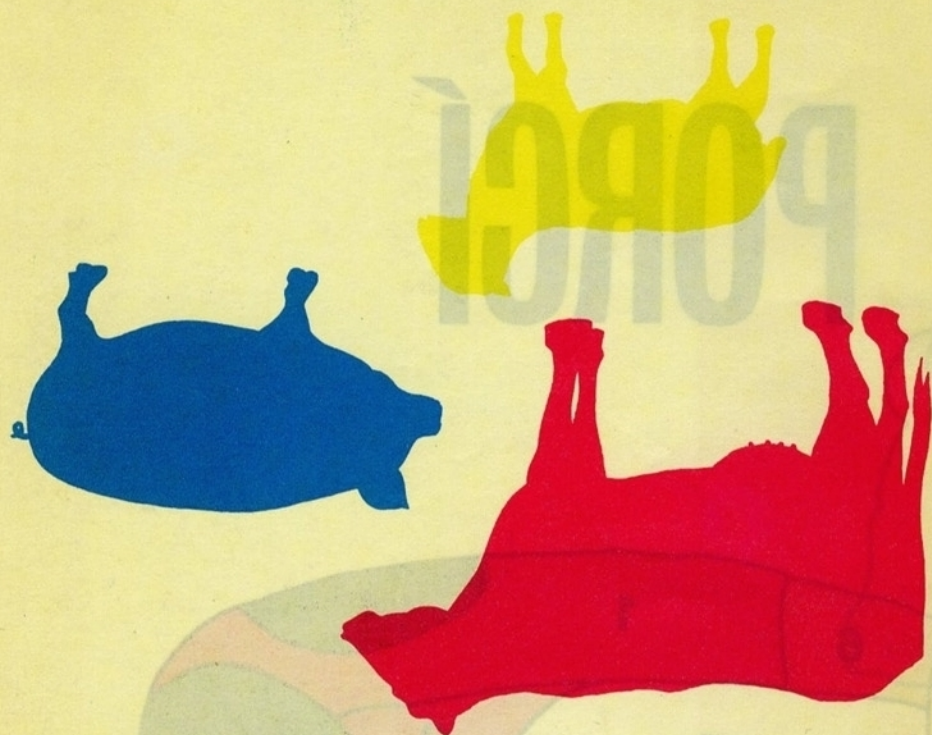




Boví, Oví i Porcí del Bestiar Especejament



Consell Insular de Menorca

Prosseguint la nostra tasca de normalitzar l'ús de la llengua que ens és pròpia a totes les activitats de la vida menorquina, hem procedit a la publicació d'aquest opuscle sobre l'especejament del bestiar boví, oví i porquí amb el convenciment que pot ser de gran interès tant per als consumidors com per als venedors de carn dels diferents mercats i llocs de comercialització de productes carnis o derivats de totes les poblacions de l'illa.

Perquè, si hi ha un lloc on la gent es relacioni, es comuniqui i parli una mica de tot, aquest és el mercat, un lloc ple de vida en què la llengua juga un paper molt important. Per açò, i ja que a tots ens agrada demanar les coses pel seu nom i volem saber exactament el que comprem, pensam que abans que res ens cal conèixer les paraules més genuïnes per tal de poder-nos expressar correctament en la nostra llengua, la llengua catalana.

Els objectius de la present publicació són, doncs, diversos:

a) Promoure l'ús del lèxic propi d'aquest sector entre la població menorquina revifant aquells mots tan anostrats que hem anat oblidant o que hem substituït pels seus equivalents en castellà. Per açò hi hem inclòs un vocabulari català/castellà que creim que pot ser útil, no només als carnisers i als compradors, sinó també als ensenyants per tal d'anar introduint aquests mots en el vocabulari dels fillets.

b) Difondre la regulació oficial del comerç de la carn, establerta per l'Administració Central, entre els consumidors i els venedors de carn.

c) Donar a conèixer la classificació dels diferents tipus de carn que hom pot trobar al mercat, per la qual cosa aquest opuscle pot convertir-se en un cartell en què es representa gràficament la canal del bestiar boví, oví i porcí i les peces que en surten per a cada categoria de carn.

SERVEI D'ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC

REGULACIÓ OFICIAL DEL COMERÇ DE LA CARN

El comerç de la carn està regulat bàsicament per la Reglamentació Tècnico-Sanitària d'escorxadors, sales de desfer, centres de contracció, emmagatzematge i distribució de carns i despulles, per les normes de qualitat de les canals de boví, d'oví, i de porcí i pels decrets de regulació de les campanyes de carns que cada any estableix l'Administració Central. De totes aquestes disposicions són d'especial interès per als consumidors les següents:

1. Només poden matar els escorxadors autoritzats.
2. Les canals es poden esquarterar en sales de desfer annexes als escorxadors, en magatzems frigorífics, en fàbriques d'embotits, en sales de desfer autònomes o bé fer-ho els mateixos carnisers.
3. Als escorxadors hi ha una inspecció veterinària dels animals abans de matar-los i una vegada morts. Cada canal es marca amb uns segells sanitaris.
4. Les peces es distribueixen embalades o bé en recipients adequats.
5. El transport s'ha de fer en vehicles isotèrmics, prèviament netejats i desinfectats. Han de portar una documentació que acrediti la procedència de les carns.
6. El preu de venda al públic de la carn depèn de la classe i de la categoria de la peça. Els detallistes tenen fixat un marge comercial màxim.
7. Els establiments de venda al detall han de tenir un cartell amb indicació dels preus de venda. També han de tenir exposats uns cartells amb la il·lustració de la canal i de les peces que en surten per a cada classe de carn.

VOCABULARI CATALÀ - CASTELLÀ

BOVÍ

BOU
CAP DE COSTELLA
CAP DE MORT
COA
COLL
CONILL
CROSTÓ
CULATA
CULATA D'ESPATLA
FALDA
FILET
FILET DE LLONZES
GARRETA
JARRET
LLATA
LLENGUA

Vacuno

buey
costillas
babilla
rabo
pescuezo
morcillo
tapa
cadera
espaldilla
falda
solomillo
aguja
brazuelo
culata de contra
espaldilla
lengua

MITJANA
OSSOS
PAPADA
PEIXET
PIT
RATA
REVES D'ESPATLA
TAPA PLANA
TALL RODÓ DE LA CUIXA
TALL RODÓ DE L'ESPATLA
TENDRUMS
VEDELLA

lomo
huesos
bajada de pecho
rabillo de cadera
pecho
morcillo
llana
contra
redondo
pez
huesos
ternera

OVÍ

ANYELL
BE
BRAÓ
CERVELL
COA
COLL
COR
COSTELLES
CUIXA SENCERA

Ovino

cordero lechal
cordero
garrón
sesos
rabo
pescuezo
corazón
chuletas y chuletas de aguja
pierna entera

ESPATLA SENCERA
FALDA
FETGE
LLENGUA
MITJANES
PALPISSOS
PANXA
PIT
RONYONS
TALLS DE LA CUIXA
TALLS DE L'ESPATLA
TRIPA
XAI

BACÓ
BAIX - CULATA
CANSALADA
CANSALADA VIADA
CERVELL
COLL
COSTELLES
ESPATLA

PORCÍ / PORQUÍ

ESPINADA
FILET
GALTES
GARRONS
LLENGUA
LLOM
LLONZES
LLONZES DEL COLL
MAGRA DE LA CUIXA
MAGRA DE L'ESPATLA
MORRO
ORELLA
PANXETA
PANY DE COSTELLA
PARADA
PERNIL
PEUS
PORC
PORCELLA
RELLOM
RETALLS
RONYONS
SAGÍ

espalda entera
falda
hígado
lengua
chuletas de riñonada
tajadas de la pierna
callos
pecho
riñones
tajadas de la pierna
tajadas de la espalda
tripas
cordero

"bacon"
bajo
tocino
panceta
sesos
magro del cuello
chuletas
paletilla

Porcino

espinazo
solomillo
carrillos
codillos
lengua
cinta de lomo
chuletas
chuletas de aguja
maza trasera
maza delantera
careta
oreja
panceta
costillar
papada
jamón
pies
cerdo
lechona
solomillo
lardeo
riñones
manteca