueso de la cadera. DRAE., DEL., y Folc. no reg. acep.; Mal., DA. y Sant. no reg. pal.

GRANO DE PECHO. s. m. La misma acep. de Sant. "Cierta trozo del pecho del animal, por lo general en la res vacuna, que incluye una gruesa y consistente capa de grasa. Es una carne para el plato llamado puchero. Los demás dicc. no reg. exp.

GRASA. s. f. Elegimos, por ser la más completa, la acepción que suministra Sant. ". . . se llama grasa a la gordura más blanda y fina de un animal; sebo a la gordura más sólida y más ordinaria. DRAE., DEL. y Folc. no reg. acep.; Mal. y DA. no reg. pal.

GUACHALOMO. s. m. (también "GUACHA DE LOMO") Sección que continúa el lomo (v. "LOMO") hasta la zona del cogote. Mal. y DA. no reg. acep.; DRAE., DEL. y Folc. no reg. exp.

(*) *HUESO CON CARNE*. (v. "OSOBUCO" y gráfico, n^o 16)

LOMO. 1 s. m. Toda la porción carnosa que recubre la columna vertebral por la parte superior, desde la cruz hasta el anca (v. gráfico, n^o 5 y 6). Dentro de este corte se encuentran la aguja, los bifos anchos, y los bifos angostos. Si se corta el lomo en sentido perpendicular al hueso (incluido éste, se obtienen las costeletas. Sant. íd. (aunque no tan detallado); DRAE. y DEL. no reg. acep.; DA. y Folc. no reg. pal.

(*) *LOMO*. 2 (también llamado "LOMITO" y "FILE"; v. "FILE") Mal. y DA. no reg. pal; DRAE., DEL., Sant. y Folc. no reg. acep. (v. gráfico, n^o 12)

LOMITO. (también llamado "LOMO" y "FILE"; v. "FILE") Ning. dicc. reg. pal. (v. gráfico, n^o 12)

MAMÓN. s. m. Ternero que todavía está mamando. Se estila carnearlo para celebrar grandes acontecimientos, ya que su carne es extremadamente tierna. Sant. íd. (aunque no tan detallado) DRAE., DEL., Mal. y DA. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

MAROTILLA. s. f. Carne especial para asado, ubicada entre la paleta y el costillar. Ning. dicc. reg. pal.

* *MARUCHA*, (también llamada "PALETA" o "TAPA DE PALETA") s. f. Hay coincidencia con Sant. "Parte de la carne del vacuno que pasa sobre la paleta y llega a las costillas degradando de grosor, y cubierta por una fina capa de grasa. Es muy apreciada para el asado." DA. íd., DRAE., DEL., y Folc. no reg. pal.

MATAMBRE. (también se lo llama "VAQUERO") s. m. La misma acep. que da DRAE. "Arg. Capa de carne y grasa que se saca de entre el cuero y el costillar de los animales vacunos." DA. y Sant. íd.; Mal. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

NALGA. s. f. Carne de mediana calidad, ubicada en la cara interior de la parte superior de la pierna. Se utiliza para hacer bifés y milanesas. DRAE., DEL., y Sant. sólo reg. acep. cient.; Mal. no reg. acep.; DA. y Folc. no reg. pal.

ORILLA DE BOLLO. (también llamada "CARNAZA DE COLA" y "PULPA CUADRADA"; v. gráfico, n^o 3) s. f. Se le llama así por encontrarse junto al "BOLLO" o "PECETO"; ning. dicc. reg. expr. (v. "CARNAZA DE COLA").

OSOBUCO. (también llamado "HUESO CON CARNE") s. m. Hueso y carne de las patas del animal, que se utiliza para hacer "PUCHE-RO". Su carne es dura y muy nerviosa. Ning. dicc. reg. pal.

PALETA. (también llamada "MARUCHA" y más específicamente "TAPA DE PALETA") s. f. Hay coincidencia con la acep. que reg. Sant. "En la venta al detalle de carne vacuna, la parte carnosa que cubre el omóplato". Los demás dicc. no reg. acep.

PALOMITA. (v. gráfico n^o 2) s. f. Corte pequeño de carne muy blanda que se encuentra entre la pierna y el vientre. Se la utiliza para hacer asado y estofado. DRAE., DEL., Mal y DA. no reg. acep.; Sant. y Folc. no reg. pal.

(*) **PALOMITA DE PALETA.** s. f. Carne similar a la palomita pero que se extrae de la paleta. Ning. dicc. reg. exp.

PATA. s. f. Sección carnosa de los miembros del animal, cubierta de tendones, que abarca desde la articulación hasta la pezuña. Se la utiliza para hacer gelatina, "PATITAS ALIÑADAS", "QUESO DE PATAS", etc. DRAE., DEL., Mal. y DA. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

PECETO. (coexisten las voces "PESCETO" —derivado del it. pesce "pez"— "PECHETO", "PESHETO"; también llamado "BOLLO") s. m. Hay coincidencia con la acep. que suministra Sant. para "PESCETO" "Así, o pesheto, denomínase, particularmente en Buenos Aires la pieza de carne de vacuno que está ubicada en el cuarto trasero del animal, entre la pulpa cuadrada y la tapa de nalga. Por ser carne selecta, si bien no tan costosa como el "LOMO" (v. "LOMO₂"), se la suele denominar "lomo de pobre". (v. "BOLLO", "PULPA CUADRADA" o "CARNAZA DE COLA", y gráfico, n^o 1 y 3). Mal. íd. pero reg. "PESHETO"; DA. íd. pero reg. "PECHETO"; no reg. ning. dicc. la pal "PECETO".

PECHO. (v. gráfico, n^o 18) s. m. Corte ubicado a continuación del cogote, por el lado interior que se utiliza especialmente para hacer "PUCHERO", DRAE. y DEL. sólo reg. acep. cient.; DA. no reg. acep.; Mal., Sant. y Folc. no reg. pal.

* **PECHO LISO.** (comunmente llamado "FALDA" —v. "FALDA" y gráfico, n^o 9). Ning. dicc. reg. exp.

PUCHERO. s. m. Por extensión suele llamarse así a toda la carne que sirve especialmente para hacer puchero. Dentro de este tipo de carne se encuentran el "ESTOMAGUILLO", "PECHO", "AZOTILLO" (v. estas pal.). Folc. no reg. pal.; los demás dicc. no reg. acep.

* **PULPA.** (v. "CARNAZA") Hay coincidencia con DA. "Arg., Par. y Urug. Carne de res sin hueso". Sant. íd.; DRAE., DEL. y Mal. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

* **PULPA CUADRADA.** (v. "CARNAZA DE COLA" y gráfico, n^o 3). s. f. Se le llama también "CARNAZA DE COLA" y "ORILLA DE BOLLO".

PUNTA DE ESPALDA. s. f. Sección de carne ubicada en la parte superior de la paleta. Ning. dicc. reg. exp.

(*) **QUIRQUINCHO.** (v. "BOLA DE LOMO" y gráfico, n^o 4) s. m. Ning. dicc. reg. acep.

TAPA. s. f. La misma acep. que da DRAE "En la ternera de matadero, carne que corresponde al medio de la pierna trasera.

TAPA DE NALGA. s. f. Porción de carne que cubre la nalga del animal. Se prepara generalmente asada. Ning. dicc. reg. expr.

TAPA DE PALETA. (también llamado "MARUCHA") s. f. Carne para asado muy blanda, que se encuentra inserta en la parte interna del omóplato del animal vacuno, opuesta al "ASADO RUSO". Cortada en tiras, perpendicularmente al hueso, se vende. Ning. dicc. reg. exp.

TERNERA. s. f. "La misma acep. que reg. DRAE. y DEL. "Carne de ternera o de ternero". Sant. íd.; Mal., DA., y Folc. no reg. pal.

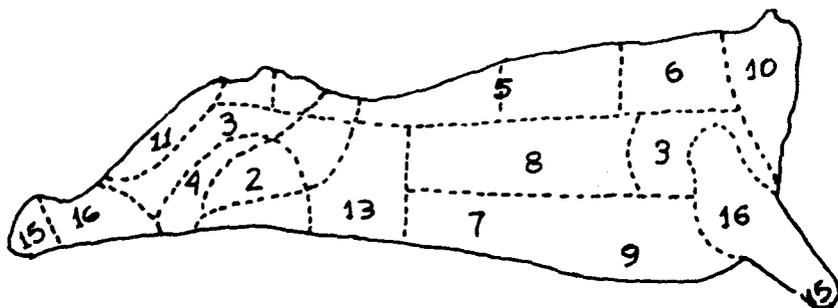
TORTUGUITA. s. f. Capa de carne ubicada sobre la carnaza de cola (v. gráfico, n^o 3) Se le llama así porque tiene forma semejante a la de una tortuga. Ning. dicc. reg. pal.

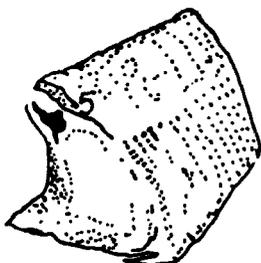
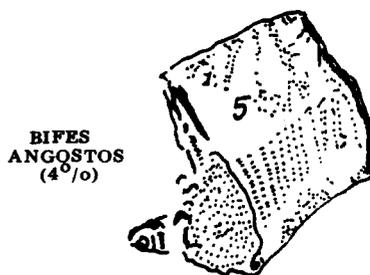
VACÍO. (v. gráfico, n^o 13) s. m. Porción de carne que cubre la cavidad entre las costillas falsas y huesos de la cadera. Folc. no reg. pal.; los demás dicc. no reg. acep.

VAQUERO. (v. "MATAMBRE" y gráfico, n^o 7) s. m. La misma acep. que da DA. "Arg. y Par. Nombre alterno del matambre o manta de carne que corre el costillar y parte de la barriga de la res". Sant. id.; DRAE., DEL. y Mal. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

CORTES OFICIALES PARA RESES DE NOVILLOS, VACAS, NOVILLITOS Y VAQUILLONAS

Los porcentajes indicados entre paréntesis, de carácter meramente ilustrativo, representan las proporciones aproximadas con que cada uno de los cortes participa en el peso total de la res. Los recortes de grasas y sebos y las mermas de oreo, despostada y troceo representan aproximadamente el 12^o/o.





BIFES
ANCHOS
(4^o/o)



AGUJA



AZOTILLO
(1,5^o/o)



CARNAZA DE COLA
(4^o/o)



PALOMITA
(1^o/o)



COGOTE
(4,5^o/o)



BOLA DE LOMO
(3^o/o)



VACIO
(2,5^o/o)



ENTRANA
(0,5^o/o)

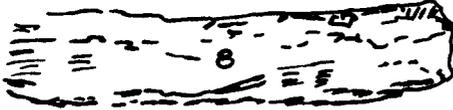


HUESO
SIN
CARNE
(4,5^o/o)

HUESO
CON
CARNE
(8^o/o)



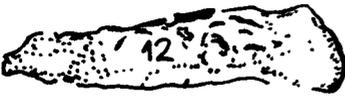
CARNAZA DE PALETA (5°/o)



ASADO



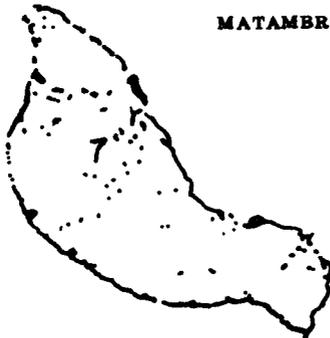
FALDA



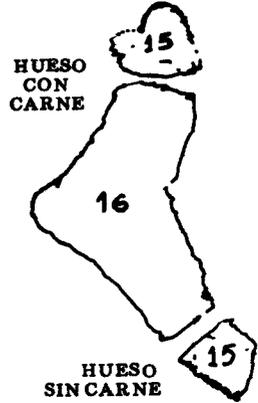
LOMO (2°/o)



NALGA (6,5°/o)



MATAMBRE



HUESO CON CARNE

HUESO SIN CARNE

II. ACHURAS

- ACHURA.** s. f. La misma acep. que da DRAE. "Arg. Cualquier intestino o menudo del animal vacuno, lanar o cabrío, o todo otro pedazo de carne considerado como desperdicio". DEL., Mal., DA., Sant. y Folc. íd. No coincidimos con la última parte de la definición ("todo otro pedazo considerado como desperdicio"), ya que en nuestro país las achuras, con excepción de unas pocas que se utilizan como alimento para animales domésticos, constituyen un plato muy apreciado por la población.
- ACHURERO.** s. m. Persona que se dedica a vender achuras. DRAE., DEL., Mal., DA., Sant. y Folc. no reg. pal.
- ACHURAR.** verb. trans. La misma acep. que da DRAE: "Arg. Quitar las achuras a la res". DEL., Mal., DA., Sant. y Folc. íd.
- * **ASADURA.** s. f. La misma acep. que da DRAE., "Conjunto de las entrañas del animal". DEL., íd.; Mal., DA., Sant. y Folc. no reg. pal.
- BOFE.** s. m. Pulmón del ganado vacuno que suele utilizarse como alimento para perros. DRAE., sólo reg. "Pulmón, órgano de la respiración". DEL. y Folc. íd.; Mal. y Sant. no reg. acep.; DA. no reg. pal.
- (*) **CARRETILLA.** s. f. Carne dura que rodea la quijada del animal vacuno. Se utiliza sobre todo como alimento para perros. DRAE., DEL., Mal., DA., y Sant. no reg. pal.
- CORAZÓN.** s. m. Una de las achuras más apreciadas para la parrilla por su sabor y ternura. DRAE. y DEL. sólo reg. acep. cient.; DA., Sant. y Folc. no reg. pal.
- CRIADILLA.** s. f. La misma acepción que reg. DRAE. y DEL. "En los animales de matadero, testículo". Mal., DA., Sant. y Folc. no reg. pal.
- (*) **CUAJO.** s. m. La misma definición que da Sant. "nombre que dan en la campaña del litoral al cuarto estómago" (de los rumiantes); DRAE. y DEL. no reg. acep. (reg. "cuajar", con igual acep.); DA. no reg. acep.; Mal. y Folc. no reg. pal.
- CHINCHULÍN.** s. m. La misma acep. que figura en Sant. "Segunda porción del intestino delgado del animal. Es una de las achuras más apreciadas y no falta nunca en la parrilla criolla". DA. y Folc. íd.; DRAE., DEL. y Mal. no reg. pal.
- HÍGADO.** s. m. Viscera del animal vacuno, preferida especialmente para hacer en guisados, a la parrilla o en paté. DRAE. y DEL. sólo

reg. defin. cient.; Mal. y DA. no reg. pal.

(*) *JETA*. s. f. Carne ubicada en el hocico del ganado vacuno y porcino, que se vende como achura. DRAE., sólo reg. "Hocico de cerdo"; DEL., Mal., DA., Sant. y Folc. no reg. acep.

LENGUA. s. f. Organó muscular de la boca del animal vacuno, que se prepara generalmente guisado y a la vinagreta. DRAE. y DEL. sólo reg. defin. cient.; Mal., DA. y Sant. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

(*) *LIBRILLO*. s. m. La tercera de las cuatro cavidades en que se divide el estómago de los ruminantes. Se utiliza especialmente para alimentar los perros. Sant. sólo reg. acep. cient., DRAE., DEL., Mal., DA. y Folc. no reg. pal.

RINÓN. s. m. Cada una de las glándulas secretoras de la orina. El riñón del animal vacuno constituye una de las achuras más apreciadas para preparar guisado o a la parrilla. DRAE. y DEL. sólo reg. acep. cient.; DA. no reg. acep.; Mal., DA. y Folc. no reg. pal.

SESOS. s. m. Cerebro del animal vacuno, que se suele preparar frito o guisado. DRAE. y DEL. sólo reg. acep. cient.; Sant. no reg. acep.; Mal., DA. y Folc. no reg. pal.

TRIPAS. s. f. pl. Hay coincidencia con la acep. que dan DRAE. y DEL. "Conjunto de intestinos o parte de intestino. DA. no reg. acep.; Mal. y Folc. no reg. pal.; Sant. reg. "tripa amarga, tripa dulce y tripa gorda" (v. estas expr.).

* *TRIPA AMARGA*. s. f. La misma acep. que da Sant. "El intestino delgado de la res, con sabor amargo" DRAE., DEL., Mal., DA. y Folc. no reg. exp.

* *TRIPA DULCE* (chinchulín). s. f. Coincide con la acep. que da Sant. "El intestino delgado que sigue al amargo hasta el intestino grueso". DRAE., DEL., Mal., DA. y Folc. no reg. exp.

* *TRIPA GORDA*. s. f. La misma acep. que figura en Sant. "El intestino grueso de la res que se utiliza en el asado de achuras". DRAE., DEL., Mal., DA. y Folc. no reg. exp.

UBRE. s. f. Conjunto de las tetas de la vaca. Es una de las achuras más sabrosas; muy apreciada para el asado de achuras. DRAE. y DEL. sólo reg. acep. cient.; DA. no reg. acep.; Mal., Sant. y Folc. no reg. pal.

III. EMBUTIDOS, FIAMBRES, COMIDAS, PREPARADOS ESPECIALES

ASADO (VARIEDADES)

ASADO AL ASADOR. s. m. La misma definición que suministra Mal. "Arg. y Urug. Cierta preparación de la carne asada, muy familiar. El "hecho al asador" vale decir: ensartada en asador, al rescoldo de las brasas". Folc. íd.; DRAE., DEL., DA. y Sant. no reg. exp.

ASADO A LA PARRILLA. s. m. La misma acep. que se encuentra en Sant. "Modo especial de asar en seco, con el empleo de la parrilla." Los demás dicc. no reg. exp.

ASADO CON CUERO. s. m. La misma acep. que da Mal. "Arg. y Urug. Preparación hecha especialmente de carne vacuna. Se hace al calor de las brasas, conservando el cuero, que es el que recibe el calor." Sant. y Folc. íd.; DRAE., DEL. y DA. no reg. exp.

(*) **ASADO DE CAMPO.** s. m. Hay coincidencia con Mal. "Arg. El churrasco común echado sobre las brasas y muchas veces sin sal". Los demás dicc. no reg. exp.

BIFE. s. m. La misma acep. que fig. en DA. "(del ingl. "beef") Amer. trozo de carne de vaca, generalmente chato y alargado, que se cocina en una parrilla, sobre las brasas o sobre una plancha de hierro." Sant. y Mal. íd.; DRAE., reg. "bistec"; DEL. reg. "biftec"; DA. reg. también "biftec" y "bistec".

BIFE A CABALLO. s. m. Hay coincidencia con Sant. "El que lleva huevos fritos encima." Los demás dicc. no reg. exp.

BIFE A LA PARRILLA. s. m. El que se coloca sobre la parrilla para comerlo asado. Ning. dicc. reg. exp.

BIFE A LA PLANCHA. s. m. La misma acep. que da Sant. "El que se asa sobre una plancha de hierro o loza." Los demás dicc. no reg. exp.

BIFE DE CHORIZO. s. m. Hay coincidencia con lo que dice Sant. "Tajada de lomo, de la parte pegada al espinazo, comunmente asada a la parrilla." Folc. íd., DRAE., DEL., Mal. y DA. no reg. exp.

CARNE DE CUERO. s. f. La misma acep. que da Mal. "Arg. y Urug. Carne clásica que consiste en un asado con el cuero del animal, que ha de ser vacuno". Los demás dicc. no reg. pal.

- CECINA.** s. f. Hay coincidencia con DRAE. y DEL. "Arg. tira de carne delgada seca y sin sal." Sant. y Folc. íd.; Mal. y Da. no reg. pal.
- CHICHARRÓN.** s. m. La misma acep. que suministra Sant. "Residuos que deja la grasa, una vez derretida. Se los come fríos o calientes. También se los usa para empezar a hacer el fuego. pl. cuando son de grasa fina de vaca (pella) o de cerdo, suelen utilizarse mezclados con la masa para hacer tortas fritas o asadas, o con cuajada para hacer quesos // Trozos de carne con gordura que se fríen en su propia grasa y se comen salados con pan o galleta. Es un recurso alimenticio de los pobres. Es un plato de introducción europeo. Folc. íd.; DRAE. y DEL. no reg. acep. exacta; Mal. y DA. no reg. pal.
- * **CHICHARRÓN TRENZADO.** s. m. Hay coincidencia con Sant. "Trenzas preparadas con una tira de carne magra y dos de grasa en rama, que se fríen en su propia gordura y se comen, una vez salados, fríos o calientes, con pan o galleta". Los demás dicc. no reg. exp.
- CHORICEADA.** s. f. La misma acep. que reg. Sant. "Comida o comilona en que el plato principal, sino el único, lo constituyen los chorizos asados." DRAE., DEL., Mal. y DA. no reg. pal.
- CHORICEAR.** verb. intr. Hay coincidencia con Sant. "Comer chorizos". Los demás dicc. no reg. pal.
- CHORIZO.** s. m. La misma acep. que da DRAE. y DEL. "Pedazo de tripa lleno de carne, regularmente de puerco, picada y adobada." Mal., DA., Sant. y Folc. no reg. acep.
- CHURRASCO.** s. m. Hay coincidencia con DRAE.; "Amer. Carne asada a la brasa". Mal., DA., Sant. y Folc. íd. DEL. no reg. pal.
- CHURRASQUEADA.** s. f. La misma acep. que da Sant: "Acto y efecto de churrasquear. Por extensión cualquier comida donde el plato principal es el churrasco asado y especialmente cuando se lo come sobre la misma parrilla o junto al fuego." Los demás dicc. no reg. pal.
- CHURRASQUEAR.** verb. intr. La misma acep. que da Mal: "Río de la Plata. Hacer o comer churrascos". DA., Sant., Folc. íd.; DRAE. y DEL. no reg. pal.
- FIAMBRE.** s. m. Coincidencia con Sant: "generalmente se usa esta voz como denominación de embutidos y toda factura de cerdo". DRAE., DEL., Mal. DA. y Folc. no reg. acep.
- JAMÓN.** s. m. La misma acep. que da DRAE: "Carne curada de la pierna del cerdo". Sant. íd.; DEL., Mal., DA. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

JAMÓN COCIDO. s. m. Pierna de cerdo cocida en agua con sal, y luego prensada para que se escurra el agua. Ning. dicc. reg. exp.

JAMÓN CRUDO. s. m. Carne de la pierna del cerdo, curada con sal. Ning. dicc. reg. exp.

JAMONADA. s. f. Fiambre que se elabora con trozos de carne de cerdo cocidos en agua con sal. Ning. dicc. reg. pal.

* **JAMÓN BLANCO.** s. m. Coincidimos con Sant. "En alg. zonas del litoral el pesceto o pesheto." Los demás dicc. no reg. exp.

JAMÓN DEL DIABLO. s. m. La misma acep. que fig. en SAIt. "Jamón de cerdo, desmenuzado y preparado con manteca y especias. Se vende comunmente envasado en latas." Los demás dicc. no reg. exp.

LOMITO. s. m. Dícese del lomo de cerdo, ahumado. Ning. dicc. reg. pal.

LONGANIZA. s. f. La misma acep. que reg. DRAE. y DEL. "Pedazo de tripa angosta rellena de carne de cerdo picada y adobada." Mal., DA., Sant. y Folc. no reg. pal.

MATAMBRE. s. m. Hay coincidencia con lo que dice Sant.: "El matambre preparado de modo que forme una bolsa, que se cose con hilo, con la parte flaca para el lado de afuera, llenándolo luego con relleno a gusto, por lo común sobre la base de huevo batido, pan rallado, ajo, perejil y especias". DRAE., DEL., Mal. y DA. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

MORTADELA. Hay coincidencia con DRAE. s. f. "Embutido muy grueso que se hace con carne de cerdo y de vaca, muy picada, con tocino." DEL. y Sant: íd.; Mal., DA. y Folc. no reg. pal.

PATÉ. s. m. La misma acep. que reg. DEL. "Especie de pasta hecha de carne, hígado, etc." Sant. íd.; DA. no reg. acep. DRAE.; Mal. y Folc. no reg. pal.

PATITAS ALIÑADAS. s. f. pl. Patas de animal vacuno o porcino hervidas y condimentadas. Ning. dicc. reg. exp.

PUCHERAZO. s. m. La misma acep. que da DA.: "Arg. y Méj. Puchero abundante y sabroso". Sant. íd.; DRAE., y DEL. no reg. acep.; Mal. y Folc. no reg. pal.

PUCHERO. s. m. Hay coincidencia con la acep. que da Sant. "Nombre de un plato clásico en el Río de la plata, y como el asado, fa-

vorito de la mesa familiar." DRAE, DEL. íd.; Mal. y DA. no reg. acep.; Folc. no reg. pal.

QUESO DE CERDO. s. m. Fiambre que se prepara con trozos de patas, orejas y cartílagos de cerdo, de consistencia un poco gelatinosa. Ning. dicc. reg. exp.

QUESO DE PATAS. s. m. Fiambre preparado con patas de vacuno —a veces de porcino— de consistencia gelatinosa, adobado y condimentado con especias. Ning. dicc. reg. exp.

CONCLUSIÓN

De las 121 voces registradas en este estudio, 65 corresponden a la primera parte ("PARTES DE LA RES FAENADA"), 21 corresponden a la segunda parte ("ACHURAS") y 35 corresponden a la tercera parte ("EMBUTIDOS, FIAMBRES, ETC.").

A continuación damos las cifras que certifican la difusión de las palabras registradas, en Mendoza:

Palabras desconocidas para:

5 informantes	4
4 informantes	2
3 informantes	4
2 informantes	7
1 informante	11

Las cifras que acabamos de registrar, nos demuestran que de las 121 voces, 93 resultaron conocidas por todos los informantes. Creemos que este número es representativo, ya que significa un 76% sobre el total.

Hecho nuestro estudio, podemos decir que el léxico relativo a la industria de la carne (y aún considerando que hemos abarcado apenas una pequeña parte de su totalidad) es sorprendentemente rico y variado. Algunas voces, como "TORTUGUITA" y "QUIRQUINCHO" demuestran la estrecha relación que existe entre el idioma de un pueblo y su medio. Estas voces nacen, evidentemente de la imaginación y capacidad de comparación del hombre. Comprobamos una vez más, que el idioma es una institución vital y dinámica, y que constituye indudablemente un punto de partida imprescindible para el conocimiento integral de una nación.

Para la realización del presente trabajo que se ha procedido de acuerdo con las sugerencias e indicaciones proporcionadas por el profesor del Seminario de Introducción a la Investigación Lingüística, Dr. Mario Sartor.

Judith María Vargas

NOTA: Es nuestro deseo poder ampliar y precisar, en breve, cualquier inexactitud que surja de la revisión de este trabajo.