



COMUNICACIÓN ACADÉMICA N° 1757

Del académico de número don José Judkovski, acerca de

MUCANGA

Señora Presidente:

La comunicación de la Academia Porteña del Lunfardo n° 1579 del 2 de abril de 2002, firmada por el señor Juan Carlos Giusti, luego de una breve reseña histórica de la palabra *mucanga*, concluye: “No se ha podido rastrear ni la etimología ni la fecha de surgimiento. Sabemos que fueron palabras populares pero, con la mejora de la faena de animales, *mucanga* y *mucangueros* rumbearon camino del olvido”.

Dice Jaime Barylko en su ensayo *Jacob, drama y esencia* (Ediciones Ega, 1991) que el lenguaje resulta demasiado pobre para representar la peculiaridad de cada momento vital o cada situación. Situaciones distintas... se subsumen bajo una sola palabra.

En su *Nuevo Diccionario Lunfardo* José Gobello establece que *mucanga* significa ‘desperdicios o residuos de las reses sacrificadas en los mataderos’. En igual forma lo sostiene José Barcia en su *Florilegio de la poesía lunfarda*.

Nos permitimos recorrer situaciones históricas donde ambas palabras se manifiestan, incluso con términos similares. Don Pedro de Mendoza, militar afortunado, partió del puerto de Sanlúcar de Barrameda con destino al Río de la Plata el 24 de agosto de 1535, con once navíos, una tripulación de 958 personas (algunos cronistas atribuyen 16 navíos y hasta 2500 personas) y alrededor de 100 caballos. Desembarcó cinco meses más tarde con 72 caballos que dieron origen a la gran caballada con la que se encontró Juan de Garay en 1580 y ordenó, al mismo tiempo, traer desde Asunción del Paraguay 500 vacunos y gran cantidad de ovejas.

Al repartir las tierras Garay distribuyó también ambos ganados. La proliferación de ganado salvaje dio lugar a la resolución, adoptada por el Cabildo, autorizando a fines del siglo XVI y primeros años del siglo XVII las “vaquerías”, esto es, la libre cacería de los mismos. La matanza desenfrenada con el único fin de obtener cueros y diversas grasas destinadas a la elaboración de aceites condujo en 1618 a la reglamentación de controles sobre las “vaquerías”. Se inició para entonces una fuerte comercialización de cueros y el consiguiente establecimiento de barracas para su acopio, primero en el margen izquierdo del Río de la Plata (Colonia) y luego, con el fin de contrarrestar el fuerte contrabando, en las orillas del Riachuelo. Creemos que para esos años nace la profesión de los *mucangueros*, quizás con el título de *achuradores/as*.

En el año 1784, con el fin de preservar los ganados, el Virrey Juan José de Vértiz ordena la salazón de carnes, hecho que impulsó la actividad ganadera y la industria del tasajo, alimento básico de los esclavos. Para esos años, fines del siglo XVIII, existían hacia el sur de la ciudad más de treinta saladeros que faenaban alrededor de 150.000 animales al año. Debemos destacar que el Virrey autorizó para la matanza de animales tres espacios: los Mataderos de Santo Domingo al sur de la ciudad, los Mataderos del Norte y los Mataderos de Carricaburu en la Plaza Miserere, donde también operaban los saladeros y con ello, el desarrollo pleno de *mucangueros* o *achuradores*.

En el año 1864, la Ciudad dicta un reglamento para la actividad, fijando minuciosamente el régimen de ingreso de animales para la matanza, la carneada, la medida de los lazos, la prohibición de vender carnes enfermas y los horarios de limpieza de las playas. Y establece los horarios para “las labores de los recolectores de cebo o mucanga que queda en las tripas”, las cuales pueden iniciarse a partir de la matanza y carneada, pero deben finalizar antes de que termine la limpieza de las playas de faenamiento.

Es muy probable que, a partir de esta norma, se haya reconocido jurídicamente por vez primera la palabra *mucanga*. Teresita Mariaca y Luis Cortese dicen: “todo aquello que no se aprovechaba (luego del desgarrate del animal) se denomina “MUCANGA” y “MUCANGUEROS” a las personas que recogían de las canaletas, donde eran arrojadas grasas, cebo, vísceras, cola, tripas, etc. desperdicios para venderlos a las plantas industrializadoras dedicadas a la elaboración de aceites y jabón. Desde 1872 y hasta los primeros años del siglo XX, los Mataderos son trasladados al actual Parque de los Patricios (barrio de los Corrales Viejos), donde continúa la recolección de las mucangas.

En el año 1901 se decide el traslado de los mataderos a la intersección de las actuales calles Lisandro de la Torre y Avenida de los Corrales (antes avenida Chicago, cuna de la actual institución deportiva Nueva Chicago). La faena de animales continuó en este nuevo espacio hasta el año 1929, cuando se inauguró el Matadero Municipal.

Hasta aquí se desarrolló la plena actividad de los mucangueros. Luego desaparecieron los mataderos. En esos espacios se instaló el Mercado de Hacienda de Liniers, entidad destinada al remate de los ganados, los cuales más tarde son trasladados en camiones a los frigoríficos para su faenamiento. Esto resultó el fin de la actividad. Desde entonces todo ha quedado en manos de los frigoríficos.

Regresemos al siglo XIX. Si nos remitimos a la obra de Esteban Echeverría “El matadero” (1838), veremos que en su excelente pintura en ningún momento utiliza las palabras *mucanga* o *mucangueros*. Más aún, durante su visita al Riachuelo de Barracas, específicamente al “Matadero del Sur” o “Matadero de la Convalecencia”, observa Echeverría “una multitud de negras rebusconas de anchuras, como caranchos de presa... como otras tantas arpías, prontas a devorar cuando hallaran comible... negras *achuradoras*, quienes entre las panzas y tripas que desenredaban y devanaban con la paciencia de Penélope [...]”.

Echeverría no sólo no utiliza la palabra *mucanga*, sino que además atribuye la tarea a las mujeres afro porteñas. Al respecto, Daniel Schavelzon, en su libro *Buenos Aires negra* se pregunta: “¿qué se comía en Buenos Aires?”. Luego de inventariar comidas como el locro y el tasajo dice:

Hubo dos comidas siempre atribuidas a los esclavos: el famoso mondongo, nombre de un grupo étnico africano, y la morcilla, ambas sobras de mataderos... Echeverría en su célebre relato... nos muestra con desagrado cómo se manufacturaban estas morcillas, aprovechando lo que se descartaba... sangre del animal chorreada en el piso... mezclada con grasas y cartílagos... pasta que debía introducirse en los intestinos (chinchulines)... Más allá del evidente desprecio que sentía Echeverría por ese sector de la población... La negra que fabricaba la morcilla... no lo hacía por placer... sino porque era la única comida posible para una gran parte de los habitantes de la Ciudad.

De igual forma, recuerda Schavelzon, Vicente Quesada retrató con crudeza la mencionada actividad: “muchas negras eran achuradoras, es decir... se apoderaban de los despojos que abandonaban en los mataderos... eran hediondas y sucias esas

negras... Pero con esa industria hacían su peculio y con sus economías se compraban un terreno... y construían su rancho”.

Con muestras de enojo ante tales manifestaciones, Schavelzon encuentra una mirada distinta: “estás achuradoras eran un canto a la vida y la supervivencia”, basándose seguramente en el *Deuteronomio*: “elegirás la vida para ti y tu simiente”.

Vemos cómo Echeverría y Quesada no reconocen *mucanga* y *mucangueros*. Emplean *achurar* y *achuradoras*, palabras que la *Enciclopedia del idioma* de Martín Alonso reconoce como voces del Río de la Plata con los siguientes significados:

ACHURA: menudos o piltrafas de res.

ACHURAR: obtener una achura, tomando para sí una parte de las vísceras al finalizar la carneada.

ACHURADORES: gente que en los saladeros y canales recogen las anchuras de la res.

Sin duda que ambas palabras, integrantes del habla popular, han perdido vigencia con la desaparición de la actividad, hoy concentrada en los frigoríficos, tal como pudimos comprobarlo en nuestra reciente visita al mercado de Hacienda de Liniers.

Con respecto a su etimología, he llegado a la misma conclusión de Giusti: no encontramos antecedentes. Conjeturamos, por quienes resultaron sus primeras partícipes en la profesión, que la palabra proviene de algunas “naciones” afroporteñas ubicadas en el Barrio del Tambor, espacio geográfico sito entre las actuales calles Av. independencia, México, Chile y el Río de la Plata. Estas “naciones” eran asociaciones afroporteñas, integradas cada una con esclavos y sus descendientes libres, provenientes de un mismo lugar del África, con fines de ayuda y resguardo de sus culturas originales.

Buenos Aires 3 de agosto de 2014

José Judkovski

Académico de número

Titular del Sillón “Ángel G. Villoldo”