

VOCABULARIO GAUCHESCO

Texto: Marcelo Simón

De cuando Martín Fierro

¡AFLOJO COMO UN BLANDITO!

¡Qué vocerío! ¡Qué barullo!
¡Qué apurar esa carrera!
La indiada todita entera
dando alaridos cargó
¡jué pucha! y ya nos sacó
como **yeguada matrera**.

Valiente hasta la ceguera —en muchas ocasiones lo demostrará a lo largo de su canto— Martín Fierro es, sin embargo, realista: mal montados, los soldados de la Frontera debían enfrentar a un enemigo que cuida su cabalgadura con un celo imponente y que sabe utilizar, con elaborada paciencia, la sorpresa:

*Habían estado escondidos
aguaitando atrás de un cerro...*

Es decir, habían estado esperando, que ésta es la más cabal traducción del americanismo citado; **aguaitar**, que corre con el mismo sentido en el noroeste y el Perú, por ejemplo, es el verbo más propicio para definir esa expectativa sin urgencia del malón que, finalmente, se desata. Y hasta el más valiente no puede evitar un estremecimiento:

*¡Lo viera a su amigo Fierro
aflojar como un blandito!*

Confesión total.
Pero justificada.

De todas formas, nos interesa averiguar un dato alrededor del subrayado de la primera sextina citada: ¿por qué el malón saca a los gauchisoldados "como yeguada matrera..."?

Pues porque cuando las yeguas cimarronas divisaban a un hombre, fugaban de modo desesperado, alocado, disper-

sándose en cualquier dirección. La imagen es gráfica: la tropa, en cierto modo también matrera, hacia lo mismo ante el ataque, porque

*¡Qué fletes traiban los bárbaros
como una luz de ligeros!
Hicieron el entrevero
y en aquella mescolanza,
éste quiero, éste no quiero,
nos escogían con la lanza.*

Quiso la suerte, en efecto, que el propio MF fuera elegido por el hijo de un cacique. Pero en la pelea el criollo llevó la mejor parte después de pisarlo "en las paletas", es decir, en la zona de los omóplatos (a diferencia de los animales que dan ese nombre —como toda ama de casa sabe— a la región donde nacen los miembros delanteros). En un instante, todo acabó pues aunque el indígena se resistía, Fierro fue expeditivo: hizo **la obra santa / de hacerlo estirar la jeta**. Una expresión, dicho sea de paso, que pese a la aparente socarronería que encierra y que generara la teoría del vago teísmo en Martínez Estrada, es indicio de la fe de la criatura hermandiana. Un bello libro sobre el particular escribió el padre Francisco Compañy ("La fe en el Martín Fierro"). Así es que

*Allí quedó de mojón
y en su caballo salté,
de la indiada disparé,
pues si me alcanza me mata.
Y al fin me les escapé
con el hilo en una pata.*

Humorística... pero dramática es la expresión del último verso. Sin lugar a dudas, se ha escapado "raspando". Esto es, **con el hilo en una pata**, giro que algunos no comprenderán, quizá. Pero si nos adelantamos a un nuevo canto, veremos que la cosa no fue para risa: Fierro dice ahora que andaba **matrero** en cuanto tenía el aspecto del fugitivo de la ley, el que some salteado y todavía tembloroso por el mal rato pasado.

*El que pueda hágase cargo
cómo andaría de **matrero**,
después de salvar el cuero
en aquel lance tan amargo.*

En fin, que salvó el cuero, ahora lo explico, del mismo modo que esas gallinas a las que de noche se ata de una pata con un hilo para matarlas a la mañana siguiente... y milagrosamente logran huir. Pero, claro, llevan un testigo insobornable de la patética situación por la que atravesaron: **el hilo en una pata**.

Y en casos así, estimado amigo, hasta el gallo más corajudo **afloja como un blandito**.

PARA LEER EL MARTIN FIERRO

Una bibliografía de amplísimo espectro existe alrededor de esta obra cumbre del género gauchesco. Desde Azorín hasta Amaro Villanueva, desde Martínez Estrada en su "Muerte y transfiguración..." hasta el ya citado Francisco Compañy, Martín Fierro ha sido estrujado, filtrado, analizado, denostado, idealizado y, como es natural, también ignorado.

El mejor consejo es leer todo lo que se pueda al respecto, Borges incluido. De todas formas, en la línea de este trabajo —saber qué quieren decir algunas voces, regionalismos y giros empleados frecuentemente— conviene recurrir a los conocidos diccionarios de regionalismos, particularmente los que se ocupan del sur. (Aunque, sin embargo, hay también voces quichuas y guaraníes en el poema.)

Una obra que específicamente está dedicada al asunto es, por lo demás, el "Diccionario del Martín Fierro", de Pedro Inchauspe, editado por C. Dupont Farré en Buenos Aires, 1955. Un complemento ideal es el recientemente aparecido "Diccionario de Argentinismos" de Diego Abad de Santillán, Tipográfica Editora Argentina.

También, claro, conviene leer el propio Martín Fierro.



ZOOLOGIA FOLKLORICA

Sapo de este pozo

Con su nombre se designa al músculo bíceps en contracción, a una piedra apta para esculpir, al fracaso de público en la jerga teatral, a un juego con tejos de metal y, seguramente, a algunas cosas más que se me escapan. Porque de niño —a diferencia de las criaturas de Mark Twain— le tuve una injustificada desconfianza, porque lo martirizamos, porque es inofensivo hasta la santidad zoológica, le dedico esta declaración de amor con el mayor respeto y sin querer ofenderlo. Nunca más.

MARCELO SIMON

EL SAPO, "GALLINA DEL DIABLO"

Si señor, si de todos los bichos de Dios que participan vivamente del folklore argentino, debiera yo elegir al más representativo, no titubearía: señalaría con el dedo al sapo, descartando al caballito criollo del aliento largo y el instinto fiel, a la palomita de la paz que suele inspirarnos pensamientos belicistas cuando nos "distingue" en la Plaza del Congreso, y hasta descartando a la señora del bife de chorizo, doña Vaca, así como a los **pichichos** de toda clase.

Tal vez mis preferencias tengan que ver con mi condición de fanático del boxeo: en la tribuna, frente al ring, no nos inclinamos por el favorito, sino por el más débil. (Cosa, dicho sea de paso, que no hace el **hinch** de fútbol, que del más débil suele burlarse, sobre todo si es rival.)

Y en realidad, notoria debilidad exhibe el llamado **ampatu** en quichua, **cururú** en guaraní, **guacacho** en araucano. En primer término por su fealdad, casi payasesca, que hasta es admitida por los fríos científicos que denominan

bufo arenarum a la especie más común. La más grande tampoco se salva: **bufo gigante** o **bufus paracnemis** le llaman los estudiosos al **rococo** (o **sapo rocoso** para los riojanos), corpulento bicho que según Solá es voz que viene del quechua **okoko**, sapo de agua. Esa particular proclividad a la cercanía del agua ha producido más de un accidente, según advierte Abalos:

*Dicen que tengo una china
que es más fiera que un sopapo;
con los ojos como sapo
apretado por la tina.*

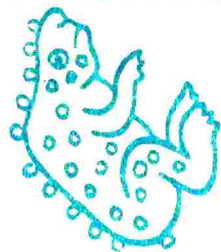
Fealdad, en fin, que hasta conoce el propio personaje: "**Tú te sabes feo, feo y contrahecho**", le recuerda aquella zamba que le fuera dedicada. Y muchas copias dan testimonio del mismo asunto. ¡Si hasta la rana, quizás ensoberbecida por algún **gourmet**, es capaz de decirle **anchuí** (¡fuera de aquí!) como si nada!

*La rana le dice al sapo:
"¡Anchuí sarnoso!"*

Es claro que la copla no ha terminado.

*Responde el sapo y le dice:
"Sarnoso... pero buen mozo".*

Debil también el sapo, porque si bien no lo usan para tratar la sarna —**caracha, rasca-paloma** o, antiguamente, **usagre** en la zona quichuista, que se cura con un unto de grasa de chancho, pez griega, cera virgen y azufre, según el célebre doctor Mandouti— le hacen dejar la piel en mil y una recetas, todas reputadas como infalibles para eliminar la mar de dolencias, hacer que llueva, etcétera. Por lo demás, como está ahí, inofensivo, pues se le tiran puchos encendidos —que el tonto se apresura a engullir como si fueran luciérnagas—, se le aprieta con tinas, se le confunde con una pelota. (Nadie olvida aquel gatito cordobés que



1



2



3



4

La fig. 1, mexicana, participa de un jeroglífico que quiere decir Tamazolan, o "lugar donde hay sapos"; de allí su realismo. La "sombra chinesca" nº 2, naturalista; la simplificación eskeimorta nº 3; y la la geometrización nº 4, son calchaquies.



5



6



7



8

Estas estilizaciones lineales derivan de la fig. 4 (pág. 4). "pero con marcada tendencia a la simetría decorativa y la simplificación simbólica", según señala Ricardo Rojas. Por supuesto, las cuatro figuras representan cuatro sapos.

también estuvo de moda, "Pateando sapos", que prueba la crueldad.)

Y débil, sobre todo, por una curiosidad: en sus pústulas dorsales y particularmente en sus glándulas parótidas, almacena una considerable cantidad de veneno... que ni el propio escuerzo puede usar. Porque ese veneno sería activo sólo si pudiera introducirlo en el aparato circulatorio del hombre que tanto lo martiriza. Pero Dios no lo dotó del vehículo —como a la víbora— para lograrlo.

Bueno, quizá no debiéramos comprometer a Dios en esta grosera paradoja, ya que me entero por Félix Coluccio de una reveladora leyenda: cuando el Diablo fue arrojado del Cielo, quiso construir un nuevo mundo. Así le fue: cuando dijo "¡Hágase la perdiz!", saltó croando el sapo. Naturalmente, lo abandonó; pero Dios lo llevó a la tierra, donde siguió viviendo bajo protección divina. (Pero no olvidó, me parece, a su siniestro creador, pues tengo información de que suele participar de las orgásticas reuniones en la Salamanca, el templo de Mandinga; por lo menos, lo ha detectado en una, por los pagos de Poncho Marrupe en Salta, la zamba de Arturo Dávalos que denuncia: "Un rococo de la Isla cantaba su amor / a una sapa vestida de azul...". ¡Vaya descaro!)

SALTO EL SAPO EN MEDIO DE LOS TRAPOS

Desde antiguo, el sapo ha estado vinculado a la religión, no solo en Amerindia, ya que, poblador de las cuatro quintas partes del mundo (solo no es conocido en Australia), los pueblos primitivos —y aún los evolucionados, en ocasiones— han creído ver en él propiedades mágicas singulares. Para no extenderme en ejemplos foráneos (recomiendo la lectura, al respecto, de "El

sapo en el folklore y en la medicina", de Rosemberg; "A través de la Opoterapia", de Mouzzón Lanause; "Supersticiones del Río de la Plata", de Granada, etcétera), recordando que la del sapo es una simbología constante en la decoración indígena continental, leo a Quiroga, quien hace amplias referencias sobre su integración al Valle Calchaquí. Particularmente en el capítulo "De la Cruz y del sapo" ("La Cruz en América"), refiere: "Si saliendo de Calchaquí recogemos los datos del folklore de otras regiones del país, tendremos que el sapo en casi todas partes es también un fetiche animado que hace llover. En San Luis cuelgan, como entre nosotros, al exterior, y de una pata, a un sapo vivo de la rama de un árbol. En Entre Ríos, estaquéanle con espinas de naranjo, pero sobre una 'Cruz de ceniza'. En la Pampa Central echan sapos vivos a los jagüeles, para que éstos siempre conserven agua, pues dicen que aquellos animales son los que se encargan de abrir las vertientes".

No escapará al lector atento la importancia de estos datos para relacionar el sapo con la magia, pues el mismo Quiroga concluye su libro afirmando: "la LLUVIA es el motivo fundamental de la religión, y la CRUZ, su símbolo". (Las mayúsculas son suyas.) Y a propósito de lo que hemos visto entre los entrerrianos: allí, *cururú* es sapo —o escuerzo—, como hemos dicho; y el compuesto *cururú-yeguá*, informa Ortiz Mayans, quiere decir **Cruz**.

En sólo una provincia, veamos con Villafuerte de qué manera brutal el batracio es talismán, amuleto, fetiche y panacea: "Dicen que las brujas para hacer el daño le atan al sapo un hilo en el cogote, pronuncian unas palabras y lo cuelgan de la chimenea de la casa donde habita la persona a la que quieren hacer el daño. La embrujada se en-

ZOOLOGIA FOLKLORICA

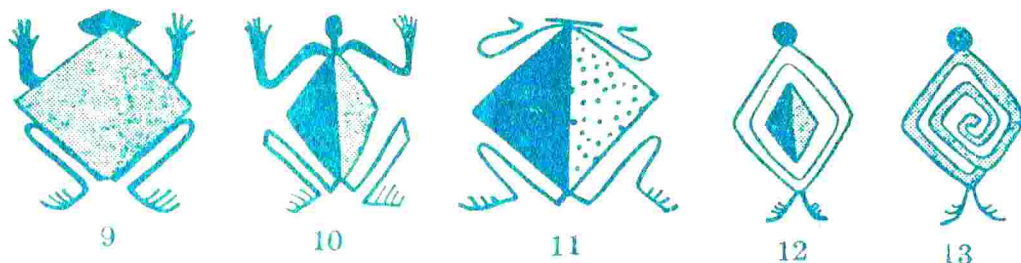
ferma de la garganta y cuando el sapo se estrangula con el hilo, ella muere de asfixia. (San José, departamento de Santa María.) En Lavalle para curar el dolor de muelas, salivan al sapo en la boca y lo arrojan lejos sin ver dónde cae. En Belén, para esta misma dolencia se pasan el sapo vivo por la cara. Y en Banda de Varela combinan estos dos procedimientos: se frota la cara con el sapo, haciendo cruz, después lo escupen en la boca y lo cueigan de una pata. Dicen que muere al poco rato y que el dolor desaparece. En Villa Cubas, para curar el coto se pasan por el cuello la panza del sapo. En Mutquín, departamento de Pomán, atan el sapo a una piedra hasta que se seque; a medida que el animal muere, va desapareciendo el coto. En Chaquiago, departamento de Andaigalá, al enfermo de reumatismo en las rodillas, le atan fuertemente dos o tres sapos vivos, y dicen que los animales mueren cuando han sacado el mal. En La Merced tienen un procedimiento curioso para curar el dolor de muelas. Extraen un hueso de la pata del sapo, lo ponen al rescoldo y, una vez caliente, lo aplican a la muela". No hay que sorprenderse que la relación continúe, casi inacabable: esto ocurre en Catamarca, donde la sierra del oeste se llama **Ambato**, topónimo con evidentes reminiscencias de **ampatu/o**, sapo.

El eminente biólogo Jean Rostand lo acusa, por su cuenta: "El sapo le mame la leche a las vacas, agria el vino, saquea los nidos de los pajarillos y las colmenas; hace mal de ojo; encanta a

las gentes y a las bestias; muere si se lo mira fijamente; enferma de rabia al perro con su espuma; su aliento es venenoso, mancilla y emponzoña todo lo que toca". Sin embargo, la medicina folklórica recurre a él. Coluccio informa que "en el Chaco se emplea como bebida para combatir el asma el agua en que ha sido hervido un sapo". Habrá que agradecer, reflexiona Abalos, que el hervor basta para destruir el veneno del sapo, "pues mal rato pasaría el paciente si la infusión (?) fuera tomada en otras condiciones". De todas maneras, sería preferible no saborear el brebaje. Aunque en materia de asco, hay algo superior: en Chile se combaten las hemorroides... ¡comiendo sapos fritos en aceite! (Bueno, y los franceses ¿no habían propuesto, hace tiempo, envasar las ranas —o sapos— del Lago Titicaca para servir las, tal vez, en el **Chez Maxim**? Después de todo, si mi amigo Miguel Ángel Merellano come hormigas con fruición, por qué privarme, me pregunto, de un **crapaud aux poireaux** suavemente guisado con crema de leche y nuez moscada, o de un **vol-au-vent de crapaud**, espolvoreado un minuto antes de sacarlo del horno con azúcar impalpable, o en el colmo de la exquisitez de unas **ris de crapaud grillé**? Estas últimas más caras pues, como todo el mundo sabe, **ris de crapaud** quiere decir **mollejas de sapo**, y ya sabe usted a cómo está esta **achura**.)

DE LAS AVES QUE VUELAN, ME GUSTA EL SAPO

El sapo ha dado a la ciencia algunos muy importantes secretos; el ya citado Rostand estudió en 1935 en París las posibilidades terapéuticas de su ponzoña, encontrando que "las glándulas parótidas de un solo ejemplar de la especie de agua —bufo marinus— produce más adrenalina que una glándula



La fig. 2 de pág. 4, de simplificación naturalista, es el patrón, tal vez, de estas derivaciones planiformes y geometrizadas que concluyen, por la eliminación de miembros, en una mera reminiscencia en las figs. 12 y 13 de la presente serie.



14



15



16



17

He aquí el sapo representado en el estilo Calchaquí más claro. En plenitud, los decoradores interpretan al ampatu en urnas, queros, huacas. La máxima simplificación geométrica, casi hasta la abstracción, se advierte en la bella fig. 17.

surrenal de ternera y que las dos glándulas surrenales del hombre". Curiosamente, avisa Rosemberg, las experiencias hechas sobre el bicho han demostrado que la adrenalina, contra lo que se creía, tiene secreción externa. Por ello, algunas propiedades terapéuticas de la piel del sapo han quedado demostradas en experiencias de laboratorio. Por lo demás, ha tocado a la Argentina el honor de utilizar al batracio en estudios, los de Carlos Galli Mainini, singularísimos: el sapo macho sirve, como saben los estudiantes de medicina, para diagnosticar el embarazo.

Como se ve, hasta la ciencia recurre a especificaciones distintivas, como el sexo del batracio. La medicina popular va más allá: hasta exige estado civil determinado en sus criaturas. Tengo a mi vista, por ejemplo, la copia de un trabajo de Lucila Dufourcq en el que, relevando algunos aspectos del folklore chileno, cita una receta "pa la malura e cabeza", en verdad, imperdible. Allí se señala que al enfermo hay que darle una porción de leche de culebra (!), a condición de que ésta sea viuda. Luego de otras consideraciones, se recomienda una fricción "del cuadril p'abajo", con sebo de sapo soltero, como lo oye. Eso sí, el paciente, para sanar, tendrá que ser embadurnado por un hombre

barbá (¿barbado, como Cafrune?), o que no haya pecado nunca (sic). Final a toda orquesta: "Esto, si no le hace bien, mal no le hace".

El citado Rosemberg trae otros ejemplos: nuevamente para las hemorroides, hay que arrancarle en vida una pata al sapo y, sangrante todavía, fregarlo por el lugar afectado. Sangre de sapo recién muerto hay que pasar por la comisura de los labios de los niños atacados por el mal conocido como **pático**. La sífilis, como toda clase de fistulas, "se cura" con el espolvoreo de **polvo de sapo**. Sus huevos, ingeridos en caldo, combaten los desarreglos intestinales. En Entre Ríos, se los usa para la disentería, aunque, aclara Ambrosetti, tales huevos son en realidad de un caracol muy común, de agua dulce, del género **Ampullaria**: hágase lo creer usted a la gente.

De todas formas, seguramente la más famosa de las virtudes de nuestro grotesco personaje es aquella según la cual "hace sanar" a los enfermos de cáncer o, mejor aún, de **culebrilla**. La erupción llamada **herpes zoster**, en efecto, provoca desde antiguo la idea supersticiosa de que si la "cola" y la "cabeza" de tal **culebrilla** llegaron a juntarse, el enfermo dejaría de existir; para impedirlo, pues allá va nuestro



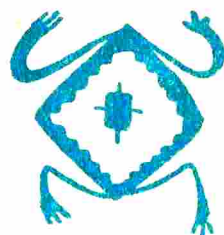
18



19



20



21

Aquí hay simplificación geométrica también, pero con un agregado: la cruz en el lomo de cada figura, nos remite a los símbolos del agua y de la fecundidad, vehiculizados por el sapo como señala Quiroga. Valioso material de mitografía calchaquí.

ZOOLOGIA FOLKLORICA

bufo a ser frotado brutalmente contra la erupción "hasta que la panza del animalito —transcribo a Orestes Di Lullo— se hace coloradita y el bicho empieza a gritar: es seña ésta de que la culebrilla ha pasado por arte mágica del cuerpo del enfermo al cuerpo del sapo", cosa que se cree en buena parte de América, por lo demás.

Esta utópica superioridad del sapo sobre la serpiente, dicho sea de paso, constituye otra ilusión típica. Como que en buena parte del territorio nacional se lo ha utilizado como remedio contra las mordeduras de los ofidios aplicándolo generalmente abierto contra la herida... con los trágicos resultados que es de imaginar. Además, todos conocemos la fábula según la cual el sapo rodea a la víbora —si la encuentra dormida, dicen— con un círculo de baba, despertándola luego y moviéndose de ella que se revolcará enfurecida en los límites del redondel sin poder salir, pues el contacto con la baba le será mortal. "Agregaremos por nuestra parte —dice el autor de "Shunko"— que el sapo,

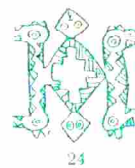


Fig. 22: eskeimorfa, casi realista; fig. 23: geometrizada y casi antropomorfa; fig. 24: mitomorfa, con remisión a los dioses, conecta tierra y agua con aire y fuego. Sapos crucíferos.

cuando ve una víbora, despierta o dormida, viva o muerta, trata de poner la mayor distancia que le permita su andar, pues constituye el alimento favorito de algunas serpientes".

¿Cómo no va a amar usted a un bichito así, tan desprotegido?

Si hasta me dan ganas, como típico fanático del boxeo que soy, de verlo en alguna acción poderosa, convertido en el **Hijitus** del bicherío, en algo parecido al **Super Ratón** de otras historietas. ¿Por qué Walt Disney no lo hizo héroe nunca? Aunque sea, lo podría haber hecho volar, digo. En ese aspecto, nuestros anónimos guitarreros tienen más imaginación:

*Yo vide volar un sapo
por encima de un tunal;
las tunas abrian la boca
al ver al sapo volar.*

ALGUNAS FUENTES

—**Zoonimia riojana**", de Teófilo Celindo Mercado. Dpto. Editorial del Estado, La Rioja, 1959.

—**"Diccionario de regionalismos de Salta"**, de José Vicente Solá. Plus Ultra, Buenos Aires, 1975.

—**"Animales, leyendas y coplas"**, de Jorge W. Abalos. Losada, Buenos Aires, 1966.

—**"Diccionario folklórico argentino"**, de Félix Coluccio. Artes Gráficas Bartolomé U. Chiesino, Buenos Aires, 1950. (Con 18 fuentes bibliográficas distintas sobre el tema.)

—**"El sapo en el folklore y la medicina"**, de Tobías Rosenberg. Periplo, Buenos Aires, 1951.

—**"A través de la opoterapia"**, de Mouzzon Lanause. París, 1944.

—**"Supersticiones del Río de la Plata"**, de Daniel Granada. Kraft, Buenos Aires, 1959.

—**"La Cruz en América"**, de Adán Quiroga, con noticia biográfica del autor, por Ernesto Morales y prólogo de Samuel A. Lafone Quevedo. Americana, Buenos Aires, 1942.

—**"El sapo en el folklore argentino"**, de Ernesto Morales. "La Prensa", Buenos Aires, 27-11-1932.

—**"Diccionario español-guaraní..."**, de Antonio Ortiz Mayans. El Manantial, Buenos Aires, 1961.

—**"Voces y costumbres de Catamarca"**, de Carlos Villafuerte, tomo II. Academia Argentina de Letras, Buenos Aires, 1961.

—**"La vida de los sapos"**, de Jean Rostand. París, 1935, parcialmente reeditada en "Costumbres amorosas de los animales" (Jean Rostand, Lucien Bertland y otros). Sudamericana, Buenos Aires, 1973.

—**"El diagnóstico del embarazo con batracios machos"**, de Carlos Galli Mainini. Impaglione, Buenos Aires, 1948.

—**"Noticias relacionadas con el folklore de Lebu"**, de Lucila Dufourco. Tomo III de Anales de la Facultad de Filosofía y Educación, Univ. de Chile, sección Filología, Sgo. de Chile, 1943.

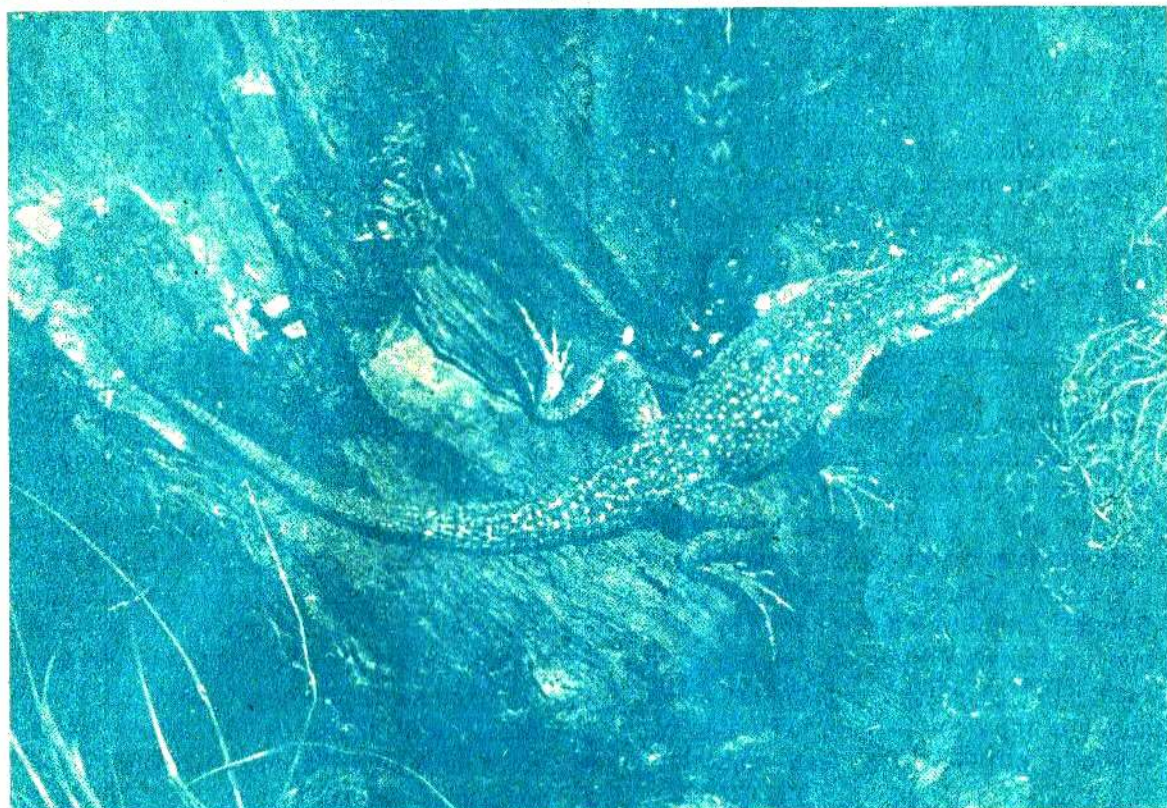
—**"Supersticiones y leyendas"**, de Juan B. Ambrosetti. La Cultura Argentina, Buenos Aires, 1917. (Hay reediciones.)

—**"El folklore de Santiago del Estero, medicina y alimentación"** (con un apéndice sobre "El Paaj: una nueva dermatitis venenata" y las recetas "del célebre Dr. Mandouti", en los que hay referencias al sapo), de Orestes Di Lullo. Publicación Oficial, Santiago del Estero, 1944.

—**Cancionero popular**, sin autor conocido. También las piezas musicales de proyección folklórica, firmadas, "Sapo cancionero", "La Salamanca" y "Pateando sapos".

—**"Silabario de la decoración americana"**, de Ricardo Rojas. Losada, Buenos Aires, 1953.

FOLKLORE PICANTE



Estos iguánidos —lagartijas, en realidad— son también platillo apetecible, con picante y en cebiche. Lo debiera contar Ripley.

Servimos cebiche con camote, ají y pisco sour

- DATOS PARA NO ABATATARSE
- HAY CEBICHE DE LAGARTIJA
- EL AJI NO ES SABOR DE HAMBRE
- SE LLORA CON MUCHO PLACER
- PISCO DE PISCO EN PISCO

Radio Mitre, lunes 7 de marzo de 1977, a eso de las 18.30: el conductor del programa entrevista a un periodista del medio, enviado especial al Perú en ocasión del viaje presidencial; el tema de la charla es el modus vivendi de los peruanos. El periodista, entonces, informa: 1) "Comen cebiche, que es pescado crudo, cocinado en limón, con camote, que viene a ser la batata nuestra, y picante". 2) "Tienen unas comidas que las llaman directamente así, picantes". 3) "La bebida nacional de ellos es el pisco, con la que se hace una bebida que se llama pisco sour, que se prepara, bueno, con pisco, limón y también un poquito de picante".

1) "COMEN CEBICHE CON CAMOTE..."

El camote no viene a ser; es la batata.

Nuestra, peruana y de todo el continente.

La voz no es quechua sino náhuatl, mexicana: **camotti**. Y su dispersión, como digo, abarca prácticamente toda Hispanoamérica, incluyendo nuestro

FOLKLORE PICANTE

país, donde corre familiarmente en distintas provincias para designar esa raíz tuberosa comestible y también, como se sabe, en sentido figurado: enamoramiento. (**"Tener su bravo camote del país con una así, de copete, de campanillas..."** se lee en "En la sangre", de Eugenio Cambaceres, 1887.) En otros tiempos, sobre todo en el Perú, aunque también entre nosotros, se la usaba asimismo como mote cruel para designar al tonto, como puede verse en "¡¡Cien años de vida perdularia!!", del costumbrista Gamarra, **El Tunante**, publicado en Lima en 1921. (¿Y no es **Opa Batata**, precisamente, el apodo con que los salteños hicieron célebre a un bombista? ¿Y no ha escuchado usted nunca el reproche —ojalá haya sido dirigido a otro—: "¡No seas batata!")

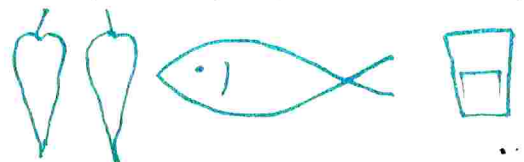
Así es que el término tiene una antigua y conocida acepción vigente, conviene aclararlo, aunque más no sea en cálido recuerdo por aquellos incomparables camotes asados de mi infancia y los no menos dulces de la adolescencia que, claro, se cocían en el horno del corazón. Tiempo no concluido: el refrán dice que **donde camotes se asaron, cenizas quedaron**.

El cebiche no debiera ser tampoco tan desconocido para quienes manejan medios de transmisión cultural. (Bueno, es un decir.) Señalado por Arona como plato "popular y atroz" seguramente a causa del ají, no fue totalmente ignorado por nuestra gente años atrás: la guerra de la Independencia y las arrias por el camino del Perú traían noticias ciertas de esta comida exquisita que, por serlo, tendría que ser también más familiar entre los improvisados **gourmets** de la crónica diaria que suelen ocuparse, a ciegas lógicamente, de potajes orientalistas y francesas de sospechosa autenticidad, con un lenguaje laberíntico que pone semillas de amapola en la langos-

ta asada, canela en **courts-buillons** y **laurier** (nuestro modesto laurel, claro) en el **apfelstrudel**, como si nada.

Sería más interesante —y civilizado— bucear en las proximidades, en la gastronomía americana. Y difundirla, para contribuir a la recuperación de nuestra identidad. El cebiche que, aseguran, fue una de las viandas preferidas del general San Martín (autor, dice Ricardo Palma, de la contraseña "Con días y ollas venceremos", en 1821), es un buen ejemplo. Se lo sirve, con ligeras variantes, en Ecuador, Panamá y México. (En este último país, según el recetario de Saint-Pierre lleva paltas y tomates, en vez de camotes y choclos.) Aunque puede hacerse también de pulpo, camarones y otros mariscos, de pato y hasta de gato o lagartija, el de corvina negra es el más popular.

Para prepararlo, se le sacan las espinas al pescado, que deberá estar bien lavado y cortado en trocitos, quitándole muy bien la piel; para un kilo de corvina deben emplearse por lo menos diez limones (en Perú son ácidos y pequeños) y, si es posible, unas cinco naranjas agrias, combinando el jugo. Se colocan los trocitos de corvina en una fuente de loza o porcelana y se cubren con el jugo, sal y pimienta. Se lo deja así durante unas seis horas, al cabo de las cuales se le cambia el líquido totalmente. Cuatro horas más tarde, nuevo cambio y un agregado: cebolla cortada a pluma y lavada, y una cucharada de ají molido. Al cabo de dos horas, estará listo para servir: por lo común, se lo presenta en una fuente con frescas hojas de lechuga y es imprescindible agregarle rebanadas de choclo y camote hervidos (la batata, fría). No deben faltar,



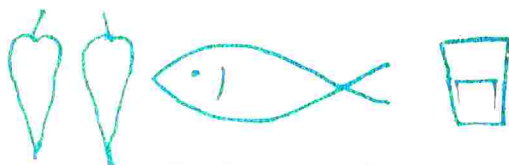
por supuesto, rajas de ají fresco, rojo y cordialmente feroz.

Y para meditar: cebiche es un peruanismo con más de siglo y medio de tradición, como está documentado en aquella canción tradicional que saluda la llegada de San Martín a Lima (**"Patriotas los mates / de chicha llenad / y juntos brindemos / por la libertad"**) y que en algún momento solicita: **"El cebiche venga / la guatia** (nombre de un delicioso asado horneado, común también en nuestro noroeste) **en seguida / que también convida / y excita a beber"**. En suma, es un pecado no conocerlo y, mucho más, no probarlo.

Se podrá argüir, claro, que no es fácil disponer de recetarios peruanos (nuestra fórmula se obtuvo por consulta a los de Francisca Baylón, Pancho Graña y Laura Garland). Tibia excusa: en la página 165 de un difundido libro de cocina argentino, cualquier amante de la buena mesa puede encontrar la receta. Su autora es Petrona C. de Gandulfo.

2) "COMIDAS QUE LLAMAN PICANTES ..."

El uso frecuente del ají en la cocina americana es cosa sabida. Desde las enchiladas mexicanas hasta el curanto chilote, cientos de platos populares **picancan** porque han sido aderezados con este frutito que, de acuerdo a su tamaño, color y sabor, tiene distintos nombres, aún entre nosotros, donde el **quí-tucho**, el **cara al sol**, el **del monte**, el **de la mala palabra**, el **locoto** (que le tomamos prestado a los bolivianos) son, efectivamente, distintos. Aunque las variedades no sean tantas aquí como en México, donde hay clasificadas alrededor de cuarenta, desde el **habanero** hasta el **piquín**, pasando por el **serrano**, **poblano**, **ancho**, **jalapeño**, **pasilla**, **mulato**, **chipotle**, **güero**, **tornachile**, **cascabel** y el ino-



fensivo **morrón**. Frutito, en fin, que nos hace sentir que comemos comidas **den-deveras**, como dice el santiagueño Jorge W. Abalos.

Es cierto: hasta los paraguayos lo conocen y lo distinguen. Lo llaman **cumbarí**, nombre que, en sentido figurado, vale también para designar a la persona muy lista, muy aguda.

Entre los chilenos, bástenos una ojeada a la bella "Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile", de Pablo de Rokha, para advertir su importancia. He aquí algunos momentos significativos del poema:

—**"Y ¿qué me dicen ustedes de un costillar de chancho con ajo, picantísimo, asado en asador de maqui, en junio ...?"**

—**"Y la empanada fritita, picantoncita ..."**

—**"... y el picante de guatitas a la talquina está rugiendo."**

—**"... junto a los pollos caídos, bien ardientes de ají cacho de cabra o queso chileno, asado, con ajo asado..."**

—**"Si fuera posible, sirvámonos la empanada, bien caliente, bien caldúa, bien picante ..."**

—**"... el guiso del río Mopocho (...) picante y fragante a cebolla, chileno como la inmensa noche del hombre tranquilo. ..."**

—**"O como fuego con fierro adentro, es decir, el ají con ají que come el pobre, cuando come..."**

La última frase se corresponde con una tentación que parece detectarse en algunos poetas: asociar el gusto del ají con el hambre. Tejada Gómez dice en "El hombre del ají" ("Canto popular de las comidas"): **"El hombre mata el hambre con sabor picante ..."** No es, creo, verdad: el ají no sólo visita las mesas más suntuosas del continente, no sólo interviene en las comidas más costosas, **"brotando desde locros trasnochados y pálidos / como un malvón de furia entre la nieve"**, como dice Manuel J. Castilla, sino que hay irrefutables testimonios que prueban su antigüedad en la gastronomía de Amerindia, como que

FOLKLORE PICANTE

fue uno de los primeros vocablos que se incorporaron a la lengua española, como que apareció por primera vez como antecedente escrito en 1493 en el diario de viaje de Colón. **"Los de mi tierra son tan amigos del ají** —dice el Inca Garcilaso en sus 'Comentarios reales'— **que no comerían sin él aunque no sea sino unas yerbas crudas**". Es decir, no tomarían alimento alguno, si no hay **uchu** —su nombre peruano— a mano. Y esto vale para toda el área de dispersión del ají. Inténtese hacer entender, con paladar porteño, que el **mole de guajolote** sería exquisito sin chiles **mulatos, anchos y pasillas**; el cocinero mexicano, por distinguido que sea el restaurante, llamará disimuladamente al manicomio para que se lleven amarrado al loco que hace tan disparatada propuesta. En fin, el ají no sirve para engañar al hambre, sino para enriquecer lo que se come. Aquella triste función la cumple, como acierta en otro momento del poema Tejada Gómez, la coca.

Y el nombre genérico de **picante** con que se designa a ciertas comidas de las que participa alegremente, no es exclusividad del Perú, ni mucho menos: aquel **"picante de guatitas a la taquina"** del que habla de Rokha no es más que nuestro **picante de panza** tan bueno que hasta hace pasar la borrachera. (**"El que la baila machado, / se compone con picante"**, dice la zamba.) Y más acá tenemos el **picante de gallina**, tan común en Salta y Jujuy, o el **picante de patas** que enseña a preparar en "Las comidas de mi pueblo" Margarita Palacios.

En suma, picante como sustantivo, es nuestro, aunque la impertérrita ignorancia de los centros de difusión porteños no lo advierta y adjudique a los queridos hermanos peruanos la primicia de este bocado nada terrible. Véase, sino, el diccionario de salteñismos de Solá: **Picante. Guiso hecho de panza, patas, maíz y tanto ají que hace llorar a quien lo come... y sin embargo se llora con mucho placer.**

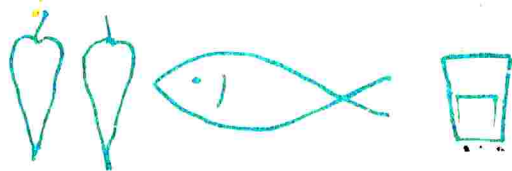
3) "PISCO SOUR: TAMBIEN ES PICANTE"

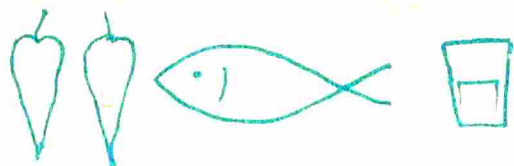
En realidad, el pisco se elabora no sólo en el Perú. Chile es famoso por el suyo: a comienzos de siglo el diccionario de indigenismos chilenos de Lenz lo hacía constar del mismo modo que el de chilenismos de Román, aunque en ambos se concede que el nombre es peruano.

Entre nosotros, aunque ahora existen varias marcas comerciales, la voz ha sido común solo en las provincias fronterizas con Chile. (**"¿Un chorro de qué decís? / Y el muy campante y muy dueño: / si es muy rico tomar pis... / pis... pisco catamarqueño"**, dice un jocoso poema del salteño Díaz Villalba.)

Pero lo cierta es que aquí ha sucedido lo que con el cognac (en la Argentina **coñac** —y no brandy como en Inglaterra— para burlar las disposiciones de los bodegueros franceses) y el champagne, que tomaron sus denominaciones de las regiones donde se elaboran; Pisco es un puerto —la provincia se llama igual— del departamento viñatero de Ica que, en verdad, debiera sernos familiar por otra razón: allí desembarcó San Martín su Ejército Libertador en el '21.

Desde esos muelles partía el rico aguardiente de uva moscatel, rebautizado con el topónimo quizá por los marineros. Un texto chileno de Rosales, citado por el filólogo J. T. Medina en 1928 no deja lugar a dudas: **"No servía aguardiente, ni puro ni mezclado; servía pisco. La novedad del nombre, importado recién del Perú, y el rico sabor de los ponches atrajeron a los soldados y más tarde a toda clase de personas"**.





En tanto en el Perú circula un dicho criollo, revelador: "Sirveme pisco de Pisco, en pisco". El primer pisco se refiere a la bebida; el segundo, al puerto; y el tercero, al envase de barro cocido que también se llama pisco (pájaro en quechua que, allá y en las zonas quichuistas argentinas, es también un término desenfadado y procaz).

¿Y el **pisco sour** (pronúnciese **sáuer**) dónde lo ponemos?

Evidentemente, nuestro periodista del epígrafe general no debe ser hombre de frecuentar, para su suerte, mostradores de bares. De otro modo, conocería el **whisky sour** que tiene muchos entusias-

tas en la Argentina y una respetable antigüedad: en el inglés de los Estados Unidos **sour**, en uso sustantivo como "bebida alcohólica ácida" se documenta desde fines del siglo pasado, como puede verse en "**The shorter Oxford english dictionary . . .**". En Perú, como en Chile, se substituyó pisco por whisky y ¡salud! (No viene mal señalar, de paso, que el "Manual del bar" que editó la mutual de profesionales del área en la Argentina, da una docena de fórmulas para preparar **sours**, incluido un **porteño sour**.)

Lo curioso es que las papilas gustativas del narrador hayan detectado "picante" en la preparación que, básicamente, lleva pisco, jugo de limón y azúcar con el agregado, a veces, de clara de huevo.

¿O será que las gallinas peruanas ponen huevos con pimienta?

ALGUNOS LIBROS CONSULTADOS

—"**Peruanismos**", de Martha Hildebrandt. Moncloa-Campodónico, Lima, 1969.

—"**Diccionario lunfardo**", de José Gobello. A. Peña Lillo, Buenos Aires, 1975.

—"**Obras completas**", de Eugenio Cambaceres. Castellví, Santa Fe, 1956.

—"**¡¡Cien años de vida perdularia!!**", de Abelardo M. Gamarra. **El Tunante**. Tip. Abancay, Lima, 1921.

—"**Diccionario de peruanismos**", de Juan de Arona. Universidad de San Marcos, Lima, 1957.

—"**Tradiciones peruanas completas**", de Ricardo Palma. Aguilar, Madrid, 1953.

—"**Todo sobre la cocina mexicana**", de Yves de Saint-Pierre. Ed. Gaviota, México, 1975.

—"**Comidas criollas peruanas**", de Francisca Baylon. Ed. Field, Lima, sin fechar. (Subtitulado "Viandas típicamente nacionales" y "Lo que comían nuestros abuelos".)

—"**La lapada**", de Laura Garland de Pérez Palacio, (parágrafo "**Platos peruanos**"). Huemul, Buenos Aires, 1966.

—"**El libro de doña Petrona**", de Petrona C. de Gandulfo. Ed. de la autora, Buenos Aires, 1975.

—"**Norte pencoso**", de Jorge W. Abalos. Loda, Buenos Aires, 1964.

—"**Diccionario español-guaraní . . .**", de Antonio Ortiz Mayans. El Manantial, Buenos Aires, 1961.

—"**Mis grandes poemas**", antología de Pablo de Rokha. Nascimento, Santiago de Chile, 1969.

—"**Canto popular de las comidas**", de Armando Tejada Gómez. Boedo, Buenos Aires, 1974.

—"**El verde vuelve**", de Manuel J. Castilla. Burnichón, Córdoba, 1970.

—"**Comentarios reales de los incas**", del Inca Garcilaso de la Vega. Emecé, Buenos Aires, 1945.

—"**La alimentación popular en el noroeste argentino**", de Jesús María Carrizo. Theoría, Buenos Aires, 1972.

—"**Las comidas de mi pueblo**", de Margarita Palacios. Eba, Buenos Aires, 1975.

—"**Diccionario de regionalismos de Salta**", de José Vicente Solá. Plus Ultra, Buenos Aires, 1975.

—"**Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas**", de Rodolfo Lenz. Imprenta Cervantes, Santiago de Chile, 1910.

—"**Diccionario de chilanismos y de otras voces y locuciones viciosas**", de Manuel Antonio Román. Imprenta de "La Revista Católica", Santiago de Chile, 1919.

—"**Casos del coya Martín Bustamante**", de Julio Díaz Villalba. Sin pie ed., Salta, 1967. (Subtitulado "Humorismo vallisto".)

—"**Topónimos quechuas del Perú**", de Max Espinoza Galarza. Ed. del autor, Lima, 1973.

—"**Diccionario quichua (santiagueño)-castellano**", de Domingo A. Bravo. Instituto Amigos del Libro Argentino, Buenos Aires, 1967.

—"**Chilenismos, apuntes lexicográficos**", de J. T. Medina. Universo, Santiago de Chile, 1928.

—"**The shorter Oxford english dictionary on historical principles**". Oxford, 1962.

—"**Manual del bar**", de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la Argentina. Sin pie ed., Buenos Aires, 1964.

HABLA POPULAR

¿Usted habla en argentino?

Es preciso asumirlo, como dicen los que se psicoanalizan: los argentinos hablamos de un modo curioso —como los franceses, los peruanos, los chinos y muchísima gente más— que nos pertenece. Por la cantidad de naciones folk que albergamos en tanto territorio, los modismos se multiplican y, a menudo, no se conocen de uno a otro extremo. Aquí van algunos ejemplos, en orden alfabético, pellizcando apenas parte de la letra A.

NOTICIA BIBLIOGRAFICA

Muchos son los textos imprescindibles para una aproximación al habla popular de los argentinos. Todos los diccionarios de regionalismos (los que firman Lafone Quevedo, Solá, Villafuerte, Avellaneda, Borda) incluyendo los de dialectos indígenas y los de lunfardo. No olvidar algunos ensayos como "El idioma de los argentinos" de José Clemente y Jorge Luis Borges, verdaderamente delicioso, y los diccionarios de argentinismos clásicos, como los de Segovia y Tobías Garzón. Ahora —abril de 1977— se puede conseguir en las librerías, por unos 6.000 pesos de los nuevos, el estupendo "Diccionario de Argentinismos de ayer y de hoy" de Diego Abad de Santillán, Tea, Buenos Aires, 1976: 1000 páginas sin desperdicio, de donde obtuve la mayor parte de las voces citadas. **M.S.**

ABAJEÑO/A

Que viene de las provincias o regiones "de abajo" o que nació en ellas. En la patria vieja la zona del litoral fluvial y la llanura y puerto bonaerense, era zo-

na abajeña. Su antónima es **arribeña**, denominación que se corresponde con el noroeste, donde su habitante es conocido como **arribeño**. || En el Perú y Bolivia se le llama así al argentino. || En la Quebrada de Humahuaca y la Puna jujeña, se le llama así al jujeño de la ciudad, como documentan, por ejemplo, algunos versos de Domingo Zerpa. Corre también usualmente en los Valles Calchaquies. || Miguel Cané lo utiliza en una clara metáfora en "Juvenilia": "(Yo) era muy chico aún y pertenecía a los **abajenos**, es decir, a los que vivíamos en el piso bajo del Colegio, mientras el alto era ocupado por los mayores, los **arribeños**..."

ABAJO

Aún hoy se escucha decir **de abajo** para indicar el sudeste con relación al centro y noroeste del país; **abajo** es la zona llana del litoral fluvial y la provincia de Buenos Aires. || Fray Mocho trae la forma **de p'abajo** ("traía las noticias **de p'abajo**") para indicar geográficamente el litoral.

ABALANZO

Acción de abalanzarse el caballo, que es particularmente común en la doma.

ABANDERADO

En "Don Segundo Sombra" se lee, en la descripción de una carrera cuadrera: "Si uno de los corredores se desniega a largar después de la quinta partida, han convenido los dueños poner **abanderao**..." Este es quien da la largada en esas competencias; su nombre deriva de la bandera que usa (aunque no se trate más que de un trapo, un poncho o una tricota) para efectivizar el inicio de la carrera, bajándola.

ABARAJAR

Tomar con las manos, con destreza, lo que se arroja por el aire. La acción debe ser rápida y precisa y quien **abara** muestra siempre habilidad, nunca torpeza, en ese ejercicio. || Por analogía, parar los ataques de un rival armado de cuchillo, sable, etc. || Captar con agudeza frases o pullas que se disparan con doble sentido o intencionalidad simulada. || Desarmar. || Herir.

ABARROTADO/A

Lleno con exceso, referido a habitaciones y otros espacios físicos.

ACABALA

Contundente expresión de uso en buena parte del país. Debe escribirse —y decirse— con signos de admiración. Con ella se exige a otro que concluya lo que hace o dice, pues resulta fastidioso.

ACAMALAR

Ayudar, mantener. Corre especialmente en la Capital Federal.

ACEITAR

Sobornar.

ACOMODADO/A

Que goza de una buena, satisfactoria situación. || Que ha conseguido, después de pasar necesidades, un empleo bien retribuido. || Que ha logrado figuración o ventajas que no merece, por enjuagues políticos, adulonería, etc.

ACOMODO

Se corresponde con la tercera acepción de **acomodado**: es el enjuague —convenio, arreglo— generalmente de índole política, que hacen grupos, partidos o personas para maniobrar suciamente o con sentido groseramente utilitario. Hernández lo señala en su obra cumbre: "De aquí comprender se debe / aunque yo hable de este modo / que uno busca su **acomodo** / siempre lo mejor que puede". || En la forma verbal **acomodar** tiene también otra acepción: dar golpes a una persona. Particularmente a alguien muy arreglado. Por ejemplo, "le **acomodó** una sonora cachetada".

ACULLICO

Bolo de hojas de coca que succionan, para decirlo de algún modo, los que **coquean**. El **acullico**, colocado entre los mlares y el carrillo, de modo que genera una protuberancia exterior, debe conservar las hojas enteras, en lo posible.

ACHINADO/A

Que parece mulato o mestizo. Que tiene ese aspecto, por su fisonomía y modales. Es un argentinismo típico.

aún no registrado por la Real Academia como tal. De uso frecuente en Borges, por ejemplo.

ACHUMADO/A

Borracho, ebrio, **chumado**, como se dice especialmente en La Rioja, Catamarca y algunas regiones de América (Ecuador, por ejemplo). Mansilla, en "Una excursión a los indios ranqueles" registra el término: "El comisionado le disculpaba por su cuenta, confidencialmente, diciéndome que estaba **achumado** (ebrio)". El Chango Rodríguez usa la forma riojana en su "Vidala de la copla": "Junto al camino está caído / **chumadito** el carnaval".

ACHUMAR/SE

Emborrachar, emborracharse. **Chumar**, **chumarse**. Quizá derive del quechua **achuma**, suerte de cardón del que se obtenía un alcohol embriagante.

ACHURAR

Herir, matar. || **Achuras** son las vísceras y menudos del vacuno, plato especialmente delicado para los argentinos.

ADELANTE CON LOS FAROLES

Frase que ya registra como de comienzos de siglo González Arrili en "Buenos Aires 1900", con la que se da ánimos para continuar, pese a las dificultades.

ADICION

Cuenta. Factura que presenta el mozo al cliente, en el restaurante. || **Adicionista** es el que confecciona la **adición** en los restaurantes populares más organizados.

ADOBADO/A

Que está borracho, o a punto de emborracharse. De **adobo**.

ADOBONES

Parecido al **adobe**, especie de gran ladrillo crudo —que aún hoy los propios arquitectos suelen preferir en regiones tales como la Puna, fortificándolo con ladrillos convencionales— moldeado con barro y paja —o bosta de yeguarizo—, los adobones son moldes de barro amasado y recortado como lajas, que usaban los indígenas de San Juan.

HABLA POPULAR

AFANAR

Lunfardismo que reconoce todos los derivados clásicos del verbo, incluyendo **afanancio**, el que **afana** o roba. **Afanar** es, entonces, robar, hurtar, despojar. || Fig., ganar fácil.

AFILAR

Enamorar, cortejar. De allí sale **filo** y **filito**, cortejante. Tiene un sentido semejante al **pololear** de los chilenos. || Una copla popular argentina —recopilada por Carrizo— advierte sobre el relativo compromiso del **filo**: “Me gusta la rosa blanca / y también el alelí; / aunque tengas otro **filo** / nunca te olvides de mí”.

AFLOJAR

Soñar, dar con facilidad o resignadamente. Se **afloja** aquello que se tiene guardado con vehemencia: la **mosca** (el dinero) o el pudor de las mujeres, por ejemplo. Sinónimo de **arrugar**, achicarse. (“Lo viera a su amigo Fierro / **aflojar** como un blandito”, trae José Hernández en “Martín Fierro”). || Descansar, respirar, ablandarse.

AGACHADA

Subterfugios para evitar un compromiso o exigencia. || Escapatoria mal intencionada. || Deslealtad. || En “El informe de Brodie”, Jorge Luis Borges trae: “A mí se me dice señor. Nada de **agachadas** ni de evasivas”.

AGALLAS

Símbolo de virilidad o de valentía. El que **tiene más agallas que un dorado**, es el que se viste con justicia con la piel del bravo pez guaraní. || También se usa **agalfudo**.

AGARRADA

Pelea, discusión.

AGARRADOR

Peón que agarra la oveja en la esquila y la entrega maneaada para el operador. || Dícese del vino o licor que, **subidor**, emborracha sin que uno se dé cuenta.

AGARRAR

Asir, tomar, coger. || Prender, detener, poner preso: “No puedo cair a mi pago porque si me bichan, me **agarran** y me mandan a la frontera”, trae Ventura Lynch en “Folklore bonaerense”. || Tomarle desmedida afición a algo, entusiasmarse, es **agarrarse**. El **Viejo Vizcacha**, personaje del “Martín Fierro” de José Hernández “... con el mate se **agarraba** / estando los **piones** juntos. / Yo tallo, decía, y apunto / y a ninguno convidaba”. Eso es **agarrarse**, doblemente: por afición y mezquindad.

A GATAS

Apenas.

AGENCIAR

Conseguir, lograr algo mediante esfuerzo. || Lo mismo, con malas artes. || De allí sale **agenciado/a**.

AGENTE

Policía a secas. Modo usual de abreviar **agente de policía**.

AGRANDADO

En el niño, gestos o actitudes propias de mayores. || Voz despectiva con que se denuncia al engraido, al infatuado, al que aparenta lo que no es. || Actitud del deportista o jugador de azar, que se siente triunfador antes de competir.

AGUACHENTO/A

Aguado, acuoso. || Flojo.

AGUITAR

Esperar, acechar. “Los loros gritan porque los zorros los están aguaitando para comerlos”, trae Estanislao S. Zeballos en su “Viaje al país de los araucanos”.