Cárcavo



Atribución de imagen: MottaW, CC BY-SA 3.0, vía Wikimedia Commons

[*sustantivo masculino*]

1- Se llama así al hueco que queda en el interior del cerdo cuando se le sacan todas las vísceras, en especial un hueco que queda al final del espinazo.

2- El cerdo es desangrado antes de abrirlo, pero a ese hueco de abajo va a parar la sangre que se acumulaba en las vísceras. Por extensión también se llama cárcavo a la sangre que queda en ese hueco. Esa sangre se decía que era "la buena" y se la suponía de mayor calidad, más oscura y gelatinosa, con coágulos.

Ver: Morcilla negra

• ?Padre, sale jumo del cárcavo, pace que está cociendo el cochino, ¿verá usté? ?Sí hijo, sí, lo paece. Pero es el frío que jade esta mañana y el cochino está por dentro caliente.

• Nô apartes tanta masa, que el cárcavo que ha salío da pa la metá poco más.

• Estas morcillas nô están pochas, bobita, es que llevan cárcavo y se ponen asín de negras, pero ya verás qué güenas.

Campos semánticos: Alimentos de origen animal Alimentos naturales Anatomía animal Gastronomía Matanza

Comentarios:

En Peraleda la morcilla se hace básicamente con gordura y calabaza, no con sangre, así que es roja. Pero se apartaba un poquito de esa masa para morcillas y se mezclaba con esta sangre oscura. Al curarse, estas morcillas no quedaban rojas sino negras, por eso se llaman "morcillas negras", y se reservaban para echarlas en el cocido. Como el cárcavo de un cerdo daba para poco, estas morcillas eran muy pocas y se consideraban algo especial.

En la cercana localidad de Oropesa, en el Arañuelo toledano, se llama también cárcavo a la cavidad del pollo cuando se han retirado todas las partes aprovechables (muslos, pechugas, etc.) y se han quitado las vísceras.

Origen: Latín. **Nos entró a través del** castellano antiguo. **Es** castellano desaparecido.

Etimología:

Del latín **caccabus** (*caldera, olla, cazo*). De ahí salió el castellano cárcavo para designar a un hueco, zanja u hondonada, por tener forma de olla. En castellano antiguo pasó a designar específicamente el hueco del vientre de un animal, y en nuestra zona se refiere sobre todo al hueco que queda entre las paletas del cerdo abierto. Pero de ahí, por metonimia, se pasó a designar no sólo al hueco en sí, sino a la sangre que contenía.

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com