



## COMUNICACIÓN ACADÉMICA N° 1760

*Del académico de número don  
Edgardo Cascante, acerca de*

### MONDONGO

Señora Presidenta:

*Mondongo* no es una palabra lunfarda. Sin embargo, según su aplicación, hay expresiones que la incluyen y podrían ser consideradas lunfardismos o, al menos, argentinismos. Algunos informes suponen que *mondongo* es un vocablo de origen africano que llegó hace varios siglos a España, y desde allí pasó a América.

Desde un punto de vista culinario, se denomina mondongo en Sudamérica y el Caribe a aquello que en España es conocido como callos; es decir, fracciones de estómago de res cortados en trocitos que se cuecen con diversos tipos de guisos según cada región.

En varias comarcas de España se denomina mondongo a la faena doméstica (no de frigoríficos) que se realiza con la sangre y las tripas del cerdo a partir del momento en que el animal acaba de ser sacrificado. Se recoge y se bate la sangre en un tacho, y luego se quitan y limpian las tripas para la elaboración inmediata de embutidos. Sin embargo, no es mondongo el descuartizamiento de los músculos ni la elaboración de jamón o de permiles. Es decir que denominan mondongo al proceso que nuestro país se conoce como la “factura del cerdo”. Así explica el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia que *hacer el mondongo* es emplearlo en hacer morcillas, chorizos, longanizas, etc.

La Fiesta de la Matanza es muy popular en toda la península ibérica; y en algunas regiones, como por ejemplo Huelva o Valderrobles, al acto central de la misma se lo conoce como mondongo.

¡Pobre chanco! Cuesta entender que un pueblo tan elevado culturalmente acepte festejar con algarabía, en un espectáculo público y a veces turístico, la agonía y el sufrimiento de los animales. No es éste el único caso.

Por mi parte, investigué un antiguo libro de cocina español: *El cocinero práctico* (edición de Saturnino Calleja, Madrid, 1883), de 500 páginas, que contiene más de mil recetas de los más diversos platos ibéricos con todas las variedades de carnes (domésticas y de caza) y siempre se habla de callos, pero la palabra mondongo no aparece. Puntualmente, cuando se refiere a callos embutidos y morcillas de cerdo no habla de mondongo, porque –repito– en España no designa una comida, sino la acción de elaborar dichos productos.

En el Río de la Plata *mover el mondongo* es dejar el sedentarismo; *bajar el mondongo* es adelgazar; *sacudir el mondongo*, bailar, saltar, etc. Son expresiones (todas ellas, sí, lunfardas) que hacen directa referencia a la panza, a la barriga, a la *busarda*, al *salvavidas*.

Hay en la Argentina por lo menos cuatro Barrios del Mondongo: el más antiguo, en el corazón de la ciudad de Buenos Aires; otro muy antiguo, en San Isidro; en La Plata (patria chica del Dr. René Favalaro); el cuarto, en la ciudad de Córdoba.

Mondongueros son los hinchas del club Atlético Belgrano de Paraná.

La Fiesta Nacional del Mondongo se realiza anualmente en Santa Coloma (partido de Baradero, Provincia de Buenos Aires).

Cierro con unos versos del poema “El vago Amargura”, incluido por Carlos de la Púa en *La crencha engrasada* (1928):

Hasta que una noche, ¡maldito bailongo!  
acaso en curdela, quizás el destino  
con la farinera le cortó el mondongo  
a un gil rechiflado por culpa del vino.

Buenos Aires, 6 de septiembre de 2014

Edgardo Cascante  
Académico de número  
Titular del Sillón “Santiago Dallegri”