

LA "CHARQUIADA" EN MALARGÜE (PCIA. DE MENDOZA)

Por VICENTE ORLANDO AGÜERO BLANCH

Por lo general el poblador rural del Departamento Malargüe, vive de la crianza de cabras. Es trashumante. Al finalizar la primavera se traslada, con su rebaño y su familia, a las partes altas de la cordillera (veranadas), en el límite con Chile, para regresar a mediados de otoño a su "ruca"¹ del bajo (invernada). El motivo de esta trashumancia pastoril es para lograr que el ganado aproveche los pastos de cordillera y dejar, a la vez, descansar del pisoteo y talaje los campos semi-estériles de la "invernada".

De las "veranadas" los animales regresan gordos, pero las nevadas y el largo invierno unido a las escasas pasturas de la "invernada" hacen que, al poco tiempo, enflaquezcan. Este es un motivo por el cual elaboran el "charqui",² para tener siempre a mano su fundamental alimento. Otra razón es la de cuidar el "piño"³ en rodeo, sino en campo abierto, con la consiguiente imposibilidad de conseguir en los días de temporal, por el alejamiento de los animales, un "bicho"⁴ para carne.

En la cordillera, al finalizar la "veranada", se realiza la "charquiada", sacrificando a los animales viejos y enfermos imposibles de venderse en la zona *. Este "charqui" es "negociado" en "el otro lao"⁵, por cebollas, papas, zapallos, porotos, nueces y cochayuyo. En algunos casos cuando no hacen trueque y el producto es vendido, al importe lo invierten comprando algún "lujo"⁶ o corte de género para "su compañia"⁷, y otras prendas destinadas a los demás miembros de la familia.

1 "Ruca", nombre que se le da al rancho del nativo del lugar.

2 "Charqui", del quechua ch'arki: carne salada secada al sol.

3 "Piño", sinónimo de rebaño.

4 "Bicho", designan con este nombre al ganado menor.

* Cuando charquean cabras para su consumo no matan animales que sospechen se encuentren enfermos, pero sí a los de mayor edad.

5 "El otro lao", refiriéndose a Chile, que queda al otro lado de la cordillera.

6 "Lujo", en este caso significa adorno, chuchería.

7 "Su compañia", por su compañera.

Es de destacar que muchos de los productos que adquieren en Chile con el importe de la venta del "charqui", son más caros y de inferior calidad que sus similares que se venden en los "boliches" de la zona; compran, por ejemplo: yerba, azúcar, arroz o harina que, en la mayoría de los casos, son productos argentinos importados por el vecino país. Otros compran zapatos o géneros de la más baja calidad al precio de lo mejor que se produce en el nuestro. No faltando, tampoco, algunos que gastan todo el importe de la venta del "charqui" en "chupi"⁸ y "remoliendas"⁹. En consecuencia, la venta del "charqui" no les reporta ninguna ganancia material; es casi un pretexto para ir una vez al año al vecino país donde, en la mayoría de los casos, están ligados por vínculos afectivos o familiares; de paso satisfacen su vanidad de "cuyano",¹⁰ haciendo alarde ante los "rotos" de su generosidad y de su dinero.

El "charquiado" es trabajo de hombres; las mujeres no tienen "mano" para este fin a causa de ser "débil de sangre" por el "mal del costumbre"¹¹, razón, según dicen, que transmite al producto la propensión al "embichamiento" y, en el mejor de los casos, si el tiempo es favorable y permite un perfecto secamiento de la carne, la misma no podrá guardarse por mucho tiempo porque la mujer al pasarle, con su manipuleo, la "debilidad de la sangre", hace que el "charqui" así elaborado, en corto tiempo, se "apolille" o vaya a "parí güevo la mariposilla", que es lo mismo.

Para matar un animal destinado a la "charquiada", tienen presente que la luna esté en menguante; en caso contrario la carne también puede salir "floja", echándose a perder.

Al degollar el animal cuya carne va a ser "charquiada" se debe prestar especial atención de que se "sangrie" despacio, a fin de que al morirse quede el mínimo posible en sus venas, para evitar el "abombamiento" si llegasen días "malos" que impidan un pronto asoleamiento. Una vez sacrificado el animal, se deja orear la carne al aire libre, dividida en "cuartos", durante varias horas. Para separar los "cuartos" se cortan del espinazo, sin despostar, las paletas, costillares y piernas, vale

8 "Chupi", voz usual en las provincias de Cuyo, por chupandina, borrachera.

9 "Remoliendas", en este caso hacer vida licenciosa.

10 "Cuyano", natural de las provincias de Cuyo.

11 "Mal del costumbre", sinónimo de menstruación.

decir que cada "cuarto" es en realidad una mitad del animal sin la columna vertebral.

Por lo general carnean en la tarde para que, al otro día a la mañana la carne esté a "punto". Después de oreada la carne o según el decir de los pobladores, después que a la carne se le ha ido "el calor e' la vida", se charquean los "cuartos" cortando los músculos en forma longitudinal, de manera que queden de un extremo adheridos al hueso, y el resto, a ambos lados del mismo, cortados a manera de bifés, vale decir que el "cuarto" queda intacto, solamente más extendido y chato a causa de los cortes que se han realizado. Una vez charqueado el "cuarto" se sala de ambos lados con sal que recogen en los pequeños pozos salobres existentes en la cordillera, previamente molida en la "pieira 'e molé" ¹². Ejecutada esta labor del salado se amontonan los "cuartos", uno sobre otro, sobre un cuero "mortecino", generalmente de yeguarizo, del lado sin pelos, a fin de que "suden" durante varias horas; los efectos de la sal hacen que la carne pierda gran parte de su líquido, razón por la cual al cuero que la contiene lo colocan en un lugar inclinado, así el "sudor" corre y no se empapa del mismo "jugo".

Todos los puesteros son muy hábiles en estas tareas de disección. Han aprendido a conocer la anatomía de los animales desde que apenas podían manejar el cuchillo que les daban sus padres para que se divirtieran cuereando "mortecinos". Es tanta la destreza que poseen para este menester que en contados minutos no solamente cortan o salan los "cuartos", sino que cortan, vértebra por vértebra del espinazo y del "tungo" ¹³ de manera que les permita sacarle la médula, que es fácil que se corrompa, y que queden unidas por la parte inferior para que les resulte cómodo colgarlas una vez saladas. Algunos charquean hasta la cabeza y la lengua, pues todo tiene salida para Chile, cuya clase obrera está necesitada, en forma impresionante, de toda clase de alimentos.

Cuando ya la carne ha "sudao" se extiende al sol, sobre ramas o colgada de un alambre o lazo que colocan expreso desde algún palo de la "ruca" a otro. Por la noche la recogen para que no la humedezca el sereno. Para que se vaya secando parejo, mientras está al sol, la dan vuelta una vez, a la hora de la siesta. Al segundo día que la carne ha recibido sol, de uno y otro lado, se procede a "pisarla" sobre

¹² "Pieira 'e molé", designan así al mortero aborígen.

¹³ "Tungo", sinónimo de cogote.

un cuero, confeccionando para ello "chalailas" ¹⁴ para ese único fin o empleando alpargatas sin "pecar", demostrando con este hecho que no son tan nulas sus nociones de higiene. Este procedimiento de "pisar" la carne, es para que se vaya secando por todos lados, por cuanto puede quedar algún plegamiento húmedo en los múltiples cortes que se le han efectuado, agusanándose en esa parte.

La grasitud interna del animal la guardan para después picarla y derretirla. Las "achuras" se las tiran a los perros a excepción de la "guata" ¹⁵ que la lavan y la soplan hasta dejarla bien inflada atándola en el extremo abierto; después la llenan con grasa derretida; esta grasa o sebo de cabra, no comerciable en nuestro país por su baja calidad, la llevan también a Chile para venderla, lo mismo que los chicharrones; estos residuos, en el vecino país, a falta de carne se los echan a los frijoles que es el alimento tradicional de las clases pobres.

El "charqui" de vacuno lo elaboran en muy escasa cantidad. El puestero que posee un reducido número de estos animales no mata a las hembras para que se "multipliquen"; a los novillos y torunos no los sacrifica tampoco por resultarle más ventajoso venderlos. Por esta razón el "charquiado" de esta especie se efectúa en la "invernada", para consumo personal de aquél puestero "bien plantao" ¹⁶ que quiere darse el "embeleco" ¹⁷ de tal magnitud. No venden este producto "pal' otro lao", porque es creencia general que como los chilenos no están habituados al consumo de carne, no saben distinguir las distintas calidades de la misma.

Del vacuno, comúnmente, charquean las partes menos fibrosas de las piernas y paletas. Aunque hay algunos muy hábiles que charquean los costillares, sacando el hueso con una particularidad tal que queda "armado" el costillar pero, como queda expresado, sin ninguna parte ósea. La elaboración del "charqui" de vacuno, fuera de las características apuntadas, es semejante al que hacen de cabríos.

El "charqui", que dejan en su "ruca" para el consumo lo conservan por lo general, en un cuarto independiente de la vivienda, destinado, también, a guardar las demás provisiones, cueros secos y lana. Para que se mantenga aireado cuelgan los "cuartos" de un palo, colo-

14 "Chalailas": mocasín de cuero crudo utilizado en el sur de Mendoza. Ver *Supervivencia Aborigen en el Calzado, en el Departamento Malargüe*, por V. O. Agüero Blanch. Dirección Prov. de Cultura. Mendoza, 1962.

15 "Guata", por panza, estómago.

16 "Bien plantao", persona de capital, rico.

17 "Embeleco", en este caso por capricho.

18 "Giones", maderamen del techo conocido en otras regiones del país como varas.



Charquiada en Malargüe

cado a 30 ó 40 centímetros horizontal al techo, sostenido de los "giones" ¹⁸ por guascas o alambres.

También, en muy raras ocasiones, se realiza el "charqui" de carne de guanaco; no lo hacen por necesidad de alimento, sino para darle más valor a la actividad cinegética que es, para ellos, más bien un de-

19 "Convite", por invitación.

porte que lo practican por "convite" ¹⁹ entre vecinos, donde hacen gala de sus condiciones de boleadores y de la nobleza de sus cabalgaduras.

Al "charqui" lo consumen cocido, entero o molido, con "recaudo" ²⁰ de "chichoca" ²¹, arroz o fideos; asado, con aliños, y también crudo.

Cuando un malargüino de la zona rural sale de viaje o a "rodiar" ²² lleva consigo en las "prevenciones" ²³ como "cocavide" ²⁴; ñaco ²⁵, azúcar, yerba, e infaltablemente un poco de "charqui", entero o molido.

20 "Recaudo", en este caso ingrediente.

21 "Chichoca", harina hecha de maíz semicocido y seco.

22 "Rodiar", que sale a juntar en rodeo al rebaño disperso.

23 "Prevenciones": alforjas, maletas.

24 "Cocavide": avío.

25 "Ñaco", harina de maíz o trigo tostado.