

## Capítulo 4

Entre parrillas y asadores. Léxico en uso del español argentino de Córdoba referido al asado

María Elisa Zurita

En Andreína Adelstein y Laura E. Hlavacka, eds. (2015)  
*Lexicografía, lexicografía especializada y terminología*.  
Mendoza: Editorial FFyL-UNCuyo y SAL. Págs. 77-91.  
ISBN 978-950-774-273-6

### Resumen

Este trabajo se enmarca dentro de un proyecto de mayor envergadura y se inscribe en el área de la Lexicología y de la Lexicografía. El objetivo es hacer un aporte de material léxico de uso real del español de Córdoba, en la actual sincronía, referido a los hábitos alimentarios (cortes de carnes y particularmente el asado). Para registrar el material de las denominaciones léxicas *in situ*, se elaboraron dos cuestionarios destinados a informantes seleccionados en la ciudad y localidades del interior provincial. El primero, a dueños y empleados de carnicerías, restaurantes y parrillas, a asadores profesionales y a los aficionados. El segundo, a consumidores de asado, en general. La investigación acopió y sistematizó los registros, las respuestas y las explicaciones. Si bien Córdoba no fue ni es pionera en la producción ganadera, la disposición de carne en la alimentación estuvo asegurada en la vida cotidiana desde fines del siglo XIX, a través del abasto de carne, y perduró con variantes hasta que fue suplantado por sistemas más modernos de comercialización. Los resultados del estudio permiten observar que el asado legitima su condición de comida preferida por los cordobeses respecto a este plato nacional. El material léxico acopiado refleja que el habla de Córdoba en su norma estándar y culta se asienta en el uso del léxico panhispánico y aporta variantes locales en los términos empleados para los cortes de las carnes, en los nombres de los utensilios y elementos utilizados y en los tipos y variedades de asados.

---

## 1 Introducción

Este trabajo se inscribe en la línea de investigación de Lexicografía y Lexicología. Se enmarca dentro de un proyecto de mayor envergadura acreditado académicamente en la SECyT, UNC, que pretende recopilar terminología referida a dos dominios de vocabulario: 1) El de las harinas, facturas y panes; 2) El de las carnes (sus cortes) y las achuras. Ambos incluyen también la comercialización.

La selección de estos dominios respondió al hecho de considerarlos ricos en el número de vocablos e hipotéticamente con variedad terminológica respecto de otros países pertenecientes a la comunidad hispánica, lo que facilitará realizar estudios contrastivos. Además, con estos dominios, se pretende ampliar el corpus léxico del habla de Córdoba, recopilado entre 1995 y 2000, que dio como resultado el *Léxico del habla culta de Córdoba, Argentina* ([Malanca, Toniolo y Zurita 2000](#)), publicación que significó una contribución al banco de datos del Proyecto Internacional “Estudio Coordinado de la Norma de habla culta del español de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica”.

En esta oportunidad, el objetivo es hacer un aporte de material léxico de uso real del español de Córdoba, en la actual sincronía, referido a los hábitos alimentarios: Las carnes rojas (sus cortes/cortes para asar) y su comercialización. De esta forma, se ha pretendido ampliar el capítulo 2, “La alimentación”, de la publicación mencionada ([Malanca, Toniolo y Zurita 2000](#): I, 47-90), que oportunamente respondió a las normas y los ítems acordados por la Comisión Coordinadora de los estudios de la norma culta del español.

Esta investigación tiene como propósito: a) mostrar la riqueza léxica que gira alrededor del campo de vocabulario seleccionado; b) ser de utilidad para la elaboración de diccionarios de argentinismos; c) proporcionar vocabulario específico a los profesores de Enseñanza de Lengua Materna y Lengua Extranjera y a los estudiantes.

## 2 Hábitos alimentarios de los habitantes cordobeses

En primer lugar, hemos creído necesario profundizar el conocimiento de nuestro pasado sobre los hábitos alimenticios de los habitantes de la ciudad de Córdoba, a partir de los orígenes indígenas de su población, que coincide con la Región de las Sierras Centrales, recorriendo el período de la conquista, de la colonización, de la emancipación y de la consolidación del país como nación independiente. Trataremos de acopiar y organizar la información referida a los hábitos alimentarios relacionados al dominio de las carnes, a fin de descubrir en qué períodos

de la historia de la ciudad se ubica el consumo de la carne roja, particularmente los cortes vacunos para asar, y su comercialización, consumo que se ha perpetuado a través del tiempo y ocupa un lugar destacado en la dieta de los cordobeses y que compartimos en mayor o menor medida con el resto de los habitantes de la Argentina.

En los orígenes, la dieta básica de la población aborigen de la región de las Sierras Centrales incluía el maíz y los frutos de algarrobo. Sin embargo, a través de las escasas crónicas que se conservan, la zona aparecía fronteriza con la región del noroeste, que era la extensión de las regiones andinas, donde se privilegiaban el maíz y la patata y se completaba la alimentación con el consumo de carne proporcionada por llamas, guanacos, vicuñas, cuises y vizcachas. Consumían la carne secándola al sol y mediante el uso de la sal. El charqui y el tasajo permitían disponer de carne en cualquier momento. La región Central lindaba hacia el sur con la región frecuentada por la población nómada que vivía de la caza de guanacos, venados y avestruces.

La carne, especialmente la vacuna fue, a partir de la conquista, un producto obligado en la dieta diaria. Se trató de proporcionar a la población acceso a su consumo y se organizó el sistema de los obligados para asegurar el aprovisionamiento de las ciudades. Eran concesionarios del abasto de carne, de acuerdo a condiciones preestablecidas por el cabildo, quien procuraba que el beneficiario fuese el público consumidor. Este sistema para el abasto de carne a la población de Córdoba fue utilizado a los pocos años de su fundación, pero no perduró. Juan de Molina Navarrete fue el primer obligado que tuvo la ciudad de Córdoba en 1589 y, en 1597, Álvaro de Mercado solicita autorización para poner carnicería en Córdoba, comprometiéndose a matar dos veces por semana, de noviembre hasta abril y el resto del año sólo una vez. La carne era barata, pero había quienes no la podían comprar porque se pesaba por cuarto de res, lo que llevó a que el Cabildo dispusiese que se pesase al por menor. Aparte de las carnicerías públicas, los conventos tenían las propias para el consumo, con ganado que provenía de sus haciendas. En 1647 se acordó que, para que hubiese abasto de carne, se arrendarían las carnicerías, y en 1653 aparecen los remates. En 1686, el procurador del Cabildo consideró necesario que la ciudad tuviera matadero propio; su propuesta fue la base de lo que ejecutó Sobremonte un siglo más tarde. En la época en la que no existió el obligado, cada persona podía matar en su casa y vender la carne al menudeo. Los matanceros, dedicados al faenamiento, compraban las reses a los hacendados y luego las entregaban a los carretilleros, quienes en la plaza principal vendían la carne en trozos ya establecidos.

Hay que reconocer que las poblaciones urbanas del período colonial estuvieron bien abastecidas de carne vacuna. Los libros de cuentas de los

Franciscanos de Córdoba muestran la compra reiterada de ‘costillares’, hecho que refleja una temprana valoración de este corte, posiblemente para asar ([Arcondo 2002](#): 66). En 1787 se cotizan con un precio mayor los costillares de buey que los de novillo o vaca, además existen otros cortes: pecho, agujas (*abuxas*), lomo, cola, cabeza, piernas, huesos de la espalda, que pueden ser de buey, novillo o vaca.

La carne roja asada, generalmente las costillas, era un plato habitual en la alimentación colonial; también figuraba el puchero y las empanadas que se preparaban con carne vacuna. La abundancia de este alimento impresionaba a los recién llegados a tierras cordobesas. El jesuita Paucke recordaba con nostalgia, a su regreso a Europa, el asado con cuero. Tanto en la documentación de abasto como en el detalle de compras figuraban las costillas y los costillares que seguramente se comían asados y ocupaban un lugar de privilegio. En los inventarios y registros de útiles para la preparación de alimentos figuran, entre otros, los ‘asadores’, es decir, las parrillas, y eran comunes en la campaña los palos puntiagudos para asar la carne.

En Córdoba, después de 1810 se continuó cuidando la saca de ganado vacuno y la matanza de vacas para procrear. El censo de 1813 de Córdoba brinda una variada gama de ocupaciones vinculadas a la alimentación y registra 65 carniceros, de los cuales 62 estaban radicados en la ciudad de Córdoba. Vicente Quesada trata de reconstruir las costumbres culinarias del ámbito urbano de la Córdoba del siglo XIX y, si bien enumera distintos platos, resalta la preferencia por la carne. La alimentación cotidiana parece agotarse en la preparación de carne asada a las brasas. La posibilidad de asar un trozo de carne con cuero tenía mucho que ver con el carneado ex profeso del animal para brindar ese plato típicamente argentino. Son numerosos los testimonios de agasajos en los que la carne asada se constituye en el plato central.

La década de 1880 fue el comienzo de un proceso de crecimiento económico que se prolongó hasta 1914. La carne bovina y los granos fueron los principales productos de exportación. El intercambio especialmente con los países europeos se acrecentó: se cambiaban productos primarios argentinos por bienes industriales. Un importante grupo de propietarios se interesaron por la producción de ganado vacuno e iniciaron un proceso de mestizaje. Las razas productoras de carne corresponden a términos ingleses: Shorton, Hereford, Aberdeen Angus, etc. La utilización del frío por los frigoríficos y barcos frigoríficos abrió un campo importante para la exportación de carne a Inglaterra.

La expansión económica de 1880 fue acompañada de un proceso inflacionario que se observaba en el precio ascendente de la carne a partir de los envíos a los mercados europeos. Los periódicos de la época planteaban la agudización del problema, y su encarecimiento fue tratado

no sólo por los diarios de Buenos Aires sino también por los de Córdoba, entre otras provincias. Además, los matarifes y los frigoríficos trataban de monopolizar las compras en los mercados concentradores y esto se convirtió en un problema que perjudicaba a los productores rurales, a los carniceros y al público consumidor, hecho que, con el tiempo y con distintos vaivenes, ha subsistido. La disminución de cabezas de ganado agudizó aún más el consumo de carne vacuna en la dieta diaria argentina y cordobesa. Por otro lado, hoy se trata de revertir el avance de los cultivos de soja en terrenos explotados históricamente por la ganadería. Los procesos migratorios, especialmente provenientes de Europa y de países latinoamericanos, no desplazaron al asado de carne vacuna que continúa siendo un plato central de la cocina tradicional argentina, motivo de reunión familiar, encuentro de amigos, seleccionado en los festejos y que abarca, en general en Córdoba, a todas las clases sociales del ámbito rural y urbano. Si bien es interesante la evolución ganadera reseñada, e importante la carne como base de la alimentación cordobesa, la parte central del trabajo procura acopiar léxico referido a los cortes de carne roja, centrando la atención en todo aquello relacionado a los cortes de carne vacuna para asar.

### 3 Metodología

Para registrar el material *in situ* de las denominaciones léxicas buscadas, se elaboraron dos tipos de cuestionarios léxicos, destinados a informantes seleccionados en barrios de la ciudad de Córdoba y en localidades del interior provincial. El primero preparado para interrogar a dueños y empleados de carnicerías, restaurantes y parrillas; a asadores o parrilleros profesionales y a los aficionados. El segundo, para personas comunes consumidoras de carne roja y específicamente de carne asada, tanto en restaurantes y parrillas como en el ámbito familiar y social.

El primer tipo de cuestionario pretendió indagar los nombres aplicados a los distintos cortes de carne vacuna y a aquellos cortes de carne roja para asar, además de los vocablos para nombrar a quienes participan en la comercialización de la carne, voces que designan muebles, artefactos, herramientas y utensilios propios de una carnicería, de un restaurante o parrilla, así como también los usados por los asadores.

El segundo cuestionario buscaba relevar los nombres dados por la gente a los distintos cortes de carne vacuna y a aquellos preferidos para asar, las unidades léxicas que designan los distintos tipos de asado según la ocasión o el ámbito en la que se los prepara y los lugares donde se prepara o consume carne asada, así como los términos que refieren a los aderezos, a las fuentes de cocción y a los utensilios empleados.

#### **4 Vocabularios carnicero y del asado**

El ejemplario que comprende el Vocabulario carnicero y el Vocabulario del asado está presentado a modo de cuadros, divididos, por cuestiones didácticas, en secciones.

Los cuadros 1 y 2, en los que se presenta el Vocabulario carnicero, recogen las respuestas de los dueños y empleados de carnicerías, y de personas que consumen cortes de carne roja. A continuación de cada cuadro se brindan, acerca de algunos de los términos, definiciones extraídas de un diccionario de argentinismos ([Abad de Santillán 1976](#)) y de un diccionario de español general ([Real Academia Española 2001](#)) y/o comentarios de la autora para facilitar su comprensión. Los cuadros 3, 4, 5 y 6, relacionados con el Vocabulario del asado, recogen respuestas de dueños de parrillas y restaurantes, asadores (profesionales y aficionados), y gente que degusta carne roja asada. A continuación de algunos de estos cuadros se brindan también definiciones extraídas de diccionarios y comentarios de la autora.

Cortes del cuarto delantero	Cortes del cuarto trasero	Otros cortes	Cortes según el porcentaje de tejido adiposo
aguja azotillo = tapa de palomita brazuelo caracú carnaza cogote bife ancho falda = falda de la costilla garrón marucha paleta pulpa de paleta osobuco palomita de paleta pulpa de paleta tapa de asado	bife de lomo bife de vacío bocado bocado ancho bocado fino bola de lomo bola de lomo con chiquizuela caracú colita de cuadril = pata de carnero cuadrada = jamón cuadrado cuadril = pulpa de cuadril / garrón nalga / osobuco peceto / pulpa tapa de cuadril tapa de nalga tortuguita	costeleta = bife angosto costilla = asado de tira costillar entraña lomo matambre vacío	carne gorda carne magra = carne flaca

Cuadro 1: Vocabulario carnicero. Nombres de los cortes de carne vacuna según su ubicación en la media res y el porcentaje de tejido adiposo.

**bife.** *m. Arg., Chile, Par., Perú y Ur.* Bistec (Lonja de carne) ([Real Academia Española 2001](#)).

Por apócope de *biftec*, *bistec*, compárese con la entrada de *bistec*.

**bistec.** (Del inglés *beefsteak*, de *beef* buey y *steak* lonja, tajada). 1. Lonja de carne soasada en parrilla o frita ([Real Academia Española 2001](#)).

**carnaza.** *f.* Trozo de carne vacuna, sin gordura, que se extrae de los cuartos del animal. Pulpa ([Abad de Santillán 1976](#): 85).

Es un corte de calidad inferior.

En cuanto al *bocado*, hasta donde pudimos indagar, es un localismo de Córdoba y nombra el corte económico de la paleta, ubicado sobre el espinazo de la res (de aproximadamente cinco cm. de espesor o más), sirve para asar a la parrilla o al horno. El bocado ancho corresponde a la parte de adelante y tiene hueso, el bocado fino, incluye cartílago y es la parte de atrás.

Según el diccionario de la Real Academia Española ([Real Academia Española 2001](#)), la *chiquizuela* es un argentinismo; se trata de la *choquezuela* (del diminutivo de chueca, es decir la rótula) del ganado. Es la articulación ubicada entre la bola de lomo (integra este corte) y el osobuco.

**caracú.** m. Voz guaraní. El tuétano, en particular el de los huesos del vacuno. [...] **Etim.** De *cará*, hueso, y *cú* lengua, en guaraní. Literalmente: *lengua del hueso*. Su etimología evidencia que la voz designa el tuétano, originariamente, pero desde muy antiguo ha pasado a designar el hueso con tuétano, sea que lo conserve o no ([Abad de Santillán 1976](#): 79-80).

**garrón.** m. [...] Refiriéndose a cuadrúpedos, parte inferior de la pata trasera del animal, desde donde suele colgarse la pieza después de muerta ([Abad de Santillán 1976](#): 243).

**lomo.** [...] 3. Cada una de las dos piezas de carne de cerdo o de vacuno que están junto al espinazo y bajo las costillas ([Real Academia Española 2001](#)).

Es un corte de primera calidad: músculo que no trabaja en vida del animal, por ese motivo resulta sumamente tierno. No tiene grasa y viene envuelto con una película.

**marrucha.** f. Parte de la carne del vacuno que pasa sobre la paleta y llega a las costillas, degradando de grosor, cubierta por una fina capa de grasa. Es muy apreciada para el asado ([Abad de Santillán 1976](#): 426).

Es la tapa del bife ancho.

**ossobuco.** (voz it.) [...] 2. m. *Arg. y Chile* Corte de hueso del jarrete vacuno, con su tuétano y la carne que lo rodea ([Real Academia Española 2001](#)).

Es un corte de segunda calidad.

**pulpa.** (Del lat. *pulpa*) f. Parte mollar de la carne que no tiene huesos ni ternilla ([Real Academia Española 2001](#)).



Para ([Abad de Santillán 1976: 749](#)), en lenguaje familiar designa la carne magra de cuadril o cuarto del vacuno. Según ([Chuchuy 2000: 505](#)), se emplea, por lo general, para bifés y milanesas.

Cortes de carne vacuna utilizados para asar	Nombres de quienes intervienen en la comercialización de la carne	Muebles, artefactos herramientas y utensilios propios de una carnicería	Glosario técnico
aguja parrillera asado = carne para asado /asar bife de chorizo bife de lomo colita de cuadril costilla costillar cuadril entraña entrecot falda con hueso lomo marucha matambre palomita de paleta tapa de asado tapa de nalga tira de asado vacío	abastecedor carnicero ayudante de carnicero frigorífico hacendado = productor ganadero rematador	balanza batea o exhibidora cámara frigorífica chaira cuchillo para despostar cuchillo para cortar ganchera gancho gancho de mano gancho giratorio heladera máquina para picar carne moledora mostrador piedra de afilar sierra de mano sierra sin fin	atender = despachar charquear cortar cuirear desarmar despostar desarmar deshuesar matar moler partir pesar picar

Cuadro 2: Vocabulario carnicero. Nombres de quienes intervienen en la comercialización de la carne, cortes de carne vacuna utilizados para asar, muebles, artefactos y utensilios propios de una carnicería, y glosario técnico.

**bife** [...] *bife de chorizo*. Tajada de lomo, de la parte pegada al espinazo, comúnmente asada a la parrilla ([Abad de Santillán 1976](#): 46).

Costeleta sin hueso, ubicada en la cara externa del lomo del animal. La rodaja de carne tiene 4 ó 5 centímetros de espesor o más.

En cuanto a la voz *carnicero*, nombra a la persona que vende carne al menudeo. La ciudad de Córdoba tuvo carniceros desde los albores. En los puestos especializados en carnes rojas de los mercados de Córdoba (Mercado Norte y Sur de la Ciudad), los carniceros expenden sólo cortes de carne roja (ternera, novillo, novillito, vaquillona); aunque algunos incluyen milanesas y hamburguesas. En cambio, en las carnicerías de los barrios y en los pueblos y ciudades del interior provincial, los carniceros, además de los cortes vacunos, venden otros cortes cárneos (cabrito, cerdo, cordero, lechón), e incluso embutidos y vísceras, en algunos casos pollos y pescados.

La palabra *chaira* designa el instrumento que sirve para mantener el filo del cuchillo en óptimas condiciones.

La voz *entraña* alude a un corte económico, exclusivamente argentino. Se trata del diafragma de la vaca, que va pegado a las costillas, del lado de adentro.

**entrecot**. (Del fr. *entrecôte*) m. Trozo de carne sacado de entre costilla y costilla de res ([Real Academia Española 2001](#)).

Es un trozo de carne muy apreciado para asar. Se trata de la mitad del bife de chorizo.

La *ganchera* es la varilla de metal que tiene ganchos fijos para colgar la carne cuando permitían exhibirla colgada. Hoy está sin uso, pero la conservan algunos negocios y puestos de carnicería, como los del Mercado Norte de la Ciudad de Córdoba. El *gancho giratorio* es aquel que permite despostar la media res. Por su parte, la *pedra de afilar* es una piedra fabricada que tiene dos fases: la cara más áspera sirve para rebajar la hoja de los cuchillos; la más suave se emplea para asentar el filo de la hoja.

**sierra** [...] **sierra de mano**. f. La que puede manejar un hombre solo ([Real Academia Española 2001](#)).

En cambio, la *sierra de carnicero* es la herramienta usada tradicionalmente en las carnicerías. Tiene un metro, aproximadamente, y es anterior a la sierra sin fin, pero la complementa. La emplea el

carnicero para cortar el costillar entero de la media res (ya que por su peso resulta dificultoso hacerlo con la sierra sin fin).

Cortes de carne vacuna preferidos para asar por su excelencia	Personas dedicadas a la preparación del asado	Muebles, herramientas y utensilios propios de un asador/parrilla
bife de chorizo carnes gruesas carnes finas costilla o tira de asado costillar cuadril entrecot lomo tapa de cuadril vacío	asador = parrillero asador / parrillero ayudante de asador fogonero = foguista	atizador / cuchilla / cuchillo cuchillo para carne caliente /cuchillo para carne cruda fogón / mostrador / pala / parrilla pinza / pinza larga tabla para cortar tenedor parrillero tridente o trinche

Cuadro 3: Cortes de carne vacuna preferidos para asar, personas dedicadas a preparar asado, muebles y artefactos propios de un asador/parrilla, utensilios empleados

Tipos y modalidades de asado	Aderezos o aliños propios de la carne asada	Fuentes de cocción
asado a la parrilla asado al asador = asado a la estaca asado al disco / asado al horno / asado artesanal asado con cuero asado criollo asado de tira fina asado de tira ancha asado vuelta y vuelta brochette costillar a la llama/entero	chimichurri jugo de limón sal sal entrefina sal fina sal fina corrediza sal parrillera salmuera salsa criolla	brasa incandescente carbón vegetal leña quebracho blanco

Cuadro 4: Tipos y modalidades de asado, fuentes de cocción, aderezos propios de la carne asada.

**asado** [...] *asado con cuero*: La carne con cuero constituye un típico alimento de los hombres de campo para las grandes celebraciones, muchas veces se faena un animal con ese solo propósito ([Abad de Santillán 1976: 34](#)).

En algunos casos, se asan los trozos de carne sin cuerear directamente sobre las brasas o, en una zanja en la tierra que se ha calentado previamente 3 ó 4 horas y está a gran temperatura, se tapa la carne con una chapa de zinc sobre la que se colocan brasas; cuando se retira la chapa y se saca el asado se limpia el cuero con un trapo húmedo y se lo sirve. En otros casos, el animal completo (ternera, vaca o vaquillona) abierto y desviscerado, las dos media res o los trozos de carne se asan lentamente, solo con brasas en rejillas de hierro a modo de grandes parrillas, y encima, a unos 20 cm. de la carne, se pueden colocar chapas de zinc sobre las cuales se ponen brasas.

El vocablo *brochette* es un galicismo; así llaman en Francia a la *espadilla* o *varilla*.

**chimichurri**. *Arg.* Salsa hecha a base de ajos, perejil, ají picante, sal y vinagre que se emplea para aderezar la carne ([Real Academia Española 2001](#)).

Según el gourmet argentino Miguel Brascó, la palabra *chimichurri* proviene de los británicos que fueron hechos prisioneros tras las Invasiones Inglesas a las colonias españolas del Río de la Plata, a principios del siglo XIX, quienes más tarde se quedarían a residir en territorio argentino. De acuerdo con esta versión, los británicos solicitaban el condimento para sus comidas usando una palabra compuesta de vocablos aborígenes, españoles e ingleses, usando ‘che-mi-curry’ por “che-mi-salsa” o ‘give me curry’ por ‘dame el condimento’.

Lugares destinados a preparar asado	Lugares destinados a degustar asado	Glosario técnico
asador horno parrilla	parrilla quincho restaurante	asar / cortar /ensartar marcar marinar = aderezar pinchar /salar tajear / sellar

Cuadro 5: Lugares especiales destinados a preparar y a degustar asado, acciones llevadas a cabo por un asador o parrillero para asar los cortes de carne roja.

De acuerdo con Gobello ([Gobello 1982](#): 180), la voz *quincho* es un “cobertizo con techumbre de paja que se levanta en algunas casas para comer el asado”. Proviene de *quincha*, “pared de jarilla o suncho (término de uso general en las regiones de sustrato quechua, procedente del quechua *kkéncha*; pared rústica)”.

En cuanto al *sellado de la carne*, se hace alusión a que con el primer golpe fuerte de calor, se forma una costra que impide la salida de los jugos de la carne.

Vocabulario denominativo de las calificaciones del asado según su grado de cocción	Voces que aprecian la carne asada una vez preparada	Nombres de asados según el ámbito en que se realizan
a punto crudo jugoso seco sellado	asado aceptable asado apucherado = puchereado asado arrebatado asado exquisito asado incomible asado pasmado	asado familiar asado de peña asado de festival = asado festivalero asado de club

Cuadro 6: Calificaciones aplicadas al asado según su grado de cocción, voces que aprecian el asado una vez preparado y nombres que reciben los asados según el ámbito en que se realizan.

## 5 Conclusiones

Los resultados de este relevamiento nos han permitido ver, en primer lugar, que el consumo de carne vacuna en Córdoba data del tiempo de la conquista y que, desde los albores de la colonia, ha intervenido como base de la alimentación argentina y de los cordobeses de las zonas urbanas y rurales. En el transcurso del siglo XX y en estos primeros años del XXI, la población fue reduciendo el consumo por distintos motivos; sin embargo los cortes de carne roja no dejan de ser los preferidos por todas las clases sociales y atraen a los extranjeros que visitan Córdoba y que son conocedores de la excelencia de las carnes argentinas. Además, los cortes de carne vacuna para asar constituyen la base de la gastronomía de los festejos populares en el ámbito cordobés, de las reuniones sociales y familiares de mayor o menor importancia.

Es interesante observar que, en el dominio léxico de las carnes rojas (sus cortes/cortes para asar) y su comercialización, existen vocablos que poseen, dentro del mismo dominio, distintos referentes, como se puede apreciar en las siguientes entradas redactadas a manera de ejemplo:

Asado: Carne para ser asada. Refiere particularmente al costillar. (Cuadro 2: Vocabulario carnicero) | 2. Comida que consiste en carne y achuras asadas. | 3. Reunión en la que el plato principal es el asado.

Asador: Persona (profesional o aficionada) encargada de asar la carne. | 2 Varilla de hierro puntiaguda que ensarta la carne y se clava en tierra haciendo girar ante el fuego para que se logre un asado lento. | 3. Lugar destinado a hacer el asado: Conjunto de fogón e utensilios para asar carnes. (Cuadro 3: Vocabulario del asado).

Parrilla: Enrejado de metal de distintos tamaños que se coloca sobre brasas y en el cual se ubican los cortes de carne para asar. | 2. Lugar donde se prepara el asado. | 3. Restaurante o casa de comida donde se prepara asado a la vista del cliente y destinado a degustar la carne asada. (Cuadro 3: Vocabulario del asado).

El acopio de vocabulario léxico del dominio investigado y registrado en el habla culta de los cordobeses se inscribe, en líneas generales, en el uso del léxico panhispánico que ratifica usos estándares de la comunidad de habla iberoamericana (*carne magra, lomo*, etc.), aunque lo amplía con un significativo número de vocablos y locuciones usadas para nombrar los distintos cortes de carne roja (*bola de lomo, colita de cuadril, costillar, cuadrada o jamón cuadrado, cuadril, matambre, vacío*, etc.) y todos aquellos términos empleados en el folclore gastronómico de los cortes de carne vacuna para asar (*asado a la parrilla, asado al asador, costillar a la llama, asado 'vuelta y vuelta'*, etc.), siendo la modalidad del asado con cuero la original. En el repertorio total se registran variantes de raíz local; entre los cortes cárneos figuran *bocado, bocado fino, bocado ancho* y aparece el *asado criollo* entre los tipos de asado.

Al mismo tiempo, existen incorporaciones de préstamos al léxico del español patrimonial, como indoamericanismos (*caracú, charqui, quincho*, etc.), anglicismos y palabras derivadas del inglés (*bife, chimichurri*), galicismos y palabras derivadas del francés (*brochette, entrecot*) e italianismos (*osobuco*).

Hemos comprobado la riqueza de términos y locuciones acopiadas en el dominio léxico abordado, el cual no ha sido agotado, referido a las carnes rojas: sus cortes/cortes para asar. Proponemos el trabajo como una contribución de vocabulario específico a la industria de diccionarios de argentinismos, a la actividad de la traducción, a los profesores de

Léxico en uso referido al asado en el español argentino de Córdoba

Enseñanza de Lengua Materna y de Lengua Extranjera, y a los estudiantes.

S.A.