

¿QUÉ HAY DETRÁS DE LOS NOMBRES DE LOS CORTES DE LA CARNE?

Lorena Arroyo. 2017. Sembrando Noticias 14.06.17.

Fuente: Agencia Agrofy.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

EL ORIGEN DE ALGUNOS TÍPICOS CORTES DE CARNES ARGENTINOS, QUE ENVUELVEN HISTORIAS PARTICULARES



Al referirnos a los nombres de los cortes de carnes de vaca argentinos, imaginamos que el lomo se denomina como tal por estar ubicado en la zona dorsal o flanco del animal, que la falda se llama así porque proviene del diafragma, estando justo en el faldeo de la vaca, y hasta que la nalga se llama como tal porque está en la parte superior de su pata trasera o el brazuelo cerca de su brazo.

Incluso llegamos a arriesgar que el nombre palomita viene por la forma ovoidal de este corte, asemejándose a una pequeña ave apichonada. Todo es correcto en estas suposiciones; nombres asignados según la ubicación original en el cuerpo de la vaca o relacionados con su forma. Pero, ¿qué hay del matambre?, ¿y de nombres como osobuco, mondongo o bife? ¿Por qué se llaman así estos cortes tan comunes a la dieta argentina?

MATAMBRE O MATA-HAMBRE

La palabra matambre, es una composición que viene de la unión de dos términos matar y hambre. Su origen remonta al 1800 cuando Argentina abastecía a Europa de carne vacuna y se solía pagar los faenadores con este tipo de cortes que saciaban su apetito, o mataban el hambre luego de la ardua faena.

En el siglo XIX el país exportaba el llamado corte “pistola” compuesto por el cuarto trasero de la res, donde se encuentran el jamón cuadrado, nalga, peceto, bola de lomo, bife ancho, bife angosto, cuadril, lomo, etc. Las reses eran faenadas por personas diestras con el cuchillo de forma manual a quienes se le atribuía en forma de pago un corte de esa vaca compuesto por la parte sobrante, que justamente era la periférica, considerada inferior, entre los que estaban la capa delgada de carne pegada al cuero y el costillar que hoy es el matambre, y que con solo estar un rato a las brasas rápidamente saciaba el apetito de los gauchos. Incluso, antiguamente se cocinaba asado directamente sobre las cenizas.

Así, este corte considerado de calidad inferior fue utilizado como moneda para quienes despostaban los animales. Al matambre, en Chile lo llaman malaya, en México, además de conocerse como sudadero, también se lo llama falda, al igual que en España, Perú y Venezuela. En Colombia lo conocen como sobrebarriga.

EL ASADO

Muchas de las partes que no estaban incluidas en el denominado corte pistola eran también lo que hoy conforman el tradicional asado argentino, tales como el vacío, la tapa de asado y la tira.

Al no exportarse, su precio era muy bajo y su consumo fue creciendo, convirtiéndose con el paso del tiempo en el componente esencial de este rito gastronómico tan popular.

EL MONDONGO Y SU ORIGEN AFRICANO

Famoso por su aroma particular y por venir en contundentes guisos, el mondongo es el corte de carne bovina que consiste en las paredes del rumen y el retículo. Pero, ¿por qué ese nombre?

Hasta principios de siglo XX era considerado un plato típico para la población con orígenes africanos del Río de la Plata, debido a que era una de las partes más baratas de la res. La etimología de la palabra mondongo deriva de la palabra mondejo en lengua bantú, que es una subfamilia de lenguas habladas en Níger-Congo, África.

Mondejo refiere a un plato compuesto con la tripa grande de la vaca o el cerdo relleno de carne picada, pero también se trasladó a las tripas y panza de las reses, es decir al mondongo. Con el pasar del tiempo se fue dando una modificación fonética de mondejo a mondongo por influjo de las lenguas bantúes habladas por muchos de los esclavos africanos en América. Hasta entonces el mondongo era llamado simplemente panza o “guata”.

El reconocido libro El Matadero de Esteban Echeverría afirma que los barrios humildes de las ciudades rioplatenses se apodaron “barrios del mondongo” o “barrios del tambor”, porque este era un instrumento musical frecuente entre los descendientes de africanos.

A LOS BIFES O “A LOS BEEF”...

Puede ser de lomo, de chorizo, de costilla -la clásica costeleta-, o en ojo... hablamos nada más y nada menos que del término “bife”, el cual es un argentinismo de la palabra “beef” que significa carne vacuna en inglés o de “beefsteak” que se traduce como filete de carne.

Tan populares resultaron los bifés que fueron tomados por el lunfardo significando también “golpe dado en la cara de una persona con la mano abierta”.

HUECO COMO EL OSOBUCO

El nombre del hueso de las patas, que se encuentra rodeado de carne y relleno de caracú que usamos en nuestros pucheros tiene raíces italianas, ya que alude a un tradicional plato originario de Milán: el osso buco que significa en ese idioma ‘hueso con hueco’. Esta palabra compuesta se fue castellanizando en estas regiones como osobuco.

En Italia como en otras partes del mundo el ossobuco se elabora calentando la pieza de carne lentamente en estofado con vino blanco para que se aromatice y finalizando la cocción en una salsa de tomate y otras verduras como cebolla, zanahoria y apio, entre otras.

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)