

**refranerillo
de la alimentación
del Norte Argentino**

(a través de sus refranes y frases)

por Jesús María Carrizo

**REFRANERILLO
DE LA ALIMENTACION
DEL NORTE ARGENTINO**

serie ARTE=CIENCIA
colección JUJUY EN EL PASADO

I.S.B.N. 950-721-016-4.
Se cumplió con la Ley 11.723.
Libro impreso en San Salvador de Jujuy
República Argentina.

**refranerillo
de la alimentación
del Norte Argentino**

(a través de sus refranes y frases)

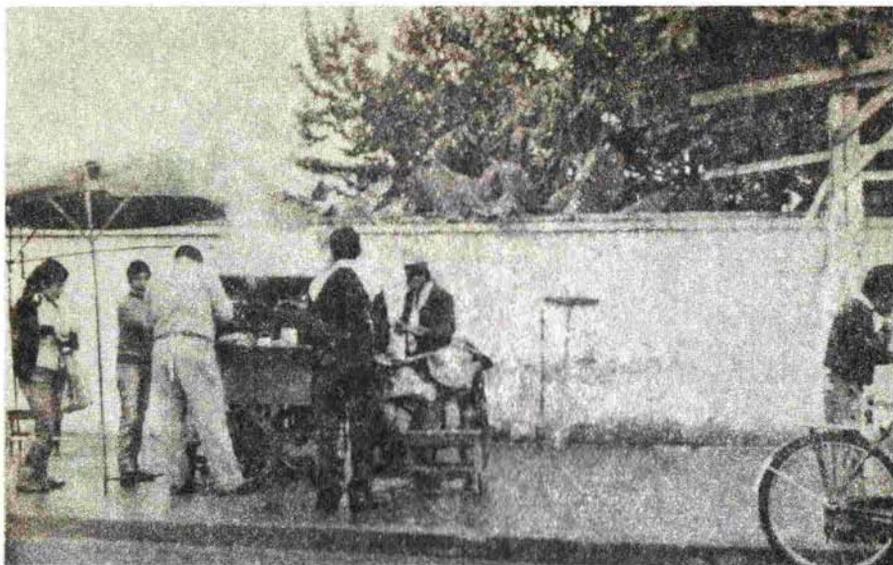
por Jesús María Carrizo

**prólogo de
Julián B. Cáceres Freyre**

S.S. de Jujuy 1991



venta de especias y comidas en calle de Jujuy (1980)



comida en calle de Orán (Salta) año 1978.

REFRANERILLO
DE LA ALIMENTACION
DEL NORTE ARGENTINO

El autor, que es miembro activo del "Departamento de Folklore" del Instituto de Cooperación Universitaria de Buenos Aires y correspondiente del "Instituto de Historia Lingüística y Folklore" de la Universidad Nacional de Tucumán, es autor, además, de:

Refranes y Modismos de La Rioja y Catamarca (inédita).

Obra premiada por la
Comisión Nacional de Cultura en 1940.

Los Refranes y las Frases en las Coplas Populares.
Buenos Aires, 1941.

JESÚS MARÍA CARRIZO

REFRANERILLO
DE LA ALIMENTACIÓN
DEL NORTE ARGENTINO

(A TRAVÉS DE SUS REFRANES Y FRASES)

PRÓLOGO DE
JULIÁN B. CÁCERES FREYRE

EDICIONES
ARANDU
LAVALLE 1242 - BUENOS AIRES

1945

PRÓLOGO

Doble interés folklórico tiene el trabajo realizado por Jesús María Carrizo, y que ha intitulado "Refranerillo de la alimentación del Norte Argentino"; por una parte está la contribución valiosa a la paremiología argentina, en la que el autor es un destacado especialista, autor de meritorios ensayos, y por otra, el estudio de la alimentación de nuestro pueblo norteño, de su arte culinario, materia también objeto del estudio del folklore etnográfico llamado también ergología.

Si bien es cierto que las investigaciones acerca de la cocina criolla cuentan con una bibliografía por demás exigua en los tiempos que corren, en cambio a ella hacen abundantes referencias cronistas y escritores de nuestros tiempos de colonia, apuntando al pasar, cuando no expresamente, datos interesantes e ilustrativos acerca de lo que se comía y bebía entre los habitantes de nuestras incipientes ciudades coloniales, tal el caso del misionero jesuíta Padre Florián Paucke (1), que nos ha dejado páginas preñadas de observaciones detalladas sobre algunos platos criollos como la olla podrida, la chatasca, los ingredientes, etc., demostrando de tal manera una preocupación especialísima por los asuntos culinarios.

Modernamente, es sin duda el trabajo del Dr. Orestes Di Lullo (2) el más completo que se ha escrito sobre la alimentación popular de una de nuestras provincias; a él seguirán, y así lo esperamos, los dedicados a otras regio-

(1) FLORIÁN PAUCKE, s. j. *Hacia allá y para acá* (Una estada entre los indios mocobíes, 1749-1767), I, Buenos Aires, 1942.

(2) ORESTES DI LULLO, *La alimentación popular en Santiago del Estero*, Santiago del Estero, 1935.

nes del país, a fin de poder tener un panorama completo de la cocina argentina, pues, es verdad que por la variedad de platos, desde los sabrosos y nutritivos locros hasta los delicados dulces y confituras, nuestra cocina criolla tiene ya una jerarquía y fisonomía propias en el arte culinario mundial.

Por todo ello, y por los sabrosos refranes allí publicados, es que el estudio del joven investigador argentino y compañero de tareas en el Departamento de Folklore del Instituto de Cooperación Universitaria D. Jesús María Carrizo, al igual que aquel otro que compusiera en la madre patria el prestigioso doctor Antonio Castillo de Lucas, ha de ser saboreado con gusto por todos aquellos que se interesan por las disciplinas folklóricas o por aquellos otros que hayan descubierto que, como sostenemos, la cocina criolla puede también, a más de alimentar, dejar satisfecho al más exigente de los sibaritas.

JULIÁN B. CÁCERES FREYRE.

ADVERTENCIA

“—Paréceme, Sancho, que no hay refrán que no sea verdadero, porque todos son sentencias sacadas de la misma experiencia, madre de las ciencias todas...”

DON QUIJOTE DE LA MANCHA.
(Tercera parte, Cap. XXI)

Los refranes son piezas que ambulan en labios de la humanidad de todo el mundo, y entran en la esfera de las letras cuando menos se piensa en ellos. Por tal causa uno tiene que tratar de cazarlos al vuelo. Porque si se trata de hacer memoria para recordarlos, es inútil: no vienen al pensamiento cuando se los precisa.

La mayor parte de los refranes en nuestro país son de filiación hispánica, herencia dejada por los conquistadores y colonizadores españoles. Son avejillas aladas que vuelan de un continente a otro, trasponiendo abismos y cerros, en busca de terreno propicio para enterrar sus raíces.

Nuestra patria, ¡si será tierra propicia! Que hace cuatro siglos floreció el árbol de la Paremiología y aún está con sus hojas verdes, y cada año que pasa echa sus retoños y se cubre de azahares, cuyo perfume se expande a todo el territorio, deleitando y recreando el alma de nuestros paisanos, tanto del Norte como del Sur.

PALABRAS PRELIMINARES

Nuestros paisanos del Norte consideran al vino como ¡artículo de primera necesidad!, y es por eso que casi siempre se exceden en su uso, o de lo contrario se justifican diciendo: *Lo que no mata engorda*; si están tristes lo toman para matar las penas y si están contentos, para festejar esa alegría.

La guitarra es compañera inseparable de ellos. Se llegan a cualquier pulpería o boliche y rascan un poco el instrumento y no falta un parroquiano que les obligue con un vaso de tintillo, o de lo contrario se juntan dos o tres y salen a dar serenatas a los que cumplen años, haciendo ladrar los cuzcos de todas las casas por los callejones. Casi siempre son retribuidos con moneditas o con sendos vasos de vino.

Tal como dice Ernest Merimée al hablar de Gonzalo de Berceo, en su *Resumen de Historia de la Literatura Española* (Montevideo. 1919), “. . . y como los viejos troveros, piden con gusto a sus auditores un vaso de vino, algunos puñados de trigo o aun sendos “paternostres” en recompensa de su trabajo”.

Hay una copla popular que lo pinta al nocherniego de pies a cabeza:

Trabajar ¡ay! no me gusta,
A flojo no hay quien me iguale;
Para cantar la vidala
Soy como **tejido a pala** (1).

(1) Tejido muy tupido, casi impermeable.

Pero no todos son de esa condición. Los hay quienes se divierten y trabajan también. Como podremos comprobar según nos dice la siguiente coplita popular:

Si el sábado tengo plata,
El domingo me la tomo,
El lunes duermo la siesta,
El martes ya pongo el lomo.

Los riojanos parece que tienen la misma debilidad, como reza la siguiente copla recogida por Juan Alfonso Carrizo en su *Cancionero Popular de La Rioja*:

Dame un pedazo de lomo,
Mira que el hambre me mata;
Si el sábado tengo plata,
El domingo me la tomo.

Nº 3439

Ya que hablo del riojano, diré que en su tradición oral se conserva una coplita muy popular entre ellos recogida por mi tío don Juan Alfonso Carrizo, que da una idea cabal de la abundancia de boliches o pulperías que hay en La Rioja:

¡Oh, Rioja!
Ciudad bravía,
Tienes doscientos boliches
Y una sola librería.

Pero nos certificamos que en España habían solido tener la misma inclinación o costumbre que en nuestra Rioja, según nos refiere don José Deleito y Piñuela, en su documentado libro: *Sólo Madrid es Corte* (La capital de dos mundos bajo Felipe IV) [Madrid, 1942]:

"Hacia 1600 había en Madrid nada menos que 391 tabernas . . . Recuérdese la estadística que hizo Pérez Galdós sólo con las tabernas de la calle de Toledo.



Cuando el rico con el pobre
Están en la pulpería,
La del pobre es borrachera,
La del rico es alegría.

(Canc. Pop. de Salta, Nº 3199.)

Sin hipérbole pudo decir antaño la popular redondilla:

Es Madrid ciudad bravía,
que, entre antiguas y modernas,
tiene trescientas tabernas
y una sola librería."

(Cap. XXVI, pág. 152)

Como se puede deducir, es herencia dejada por los conquistadores de la Madre Patria, y nosotros como buenos hijos obedientes no podemos olvidar tal costumbre de rendir culto al dios Baco aunque ya nuestros indios diaguitas de Santiago del Estero y Calchaquí tenían su bebida predilecta (la Aloja) con la cual se emborrachaban. Veamos qué nos dice al respecto el sabio misionero jesuita, padre Alonso de Barzana en su carta al padre Juan Sebastián, de 8 de diciembre de 1594: "... pasan sus necesidades con esta algarroba; la cual no sólo les es comida, más también *hace della bebida, san fuerte, que nunca hay más muertes ni guerras entre ellos que mientras dura el tiempo de la algarroba* (*Relaciones Geográficas de Indias*. T. II, apéndice III- pág. LVI. Madrid, 1881).

Y el padre Diego de Torres, hablando del colegio de Córdoba en *Carta Anua* de 1611 dice: "En estos pocos días acudían muy bien los indios a misa, a la doctrina y a oír la palabra de Dios y con ser *Tiempo de Algarroba* y coger mucho, con que el demonio les hace grande guerra embriagándose en este tiempo estuvieron muy quietos y sosegados" (I-513).

La gente trata al divertido según su rango social, o mejor dicho al rico y al pobre de distinta manera. Para mayor detalle inserto las siguientes coplas populares que tratan el tema, tomadas de los *Cancioneros Populares* de don Juan Alfonso Carrizo.

Trato del catamarqueño:

Quando se emborracha un pobre,
Todos dicen: —Borrachón;
Quando se emborracha un rico:
—¡Qué alegrito va el señor!

Nº 252

Al rico le ponen cama
En un cuarto preparado,
Al pobre le ponen una
Allá en un cuero estaquiado.

Nº 87

Al rico le ponen silla,
Al pobre le ponen banco,
Al rico le sirven bifes,
Al pobre le sirven sanco.

Nº 88

Pal rico la mejor silla,
Para el pobre el peor banco,
Para el rico el mejor mate,
Pa el pobre yerbas volando.

Al rico le dan mate
Hasta que se va llenando,
Y al pobre le dan uno
Con los palitos volando.

Nº 86

Si al pobre le brindan mate
Por una castalidad,
Lo ceban por la bombilla
Como por hacerlo quemar.

El riojano:

Al rico le ponen cama
De blondas y de bordados,
Y al pobre le ponen una
De cuero mal estaquiado.

Nº 3408

Quando anda un rico y un pobre
Al pobre nunca se estima:
Le dan el banco más sucio
Y lo echan a la cocina.

Nº 3425

El tucumano:

Al pobre le ponen banco,
Al rico le ponen silla;
Al rico le dan chorizo,
Al pobre le dan morcilla.

Nº 1559

Si un pobre quiere hacer noche,
Ojalá no haiga cenado:
le tiran en la cocina
Un cuero mal estaquiado.

Nº 1701

Si un pobre está de visita,
Y llega un rico a pasear,
Le dicen al pobrecito:
—¡Levantate y dá lugar!

Nº 1700

Si el rico quiere hacer noche
Todos se andan desvelando:
Se duermen en cuero vivo,
Por darle el colchón más blando.

Nº 1699

El jujeño:

El rico sobre la mesa,
El pobre en el mostrador,
El rico pa' guardar plata,
El pobre pa' gastador.

Nº 277

El pobre es como la ruda,
De mal olor fastidioso,
Sin más causa que el ser pobre,
Se hace de todos odioso.

Nº 274

El salteño:

Cuando el pobre llega a tiempo
Y los mates van cruzando,
Dan al pobre un mate **chulla**,
Con los palitos nadando.

Nº 3704

Cuando están cebando mate,
Y yo me encuentro presente,
O me dan un mate frío,
O un chulla, amargo y caliente.

Nº 3707

El santiagueño (Del Cancionero Popular de Santiago del Estero, por el Dr. Orestes Di Lullo):

Al rico le ponen silla,
Al pobre le ponen banco;
Ahí se queda el pobrecito
Como tronco medio el campo.

Nº 1658

Al rico le ponen cama
Con fundas y con cribados,
Al pobrecito le ponen
Un cuero mal estaquiado.

Nº 1659

Cuando algún pobre se macha
De un rico en su compañía,
La del pobre es borrachera,
La del rico es alegría.

Nº 1687

Para dar fin a este capítulo sobre el trato al *Pobre*
inserto a continuación una décima popular tucumana:

Ya no hay razón para el pobre;
La que hubo, ya se acabó.
La razón se subió al cielo;
Sólo la inrazón quedó.

GLOSA

Siempre el pobre es embustero,
Ignorante y sin talento;
Le falta el entendimiento,
Es rústico y majadero.
Dicen que el pobre es grosero,
Y que en su trato no es noble.
Que su dinero es de cobre;
Y así de distintos modos,
Habiendo ley para todos,
Ya no hay razón para el pobre.

Si el pobre va a diversión,
 Todos huyen de su lado;
 Por más que el pobre sea honrado,
 Ya tiene una imperfección.
 Lo miran con atención,
 Y si algo se les perdió,
 Dicen que él se lo llevó
 Aunque no tenga malicia.
 Para el pobre no hay justicia;
La que hubo, ya se acabó.

Si el pobre ama a una mujer,
 Le ponen distintos peros:
 ¡Para qué andar en el quiero:
 Si no tiene ni un haber!
 “Robando la hará comer”,
 Dicen todos sin recelo,
 Sin advertir el anhelo
 Que ellos tienen en querer.
 Por lo que se echa de ver:
La razón se subió al cielo.

Si el pobre desnudo fué,
 Todos se ríen a una voz;
 El pobre no tiene Dios,
 Es hechicero y sin fe.
 Sólo en el pobre se ve
 Falta, y en el rico no.
 Por esto comprendo yo
 Que en este mundo tan chico,
 La razón se fué a los ricos;
 Sólo la irrazón quedó.

y en el libro publicado por la “Biblioteca de Cultura Peruana” titulado “*El Apogeo de la Literatura Colonial*” (Nº 5. París, 1938) encontramos esta canción referente al tema que nos ocupa:

PRIVILEGIOS DEL POBRE

El pobre es tonto, si calla;
 y si habla es un majadero;

si sabe, es un hablador;
 y si afable, es embustero;
 si es cortés, entrometido;
 cuando no sufre, soberbio;
 cobarde, cuando es humilde;
 y loco, cuando es resuelto;
 si valiente, es temerario;
 presumido, si es discreto;
 adulator, si obedece;
 y si se excusa, grosero;
 si pretende, es atrevido;
 si merece, es sin aprecio;
 su nobleza es nada vista,
 y su gala, sin aseo;
 si trabaja, es codicioso,
 y por el contrario extremo
 un perdido, si descansa...
 Miren si con privilegios!

Pág. 258.

Además veremos en el libro *Calila y Dimna* (S. VI) de autor anónimo el siguiente pasaje sobre el trato al pobre al desarrollar la Fábula: *El lobo y el arco*:

“*Et veo quel homne, cuando empobrece, sospechalo el que fiaba por él, . . . E non ha cosa que bien esté al rico que mal non esté al pobre; ca si fuere esforzado dirán que es loco . . .*”.

Juan Ruiz (Arcipreste De Hita) (S. XIV) en el *Libro De Buen Amor* trae estos conceptos referente al hombre pobre o del rico que ha quedado pobre:

“1.365—*Bien quanto dá el home, en tanto espreciado; Cuando yo daba mucho, era mucho loado; Agora que non do algo, só vil e despreciado*”.

La copla jujeña que inserto a continuación encierra el mismo concepto del Arcipreste De Hita.

Al pobre y a la basura
La botan al muladar,
A la basura por sucia
Y al pobre, por que no da.

Nº 247

y la copla española dice:

Hombre pobre güele a muerto;
A la joyanca con e;
Qu' er que no tiene pesetas
Requiencan ⁽¹⁾ in pase, amén.

Nº 6649

(1) Requiescat.

REFRANERILLO

ALGUNOS ASPECTOS DE LA VIDA DEL PAISANO

La base de la alimentación de los paisanos del Norte son el maíz y el trigo; en ninguna casa, por pobre que sean los moradores, falta la olla con maíz al fuego para el *locro*.

Los jornaleros que trabajan de sol a sol en las labranzas prefieren este *locro* al de trigo (ver pág. 69), porque dicen que les mantiene el estómago más satisfecho.

Veamos la siguiente noticia que nos da sobre el tema don Francisco López de Gómara en "*Historia de las Indias*" (en B.A.E.T., 22, pág. 207):

"La harina de maíz . . . Es de mucha sustancia este pan, y aún dicen que harta y mantiene mejor que pan de trigo; pues con maíz y ají están gordos los hombres, . . .".

Y en *Relaciones Geográficas de Indias* el P. Alonso de Barzana, en su carta al P. Juan Sebastián, de 1594, dice, hablando de los indios diaguitas de Santiago del Estero y calchaquí: "sus ordinarias comidas son maíz al cual siembran en mucha abundancia" (T. II, apéndice, pág. LVI).

Antes era más llevadera la vida para el pobrero. Cuando un matarife sacrificaba un animal, repartía entre ellos la sangre, la panza (mondongo), las patas, en fin, todas las achuras en general; pero hoy en día, ya no se ve esa generosidad espontánea, todo se vende, todo lo vuelven plata.

Y como dato ilustrativo, inserto la siguiente copla del *Cancionero Popular de La Rioja*:

A comer carne barata
Me voy para Catamarca:
Una cabeza por veinte
Y las entrañas de **yapa**.

Igualmente, en el tiempo de las cosechas de las sembraderas, los patronos daban entrada libre a los pobres para que sacasen el *rebusque* o *Cayasche* ⁽¹⁾. También tenían entrada libre a las lomas; podían sacar sus carguitas con leña, sea en jumentos o en los brazos; algunos las vendían en el pueblo, otras eran para su uso.

Pero hoy ya no pueden hacerlo sin antes pagar un derecho que les sale como si fuera comprada la leña.

El paisano se amarga y hasta llora por la pérdida de uno de sus burritos que le sirve de Ángel de la Guarda, se puede decir, para acarrear la leña, y algunas veces las rastras con *jarillas* (*Larrea divaricata*) destinadas a calentar el horno. Sintamos la copla popular que trata el tema:

¡Cómo no he de llorar yo,
Cómo no he de tener pena,
Si se me ha muerto la burra,
La burra de acarrear leña!

La gente del Tucumán, en general, tienen por norma, después de haber comido, dar gracia al Altísimo por los alimentos que le ha proporcionado. Rezan de pie, con las manos abiertas y juntas, mirando hacia el cielo, la siguiente oración:

Bendito y alabado
Sea el Santísimo Sacramento del Altar
Y la purísima Virgen María,
Concebida sin mancha
Y sin pecado original
Desde el primer instante
De su ser natural,
Amén, Jesús, María y José.
Gracias te doy, mi Señor,

⁽¹⁾ *Cayasche* o *cayaschi*. Restos que quedan después de recoger las cosechas. Se ve que es costumbre europea, puesto que es la misma faena que representan aquellas labriegas del cuadro "Las espigadoras" de Juan Francisco Millet (1814-1875).

Que me has dado de comer
Sin merecer.
Los ángeles del cielo
Te alaben en mi nombre.
Así sea.

Juan Alfonso Carrizo trae, en su *Cancionero Popular de La Rioja*, un fragmento del Bendito en forma de copla:

Bendito y alabado él
(El) Sacramento del Altar
Y la Virgen concebida
Sin pecado original.

Nº 927

Zorobabel Rodríguez, en su *Diccionario de Chile-nismos* (Santiago, 1875), al comentar la palabra "alabado" hace mención del *bendito*: "Aunque alabado es castellano, denotando el motete que se cantaba en alabanza del Santísimo Sacramento, en Chile hemos conocido siempre este motete con el nombre de *bendito*, i con aquel el canto de los serenos al venir el día i recogerse a su cuartel, canto que comenzaba:

Alabado sea el Santísimo
Sacramento del altar
I la Virgen concebida
Sin pecado orijinal."

A sus hijos no les consienten que se acuesten de noche, después de haber cenado, desnudos en la cama, es decir sin camiseta, por ejemplo, porque dicen que no se les acerca el "Ángel de la Guarda" a velarles el sueño durante la noche, y antes de entrar a la cama les hacen rezar. Hay un modismo muy popular en Catamarca referente al tema: *Acostarse uno como animal*. Frase muy usual entre las familias católicas para recriminar a los hijos

cuando se acuestan de noche sin antes haberse persignado y rezado las oraciones de la noche. Ejemplo: *No te acuestes como un animal.*

Casi siempre le suelen hacer rezar la siguiente súplica a Nuestra Madre del Cielo:

Como me echo en esta cama
Me echaré en la sepultura,
Y a la hora de mi muerte
Amparadme, Virgen pura.

y acto seguido piden la bendición a sus padres ⁽¹⁾. En Chile también es popular la súplica que nos ocupa. Ramón A. Laval la trae en su libro *Contribución al Folklore de Carahue*:

"4. Como m' echo en esta cama,
m' echaré en la sepultura.
En la vida y en la muerte
Amparadme, Virgen pura."

(Pág. 26)

⁽¹⁾ Don Juan Manuel (El Conde Lucanor) (S. XIV) en la "Tercera parte" de su libro de los *Euxemplos* dice: "—Por la bendición del Padre se mantienen las cosas de los hijos. . .".

PREVENCIONES QUE USAN LOS PAISANOS EN EL NORTE CON CIERTOS ALIMENTOS DE NO HACER MEZCLA

Dicen que no hay que bañarse ni tomar vino después de haber comido sandía, porque es un veneno mortal; pero en cambio pueden bañarse y luego comer sandía.

*

No comen naranjas después de comer, como postre, porque temen que les haga daño.

*

Se cuidan de no comer *uñigales*, o *doñegales*, después de beber leche. Igualmente que tomar "mate 'i leche" y agitarse, o tomar "mate de agua" y meter los pies en el agua.

*

Cuando se sienten mal del estómago (empachados), no tienen más que beberse un vaso de leche en ayunas a la "pata de la vaca", y santo remedio.

O para el tiempo del *molle* (Litrea Calliessi) preparan aloja con dicho fruto silvestre y beben en ayunas. Para demostrar el poder purgativo que tiene la aloja inserto la siguiente copla popular:

Anteanoche vide a un viejo
Comerse media ternera;
Tomó una copa de aloja
Y empezó a correr carreras.

*

También evitan lavarse la cabeza después de comer o de haber tomado el mate de "agua" o de "leche".

*

No les permiten a los hijos beber agua después de haber comido pan caliente. El padre José María Sbarbi, en su *Diccionario de Refranes, Adagios, etc.*, trae un refrán al respecto, que dice:

"Agua fría y pan caliente,
Nunca hicieron buen vientre."



Mujer sentada en una silla de respaldo bajo, con asiento de cuero, cebando y tomando mate a usanza provinciana. En las faldas tiene la gaveta o yerbero con el azúcar y la yerba. Al frente de ella, el brasero repleto de brasas y la *pavita* (tetera) encima, hirviendo a borbotones, porque es costumbre de los paisanos del Norte tomar el mate tan caliente, que algunas veces hasta les pela el paladar. Lo toman dulce. Al costado de la viejita está la inseparable cajita, con el tabaco y las chalas raspadas para el cigarro, y el huso de hilar lana.

Planta de ají,
Planta'i tomate.
¿Dónde estará mi negra,
Tomando mate?

(Canc. pop. de Catamarca, N° 991)

COSTUMBRES ARRAIGADAS EN LA PROVINCIA DE CATAMARCA REFERENTE A LA ALIMENTACION Y A LOS VICIOS

Las necesidades. — Salir a buscar las necesidades es ir a procurarse los medios necesarios para poder comprar la carne, el pan, la leche y, especialmente el maíz pisado a fin de parar la olla del "locro".

Antes se acostumbraba moler el maíz en las casas, la tarde del día anterior, para parar la olla al otro día (a esta operación le llamaban *moler una cocinadura* de maíz); pero ya ha desaparecido tal costumbre, y prefieren comprarlo molido en los almacenes, porque así les quita menos tiempo a sus faenas diarias.

Sin embargo, para los buenos paladares dicen que no se iguala el locro de maíz comprado en los negocios del ramo al de maíz molido en los morteros caseros.

Los vicios. — Llaman así los paisanos a los elementos para cebar el mate: la yerba y azúcar, y algunas veces, como complemento, el café, que no es cosa indispensable. Pero sí, no puede faltar al lado de la gaveta con *los vicios* la cajita con tabaco picado y con chalas bien raspadas para armar el *cigarro de chala*. Además las mujeres que se dedican a armar cigarros de chala para la venta los hacen de varios tipos, con tabaco fuerte, simple o lavado, y con o sin anís y otros con ralladuras de cáscaras de "lima de pupo". El *amarro* o atado traía 14 cigarros; pero hoy en día están a la moda: traen 10.

En torno a los cigarros de chala se ha tejido una pequeña anécdota, que paso a referir: Los paisanos de mi tierra natal, cuando van a comprar cigarros a la armadora, ésta les pregunta: "¿De cuáles quiere, señor?". "De

los de una mano" o "*de los de dos manos*". Se preguntará cuáles son de una mano y de otra, y a eso voy. Los de una mano son los que, una vez encendidos para fumarlos, no necesitan encenderse una segunda vez hasta que se consume el cigarro. Y los de dos manos, los que necesitan ser tenidos con una mano para fumarlo, como es lógico, mientras la otra debe estar con el tizón encendido alerta, porque en cada chupada que se pega al cigarro hay que arrimarle el tizón para *prenderlo* de nuevo y así poder darle la segunda chupada.

Pero parece que esta costumbre no rige solamente en Catamarca, sino también en La Rioja, según nos da a entender la siguiente copla popular riojana:

Me gusta el cigarro 'i chala
Como lo dan en La Costa:
El cigarro en una mano
Y el tizón aguarda en l' otra.

LA BEBIDA, EL PAN, LA COMIDA Y LA HIGIENE
EN LA TRADICION POPULAR NORTEÑA
A TRAVES DE SUS REFRANES Y FRASES

Capitán, aguardiente;
Teniente, el frasco;
Alférez, la botella;
Sargento, el vaso.

(Canc. Pop. de Catamarca, N° 95.)

Las Bebidas

Es muy frecuente en las provincias del Norte oír decir a los paisanos, después de haber tomado el sabroso mate de la mañana: Vamos a *matar el gusano* o a *quemar la yerba*, por: Vamos a beber una copita de aguardiente o caña. No se acostumbra *matar el gusano* a la tarde. Es usanza de invierno, para entrar en calor.

En el *Cancionero Popular de Salta*, se registra esta copla popular que alude al tema:

¡Chicha linda y machadora,
La que vende ño Fulano!
Dicen que es santo remedio,
Para matar el gusano.

N° 2792

En su *Refranerillo de la Alimentación*, el Dr. Antonio Castillo de Lucas refiere la costumbre española de "*Matar el gusanillo* en ayunas tomando una copilla de aguardiente" (pág. 15).

**SOBRE MELON Y BREVA,
VINO BEBA.**

El padre José María Sbarbi registra el refrán, en su *Diccionario de Refranes, Adagios, etc.*, de la siguiente

manera: "*Sobre breva, agua no bebas*", o "*Agua al higo, y a la pera vino*", y lo explica así: "Recomienda la clase de bebida que se debe tomar encima de cada una de estas frutas para que no hagan daño".

El doctor Castillo de Lucas, en su *Refranerillo de la Alimentación*, lo consigna al refrán: "*Con melón o sobre peras, o sobre brevas, vino bebas*"; y más adelante en el mismo libre dice: "*Agua al higo, y a la pera, vino*"; que en el siglo XVII lo comentó el maestro Correas en su *Vocabulario de refranes*, diciendo que el higo es caliente y la pera fría, y el doctor Sorapán de Rieros, en su *Medicina en proverbios* (1616): "porque la pera flotaba en el vino bueno y así no serían tan ventosas". Hoy no tiene más explicación que la mayor o menor necesidad de hidratar estos frutos: la pera es acuosa y ácida, y el higo es dulce, neutro y más seco" (pág. 33).

En Catamarca recuerdo que nuestros padres prohibían beber vino o bañarse después de haber comido sandía, porque diz que es "*veneno mortal*".

Rodríguez Marín lo registra: "*Sobre brevas, agua no bebas*", y el maestro Gonzalo Correas lo trae así: "*Sobre brevas no bebas*" o "*Sobre brevas vino bebas*". José Bergua lo consigna en su *Refranero Español*: "*Sobre brevas, no bebas*". Agua, se entiende, porque también se dice: "*Sobre brevas, vino bebas*", y más adelante agrega: "*Sobre el melón, vino fellón*". "Fellón" por puro."

DE BUEN VINO, BUEN VINAGRE.

Frase que se usa para contestar una alusión galante o elogiosa hecha a una persona o cosa de nuestra intimidad o pertenencia que sea de edad o vieja.

El doctor Castillo de Lucas lo registra: "*El mejor vino se torna vinagre*", y Rodríguez Marín: "*Del buen vino sale el mejor vinagre*".

DE MI RAMADA (1), NO HAS DE AÑAPIAR (2).

Frase norteña con que se previene a alguien de que no ha de contar con uno en el intento que se ha propuesto.

EL VINO ES LA LECHE DE LOS VIEJOS.

"El vino, tomado con moderación en la edad madura, sirve de alimento y ayuda a la mejor digestión de los manjares" (Sbarbi). Rodríguez Marín lo consigna igual.

**AGOSTO MOGOSTO,
MES EN QUE SE CUELAN LOS MOSTOS.**

En el norte del país se hace la vendimia en marzo y se cuegan los mostos a fines del otoño.

Los paisanos del Norte conservan en la tradición oral varias coplas referentes a las distintas clases de bebidas. Inserto algunas de ellas para mayor detalle:

DEL VINO

Ruego al Poder Divino
Que me llene la panza 'i vino,
Y si esto no fuera suficiente,
Me la llene de aguardiente.

Vino que del cielo vino,
Vino con tanto favor,
Que aunque uno no sepa leer
Lo vuelve predicador.

¡Vino que del cielo vino!
A divertir mi pesar,
Saliste de la bodega
Yo te mando a mi lagar.

(1) *Ramada* o *enramada*: Un puñado de ramas de árbol que forman un matorral, o cerco cerca del cual suelen caer las algarrobas de los algarrobos.

(2) *Añapiar*: Hacer *añapa* de algarroba.

Añapa: Bebida refrescante hecha con algarroba blanca molida y agua, sin fermentar.

¡Vino, que el cielo vino
Vino de las verdes matas,
A cuantos hombres valientes
Hicistes torcer las patas!

Vení acá, quita pesares,
Alivio de mis tristezas;
Yo te mando a la barriga,
Vos te vas a la cabeza.

José E. Machado, en su *Cancionero Popular Venezolano*, trae en la pág. 176 una copla con la misma ideología que la nuestra.

Vení acá, quita pesares,
Alivio de mis congojas,
Nacido medio las hojas,
Oprimido entre lagares.

Un santiagueño, al morir,
Pedía ya agonizante:
"Un buen vasito de vino
Y una criollita que cante".

Un borracho se murió
Y dejó en su testamento:
Que lo entierren en la viña
Para chupar los sarmientos.

Rodríguez Marín registra la copla en *Antiguos Cantos Populares Españoles*, bajo el N° 7690, y Fernán Caballero (*Obras Completas*, tomo 17) en la pág. 338.

DEL AGUARDIENTE

La aloja es buena bebida,
El vino es mucho mejor,
Cuando viene el aguardiente
¡Dios nos libre un **coleador**!

DE LA ALOJA

Miren qué diablo es la aloja
Machacada en el mortero:
Se me sube a la cabeza
Como si fuera sombrero.

Antenoche vide a un viejo
Comerse media ternera:
Tomó una copa de aloja
Y empezó a correr carreras.

Alojita de algarroba,
Molidita en el mortero,
Se me sube a la cabeza
Como si fuera sombrero.

Canc. Popular de Stgo. del Estero, N° 1919.

La aloja es buena bebida
Si la toman con medida;
Tomándola en abundancia
Luego se andan de rodilla.

DE LA CHICHA

Eche chicha, mama Juana,
No me diga: **manan-cancho** ⁽¹⁾
Aquí traigo real y medio
Para gastar en su rancho.

El molinero, el molinero
Muele el maíz con tanta dicha...
El es el que hace l'harina,
Y otros se toman la chicha.

Todas las coplas que anteceden, referentes a las bebidas, las he sacado de los *Cancioneros Populares* de don Juan Alfonso Carrizo, salvo indicación contraria.

(1) *Manan-cancho*: "No hay", en quichua.

En nuestro país, como se puede ver en las coplas que anteceden, se hace aloja o chicha de *algarroba*, *maíz* y *molle*. Don Samuel Lafone y Quevedo, al comentar la palabra *Aloja* en su *Tesoro de Catamarqueñismos* dice que es de origen *quichua-argentina*, pero es española antigua.

Don José Deleito y Piñuela, en su libro: *Sólo Madrid es Corte*, cap. XXX, titulado *Alojerías*, da esta noticia: "Lo que las botillerías en el siglo XVIII, los cafés, horchaterías y puestos de agua, aguardiente y azucarillos en el XIX y los bares en el XX, fueron en la centuria décimaséptima las *alojerías* o establecimientos *de aloja*, fijos, portátiles o ambulantes. La *aloja* descendía del *hidromiel*, tan usado en la antigüedad . . ." (pág. 159), y más adelante agrega: "La aloja se vulgarizó hasta el punto de fabricarla cualquiera. Lope, en *Enmendar un daño a otro*, da una concisa receta para su composición:

"Soy un mixto que se hace
De miel, canela y especias
Poco menos que jarabe."

(Pág. 160)

y más adelante dice el autor de *Sólo Madrid es Corte*, hablando de la aloja:

"Tenían aquéllos, en verdad, fama de mistificar la aloja como los taberneros de aguar el vino, y la frase *vaso de alojero* significaba en el lenguaje común vaso engañador, de más cristal que líquido" (pág. 161).

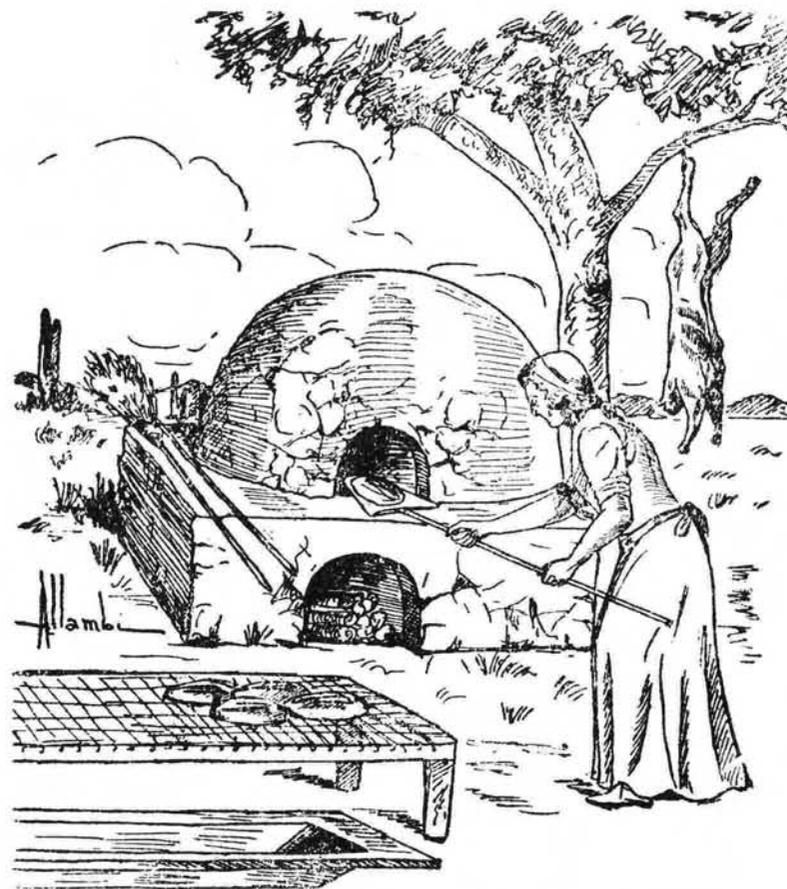
En la provincia de Tucumán hacen una aloja o refresco que denominan *guarapo* ⁽¹⁾, que es hecho a base de miel de caña, jugo de naranja agria, levadura y agua.

(1) *Guarapo* (del quichua, *huarapu*).

"m. Amér. Jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar. Ac. 2°: Bebida fermentada hecha con este jugo". (*Diccionario de Americanismos*, de AUGUSTO MALARET. Puerto Rico, 1931. 2ª edición).

Antiguamente no usaban la miel de caña sino la *miel de palo* ⁽¹⁾.

Para la aloja de "molle", preparan la "madre" del mismo molle con unos quince a veinte días de anticipación, vale decir un fermento muy fuerte, encima del cual agregan molle nuevo y agua suficiente; dejan 3 a 5 días que fermente al sol, y sale una aloja exquisita. Para los carnavales se suele preparar en abundancia esta clase de bebidas, y mientras no secan hasta el último vaso de aloja no dan fin al baile; suelen *salir a la semana* divirtiéndose.



Horno casero de uso en el Tucumán.

A un costado del horno están la escoba que se utiliza para barrer el horno (hecha con gajos de *ancoche* (*Vallesia glabra*), y el *hurgunero*, para desparramar el fuego dentro del horno. La pala con la cual se pone el pan al horno la tiene la señora en las manos. Al frente del horno se ve un "catre'i tiento" con unas tortas encima de él a leudarse (antes de asentar las tortas al catre se pone un mantel abajo y otro encima para tapar el pan), y una *batea* hecha de un tronco de *árbol* (algarrobo): En quichua - *taco* ó *tacu*.

Adivinanza

Iglesia de barro,
Santos chiquitos,
Cura barbudo,
Sacristán desnudo.

(Canc. pop. de La Rioja, N° 4851)

(El horno, el pan, la escoba y la pala de horno)

⁽¹⁾ *Miel de palo*: Se denomina así en el Norte a la miel que se extrae de los palos, elaborada por unas abejas chiquititas e inofensivas. Casi siempre aprovechan las abejas los palos huecos y podridos para instalar su enjambre. La miel es muy buscada porque la utilizan mucho en la medicina casera, y su cera, que es de color negro, la emplean para tapar el tajo que se hace a la planta para injertarla, así se evita que le entre aire a la yema y se seque.

El Pan

Yo no soy de este pago,
Soy de la Villa,
Cuando no como pan
Como tortilla ⁽¹⁾.

(Cancionero Popular de La Rioja, Nº 3596.)

¡Ay, qué diabla es la tortuga!
Meterse de panadera:
La chuña soba la masa
Y la rana hace salmuera.

(Canc. Popular de Salta, Nº 3164.)

En las provincias del Norte, se acostumbra amasar en las casas, es decir, hacer el *pan casero* o como vulgarmente le llaman: *pan de mujer* (porque es preparado y horneado por éstas). Cuyo pan casi siempre lleva unos granitos de anís para que guste más al paladar. En la provincia de Jujuy lo llaman bollo.

En el *Romancero General* (7ª parte, impreso en 1600 en Madrid, t. II) trae una canción, y en uno de sus versos, nos damos con este interesantísimo dato:

“.....
También voy al horno
el día que cueze
no a pedirle bollos
con anís y aceite,
sí a ver la belleza
.....”

(Pág. 226 v.)

Además del pan blanco o de mujer elaboran otro con la harina, sin refinamiento alguno, al cual le llaman

(1) “Tortilla: Llámase así a un pan de harina de trigo con sal y grasa, pero sin levadura, que se cuece (enterrada) al rescoldo” (nota, 3596).

cemita, y en Santiago del Estero recibe el nombre de *chipaco*.

El paisano, para denotar la tristeza y amargura de un día sin pan, dice: *Un día sin pan, es como un día sin sol* o simplemente: *Largo como día sin pan*.

Veamos cómo pinta la falta de pan la copla popular.

El riojano dice:

Es la vida sin amor
Mesa que le falta pan,
Tienda sin su mostrador,
Iglesia sin sacristán.

Nº 3257

El salteño:

Una casa sin mujer,
Es gente sin capitán;
Sin mujer, el placer
Es como mesa sin pan.

Nº 4005

En España:

En la *Comedia Jacinta* (1517), de Bartolomé de Torres Naharro, dice Jacinto en la jornada cuarta, hablando de las mujeres:

.....
.....
La gente sin capitán
Es la casa sin mujer,
Y sin ella es el placer
Como la mesa sin pan.

(MORATÍN, *Orígenes del Teatro Español*, pág. 92.)

Eduardo Benot, en su *Diccionario de Frases Rimadas*, lo trae así: “*Más largo que día sin pan*” (pág. 19).

Al pan lo consideran como un objeto bendito, no permiten que se juegue con él; si por mera casualidad se cae un pedazo al suelo, antes de ponerlo de nuevo en su

lugar lo besan en señal de desagravio al Altísimo, porque de lo contrario dicen que es darle con el gusto al *mandinga* ⁽¹⁾.

Guichot y Sierra, en su libro *Supersticiones Populares en Andalucía* (en *Tradiciones Populares Españolas*, ts. 1-2. Sevilla, 1883), dice: "Tirar el pan al suelo, o quemarlo es pecado".

Y Fernán Caballero, en *Obras Completas* (t. 13), en el capítulo *Cuentos Infantiles Religiosos*, trae uno titulado "El pan" (pág. 133), donde dice: "Los cristianos nunca le niegan un pedazo de pan al pobre que en nombre de Dios le pide; por eso no se tira, y cuando cae al suelo se le besa en desagravio; por eso hay tanto pan en el mundo . . .".

En *Costumbres del Universo*, al hablarnos del *Turquestán*, Annette M. B. Meatin (cap. XXIII) nos da la siguiente noticia referente al pan: "Los Sartos reverencian el pan por ser el sostén de la vida . . . El apilar el pan hasta una gran altura en presencia de un huésped es signo de riqueza . . ." (t. 2, pág. 82).

El pan es considerado como la *cara de Dios*, y es costumbre arraigada en el Norte la creencia de que *Cada hijo nace con su pan*, principalmente en la gente del pueblo, y por tal motivo se verá que familias humildes están cargadas de hijos atenedos al refrán citado, o de lo contrario dicen: *Los hijos los manda Dios y no hay cómo hacerse a un lado*. Cuando nace un hijo varón es más bienvenido, porque dicen que *Cada hijo varón que nace es una bolsa de plata*.

Sbarbi trae el refrán así: "Cada hijo trae al nacer un pan debajo del sobaco, o del brazo", y lo explica de la siguiente manera: "Modo de dar a entender que el varón es la providencia sensibilizada de cada familia. Hoy

(1) *Mandinga*: diablo.

(1922), que la idiosincrasia de la mujer española ha variado notablemente por causa de su educación y tendencias varoniles, hombronas o amachadas, por lo independiente, copia del natural extranjero, no resulta tan exacto el refrán como en los tiempos de antaño. Tan cierto es que antiguamente se reputaba por de mejor agüero el nacimiento de un varón que el de una hembra, que para comprobarlo basta recordar el refrán que dice: *Mala noche y parir hija*".

G. Robinson Lees, al hablar de *Asia Menor, Palestina y Siria*, en *Costumbres del Universo* (cap. XXIV), tratando *Costumbres relativas al nacimiento*, dice: "El nacimiento de un niño es un suceso importante en cualquier casa de la aldea. Entre los Musulmanes es esperado con grave y solemne antelación, y cuando se va acercando, el padre abandona su morada, después de haberle rogado a un amigo que espere y le lleve la noticia.

Si el recién nacido es un niño, el amigo baja la montaña corriendo, lleno de júbilo, agitando los brazos y gritando a voz en cuello: ¡*Bachara, Bachara!*, es decir: ¡*Buena noticia, buena noticia!*" (t. 2, pág. 102), y en la página 103 agrega: "Si nace una niña no hay buenas noticias; el mensajero baja la montaña muy triste y desconsolado, y el padre sabe que ha habido una catástrofe en la casa . . . etc.", y en la página 106 agrega: "El padre sacrifica una oveja o una cabra, si el niño es varón, en señal de agradecimiento a Alah por la merced recibida, etc."

A FALTA DE PAN, TORTAS SON BUENAS.

Con este refrán el paisano quiere demostrar que el que nada tiene, cuando logra alguna cosa, aunque sea poca, debe consolarse y estar contento.

Sbarbi lo registra: "A falta de pan, buenas son tortas". Ramón Caballero en su *Diccionario de Modismos*, el maestro Gonzalo Correas en su *Vocabulario de Refranes y Frases Proverbiales* y José Bergua en el *Refranero Español* lo consignan igual. Francisco Rodríguez Marín lo trae en *Más de 21.000 Refranes Castellanos*: "A falta de pan, buenas son tortas de Zaratán" (Valladolid). En México lo registra Darío Rubio en su interesante libro *Refranes, Proverbios y Dichos y Dicharachos Mexicanos*: A falta de pan, buenas son *cemitas* (1).

A PAN DURO DIENTES AGUDOS.

No hay que desfallecer ante los primeros tropiezos, y por el contrario, debemos agudizar el ingenio para salvarlos.

Sbarbi, el doctor Castillo de Lucas en su *Refranerillo de la Alimentación* (pág. 81), y José Bergua lo registran. También Fernán Caballero lo trae en la pág. 305 (*Obras Completas*, t. 15).

CEDACITO NUEVO, PAN FLORIDO.

Es cosa sabida que el peón o empleado nuevo trabaja con buena voluntad y ahinco, hasta crear fama.

COMER PAN CON MANO AJENA.

Dícese del negligente que vive u obtiene un favor por gestión de otro.

COMO PAN DEL PORTEZUELO, QUE NO SE VENDE POR FIERO (feo)

Estar de más o inútilmente en un lugar.
(Portezuelo: Pueblito de la provincia de Catamarca.)

(1) *Cemita*: "Harina gruesa o con mezcla de afrecho. Pan sin levadura que se hace de esta harina, con grasa o chicharrón". (*Diccionario Argentino*, TOBIAS GARZÓN). En las provincias del Norte se la hace con levadura, grasa y chicharrón.

CON PAN SE LO COMA.

Con su, etc. Contestación que encierra el sentido de que se las arregle otro, que se maneje como quiera, que a mí no se me va nada en ello.

Sbarbi lo trae "Con su pan se lo coma". Cervantes ya cita la frase en su *Quijote* en el capítulo XXV (3ª parte).

CONTIGO, PAN Y CEBOLLA.

Frase familiar usada entre novios para indicar que se está dispuesto a afrontar la vida tal como se presente, aunque exija miles de sacrificios, con tal de estar uno al lado del otro.

La Academia. Rodríguez Marín, Ramón Caballero y José Bergua la consignan igual; Darío Rubio la trae: "Contigo pan y cebolla, y años después, arda Troya". Fermín Sacristán la registra: "Contigo, pan y cebolla" o "Entre dos que bien se quieren, con uno que coma, basta". El doctor Castillo de Lucas, en su *Refranerillo de la Alimentación*, la consigna en la página 84.

DEL MAL TRIGO, MALA HARINA; DE MALA HARINA, MAL PAN.

Este refrán se aplica para demostrar que el que ha tenido malos padres, necesariamente ha de ser mal padre y ha de tener malos hijos, esto es, los ha de educar mal.

En el *Refranerillo de la Alimentación*, el doctor Castillo de Lucas lo registra: *Harina mala, mal pan se amasa* (pág. 77).

Fernán Caballero (en *Obras Completas*, t. 17) trae una copla en la página 118 que cita el refrán que nos ocupa, en forma inversa a la del nuestro, así:

Dicen que tu madre es buena;
tú, su hija, lo serás.
De buen trigo, buena harina;
de buena harina, buen pan.

DIOS DA BIZCOCHOS (o pan) AL QUE NO TIENE MUELAS.

Se dice "Cuando las riquezas o conveniencias recaen en sujeto que no puede o no sabe disfrutarlas" (A.).

EN LA BOCA DEL HORNO SE QUEMA EL PAN.

Dícese de lo expuesto que están los proyectos que uno hace a las contingencias del tiempo o circunstancias, pues suele ocurrir que estando para realizar lo que uno ha pensado o planeado no se realiza o ejecuta.

El doctor Segovia lo comenta: "Refrán castellano probablemente, ya que es usado también en Costa Rica, y que equivale a naufragar en el puerto. Malógrase una cosa que se tenía por segura, cuando se estaba a punto de conseguirla".

LA PENA 'I JUAN, PORQUE NO LE DAN PAN.

Frase burlesca con que se quiere denotar envidia.

LLANTO CON PAN ES MENOS.

Es el clásico "Duelos con pan son menos". Se lo dice cuando sucede una desgracia en una familia, ya sea la muerte de uno de los padres, y éstos dejan posibles para que puedan vivir más o menos cómodamente los hijos sin trabajar (esto se aplica más cuando es el padre el que ha fallecido).

NO CONFUNDIR ASERRIN CON PAN RALLADO.

Estar equivocado, querer tratar a una persona lo mismo que a otra, siendo de distinto rango social.

NO ESTAR EL HORNO PARA BOLLOS.

No estar de buen humor una persona.

PAN CON PAN, COMIDA DE ZONZOS.

José Bergua lo registra en su *Refranero Español*: "*Pan con pan, comida de tontos*. Dice que la combinación de cosas semejantes quita gracia y variedad al conjunto". El doctor Castillo de Lucas lo trae en su *Refranerillo de la Alimentación* (pág. 83), y Rodríguez Marín en su *Refranes Castellanos*.

PAN PA' MIS ALFORJAS (ser).

Ser una cosa fácil de conseguir, de realizar o de hacer y considerarla como de uno antes de haberla adquirido.

PAN PARA HOY, HAMBRE PARA MAÑANA (ser).

Tener o poseer una cosa insegura, que lo saca del paso por el momento sin pensar en el mañana.

PARA EL HAMBRE NO HAY PAN DURO.

Sbarbi lo trae: "*A buen hambre no hay pan duro, o bazo, o malo*".

"Cuando aprieta la necesidad, no se repara en delicadezas ni en melindres".

El doctor Antonio Castillo de Lucas lo registra en su *Refranerillo de la Alimentación* (pág. 22 y 81) y Rodríguez Marín lo consigna: "*Para el hambre no hay mal pan*". Fernán Caballero lo trae: "*A buen hambre no hay pan malo*", pág. 305 (*Obras Completas*, t. 15).

Juan Ruiz (Arcipreste De Hita) en su *Libro de Buen Amor*, dice:

1.491.—"*A pan de quince días, fambre de tres semanas*".

**QUIEN DA PAN A PERRO AJENO,
PIERDE EL PAN Y PIERDE EL PERRO.**

Sbarbi lo consigna y dice: "Enseña que el que hace beneficios a personas desconocidas y con fin interesado, comúnmente los pierde".

Sobre el tema hay una copla popular riojana que dice:

Quien da pan a perro ajeno
Pierde el pan y pierde el perro.
Yo no te quiero dar nada,
Por no perder más que el perro.

La española, recogida por Emilio Lafuente y Alcántara en su *Cancionero Popular* (t. 2, pág. 363), dice:

Como aquel refrán que dice:
Pierde el pan y pierde el perro,
Lo mismo me pasa a mí
Con una novia que tengo.

En México la trae Higinio Vásquez Santa Ana, en su libro *Fiestas y Costumbres Mexicanas* (págs. 341 y 342), de la siguiente forma:

Dando pan a perro ajeno
Se pierde el pan y el perro.
Lo mismo que estando puro
También se pierde el conquián.

(El autor no explica la palabra *conquián*. En el *Diccionario de Americanismos* de Augusto Malaret dice: "Conquián; Mex. Juego de naipes muy común".)

Rodríguez Marín y José Bergua lo traen en sus respectivos *Refraneros*.

¿QUIERES QUE TE SIGA EL PERRO?, DALE PAN.

Sberbi lo consigna: "Si quieres que te siga el can, dale pan".

"Enseña lo mucho que puede el interés."

SER UN PEDAZO DE PAN.

Persona toda bondad, todo corazón, muy buena.

El doctor Antonio Castillo de Lucas la registra en su *Refranerillo de la Alimentación* (pág. 75).

VOLVERSELE (a uno) LA TORTA PAN.

Fallarle los planes que tenía a realizar.



Mortero (*tacana*, en quichua) en el cual se muele el maíz o trigo.
Mano: Llámase así a la piedra con que se muele.

El agujerito chico que se ve en el mismo mortero se utiliza para moler comino, pimienta, sal, etc. A un costado del mortero, está una tipa y la clásica olla*i* fierro de tres patas en la cual cuecen el "locro". En las paicas o horquetas del palo está un cántaro o tinaja donde conservan el agua para beber, oficia de tapa un pedazo de piedra (laja), sobre la tapa se ve un *mate*; (*porongo* o calabaza) con el que beben el agua.

Vengan tres o cuatro manos
 en su mortero a moler,
 No se desperdicia un grano
 En el mortero de usted.

(*Canc. pop. de Salta*, N° 3589)

LA COMIDA Y SUS INGREDIENTES (1)

El que tiene vacas *carnia*,
 El que tiene velero (2) moja,
 El que tiene pan y queso
 Come cuando se le antoja.

(*Canc. Pop. de Catamarca*, N° 139.)

Costumbre arraigada en las provincias del Norte, especialmente en Catamarca, no bien amanece o cuando aclara el día, lo primero que procuran después de encender el fuego es *parar la olla*, lo que consiste en poner al fuego la olla con *maíz molido* a hervir para el "locro" (ver pág. 69).

No hace muchos años, la gente tenía un hueso, al que le llamaban el *gustador*, y según mentas, este hueso se lo prestaban entre las familias pobres para hacerlo hervir dentro de la olla con maíz un lapso prudente, hasta que diera sustancia al locro, y después pasarlo a otra familia.

Sobre el tema trae una copla el *Cancionero Popular de Tucumán* de Juan Alfonso Carrizo:

Hace decir mi mamita
 Que le preste el *gustador*,
 Para preparar la cena
 Para mi tío Salvador.

N° 1686

Porque la gente que tenía algunas posibilidades de vida hacía el locro, o mejor dicho, lo hace todavía, con todos los ingredientes necesarios.

(1) Los platos de comida más populares a que hace mención este capítulo van explicados en un capítulo aparte.

(2) *Velero*: Molde para hacer velas, y se dice mojar cuando se ha de echar el sebo derretido. (Nota 139 del mismo *Cancionero*.)

Pero otros, ni el gustador tenían, y no les quedaba más remedio que hacer lo que vulgarmente se llama un triste *guaschalocro* o *huaschalocro*: maíz pelado que hierve con agua y sal al fuego.

**CUANDO LA CENA ES DE FUEGO,
EL ALMUERZO ES DE AGUA.**

Dícese al que bebe agua con más frecuencia o en más cantidad de lo acostumbrado, para culparlo maliciosamente de un exceso en el uso de bebidas fermentadas.

¡A LAS DE HORNO, QUE QUEDAN POCAS!

Frase elíptica, por: Apresúrense a comprar o a comer empanadas horneadas, porque ya quedan pocas.

CABRA QUE BALA PIERDE BOCAO (ado).

Frase familiar usada como contestación, pues suele responder así, a manera de excusa, el que está comiendo sin participar en la conversación.

COMER SIN VER PARA ATRAS.

Llenarse de una cosa hasta hartarse.

¡METELE, MERELE, QUE SON PASTELES!

Frase usada para estimular una acción. También es usada en el sentido literal de la frase.

Juan Alfonso Carrizo, en el *Cancionero Popular de Tucumán*, trae la siguiente copla sobre el tema:

Cuando solito te encuentro
Entre medio las mujeres,
Acordate del refrán:
—Metete, que son pasteles.

Nº 1789

El profesor Draghi Lucero en su *Cancionero Popular Cuyano* trae algo al respecto:

Las empanadas, sí,
Dijo Merele...
Y si no hay empanadas
¡Denme pasteles!...

(Pág. 392)

AL ÑUDO SON LOS CANDIALES Y LOS CALDOS DE GALLINA (Ver pág. 73).

Manera de eludir ciertos halagos interesados. Tienen el mismo sentido los modismos: "*Al botón*", "*Al cohete*". Rodríguez Marín lo registra en su *Refranero Castellano*: "*Al puto son los candiales y los caldos de gallinas*". Sobre el tema consigna una copla popular el profesor Draghi Lucero en su *Cancionero Popular Cuyano*:

En vano son los candiales
Y los caldos de gallina...
Cuando el enfermo es de muerte,
Al ñudo es la melicina (sic) (1).

Nº 141

En el *Cancionero Castellano del Siglo XV*, ordenado por R. Foulché Delbosc (Madrid, 1915, t. 2, Biblioteca de Autores Españoles), en las Obras de Pinar (Nº 952), pág. 565, un pasaje de una canción cita el refrán que nos ocupa con sentido inverso al nuestro y emplea la palabra *melezina*, usada también en la copla recogida por el profesor Lucero en Mendoza.

(1) Tanto en el libro *Calila y Dimna* (S. VI) de autor anónimo; Don Juan Manuel (El Conde Lucanor) en su libro de los *Enxiemplos* y Juan Ruiz (Arcipreste De Hita) en su *Libro de Buen Amor*, mencionan a cada paso la palabra *melecina*. El Conde Lucanor, dice: "—Con dolor non guaresee la grand dolencia, mas con *melecina* sabrosa".

DE OTRA DAMA

Aunque passa como sueño
el hablar y el festejar,
vos tomares un cermeño,
porque no hallo qué os dar;
con una cigüeña grande,
y un romance por canción,
que publica la passion
de la muerte de Alixandre;
y el refrán: **Al que es de vida,**
ell agua le es melezina.

Como se ve, el refrán es netamente de origen español, como son la mayoría de ellos en nuestro país.

Ciro Bayo, en su *Romancerillo del Plata*, trae esta copla:

Quando la suerte se inclina
a j...r a los mortales,
al **pedo** son los candeales
y los caldos de gallina.

(Nº 12. pág. 217.)

A LA MIEL LE HAN PUESTO ARROPE (Ver pág. 75)
Y A LAS POLIADAS ⁽¹⁾ **AJI.**

Exclamación un tantico grosera que se dice cuando ocurre repentinamente un accidente o un hecho ingrato, pues miel reemplaza a otra palabra nada culta que empieza en forma parecida.

¡AGUA, QUE LAS PAPAS QUEMAN!

Voz de atención, que se da para prevenir los espíritus por algún acontecimiento ingrato que se avecina. Alude al hecho de acudir con agua al que se quema con una papa caliente.

⁽¹⁾ *Poliadas* o *Poleadas*: Son las *Gachas* españolas. (Comida a base de afrecho).

ADONDE HAY MIEL SE ASIENTAN MOSCAS.

A donde se ve que se puede sacar algún provecho o partida favorable a uno, no se debe tardar en acudir.

BARRIGA LLENA, CORAZON CONTENTO.

Frase familiar que alude a la preciosa condición del niño, que estando bien comido, no le interesa ni le preocupa nada, así se le venga el mundo abajo.

CALIENTE COMO CALDO DE GALLINA.

En lenguaje familiar quiere decir caliente en grado extremo.

**CARA DE LOCRO SIN SAL,
ESCUPIDERA 'E MI CASA,
JERINGA DEL HOSPITAL.**

Insulto entre niños.

**CARA DE SARDINA FRITA,
CADA VEZ QUE TE VEO
SE ME REVUELVEN LAS TRIPAS.**

Idéntico al anterior.

COMO CARNE ENTRE LOS DIENTES (andar).

Dícese de los asuntos o personas frívolas que nos molestan.

COMO MOSCA EN LA LECHE (andar o estar).

Que se destaca.

CHANGUITO ⁽¹⁾ **OLOR A LECHE.**

Frase familiar con la que se moteja al joven presuntuoso y altanero, advirtiéndole que dada su poca edad,

⁽¹⁾ *Changuito*: muchacho de corta edad.

están fuera de lugar sus actitudes insólitas para con la gente mayor.

¡DE ANDE YERBA, PUROS PALOS!

Exclamación que se usa para decir que no se tiene algo necesario o apetecible o que se solicita.

También se usa la forma quichua *maimanta*, que quiere decir: ¿De dónde?. Sobre el tema hay una copla popular riojana que dice:

Romeo quiso a Julieta
Y por ella se mató.
De ande yerba, puros palos,
¿Que por vos me mate yo?

DEL LOCRO GUARDAO, DE VIENTO COLAO Y DE INDIO ACABALLERAO, ¡LIBRANOS, SEÑOR!

Este refrán nos enseña que así como es indigesto comer un plato de "locro" (ver pág. 69) guardado del día anterior (esto se explica en las provincias del Norte, por los excesivos calores del verano y dadas las pocas comodidades con que cuenta la gente para conservarlo fresco de un día para otro) y como es nocivo soportar una corriente de aire frío que se cuela por una rendija de una puerta o ventana, así también es peligroso confiarnos de personas de escasa educación, aunque en su porte aparenten ser gente de bien.

Bernardo Frías, en *Tradiciones Históricas* (Buenos Aires, 1929), nos dice: "Tenían los mulatos especialmente marcada inclinación a lo doctoral. Los sombreros de pelo, en desuso por los señores, los acomodaban sobre sus cabezas, peroraban imitando a los oradores, en su lenguaje burdo; . . . De ahí este aforismo famoso: *Dios*

nos libre de aire colado y de mulato acaballado" (página 159).

En el *Refranerillo de la Alimentación*, dice el doctor Castillo de Lucas: "El doble aderezo no es buena práctica culinaria, por lo poco sustancioso del manjar: *Ni de amigo reconciliado, ni de manjar dos veces guisado*, dice el Refranero, y añade despectivamente en otro párrafo del libro: *Caldo recalentado, dálo al diablo* (pág. 122).

El maestro Gonzalo Correa en su *Vocabulario lo trae así:*

De amigo reconciliado,
de viento colado,
y luna por horado
y de hombre que va disimulado,
guarda tu lado.

ECHAR PELOS EN LA LECHE.

"Decir impertinencias, o salir con algún inconveniente que sirva de entorpecimiento o venga a turbar la armonía" (Segovia).

Sobre el tema, el *Cancionero Popular de Salta* trae la siguiente copla supersticiosa que dice:

De ande salís, colla **chuta** (brujo),
En esta noche clara,
A echar pelos a la leche
Y a ensuciar me la cuchara.

Nº 3717

EL AMOR Y EL MELON, NO SE PUEDEN OCULTAR.

Enseña que tantas manifestaciones hace el amor para revelarse, como la fragancia del melón para expandirse por el ambiente.

**EL COMER Y NO TRABAJAR
EN ALGO VIENE A PARAR.**

Este refrán pertenece a una fábula que se desarrolla entre el burro y el chanco, y cuya versión, que recogí en Catamarca, se desenvuelve así:

EL BURRO Y EL CHANCHO (Asno y cerdo).

El chanco se burlaba del burro porque veía que trabajaba y le daban mal de comer. Y el burro le decía por única respuesta:

El comer y no trabajar
en algo viene a parar.

El chanco todo tenía, estaba bien servido, nada le faltaba, dormía tranquilamente, se despertaba a la hora que le daba la gana; y el burrito, siempre bajo el yugo del trabajo, recibiendo azotes, y más azotes y todo el santo día lo hacían trabajar. El chanco seguía burlándose y haciéndole *chaya* ⁽¹⁾ y el burrito lo único que atinaba a contestarle era:

El comer y no trabajar
en algo viene a parar.

Un día de tantos, al fin, le llegó su "San Martín" al chanco, y lo degollaron y lo beneficiaron bien. Y el burrito dijo: "Aquí llegó la mía". Mientras veía esto, saltaba, pateaba y rebuznaba de contento, diciendo: "Ya me la pagastes todas juntas. ¿No te decía yo que:

El comer y no trabajar
en algo viene a parar?

Félix María Samaniego, trae una fábula titulada: *El Asno y el Cochino*; que encara el tema pero no trae el estribillo nuestro. Dice:

(1) *Chaya*: Carnaval. Pero en este caso es burla.

Envidiando la suerte del Cochino,
Un asno maldecía su destino.

.....
Dar al gordo Cochino fin sangriento
Dijo entre sí el jumento:
Si en esto para el ocio y los regalos
Al trabajo me atengo y a los palos.

EL QUE ANDA ENTRE LA MIEL ALGO SE LE PEGA.

"Manifiesta la dificultad en que halla de librarse de caer en falta o culpa, el que trata materias peligrosas" (Sbarbi).

**EL QUE ANDA TARDE,
NO OYE MISA, NI COMPRA CARNE.**

En su sentido figurado, se aplica para estimular la diligencia o para reprochar una tardanza. La razón es obvia tanto aquí como en España, porque, como dice el padre Sbarbi: "*Quien se levanta, o quien llega tarde, ni oye misa ni come, o toma carne*, porque en los pequeños pueblos no suele haber más que la misa de alba, así como que se mata poco ganado, y los tardíos en ir a la plaza se encuentran con que ya está vendida la carne".

**EL QUE PARTE Y REPARTE,
SE QUEDA CON LA MEJOR PARTE.**

Rodríguez Marín lo tiene: "*Quien parte y reparte, guarda para sí o se lleva la mejor parte*".

En un fragmento de relación de un juglar del siglo XV, Menéndez Pidal, en *Poesía Juglaresca y Juglares* (Madrid, 1924) dice:

Quien con su mano reparte
e tien el poder de dar,
con rrazón deve tomar
para si la mejor parte.

Fermín Sacristán lo trae: "El que parte y bien re- parte, toma la mejor parte".

EL QUE TIENE HIJOS NO SE EMPACHA (O no se llena).

Rodríguez Marín lo consigna: "Quien tiene hijos al lado, no morirá ahitado".

Sbarbi, que lo registra en igual forma, le da el mismo sentido que nosotros: "Porque ocasiona muchos gastos el darle educación y estado, hasta el punto de quitársele muchas veces de la boca, materialmente, los padres para subvenir a las necesidades de sus hijos".

HABLAR CON BOCA DE HIEL, O DE MIEL.

Hablar hirientemente contra alguno; o dulcemente, con cariño y aprecio.

HARINA DE OTRO COSTAL (1).

Tratar malamente, sin ningún aprecio, como cosa que no es de uno.

Fernán Caballero (*Obras Completas*, t. 15) la trae así: "Esa es harina de otro costal" (pág. 206).

HAY QUE CONTENTARSE CON EL CALDO CUANDO LA GALLINA ES CARA.

Aconseja ser prudente y conformarse con lo que venga, que más no se puede, y pretenderlo sería cosa imposible.

(1) *Costal*: "Es entre nosotros, sinónimo de *chasna*, con la única diferencia que ésta no puede ser sino un atado (o dos en un todo, como las alforjas), y aquél, o un atado, o un saco o bolsa de tela o cuero". (*Diccionario Argentino* de TOBIÁS GARZÓN, Barcelona, 1910).

JUAN ALFONSO CARRIZO, en su *Cancionero Popular de Salta*, trae una copla jocosa sobre el tema:

Ayer tarde te mandé
Cuatro choclos en costal,
No te quise mandar más
Temiendo que te haga mal.

HIJUDO COMO PLANTA DE ZAPALLO.

Para denotar que se tiene muchos hijos.

INCREIBLE, QUE EN ESE SACO, HAYA TANTO CHICHARRON.

Se usa para admirar un acto o contesto dado por un chico oportunamente, lo cual no se esperaba de él debido a su corta edad.

LA BOCA COMO OLLA 'I SANCO (Ver pág. 75).

Hablar mucho y ligero y a borbollones, de modo que casi no se entienda.

LA MANZANA PICADA, PICA UN CIENTO.

Sbarbi lo trae: "La manzana podrida, pierde a su compañera o a su compañía".

"Da a entender el estrago que causa tratar con gente maleante."

LA MOSQUERIA, COMO TAPA 'I LACHIGUANA (1).

Frase que se emplea para denotar poca higiene en una persona o cosa.

(1) *Lachiguana*: El doctor Lizondo Borda, en su libro *Voces Tucumanas*, estudia la palabra con lujo de detalles.

"Sig.: Nido de la *Nectarinia lecheguana* (Lat.) Sauss, avispa silvestre que produce una miel muy estimada. Se halla generalmente en los matorrales, asentado un poco en el suelo; y es redondeado, a veces algo alargado, acartonado y gris, con una boca para que entren y salgan las avispas. Se compone, adentro, de varias capas de panales. Su diámetro llega en ocasiones a un metro o poco menos."

En el *Cancionero Popular de La Rioja* de JUAN ALFONSO CARRIZO se puede verla gráficamente en la pág. 320, t. 3.

En el de *Salta* hay una copla alusiva al tema:

¡Madrecita "lachiguana",
Parienta del "moro-moro",
Sobrinita de la "bala",
Prima hermana del "guancoiro"!

EMPANADAS CON ANTES SIEMPRE SE ACEDAN

Frase figurada que aconseja no entusiasmarse mucho en la celebración de un festejo que ha de realizarse a largo plazo, pues siempre lo estorban acontecimientos imprevistos.

**EN CASA DEL REZADOR,
NUNCA PONGAS TRIGO AL SOL.**

Sbarbi lo registra: "*A la puerta del rezador nunca pongas tu trigo al sol.* Enseña a desconfiar del hipócrita, que se envuelve en la capa de la religión para embaucar a los tontos".

¡ES BUENO EL CULANTRO, PERO NO TANTO!

Perífrasis para decir basta, que es suficiente lo que se usa.

En España se la registra: "*Bueno es el culantro; pero no tanto*".

"La planta llamada *cilantro* o *culantro* era empleada en la farmacopea antigua para la curación de muchas enfermedades. Como tras el uso suele venir el abuso, hubo de exagerarse su empleo, no faltando quien tratase de reprimirlo, inventando el refrán que encabeza estas líneas.

Si es o no perjudicial, no nos incumbe; sólo haremos presente que se dice que es peligroso permanecer en el campo donde se cría, por el fuerte aroma que exhala, y que el sabio Andrés de Laguna escribe: "No me espanto si en nuestra España tenemos tantas casas de orates, pues comemos en todos los potajes y salsas ordinariamente el culantro verde" (Sbarbi).

El doctor Castillo de Lucas, en su *Refranerillo de la Alimentación*, lo registra en la pág. 117, y Ester Rivadeneira lo registra en su libro *Folklore de la Provincia de Bio-Bio*: "*Es bueno el cilantro, pero no tanto*" (pág. 58, nº 18).

LOS PRIMEROS CHOCLOS SON DE LOS LOROS.

Se usa como respuesta para aquellas personas que se vanaglorian de un triunfo pasajero y que les durará poco. Es muy usada la frase entre los que juegan al naípe.

MANDAR A SEMBRAR PAPAS (a alguno).

Despedir a alguien con palabras groseras.

MAS "CARGAO" QUE "GÜESO" 'E LA CANILLA (ser).

Se aplica a aquellas personas que insisten en una cosa o pedido que no se les concede.

MAS LINDO QUE GUIISO 'I PATAS (Ver pág. 74).

Expresión familiar para expresar agrado.

**MIAU, DIJO EL GATO
CUANDO VIO LA CARNE
EN EL PLATO.**

Perífrasis para decir: *Eso es mío*, lo cual no le pertenece. También se usa a manera de contesto cuando una persona dice: *Eso es mío*.

MIRAR COMO CARNE DEL COGOTE.

Con desprecio e indiferencia.

NO DARLE AFRECHO (a alguno).

No llevarle el apunte, no tenerlo en cuenta.

**NO HAY QUE CARGARSE DE ACHURAS,
ESTANDO LA RES COLGADA.**

Aconseja no llenarse o cargarse de cosas sin valor, teniendo por delante o a mano lo bueno.

NO SE ATAN PERROS CON LONGANIZA.

Sbarbi lo trae: "No atar uno de los perros con longaniza". "No tener, ya sea por falta de voluntad, ya de medios, la esplendidez o el desahogo que se le supone" (Sbarbi).

NO SER CHANCUA (1) Y PUSCUA (2).

No ser cualquier cosa, tener algún valor.

PELADITO Y SABROSO, COMO EL GÜESO EL COGOTE.

Modismo que se emplea para denotar agrado, que le gusta una cosa o que apetece aunque en su apariencia no valga nada.

PONERSELE (a uno) EL CUERO DE CARNE DE GALLINA.

Sentir miedo.

QUEDAR DEBAJO DE LA MESA.

Llegar tarde a almorzar o cenar. (No encontrar comida o encontrar las ollas volcadas.)

QUIEN TE DIO LA HIEL, TE DARA LA MIEL.

Sbarbi: "Enseña que la corrección de los superiores, aunque parezca amarga, produce efectos dulces".

(1) *Chancua*: Grano de maíz hervido. Veamos lo que dice esta copla recogida por Juan Alfonso Carrizo:

Allacito, no sé dónde,
Me convidan a cenar
Una mazamorra cruda,
Con las *chancuas* por volar.

(Canc. Pop. de Salta, N° 3102).

(2) *Puscuca*: Voz indígena, seguramente.

SALTARIN COMO GRANO DE ANCUA (1).

Persona que no se está un rato quieta.

SEGUROS SON LOS MENUDOS, SEGUROS CUANDO LO PAGAN.

No se debe asegurar que una prenda cualquiera es de nuestra propiedad, sin antes haberla pagado.

SER (uno) BUEN DIENTE.

Sbarbi: "Tener uno buen diente".
"Ser muy buen comedor."

**VIEJO. COMO LAS CEBOLLITAS:
LA CABEZA BLANCA
Y LA COLA VERDE.**

Moteja a las personas ya entradas en edad, que se entregan a la vida licenciosa.

YO TAMBIEN SOY ÑATO Y QUIERO OLER.

Manera de insinuar o pedir una cosa que otros están comiendo.

LA NARANJA POR LA MAÑANA ES ORO, POR LA TARDE PLATA, Y POR LA NOCHE MATA.

Refrán justificado en otros tiempos, cuando se creía que la naranja era nociva comiéndola después de la cena.

SER UN CHANFAINA (Ver pág. 74).

Persona insignificante, sin valor; ser un cualquiera.

(1) *Ancua*: "Maíz tostado. Se come generalmente entre la gente pobre. Se tuesta por lo común en un casco de olla de hierro —*callana*—, echándole ceniza para que no se quemé el grano. La que tiene más flores es la mejor ancuca de maíz común . . .". (Diccionario Argentino, TOBIAS GARZÓN).

CONSEJOS HIGIENICOS Y MEDICINALES

La gente del Norte tiene su frase peculiar para mojar a las personas que comen groseramente, tomando ciertos alimentos, como la carne, con las manos, y es éste: *Comer a lo fino perro*. Y esta otra frase que critica a los que comen con excesiva pulcritud: *Chanco limpio nunca engorda*. El doctor Lisandro Segovia, en su *Diccionario de Argentinismos, neologismos y barbarismos*, la consigna y la explica así: "Frase familiar, con que se moteja la excesiva pulcritud en el comer, etc. Significa, asimismo, que la escrupulosidad excesiva suele resultar, a veces, perjudicial".

Este otro refrán aconseja la prudente norma higiénica de guardar reposo absoluto después de las comidas: *Después de comer, ni tu nombre has de poner*. El doctor Castillo de Lucas, en su *Refranerillo de la Alimentación*, lo registra: "*Después de comer, ni un sobre escrito leer*" (pág. 140).

DE CINCUENTA PARA ARRIBA NO TE MOJES LA BARRIGA.

Refrán atribuido maliciosamente a los españoles, con razón o sin ella, y que implica la idea de que pasados los cincuenta años uno no debe bañarse.

El sabio investigador español don Francisco Rodríguez Marín, en su libro *Más de 21.000 Refranes Castellanos*, lo trae así: "*De cuarenta para arriba ni te cases, ni te embarques, ni te mojes la barriga*".

PERSONA DE POCO BAÑO, PERSONA DE MUCHOS AÑOS.

Recomienda menos cuarto de baño y más vida sana y al aire libre.

Don Tomás Guevara, en su libro *Folklore Araucano*, registra este refrán:

"*Müñetulu kúme tremkei*". Traducción literal: "*Bañase, bueno criase*". Traducción libre: "*El que se baña conserva bien la salud*".

"Aunque menos que antes, el mapuche practica el baño con mucha frecuencia: al venir el día i en cualquiera estación, estaban en el agua. El baño criaba bien al niño, mantenía la salud del adulto i vigorizaba al viejo; prolongado a la noche i hecho con detalles especiales producía efectos májicos" (pág. 366).

DONDE NO ENTRA EL SOL, ENTRA EL MEDICO.

"Traducción del proverbio italiano: *Dove non entra il sole, entra il medico*, que es muy exacto, porque la ciencia enseña que son poderosos microbicidas los rayos químicos de la luz solar" (Segovia).

SI CON CALDO VA SANANDO, SIGALE DANDO.

Se aconseja seguir con lo que a uno le sienta bien. Draghi Lucero, en su *Cancionero Popular Cuyano*, trae una copla referente al tema:

—Echame un caldito, Juan,
Que ya me voy mejorando...
—Si con caldo va sanando
¡Sigale dando!

Nº 26

ACUESTATE TEMPRANO Y VIVIRAS SANO.

Aconseja el reposo y evitar el trasnocheo para conservar la salud. *O acostarse con las gallinas*. Dicese del que se acuesta temprano, al entrarse el sol, hora en que se recogen las gallinas a sus dormideros.

ATIENDAN, SEÑORES MIOS

Atiendan, señores míos;
Si me atienden un poquito,
Les vu 'a contar una historia
Cuando yo era jovencito.

Me arrimé con una rubia,
..... etc.
.....

Me salió muy regalona,
Tan sólo carne comía:
En algo menos de un mes
Ya se acabó una gallina.

Ya no me andaba gustando
De que se mantenga así.
Por ver si algo le duraba,
Le compré un kilo 'i maíz.

A los diez días volví
A buscar qué cocinar,
Pero ¡qué le iba a rendir,
Si se lo acabó en tostar!

Le di dos libras de harina,
Que hiciera pan pa' vender,
Y con aquellas ganancias
Se pudiera sostener.

Le di una libra de afrecho
Para que saque almidón.
Pero ¡qué le iba a rendir
Si en poliadas lo acabó!

Al fin de tanto gastar,
Pude descubrirle el juego.
Ya le empecé a desconfiar
Con un maistro zapatero.

..... etc.
.....

(Canc. Pop. de La Rioja, N° 447.)

PLATOS POPULARES DE LOS CUALES HACE
MENCION EL TEXTO

Locro: Del quichua *rokro*. Era el plato nacional de Salta, Catamarca, Tucumán, La Rioja y Santiago del Estero; hoy ya no goza de tal privanza; ésta es la era del fideo, cuya preparación no exige ningún trabajo, en tanto que al maíz para el locro hay que pelarlo a mano en las *tacanas* (morteros en quichua). Veamos cómo se lo hace:

Para preparar un locro para cinco personas, por ejemplo, se toman cuatrocientos gramos de maíz blanco pelado. En Los Sauces a esta porción se le llama una *yanuna de maíz* (del quichua *yanuni*: guisar). Se lava ligeramente esta *yanuna* en agua fría para quitarle los restos de afrecho y se echa a la olla, en compañía de doscientos gramos de porotos y un buen hueso gordo, para substancia o en su defecto una buena cucharada de grasa de vaca o cerdo, tres litros de agua y una cucharada de sal gruesa. Todo esto en frío se pone a hervir a fuego lento. Esto se llama *parar la olla*, porque antes las ollas eran de tres patas. *No tener con qué para la olla* es signo de extrema pobreza. Una *cocinadura* es la porción de maíz que ha de echarse a la olla para el locro del día; en quichua riojano, como se ha visto, se llama *yanuna* a la *cocinadura*.

Cuando la olla del locro ha empezado a hervir se la *desespuma*. A la hora de hervir continuado, se le agrega una cebolla entera y carne picada a cuchillo (no a máquina, porque ésta muele y es carne picada en trocitos la necesaria). Algunos le echan un trozo grande de carne de unos doscientos gramos, más o menos, para desmenuzarla después de cocido y volverlo a la olla, pero el primer modo es el ordinario.

Como la olla está hirviendo desde las ocho de la mañana, a eso de las once se está espesando el locro; con un palo de tala (Celtis-tala) (que se tiene ya especialmente para ese objeto) hay que removerlo un poco, y si le falta agua, se le añade la necesaria, cuidando de que sea agua caliente; se le prueba la sal, y si todo va bien (al paladar). se sigue cocinando. Un poco antes de mediodía se prepara la *grasa fría* esto es, "grasa frita" (freído es participio pasivo regular del verbo *freir*) Esta *grasa fría* es una salsa hecha así: Se pone a derretir en la ollita de la *grasa fría* que está destinada para eso, o en su defecto en una sartén, dos cucharadas de grasa de vaca (la de cerdo es de usanza nueva). Cuano está bien caliente, se fríe en ella un buen puñado de cebolla picada, de hoja c de cabeza, juntamente con una buena porción de ají picante. Cuando está frita la cebolla, está lista la salsa, que resulta de un lindo color y de un sabor estimulante.

A mediodía el locro está listo para ser comido: se sirve y cada comensal toma la porción que le viene bien de la *grasa fría*, que se endurece poco a poco en la ollita donde se la guarda para el día siguiente.

El maíz que se ha usado siempre para hacer el locro fué el blanco, y sólo a falta de éste, cosa poco frecuente, se ha usado el amarillo.

También ha sido de usanza pelar el maíz en las casas, como he dicho, en los morteros de piedra, llamados *tacanas* por los naturales o en los morteros de madera, que los había horizontales y verticales, esto es, para moler de sentado o parado, respectivamente.

La persona que sabe de locro distingue, al comerlo, si el maíz ha sido pelado en morteros caseros o en los molinos, porque pelado en la primera forma el maíz conserva su aceite natural. en tanto que el calor del molino parece que le quitara este aceite; igual cosa ocurre con el



Cocina campesina primitiva de la región, de Catamarca, La Rioja, Tucumán y Salta.

El círculo de piedra que rodea al fuego se llama: *Conchana*.

arroz: el que se pela en las casas es más sabroso que el que expende el comercio, industrializado ya.

Suelen echarle al locro, a poco de empezar a hervir, un pedazo de zapallo, o de *anco*, que, con el poroto, hace más blando y más sabroso el maíz.

Cuando se quiere, se le agrega cuero de cerdo y chorizos al locro, pero esto no es de rúbrica.

Las personas que no comen picante echan pimentón a la fritura de la salsa en lugar del ají picante, o los dos ingredientes, para dar mejor sabor y color."

(Canc. Pop. de La Rioja, de JUAN ALFONSO CARRIZO. T. 2, nota 60.)

Cuando vine pa' tu casa,
Yo me vine galopando...
Por un platito con locro
Que se venga rebalsando.

(Catamarca, N° 111.)

Del norte viene tronando
Y del sud viene lloviendo.
Saquen la olla con locro,
Apuren, vamos comiendo.

(Catamarca, N° 120.)

Para comer un locro,
Yo necesito:
Maíz, poroto y carne
Y el ají frito.

(Canc. Pop. de La Rioja, N° 3534.)

LOCRO DE TRIGO

Venga una lluvia de charqui,
Refucilos de ají frito.
¡Cuántos pobres no estarán
Sin bautizar sus locritos!

(La Rioja, N° 3579.)

No es necesario como al maíz, dejarlo en remojo, porque es blando para cocerse. Se pone en una olla un

medio kilo de trigo molido (pelado), se lo lava bien en varias aguas (pero antes, si es posible, se lo extiende sobre una mesa con el objeto de pasarle algunas piedritas que pudiera tener), se pone al fuego a cocerse con suficiente agua juntamente con los porotos y la sal suficiente (a los porotos, cuando no son tiernos, se los pone en remojo la noche anterior, porque son más duros de cocerse que el trigo), y una vez que ha dado el primer hervor, se le agrega una cebolla partida y unos 250 gramos de carne blanda; y si se tiene, se le puede echar un hueso de la canilla para darle mayor sabor (también se le suele agregar tripas gordas o anillos, como se le llama vulgarmente, pero no es cosa indispensable); y de vez en cuando se revuelve todo con el *mecedor* ⁽¹⁾ para espesarlo. Cuando ya está cocinado el trigo, se saca la carne y se la pica en trocitos y se echa de nuevo a la olla.

Se sirve con *grasa fría*, como el locro.

CALDO DE GALLINA

Cuando canto chacareras
Me acuerdo de una Cristina
Que me quiso cautivar
Con un caldito 'i gallina.

(Canc. Pop. de Catamarca, N° 103.)

Para hacer un rico caldo de gallina se agarra una gallina que sea gorda y tierna, y una vez limpia se la despresa.

Se toma un poco de grasa de la misma gallina, se la pica y se derrite en la olla en que se va a hacer el caldo; en esa grasa se echa las presas a que se doren un poco, se agrega cebolla picada, tomate, y se fríe todo; una vez

⁽¹⁾ *Mecedor*: Se le llama así a un pedazo de palo de tala (*Celtis-tala*) un poco rollizo que se tiene para espesar el locro. Se prefiere esta clase de madera porque no tiene ningún olor fuerte y no deja gusto extraño.

frito, se le echá el agua necesaria, según el número de personas a comer. y se deja hervir; y cuando ya la gallina esté un poco blanda se le echa papas medianas para cada persona, y unos diez minutos antes de servir se le pone el arroz, con orégano y una pizca de comino molido.

De la exquisitez del caldo de gallina dice esta copla corriente en La Rioja:

Me gusta chapliar ⁽¹⁾ la olla
cuando la gallina es gorda
templarme ⁽²⁾ con la chinita
cuando la patrona es sorda.

CHANFAINA

Se hacen hervir los menuditos de cordero o chivito en agua con sal; una vez cocidos, se los pica finamente. Aparte se fríe, en grasa, cebolla y tomate picado; se le agrega pimentón; y en esta fritura se echan los menuditos; se agregá sal gruesa, pimienta molida, orégano, una hojita de laurel y un cucharón de caldo, y se deja cocer una media hora. Al tiempo de sacarlo, se le agrega un poco de pan molido o harina para engrosarla.

Y ya que hablamos de la chanfaina se me viene a la memoria una copla popular que dice:

Un fraile comió chanfaina
Y luego bebió agua fría,
Y toda la noche anduvo:
—¡Barriga del alma mía!

GUIISO 'I PATAS

Se toman dos patas de vaca y se las limpia bien; se las hace hervir hasta que estén blandas; se sacan y se

⁽¹⁾ Chapliar: probar robando comida de las ollas.

⁽²⁾ Templars: enamorarse.

despedazan. Después se hace una fritura con cebolla picada, sal, ají, pimentón y picante, y ajos; una vez frito todo esto. se le agregan las patas desmenuzadas y un poco de caldo del agua en que se han hecho hervir las patas; se le agrega papas si se desea y un poco de arroz, y se lo saca jugoso.

SANCO ⁽¹⁾

Ese joven que baila,
Cuellito blanco,
Lo vieran cómo es bueno...
Pa l'olla 'i sanco.

(Canc. Pop. de Catamarca, N° 1055.)

Se pone a freir en una olla, con grasa, cebolla picada y carne picada en trocitos chicos; se agrega un poco de ají picante y pimentón, tomate y sal gruesa; una vez que está todo esto frito, se echa agua hervida calculando el sanco que se va a hacer; y cuando dé el primer hervor se le echa la harina de maíz, espolvoreando a medida que con una cuchara o con la desespumadera se da vuelta para evitar que se hagan pelotitas y para que no se quemé; se deja cocer un cuarto de hora en fuego lento, y sin descuidar de rato en rato de darlo vuelta, hasta que quede bien espeso, y se sirve.

ARROPE

En la puerta del cielo
Está San Pedro,
Con un plato de arrope,
Sopando el dedo.

(Canc. Pop. de Catamarca, N° 143.)

⁽¹⁾ Sanco: "De Zanqu: masa de maíz cocido; bollo; mazamorra; guiso espeso; comida seca". (Voces Tucumanas, de MANUEL LIZONDO BORDA. Tucumán, 1927).

Se pisan en una batea 10 a 15 kilos de uva; una vez que queda el burujo (orujo) sin nada de jugo, se echa este mosto es una paila grande y se pone al fuego conjuntamente con unas 2 *pencas* ⁽¹⁾ de planta de *tuna* (*Cactus opuntia*) peladas y un medio cucharán con ceniza; antes que quiera soltar el hervor, se le va sacando toda la borra que sube al borde de la paila; al fin, se saca la paila del fuego y se deja que se asiente ese mosto, y una vez asentado, se cambia de vasija con mucho cuidado, de manera que la borra o esa broza quede en el asiento del recipiente que lo contiene.

En la nueva vasija se le echa nuevamente *pencas* de tuna y cáscaras de huevo, y se pone al fuego nuevamente para conseguir una mayor clarificación del mosto; cuando ha querido empezar a hervir, se desespuma bien el mosto, y de esta manera se consigue dejarlo listo para ponerlo a la paila a que se haga el arrope. (Algunos lo hacen con cascotes de zapallo o con duraznos *cuaresmillos*.)

Una vez que queda más o menos un poco menos de la mitad del mosto que se ha puesto a cocerse en la paila, es señal de que ya está a punto de retirarla del fuego; se la pone un poco inclinada de un costado y se lo bate con una cuchara grande de palo ⁽²⁾ o con una desespumadera para que se enfríe.

Una vez que se han llenado todas las vasijas con arrope, se deja la raspa de la paila para que raspen los chicos.

También se hace arrope de *chañar* (*Gurliea decor-ticans*), de *místol* (*Ziziphus mistol*), *tuna* y *quiscaloro* o *quiscaruro* (*Opuntia diademata*).

⁽¹⁾ *Penca*: "Opuntia Ficus-Indica, de la familia de las cáceas. Sus hojas se llaman *pencas*, no sólo en la República Argentina, sino en España; y sus frutos, *tunas*, aquí y en la península, aunque no les damos, como allá, el nombre de *higos de tuna*, ni el de *higos chumbos*..." (*Diccionario Argentino*, TOBIAS GARZÓN).

⁽²⁾ En el libro *Calila y Dimna* (S. VI) ya menciona la *cuchara de palo* en el Cap. 2. dice: "Et esto es atal como la *cuchara de palo*..."

Amalhaya Dios me diera
Un castigo muy grandote:
Una tormenta de queso,
Y una creciente de arrope.

(Cac. Pop. de Salta, N° 3102.)

Es la moda del recobero
Con el cuchillo y la chaira
Dar un golpe a la balanza;
—Ya está, marchante con caída.

Con el objeto de ofrecer nombres de platos de comida populares en el Norte Argentino inserto las siguientes coplas tradicionales. Si alguno de los lectores quiere conocer el significado de las palabras dudosas que haya en el texto puede consultar al *Cancionero* a que pertenece la copla.

Apicito con leche
Caldo con chancua
Quesillo con arrope
Mate con ancuá.

Ahmalhaya, ahmalhaya
Catre 'i tiento, quinchua 'i caña
Pirgua llena de algarroba
Humita 'i cigarro en chala.

Del Cancionero Popular de La Rioja

Cuando salí de mi tierra
De dos cosas me dolía
El *tiestito* en que tostaba
La *conana* en que molía.

N° 3431

Chacarera, chacarera
Ya t' hi dicho no te vaís.
Aquí tengo trigo y maíz,
Chuchuca pa que comáis.

N° 3437

Echen vino y echen borra
Dijo Jacinto Baigorria
Me gustan las empanadas,
Pero de esas que se **chorrian**.

Nº 3472

El frío no me hace nada
Teniendo harina tostada
Para echar una **cochada**
Que se pare la cuchara.

Nº 3474

En la puerta de mi casa
Tengo una olla con poliadas
Pa que metan las narices
Todos los **colapeladas**.

Nº 3476

Pa nada tengo fortuna
Soy desgraciado pa tostar
Si no saco la ancuá cruda
La h' i acabar de quemar.

Nº 3532

Para comer un caldo
Yo necesito:
Agua, fideo y grasa
Y un buen güesito.

Nº 3533

Del Cancionero Popular de Jujuy

Al carnavalcito
Se lo espera así:
Con un platito i **chancao**,
Bien revuelto con aji.

Nº 78

Así se amoldan los quesos
La cuajada en el **cinchón**
De la leche sale el suero
Y del suero el requesón.

Nº 95

Del Cancionero Popular de Santiago del Estero

El mistol me gusta mucho
Si recién está pintando.
Pero más la mazamorra,
Con leche, de cuando en cuando.

Nº 1850

Me gusta la cinta verde
Porque es color de esperanza,
Más me gustan los tamales
Porque me llenan la panza.

Nº 1876

VOCABULARIO

Ancua	pág. 65
Añapa	„ 34
Añapiar	„ 34
Cayasche	„ 24
Cemita	„ 44
Costal	„ 60
Chancua	„ 64
Changuito	„ 55
Chapliar	„ 74
Chaya	„ 58
Guarapo	„ 37
Lachiguana	„ 61
Maimanta	„ 56
Manan-cancho	„ 36
Mandinga	„ 42
Matar el gusano	„ 32
Mecedor	„ 73
Miel de palo	„ 38
Penca	„ 76
Poliadas	„ 54
Puscua	„ 64
Ramada	„ 34
Sanco	„ 75
Templarse	„ 74

OBRAS CITADAS

- (A.) Diccionario de la Academia Española de Letras
- Benot, Eduardo: **Diccionario de Frases Rimadas**. Bs. Aires, 1941.
- Bergua, José: **Refranero Español, precedido del Libro de los proverbios Morales de Alonso de Barros**. Madrid, 1922.
- Biblioteca de Cultura Peruana: Patrocinada por el señor General Oscar R. Benadives, Presidente constitucional de la República. (Tomo 5).
- Caballero, Ramón: **Diccionario de Modismos (frases y metáforas)**. Madrid, s. f.
- Calila y Dimna: De autor anónimo. (Fábulas).
- Carrizo, Juan Alfonso: **Antiguos Cantos Populares Argentinos**. Bs. Aires 1926.
- **Cancionero Popular de Jujuy**. Tucumán, 1934.
 - **Cancionero Popular de Tucumán**. (2 tomos. Bs. Aires, 1937.
 - **Cancionero Popular de Salta**. Bs. Aires, 1933.
 - **Cancionero Popular de La Rioja**. (3 tomos). Bs. Aires, 1942.
- Cartas Anuas: Publicadas por el Instituto de Investigaciones Históricas de la Facultad de Filosofía y Letras de Bs. Aires, en Documentos para la Historia Argentina, tomos XIX y XX. Iglesia. Bs. Aires, 1927 y 1929.
- Castillo De Lucas, Antonio: **Refranerillo de la Alimentación**. Madrid, 1940.
- Cervantes Saavedra, Miguel De: **El Quijote**.
- Ciro Bayo: **Romancerillo del Plata**. Madrid, 1913.
- Correa, Maestro Gonzalo: **Vocabulario de Refranes y Frases Proverbiales**. Madrid, 1924.
- Costumbres del Universo. (2 tomos). Barcelona, 1922.
- Draghi Lucero, Juan: **Cancionero Popular Cuyano**. Mendoza, 1940.
- El Apogeo de la Literatura Colonial. (Las poetisas anónimas. El Lunarejo. Caviedes. (París, 1938).
- Fernán Caballero: **Obras Completas** (17 tomos). Madrid, 1893 a 1914.
- Fernández Moratín de Leandro: **Orígenes del Teatro Español**, s. f.
- Foulche Delbosc, (h.): **Cancionero Castellano del Siglo XV**. Madrid, 1915.

- Frías, Bernardo: **Tradiciones Históricas.** (La sociedad colonial), Quinta Tradición. El Coronel Moldes, Sexta Tradición. Bs. Aires, 1929
- Garevar: **Cantares, Refranes, Adagios, Proverbios, Modismos, Locuciones y Frases Proverbiales.** Referente a Curas, Frailes, Monjas y Sacristanes. Madrid, 1929.
- Garzón, Tobías: **Diccionario Argentino.** Barcelona, 1910.
- Juan Manuel (El Conde Lucanor): **El libro de los Enxemplos.**
- Lafone Quevedo, Samuel A.: **Tesoro de Catamarqueñismos.** Bs. Aires, 1927.
- Lafuente y Alcántara, Emilio: **Cancionero Popular.** (2 tomos). Madrid, 1865, 2ª edición.
- Lizondo Borda, Manuel: **Voces Tucumanas.** Tucumán, 1927.
- Malaret, Augusto: **Diccionario de Americanismos.** (2ª edición). Puerto Rico, 1931.
- Menéndez Pidal, Ramón: **Poesía Juglaresca y Juglares.** Madrid, 1924.
- Piñuelas y Deleito, José: **Sólo Madrid es Corte.** Madrid, 1924.
- Relaciones Geográficas de Indias:** Publícalas el Ministerio de Fomento del Perú, bajo la dirección de don Marcos Giménez de la Espada. 4 tomos. Madrid, 1881.
- Rivadeneira, Ester: **Folklore de la Provincia de Bio-Bio.** Santiago de Chile, 1940.
- Rodríguez Marín, Francisco: **Más de 21.000 Refranes Castellanos.** Madrid, 1926.
- **12.600 Refranes Más.** Madrid, 1930.
- Rodríguez Zorobabel: **Diccionario de Chilenismos.** Santiago, 1875.
- Rubio, Darío: **Refranes, Proverbios y Dichos y Dicharachos Mexicanos.** (2ª edición). México, 1940.
- Ruiz, Juan (Arcipreste de Hita): **Libro de Buen Amor.**
- Sacristán, Fermín: **Doctrinal de Juan del Pueblo.** (2 tomos). Madrid, 1907.
- Sbarbi, Padre José María: **Diccionario de Refranes, Adagios, Proverbios, Modismos, Locuciones y Frases Proverbiales de la lengua española.** (2 tomos). Madrid, 1922.
- Segovia, Lisandro: **Diccionario de Argentinismos, Neologismos y Barbarismos.** Bs. Aires, 1925.
- Vásques Santa Ana, Higinio: **Fiestas y Costumbres Mexicanas.** Méjico, 1940.

INDICE

Prólogo	pág. 7
Advertencia 9
Palabras Preliminares 11
Algunos aspectos de la vida del paisano 23
Prevenções que usan los paisanos en el Norte con ciertos alimntos de no hacer mezclas 27
Costumbres arraigadas en la provincia de Catamarca referente a la alimen- tación y a los vicios 30
Bebidas 32
El pan 40
La comida y sus ingredientes 51
Consejos higiénicos y medicinales 66
Atiendan, señores míos (canción tradicional) 68
Platos culinarios populares a los cuales hace mención el texto 69
Vocabulario 81
Obras citadas 83
Índice de ilustraciones 87

INDICE DE ILUSTRACIONES

Pulpería o boliche de campana	<i>pág.</i> 13
Mujer tomando mate	„ 29
Horno casero	„ 39
Mortero casero	„ 50
La cocina campesina	„ 71

ACABÓSE DE IMPRIMIR,
EN LA CIUDAD DE
BUENOS AIRES,
A LOS 15 DÍAS DEL
MES DE ENERO DE
MIL NOVECIENTOS CUARENTA
Y CINCO, EN EL ESTABLECIMIENTO
PLANTIÉ, TALLS, GRÁFS., S. A.,
RIVADAVIA 1265.

LAUS DEO

**AUTORIDADES
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY**

RECTOR

CPN. Fortunato Daher

VICERRECTOR

Ing. Qmco. Carlos Alberto Oehler

DECANOS

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

Lic. Elide N. C. de Bracamonte

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Ing. Agr. Enrique Rocca

FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES

Lic. Ana Marfa P. de De Bedia

FACULTAD DE INGENIERIA

Ing. Enrique Juan Hamity

SECRETARIOS

SECRETARIO DE ADMINISTRACION

CPN. Marcelo David Fico seco

SECRETARIO DE ASUNTOS ACADEMICOS

Ing. Agr. Alberto René Vigiani

SECRETARIO DE EXTENSION UNIVERSITARIA

Sr. Guido Luna

SECRETARIO DE CIENCIA Y TECNICA

Prof. Marta Ruiz

SECRETARIO DE PUBLICACIONES

Sr. Leandro Néstor Alvarez Groppa

DIRECTOR DE IMPRENTA

Sr. Fausto Gallardo

Universidad Nacional de Jujuy

títulos publicados

- 1 - INVESTIGACION AGRICOLA DE LA PROVINCIA DE JUJUY
informe de Eduardo Alejandro Holmberg (h)
2 - DESCRIPCION DE LA PROVINCIA DE JUJUY
para la exposición universal en París (1889) por Joaquin Carrillo

(estos dos títulos han sido reeditados por segunda vez)

- 3 - VIAJE POR LA GOBERNACION DE LOS ANDES
(Puna de Atacama) por Eduardo Alejandro Holmberg (h)
4 - DEL PASADO JUJEÑO
investigaciones reunidas en libro por primera vez
de Teófilo Sánchez de Bustamante

(volumen agotado)

- 5 - TARJA
revista literaria (1955-60). Dos volúmenes. Varios autores.
6 - CACIONERO POPULAR DE JUJUY
recogido y anotado por Juan Alfonso Carrizo
7 - CORDOBA, TUCUMAN, SALTA Y JUJUY
en 1826, descripción de Edmundo Temple
8 - ENTRADAS AL CHACO
selección de las Obras y Documentos de De Angelis
9 - APUNTES SOBRE EL ESPAÑOL HABLADO EN JUJUY
por Ana María P. de De Bedia, actual decana de Humanidades

(agotado)

- 10 - JOSE GABRIEL TUPAC AMARU
reproducción completa de Obras y Documentos de De Angelis
11 - Cuaderno N.1 de la FACULTAD DE HUMANIDADES DE JUJUY

(agotado)

- 12 - INVESTIGACION SOBRE LOS INDIOS MATACOS TRABAJADORES
a cargo del inspector nac. del Trabajo D. José Elías Niklison en 1917
13 - HISTORIA CIVIL DE JUJUY (CON MUCHOS DOCUMENTOS)
obra clásica del Dr. Joaquin Carrillo
14 - UN MUNDO QUE SE VA
obra del investigador sueco Eric Von Rosen,escrita en 1919
15 - HACIENDA Y ENCOMIENDA EN LOS ANDES
LA PUNA ARGENTINA BAJO EL MARQUESADO DE TOJO,SIGLOS XVII á XIX
obra del investigador Guillermo B. Madrazo
16 - BIBLIOGRAFIA DE LA LITERATURA JUJEÑA
investigación de Andrés Fidalgo y Herminia T. de Bellomo

(volumen agotado)

- 17 - LOS INDIOS OCLOYAS Y SUS DOCTRINEROS EN EL SIGLO XVII
por el Padre Gabriel Tommasini O.F.M.
18 - GEOGRAFIA DE LA PROVINCIA DE JUJUY
adoptada como texto por el Consejo General de Educación de la provincia
escrita por Eulogio Solari en 1907
19 - SALVADOR MAZZA = SU VIDA , SU OBRA =
estudio biográfico del Dr. Jobino Pedro Sierras Iglesias
20 - CORRESPONDENCIA
ENTRE DANIEL OVEJERO Y TEODORO S. DE BUSTAMANTE
trabajo de Flora Guzman y equipo de colaboradoras
21 - LOS TOBAS
informe del inspector Niklison
22 - POR LOS CAMINOS DEL NORTE
clásico de Luis Brackebusch
23 - ANTECEDENTES DEL TERMALISMO EN JUJUY
por el Ingeniero Mario I. Palanca
24 - HISTORIA DE LA INSTITUCION HOSPITALARIA DE JUJUY
del Canónigo Miguel Angel Vergara
25 - EL PUCARA DE TILCARA
CHULPAS EN LAS CAVERNAS DEL RIO SAN JUAN MAYO
de Eduardo Casanova y Salvador Debenedetti ,un solo volumen en coedición con
Filosoffa y Letras de la UBA. por intermedio I.I.TILCARA
26 - LAS MUJERES DE ANTAÑO EN EL NORTE ARGENTINO
por Benjamín Villafañe
27 - Cuaderno N. 2 de la FACULTAD DE HUMANIDADES DE JUJUY
28 - RELACIONES DE LA AGRICULTURA PREHISPANICA
CON LA AGRICULTURA ARGENTINA ACTUAL
por el Ingeniero Lorenzo R. Parodi
29 - EL TERRUÑO (VIDA JUJEÑA)
de Daniel Ovejero,Su biografía por T.S.de Bustamante y estudio
de la obra por la Dra Flora Guzman
30 - REFRANERILLO DE LA ALIMENTACION DEL NORTE ARGENTINO
por Jesús María Carrizo,con prólogo de Julián B. Cáceres Freyre

próximos títulos

- 1 - TRES NOVELAS JUJEÑAS , de Horacio Carrillo
- 2 - ANTIGUEDADES DE LA REGION ANDINA , obra clásica de Eric Boman , en dos tomos. Primera versión al español de la edic. original, en francés, de 1908
- 3 - CORONEL JUAN GUILLERMO DE MARQUIEGUI un personaje americano (jujeño) al servicio de España (1777-1840) publicada en España (Servicio Histórico Militar) en 1982 , de Emilio A. Bidondo
- 4 - MODERNIZACION AZUCARERA Y COMPORTAMIENTO EMPRESARIO EN LA ARGENTINA , volumen que inicia la serie sobre Industria Azucarera Argentina . Varios autores con una introducción del Prof. Daniel Campi
- 5 - ARCHIVO CAPITULAR DE JUJUY cuatro tomos

Este REFRANERILLO
DE LA ALIMENTACION DEL NORTE ARGENTINO

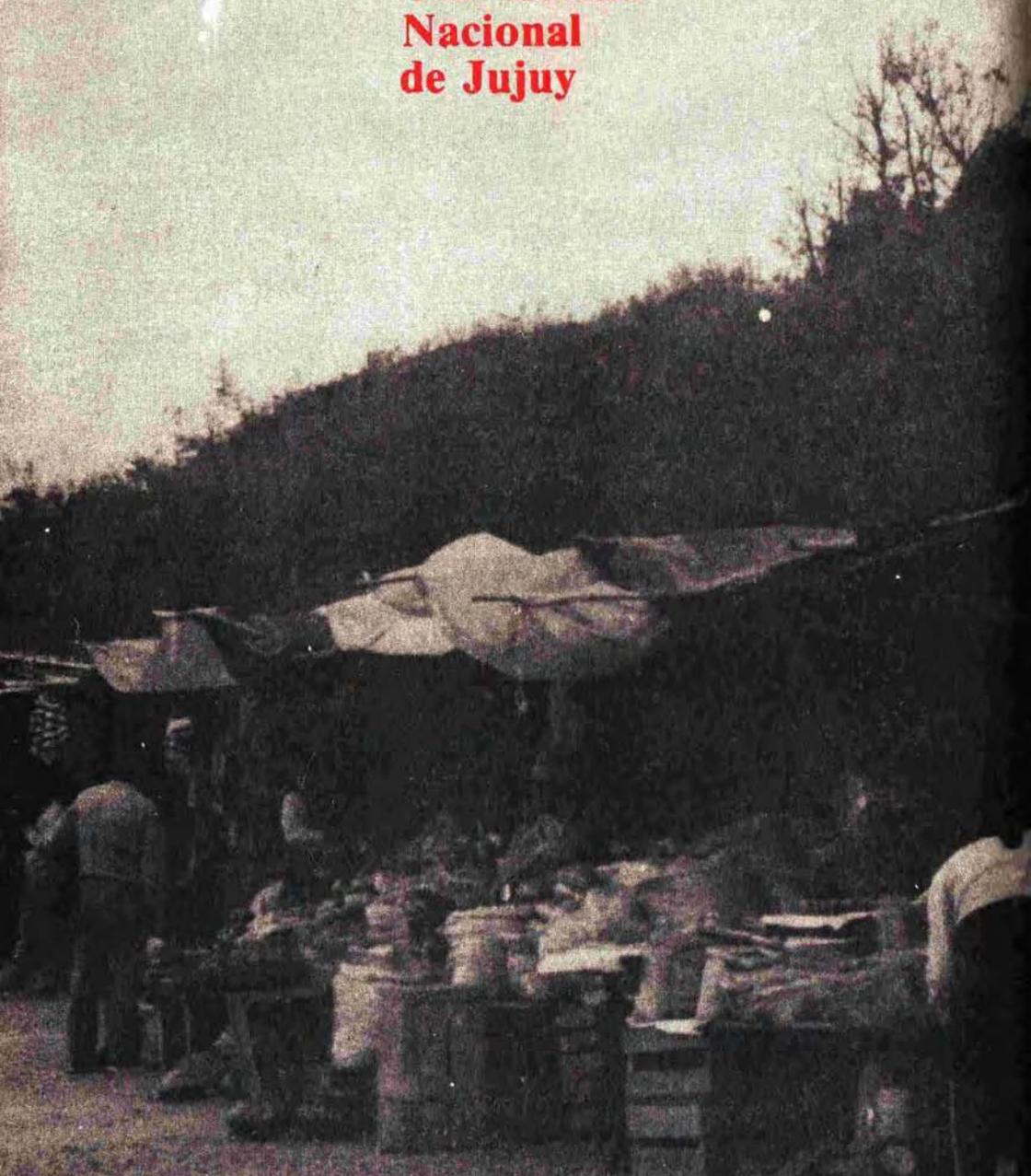
de Jesús María Carrizo
que lleva un prólogo de
Julián B. Cáceres Freyre
es reproducción facsimilar
de la primera edición realizada en 1945
por "Ediciones ARANDU" , Lavalle 1242 , de Bs. As.

Se termina de imprimir
en los talleres gráficos de la UNJu
- avenida Bolivia 2335 , de S.S. de Jujuy -
el día 30 de septiembre del año 1991.



I.S.B.N. 950-721-016-4.

**Universidad
Nacional
de Jujuy**



Este refranerillo
se reproduce con la debida autorización