

## En torno a cuestiones fraseológicas de la Argentina: locuciones y frases gastronómicas del español rioplatense

María Gabriela PAUER  
Academia Argentina de Letras / Universidad Austral

Alimentarse es una necesidad humana básica, es también, al menos para mí, un placer; para muchos, un lujo. Pero nunca hasta entonces me lo había planteado como algo que aglutina y refleja identidad. Textos como *Afrodita*, de Isabel Allende; *Como agua para chocolate* o *Íntimas succulencias*, de Laura Esquivel; *Tratado de culinaria para mujeres tristes*, de Héctor Abad Faciolince, o el magnífico y precursor *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*, de Angelo Morino, se han hecho célebres en las dos últimas décadas ya que pretendieron y consiguieron hablar de la cocina y del alimento para pintar el mundo. Mi terreno es más acotado: la fraseología gastronómica o alimenticia de la Argentina. Pero... ¿por qué no pueden nuestras frases y locuciones retratar también el mundo, nuestro micromundo que es ya bicentenario?<sup>1</sup>

Así como un abordaje histórico de la fraseología argentina constituye una auténtica biografía cultural del país, un estudio de la fraseología estrictamente gastronómica también refleja a una sociedad con su entramado de costumbres, economías regionales, geografía y constitución étnica y cultural.

En el presente trabajo he decidido tomar tanto aquellas frases que mencionan los alimentos (*escupir el asado, ser un pastel relleno que parece torta frita, la verdad de la milanesa, ser un ñoqui*)<sup>2</sup>, como aquellas que mediante metáforas no culinarias aluden a las formas de cocción o de preparación de los mismos (*a caballo, a la criolla, al rescoldo, estar en el horno*) o a la acción de comer y cocinar con los sentidos que generan (*comer con los ojos, cocinar a fuego lento*).

Tanto el registro escrito, avalado por prestigiosos lexicógrafos y hombres de letras, como la oralidad conservan y transmiten los siguientes rasgos de nuestro ser nacional. Por ejemplo, la presencia de elementos-alimentos hispánicos provenientes de la *Madre Patria*, y presentes en las locuciones: *irse a freír churros*: con un fruto de sartén castizo, con el significado de irse con sus ideas y planteos a otro lado, y que tiene su gemelo peninsular en *irse a freír espárragos; hacerse la croqueta*: fantasear con algo; *chocolate por la noticia (y mermelada por la pavada)*, donde está presente la clásica infusión española, por la que se alude, irónicamente, al hecho de dar como novedad algo que ya se conoce o que resulta ob-

---

<sup>1</sup> La posmodernidad abrió la puerta a los discursos literarios alternos, entre ellos, el llamado “discurso culinario”, es decir, la narración del mundo desde el espacio de la cocina y del alimento. Huelga decir que este discurso es siempre metafórico en tanto alude siempre a otras realidades que se encuentran más allá de las viandas y materias primas. En la elección de las metáforas, de los recursos estilísticos y en la construcción de las imágenes reside el imaginario cultural de quien lo genera. Por ejemplo, un tomate que alude a un tomate no es discurso culinario puesto que es autorreferencial —las recetas de Doña Petrona, sin ir más lejos—; un tomate que alude a la locura o un melón que alude a alguien pesado, sí lo es.

<sup>2</sup> Prácticamente todas las frases y locuciones citadas en este trabajo han sido extraídas de Barcia & Pauer (2010).

vio, o con el mismo brebaje; *sacar la chocolatada* o el apocopado *sacar la chocolata*, golpear en la cara a otro haciéndole salir sangre de la nariz; *tomar para la butifarra*, donde aparece el embutido catalán, con el sentido de burlarse de alguien, hacer bromas, o tomarse una cosa a la ligera; *dar las aceitunas*, por despedir, echar, expulsar; *anotarse un poroto*: tener un acierto o hacer algo bien; *comer puchero*, por comer modestamente, o *comer puchero de cola*, por perder, llegar con retraso o no conseguir lo que se desea por haber arribado a destiempo; *ganarse el puchero*: ganarse el sustento; *cortar el bacalao*: ser quien manda, decide o dispone, aunque su versión más criolla sea *cortar el fiambre*.

La vida y costumbres del gaucho aparecen en locuciones que usamos y escuchamos a diario: *valer chaucha y palito*, en alusión a algo irrisorio o despreciable, lo mismo *pagar con chauchas*. La “chaucha” actúa como sinécdoco de verdura y el “palito” alude a la yerba mate; ambos elementos eran imprescindibles para el gaucho, pero de escaso valor ya que la yerba se mercaba por nada y la verdura era algo poco valorado por preferirse una dieta carnívora. Las locuciones adverbiales y adjetivas *al rescoldo*, *al asador*, *a la parrilla* y *a la cruz*<sup>3</sup> reflejan las formas de cocción de nuestra pampa sin fin: *al asador*: a fuego lento y ensartada la carne en el asador; *al rescoldo*<sup>4</sup>: a fuego muy lento, al calor que conservan las pequeñas brasas resguardadas por la ceniza; este método era muy empleado por los puesteros de campo, una vez extinguido el fuego de la comida anterior, ya que les posibilitaba dejar la comida asándose y haciéndose lentamente y volver a sus quehaceres rurales; *a la cruz*: asando la carne ensartada en una estaca, de madera o de hierro, con forma de cruz; *a la parrilla*: asado en seco, empleando una parrilla o barbacoa, valga el galicismo.

Aunque no estrictamente gauchesca, la fraseología gastronómica de origen rural surge espontánea y abundante en cuanto se cruzan los límites de la General Paz<sup>5</sup>: *¡metele que son pasteles!* dice un paisano para incentivar a su hijo a que aproveche una ocasión o circunstancia. Ocurre que en la cotidianidad del interior, el dulce más tradicional era la torta frita; el pastel implicaba una elaboración más larga y trabajosa: amasar varias capas, rellenar con dulce, preparar un almíbar, por lo que el “pastelito criollo” constituía un manjar de las fiestas religiosas o seculares; lo mismo vale para *ser un pastel con relleno que parece torta frita*, o sea, ser un hombre lleno de condiciones, pero que no hace ostentación de ellas. *Escupir el asado*: arruinar una velada, una reunión o un trabajo; o marcar territorio; *picar el*

---

<sup>3</sup> *Al asador* y *a la cruz* son métodos que no requieren de brasas, sino de fuego. La carne, del tipo que sea, se cuece clavada en una estaca y cerca de la llama viva. Esta costumbre del gaucho proviene de una realidad geográfica y botánica: la pampa carece de árboles excepto el caldén, cuya madera no hace brasa; de ahí que el gaucho haya tenido que idear métodos de cocción con la llama viva. La parrilla, tan arraigada en nuestro país, requiere de una leña combustible que haga brasa.

<sup>4</sup> Cito a Francis Mallmann (2009: 22): “El rescoldo es un método de cocción que consiste en cubrir los ingredientes con brasas calientes y cenizas tibias [...]”. Unas líneas más arriba explica de dónde proviene esa tradición: “Antes de la llegada de los españoles, este estilo de cocina era muy utilizado por los onas, aborígenes del lejano sur de la Patagonia y Tierra del Fuego. Los onas cocinaban al rescoldo los enormes huevos del ñandú y los abundantes mariscos que se encuentran cerca de la costa. En sus canoas mantenían brasas encendidas, cenizas calientes y rocas calentadas al fuego, para poder cocinar aun embarcados [...]”, (2009: 22).

<sup>5</sup> La Avenida General Paz es uno de los límites de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, junto con el Riachuelo y el Río de la Plata. Con esto me refiero a la realidad existente más allá de las grandes urbes.

*bagre*: pez de río muy común en el Litoral, y que implica sentir hambre; *tener más agallas que un dorado*, otro pez de agua dulce, para quien es corajudo y valiente; *salir como maíz frito*: refiriéndose al maíz pisingallo o “pororó”, desparramarse en confusión y con estrépito. O la estructura comparativa *como chorizo en fuente’e loza*, poco estable, en una situación insegura, en clara alusión al chorizo que se resbala hacia un lado y el otro cuando uno pretende picharlo con el tenedor. Y por qué no *al pie de la vaca*, para calificar a la leche recién ordeñada y aún tibia. La galleta campera, sea de agua y harina o con grasa, reemplaza al pan cotidiano, de ahí que aparezcan *agrandarse como galleta en el agua*: envanecerse, estar pagado de sí mismo, o *colgar la galleta*: dejar plantado, romper una relación amorosa.

*Son al ñudo los candiales y los caldos de gallina* es una frase telúrica que se aplica a las cosas confusas o intrincadas en las que son inútiles los medios empleados para solucionarlas. También hace referencia a aquellas cosas cuya naturaleza terminante no admite paliativos. Siguiendo por la ruta campera se nos presenta la tríada *como carne de cogote*, referida a una cosa de mala calidad; *comer carne de paloma*, dicho de una persona floja y fácil de dominar o vencer en cualquier contienda, y *como carne de perro*, ordinario o común, que exige pocos cuidados para vivir, empleado para hablar de las plantas que prenden con facilidad. Algunos aún se quejan con nostalgia: *¡años que no como harina!* para evocar una realidad pasada, por lo general agradable, que no ha vuelto a repetirse. La expresión *que no como harina* —apócope de *hace años que no como harina*— quiere decir no comer pasteles, tortas fritas, etcétera, todas delicias para el hombre de campo. Sin olvidarnos de *ser el pavo de la boda*: ser la víctima de una situación, porque en las bodas rurales el pavo asado, aunque menos afrodisíaco que el chanchó, constituía muchas veces el plato central.

Con doscientos años a las espaldas, o en nuestras lenguas, también contamos con frases históricas: *seca como carne de charque*, para calificar a una persona huraña o parca, que alude a la carne fabricada en los saladeros, a principios del siglo XIX, que solía destinarse a los esclavos por ser de ínfima calidad; *hacer una mazamorra*: hacer una comida mala o de mal aspecto, o *ser (algo) una mazamorra*: ser una mezcla desordenada o caótica de varias especies, en clara referencia a uno de los postres más comunes y económicos en tiempos de la colonia: un plato de maíz blanco partido, hervido en agua o en leche, y azucarado. *No comer sino chancua*: estar muy pobre, siendo la chancua o “chanca” maíz molido para locro o mazamorra. Juan Selva registra, en los años 40, *menos mantel y más pan*: menos adornos y más comida, o en una acepción más general, que lo secundario no ha de distraer ni reemplazar a lo importante.

Seguimos con la historia. Algunos dichos aluden a personajes casi míticos: *ser como el mate de las Morales*, en referencia a algo que se promete y nunca llega, o que se promete, pero se demora. Ocurre que las hermanas Morales serían de hablar mucho y retribuir poco, o más probablemente, serían unas hermanas sumamente bonitas, celadas por sus hermanos, cuya única oportunidad de tener trato con el varón era en el momento de acercarse a los caballos que estos montaban y ofrecerles un matecito. Cuanto más demoraran la entrega, más posibilidad tenían las manos de rozarse y acariciarse. Barcia (2007: 93) se exhiba en su *Léxico del mate*, donde recoge más de una versión, entre ellas una tercera variante de este dicho: *Durante las guerras de la Independencia, un oficial español y su tropa se detuvieron un momento en la casa de las Morales. Estas, enteradas de que iban a ejecutar un procedimiento sobre tropas criollas, los entretuvieron con la promesa del mate que*

nunca llegaba. En tanto, enviaron a un mensajero a anunciar a los patriotas la cercanía del enemigo y salvaron así la situación.

No querer más lola<sup>6</sup>, hoy en desuso, posee varios significados: no querer complicaciones, dar por concluido un trato, o abrirse de un negocio.

En la década de 1930, se fabricaban en Buenos Aires unas galletitas —que alcanzaron vasta popularidad, con una enorme publicidad callejera y radial [...]— de marca “Lola”. Estaban elaboradas con ingredientes sanos y esto hizo que médicos y dietistas las recomendaran no solo en los regímenes, sino en las dietas de los hospitales y diversos internados. De esta manera se hablaba de “Lola” y de “Lolas” por galletitas. Cuando un enfermo dejaba de comer “Lolas” en su régimen y le permitían pan y otras harinas, decía que no quería más Lola, porque podía comer de todo; dejaba de ser un convaleciente. Se acababa el régimen de comida de un enfermo. Expresaba una forma de liberación. Se aplica hoy a aquel que no quiere saber más nada con una situación, una institución, una sociedad, y se aparta de todo ello. La otra acepción, más elaborada en su origen, dice que cuando un paciente en un hospital o sanatorio, moría, dejaba de comer. Y la expresión eufemística de “murió” era “este no quiere más Lola”. La frase se usaba originalmente con el nombre propio en plural, “Lolas”; después, pasó a usarse el singular: Lola, que es lo que hoy domina en el uso, y con ignorancia, por supuesto, de su origen gastronómico [...] (Barcia & Pauer 2010: 34).

Seguimos con las marcas registradas, por ejemplo: *¿Qué clase de pescado sos que La Campagnola<sup>7</sup> no te envasa?* dirigido a una persona difícil de clasificar, excéntrica.

Nuestra geografía se ha ido metiendo en cada recoveco del lenguaje. La Argentina es un país mayormente agropecuario, con una Pampa húmeda apta (y óptima) para la ganadería y la agricultura. Uno de los pilares de nuestra economía y de un país mayormente agroexportador es la carne vacuna. Más arriba mencionamos algunas formas de cocinar nuestro alimento fetiche, vengan más frases: *irse a los bifés*: agarrarse a las piñas o precipitarse en una situación; *remojar las empanadas*: acompañar este plato con una copa de vino, que jamás aludiría a una empanada de jamón y queso o champiñones, sino de carne picada o cortada a cuchillo, dulce o salada, pero siempre de carne vacuna. *O a otro perro con ese hueso*, para indicar que ha de irse a otro con cuentos y mentiras porque quien escucha ya se conoce las artimañas, en alusión a los huesos del asado que suelen darse a los perros para que devoren lo que el comensal no ha aprovechado; *poner toda la carne al asador*, es decir, apostar con todo a algo o a alguien, jugársela por entero; *tirar, cada cual, las brasas para su asado*: defender cada cual sus propios intereses.

Los países limítrofes dan, a su vez, carta de ciudadanía: el Paraguay con el célebre *llevar naranjas al Paraguay*: hacer algo inútilmente por estar ya hecho, y Brasil con *sudar fariña* con los sentidos de pasar mucho calor, de esforzarse mucho o de pasar dificultades, proveniente del portugués *farinha*, harina. Las regiones hacen su aporte: el Litoral incorpora *ser pura espuma, como el chajá*: ser falso, engañoso, o ser pura apariencia, en referencia al postre espumoso y liviano; el Noreste aporta la fraseología alusiva a la yerba mate; el Noroeste su *¡dale que son tamales!* para exhortar a los rezagados. La región de Cuyo tam-

<sup>6</sup> La galletita Lola era una suerte de galletita María.

<sup>7</sup> La Campagnola es una fábrica de envasado de pescados y otras conservas, amén de otras diversificaciones dentro del rubro alimenticio. Su sede central está en el puerto marítimo de Mar del Plata.

bién mete baza. Hay una frase que no menciona ninguna comida o bebida en concreto, pero que alude a ella subrepticamente: *estar entre San Juan y Mendoza*, con el sentido de estar borracho, beodo; es innegable la referencia a las prestigiosas uvas de la región y a su producto final, el vino.

Mención aparte merecen el mate y la yerba mate, cuya riqueza alcanza y sobra para componer un léxico exclusivo e inclusivo de todo el país, ya que hoy en día es tan representativa como nuestro asado de costilla. Consignamos solo algunos ejemplos: *calentar el agua para que otro se tome el mate*, expresión picaresca que alude a que un hombre “chamuya” a una mujer y otra la goza, o que se aplica a “toda ocasión en que el trabajo es de uno y el negocio es de otro”; *ser como mate bien cebado... no se lava nunca*, que habla con elocuencia de un sucio; *agarrar el mate por la bombilla*, o sea, tomar o considerar las cosas al revés, la comparación *más fiero que mate de ruda*, es decir, muy feo; o *más tonto que mate cocido*, por insípido. Seguimos con los refranes *al que revuelve el mate se le tapa la bombilla*: la persona que da muchas vueltas a una cuestión genera inconvenientes; *Dios da mate al que no tiene yerba*, equivalente a “Dios da pan al que no tiene dientes”; *el mate es como las botas: las más lindas son las rotas*: es más valioso para alguien lo que por mucho tiempo lo acompañó; *mate que gargarea, agua desea*: expresión de advertencia para que se atienda a los reclamos o anuncios; *sobre mate, chocolate*, calco de “sobre llovido, mojado”.

La inmigración fue, sin duda, uno de los ingredientes decisivos a la hora de amasar y levar nuestra fraseología alimentaria. Las diversas corrientes migratorias que van llegando desde fines del siglo XIX y hasta mediados del XX condimentan nuestra cocina lingüística con las consabidas: *la verdad de la milanesa*, comida que la Argentina ha hecho propia e inigualable, pero que se origina en Milán, aunque allí es casi otra cosa; con esta expresión se alude a una verdad encubierta, así como la milanesa está cubierta por el pan; la frase se completa: *la verdad de la milanesa... la sabe el pan rallado*. Italia es un gran proveedor de productos culinarios: *agarrar para el fideo*, hacer a alguien objeto de bromas o burlas; *ser un fideo*: ser muy delgado; *tener polenta* o *ser pulenta*: tener fuerza, empuje y perseverancia; el italianismo *al dente*, como sinónimo de “a punto” o *ser (algo) un bocato di cardinale*, ser delicioso, de óptima calidad; la tristemente conocida *ser un ñoqui*: ser un empleado que cobra sin trabajar, que recibe su paga mensual los 29, pero no hace nada más<sup>8</sup>; *ser como raviol de fonda, sin seso*; que no requiere más aclaración; *dar el pesto*: con dos acepciones: dar una paliza, golpear, o ganar a otro ampliamente; *vos, muzzarella*, cuando se llama a alguien a guardar silencio o a mantener un secreto; *a la napolitana*, para definir una forma de cocción que implica encimar sobre el alimento sucesivas capas de salsa de tomate, jamón, muzzarella y orégano molido. De la herencia italiana nos viene el amor por el tomate: *agarrar para el lado de los tomates*, equivocar el camino o interpretar mal; *estar*

---

<sup>8</sup> Según una costumbre italiana muy antigua, incorporada por los inmigrantes a la Argentina, el día 29 de cada mes se comen ñoquis en recuerdo de San Pantaleón, patrono de Venecia, que beneficiará a quienes lo recuerden. Y se colocan debajo del plato unas monedas o un billete, con la creencia de que ello traerá prosperidad a la familia. Por el doble hecho de ser el ritual a fin de mes y esperarse ganancias con él, el empleado es llamado “ñoqui”. El 29 alude, también, a la fecha en la que ese “ñoqui” cobra su inmerecido sueldo (cfr. Barcia & Pauer 2010: 426).

*del tomate*, estar loco; o por el ajo y la cebolla:  *echar ajos y cebollas*: insultar. Francia aporta *a la minuta* —de *à la minute*—, referido a una comida que se prepara en el acto; o *subírsele (a alguien) la mostaza*: montar en cólera. El más universal de los inventos ingleses tampoco falta: *hablar en sándwich*, repetir, al final de la frase, el mismo vocablo con el que se empieza, por ejemplo “quiero morfar, quiero”, o su versión “argentinizada” *hablar en sánguche*.

A veces, no se trata ya de inmigración, sino de globalización y nuevos sabores. ¿De dónde, si no, proviene la recientemente incorporada *tener cara de sushi*, que significa “ser muy pálido”?

Las frases y locuciones surgen espontáneamente del pueblo, no se piensan, no se elaboran con diccionarios o gramáticas; alguien las enunció alguna vez y comenzaron a prosperar, de ahí que siempre tomen elementos cotidianos, aquello que ven los ojos, que está delante constantemente. Así lo demuestran tantísimas frases mentadas en todo el país: *a caballo*: con un par de huevos fritos encima; *a la criolla*: con sus dos acepciones: sin etiqueta, sin cumplimientos; o, aplicado a un bife o trozo de carne, cocinado en la cacerola con papas, tomates, morrones y cebollas; *a la cacerola*: referido a la carne, estofada en una olla; *a la canasta*: referido a una comida o *pic-nic*, compartiendo cada cual lo que trajo; *vuelta y vuelta*: referido a un trozo de carne, casi crudo, apenas cocido de un lado y de otro; *tirar una masita*: en fútbol, hacer un remate débil; *dar salsa*: superar de manera bochornosa a un rival en una competencia; *tener zapallo*: ser capaz, inteligente; *ser más criollo que el zapallo*: ser muy criollo, muy argentino; *meter (a alguien) el choclo*: dejarle a alguien un trabajo o tarea pesada; *meter el guiso*: hacer ejercicios intensos y rápidos; *ser un salame*: ser tonto; *darle el dulce (a alguien)*: engatusar con halagos para engañarlo.

Existe un caso que se comporta de manera ambigua: *ser el jamón del medio*, si se habla del jamón que está dentro de un sándwich, implica estar sentado o ubicado entre dos personas, o estar a mitad de camino entre dos posturas, dos opciones o dos ideas contrarias: si se habla, en cambio del pernil, el significado varía y equivale a ser algo de excelente calidad.

Retomamos con los casos simples: *gustarle (a alguien) la papa dulce o la papa rica*: se dice despectivamente de quien se entusiasma con lo más fácil o con la tarea más liviana; *comerse un garrón*: tener que soportar inesperadamente, sin merecerlo, una situación desagradable. El garrón es la parte de la vaca cercana a la pezuña. Como no tiene casi carne, como pieza de alimento resulta despreciable; de ahí la expresión: quedarle a uno lo peor para comer. Cuando el dicho trasciende a la ciudad, pasa a aplicarse a cualquier situación desfavorable: tener que soportar largas colas, ser maltratado por un jefe, etcétera; *ser más bravo que un ají*, *ser más bravo que ají cumbarí* o *ser más bravo que ají picante*: tener mal genio; *chiche bombón*: locución adjetiva que equivale a hermoso, perfecto; *ser una papa*: ser algo fácil de hacer o de comprender; *no comer el huevo por no tirar las cáscaras*: privarse de lo necesario por tacañería; *comer anchoas en el desierto*<sup>9</sup>: perder alguien sustento político; *estar a partir un confite*: estar en muy buenas relaciones con alguien, ser muy amigo; *saltar como leche hervida*: enojarse, sulfurarse; siguiendo con la leche, *estar con la*

---

<sup>9</sup> Vid. Ghelfi, Lauría & Rodríguez Pagani (2008: 23).

*leche en los labios*: ser muy joven; *tener dos huevos fritos*: referido a mujer, no tener senos, o su contrario, *tener dos melones*. La lista sería no infinita, pero sí muy larga.

Las frutas no se agotan en la naranja paraguaya, tenemos para todos los gustos: *ser una buena mandarina*: ser un niño travieso y revoltoso, o *¡chupate esa mandarina!*: fórmula jocosa utilizada para anunciar una victoria, un triunfo o un éxito inesperado, *hacer la pera*: dejar esperando o faltar a una cita; *mandar fruta*: mentir o decir una insensatez; *inflar las guindas* o *inflar los quinotos*: fastidiar, molestar en grado sumo; *ser más agrio que un limón*: no necesita ser aclarado; *no pasa naranja*: no pasa nada; *ser un banana*: ser un creído, o un galán; *ser el último orejón del tarro*: ser la persona menos tenida en cuenta o la menos valorada; *alimentar con leche de higo*: hacer tonta a una persona; *hablar para melones*: hacer proyectos utópicos, prometer un beneficio que, de llegar, lo hará tardíamente; *más pesado que collar de sandías*: para referirse a una persona densa, difícil de aguantar; *ponerle la frutilla a la torta*: dar un corolario, un buen cierre, a una situación o tarea, etcétera.

Aunque sencillos e internacionales, los alimentos básicos se imponen en la fraseología: sin ir más lejos, el pan y el queso. Por ejemplo, *estar como pan que no se vende o harina que no se amasa*: estar alguien de más o fuera de lugar; *ser un pan de Dios*: ser bueno, generoso, carente de malicia; *ser pan de todos los días*: ser algo común o habitual; *pan para hoy y hambre para mañana*: para aludir a un recurso de poca duración; *ser pan pan, vino vino*: ser franco, hablar sin rodeos; *echar panes*: hacer alarde de una cosa. Respecto del queso: *estar como un queso*, muy callado y serio; *más chato que cinco de queso*: muy chato, ya que por cinco centavos se compraban tan sólo dos lonjas de queso; *prenderse al queso*: obtener un puesto o cargo oficial; *tener olor a queso*: oler mal los pies; *ser un queso*: ser una persona torpe, inepta, desprovista de gracia, *como queso en el sángruche*: en el medio, entre dos posturas.

Algunas frases no mencionan alimentos o manjares, pero son por demás culinarias: *estar en el horno*: que los adolescentes convierten en la rotunda *estar en el horno mal*: andar con apuro en la ejecución de una cosa por haberla dejado para última hora; *estar cocinado*: referido a persona, estar acabada; referido a un asunto, estar listo; *cocinar (algo o a alguien) a fuego lento*: preparar algo con tiempo y paciencia o influir lentamente en una persona; *cocinar en casa*: no hacer partícipe a otros de las intimidades, peleas y desavenencias del hogar; *estar comido*: estar satisfecho; *dar ganas de comérselo crudo (a alguien)*: tener ganas de agredir, de insultar, de irsele encima; *comer salteado*: tener dificultades económicas; *comer cola*: en cualquier competencia o concurso, quedar en último término; *comer con los ojos*: demostrar deseos, amor, odio, con la mera actitud; *destapar la olla*: poner en evidencia un asunto turbio, que se desea ocultar; *echar con la olla*: decir, con enojo, más de lo prudente, o espetar todo el rencor que se guardaba dentro; *no cocerse de un hervor*: tener alguien mucha edad; *hacerse picadillo* o *hacerse puré*: quedar en grave estado merced a un accidente; *faltarle a alguien una horneada*: ser tonto, poco lúcido, retrasado; *estar de rechupete*: estar delicioso.

## CONCLUSIÓN

Los dichos en relación con la comida se comportan como la mayor parte de los dichos: se originan en la vida cotidiana, en experiencias de todos los días, en elementos de la

naturaleza, por ejemplo (la carne vacuna, el queso, el choclo, las naranjas, etcétera). Las comidas aludidas en nuestra fraseología son las comidas locales, aquello que nos ha ido rodeando por las circunstancias históricas vividas. De ahí que aparezcan el asado (*escupir el asado, poner toda la carne al asador*), la carne asada a la cruz (*a la cruz, al asador*), los distintos puntos de cocción de la carne (*vuelta y vuelta, a punto*), platos con estilo argentino (*a la napolitana, a la criolla, a caballo*), los pastelitos (*Metete, que son pasteles*), la torta frita (*andar como torta frita entre pasteles*), la fruta (*mandar fruta, llevar naranjas al Paraguay, ser un banana*), la papa (*ser una papa, gustarle a alguien la papa dulce, irse a freír papas*), la yerba mate (*chaucha y palito, calentar el agua para que otros tomen mate*), la milanesa (*la verdad de la milanesa “la sabe el pan rallado”*), el chocolate de taza (*chocolate por la noticia “y mermelada por la pavada”*), *sacar la chocolatada*, los churros (*irse a freír churros*), la gallina (*desplumar la gallina sin que grite*), la comida de olla (*destapar la olla, estar en el guiso*), etcétera.

La comida cumple una función esencial en todas las culturas y en todos los pueblos ya que garantiza la supervivencia, pero es, a la vez, un fiel reflejo de su economía, costumbres y cultura y, en última instancia, de su idiosincrasia.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABAD FACIOLINCE, H. (1999): *Tratado de culinaria para mujeres tristes*. Buenos Aires: Alfaguara.
- ALLENDE, I. (1997): *Afrodita*. Barcelona: Sudamericana / Plaza Janés.
- BARCIA, P. L. (2007): *Léxico del mate*. Buenos Aires: Academia Argentina de Letras.
- BARCIA, P. L. & G. PAUER (2010): *Diccionario fraseológico del habla argentina*. Buenos Aires: Emecé.
- ESQUIVEL, L. (1990): *Como agua para chocolate*. Barcelona: Grijalbo Mondadori.
- ESQUIVEL, L. (1998): *Íntimas suculencias*. Madrid: Ramos & Ollero Editores para Sudamericana.
- GHELFI, E., D. LAURÍA, D. & P. RODRÍGUEZ PAGANI (2008): *Léxico de la política argentina*. Buenos Aires: Academia Argentina de Letras.
- MALLMANN, F. (2009): *Siete fuegos. Mi cocina argentina*. Buenos Aires: V & R Editoras.
- MORINO, A. (2001): *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*. Bogotá: Norma.