



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen

Gustavo Laborde



Aquesta tesi doctoral està subjecta a la llicència **Reconeixement 3.0. Espanya de Creative Commons.**

Esta tesis doctoral está sujeta a la licencia **Reconocimiento 3.0. España de Creative Commons.**

This doctoral thesis is licensed under the **Creative Commons Attribution 3.0. Spain License.**

Facultat de Geografia i Història

Departament d'Antropologia Cultural i de Historia d'Amèrica i d'Àfrica

Doctorat Estudis Avançats en Antropologia Social

Curs 2012-2013

Identidad uruguaya en cocina.

Narrativas sobre el origen

Gustavo Laborde

Director: Dr. Jesús Contreras

Co Director: Dr. Joan Ribas

Identidad uruguaya en cocina.

Narrativas sobre el origen

INDICE

CAPÍTULO I - La investigación	7
1.1 - Introducción	8
1.2 Problematización.....	11
1.2.1 La construcción del objeto de estudio.....	11
1.3 Antecedentes teóricos del problema.....	12
1.3.1 La alimentación en los estudios antropológicos.....	12
1.3.2 Definición de cocina: algunas nociones.....	15
1.3.3 Antecedentes históricos del problema: Las cocinas en los estados poscoloniales.....	17
1.3.4 Nuevos fenómenos en cocina.....	19
1.4 Hipótesis	21
1.4.1 Algunos supuestos hipotéticos.....	21
1.5 Objetivos generales y específicos:.....	22
1.5.1 Objetivo general:.....	22
1.5.2 Objetivos específicos:.....	22
1.6 Ámbito de la investigación.....	23
1.7 Metodologías y técnicas de investigación.....	23
1.8 Fuentes y trabajo de campo.....	25
CAPÍTULO II - La cocina criolla	29
2.1 Introducción	30
2.2 El período misionero	31
2.2.1 - Economía misionera y la formación de prácticas culinarias locales	31
2.2.2 - La alimentación en Yapeyú: un ciclo de larga duración	36
2.3 Entre el Virreinato y la independencia	37
2.3.1 - La mesa virreinal: con gauchos y sin patricios.....	37
2.3.2 - Etnografías estatales: opulencia y barbarie	39
2.3.3 - La mirada interna: algo más que asado	43
2.3.4 - La mirada exterior y sus efectos literarios	45
2.3.5 - El ocaso del gaucho.....	49
2.4 El proceso de modernización.....	52
2.4.1 - Instrumentalización del gaucho y sus maneras de comer.....	54
2.4.2 - Función culinaria del criollismo	57
2.4.3 - La carne en el proceso de “criollización”	58
2.4.4 - El asado de domingo: un ritual de mistificación.....	59
2.4.5 - Cocina gaucha... ¿blanca o mestiza?.....	61
2.5 Formulación de la cocina criolla: los recetarios.....	69

2.5.1 - La tríada inicial y la emergencia de la cocina local	70
2.5.2 - Lo local y lo cosmopolita en la cocina criolla.....	74
2.5.3 - Elites y sectores populares: tensiones del criollismo	77
2.6 El asado en la ciudad.....	81
2.6.1 - Un altar criollo y urbano	82
2.6.2 - El asado en la restauración pública	85
2.6.3 - Marcas de jerarquía: tiempo masculino, tiempo festivo	88
2.6.4 - Comensalidad y performatividad masculina.....	91
2.6.5 - ¿Es el asado alta cocina?	95
2.6.6 - El asado y sus significados para los uruguayos.....	99
2.7 Usos identitarios y oficiales de la cocina criolla	102
CAPÍTULO III - La cocina uruguaya.....	107
3.1 Introducción	108
3.2 La invención de lo uruguayo.....	110
3.2.1 - “De orientales a uruguayos”	110
3.3 La mesa de los uruguayos: anfitriones, invitados y excluidos.....	113
3.4 ¿Un país blanco? Ancestralidades y aluviones	115
3.5 Los recetarios de la nación	119
3.5.1 - Usos políticos de la cocina.....	119
3.5.2 - Primeros recetarios: una retórica nacionalista.....	123
3.5.3 - Montevideanas y orientales.....	124
3.5.4 - Una misma fuente nutricia.....	127
3.5.5 - Lo local, lo nacional, lo criollo.....	129
3.5.6 - La nación, la mujer	131
3.5.7 - Un proyecto fracasado	136
3.6 La cocina innominada	138
3.6.1 - La segunda mitad del siglo XX.....	138
3.6.2 - “Mantel celeste”, mesa blanca	143
3.6.3 - La hibridación: lo igual y lo diferente.....	145
3.6.4 - La cuestión de los orígenes: una controversia con Argentina.....	149
3.6.5 - Un recetario nostálgico	157
3.7 La práctica hace a la cocina	162
3.7.1 - La cocina y la socialización de género.....	164
3.7.2 - La mesa y la “mesocracia”	169
3.7.3 - Comida de negro, comida pobre	174
3.8 Caracterizaciones de la cocina uruguaya.....	179
3.8.1 - El (no) sabor uruguayo	179
3.8.2 - La carne, centralidad y poder estructurante.....	182
3.8.3 - Lengua y comida.....	188
3.8.4 - El (no) gran sistema.....	192
3.8.5 - La “uruguayización” de lo europeo.....	196
3.9 Contextos y pretextos: el sujeto situado.....	201
CAPÍTULO IV - La cocina nativa de Uruguay.....	205
4.1 Introducción	206
4.2 La cocina nativa del Uruguay: algunas manifestaciones	207

4.2.1 - Características de la nueva cocina	210
4.3 Imaginando una cocina: los recetarios.....	212
4.3.1 - La revalorización inicial.....	212
4.3.2 - De la nación a la región.....	213
4.3.3 - Lo nativo: un cambio de paradigma.....	218
4.4 Los orígenes: toma de conciencia	225
4.5 La laguna: ¿una arcadia gastronómica?	230
4.5.1 - Reserva de biosfera	230
4.5.2 - Los primeros pobladores	231
4.5.3 - Del caballo a la barca.....	233
4.5.4 - La aldea.....	236
4.5.5 - Un débil sentido comunitario.....	239
4.5.6 - Los recursos silvestres.....	240
4.5.7 - Pescadores que no comen pescado.....	241
4.5.8 - Imaginando lo auténtico.....	243
4.6 A falta de indios, buenos son los nativos	248
4.6.1 - Crisis y afirmaciones identitarias	248
4.6.2 - La cuestión indígena en Uruguay.....	250
4.6.3 - Entre los saberes expertos y las identidades imaginadas	254
4.6.4 - La ausencia indígena como problema	259
4.6.5 - La construcción global de lo local.....	263
4.6.6 - Límites y posibilidades de la nueva cocina.....	266
CAPÍTULO V - Conclusiones	273
5.1 Nuestro aporte al estado de la cuestión.....	274
5.2 El origen en las narrativas culinarias nacionales en Uruguay.....	275
5.2.1 - La vigencia del horizonte criollo	275
5.2.2 - Cocina uruguaya: un proyecto fracasado	278
5.2.3 - La cocina nativa uruguaya	281
5.3 Prácticas y discursos: ¿dónde está la identidad culinaria en Uruguay?	283
5.4 La permanencia del cambio: pliegues y repliegues en la identidad de la cocina de Uruguay.....	286
Anexo	289
Los “clásicos” de la cocina de Uruguay	289
Sobre los utensilios y las sazones	289
Carnes y embutidos.....	290
Verduras y hortalizas	294
Pastas y pizzas	295
Productos del mar	299
Dos especialidades criollas.....	301
Los dulces	302
Las bebidas	306
Bibliografía	309

CAPÍTULO I

* La Investigación *

1.1 - Introducción

El propósito de esta tesis es indagar la relación entre prácticas y discursos culinarios y los procesos de generación de significados e identidades en Uruguay. El dilema sobre la existencia de una cocina uruguaya forma parte de un debate mucho más amplio sobre la identidad nacional, tan antiguo como la creación del país (1825) y desde entonces recurrente en la política, el arte y la academia, con emergencias periódicas en el debate público. Desde la década de 1990 a la fecha se han producido diversos estudios sobre la identidad en Uruguay desde la historia (Caetano, 1992, Laurino, 2001), la antropología (Giorgi, 2000; Porzecansky, 1992, 2005), los estudios culturales (Achugar, 1992; Verdesio 1991, 2005, 2014) y la sociología (Arocena y Aguiar, 2007). La presente investigación busca ampliar conocimientos en el área de la antropología de la alimentación, y en particular aportar un caso más para los estudios interesados en la relación entre cocinas e identidades, que también involucra a disciplinas como el patrimonio, el turismo, la gestión cultural y las políticas públicas, entre otros. Pretender ser asimismo una contribución a las ciencias sociales de Uruguay, que sólo registran dos antecedentes académicos en el área específica de la alimentación: *Na frontera nós fizemo assim. Lengua y cocina en el Uruguay fronterizo* (Behares et al, 2004), una investigación lingüística en la que se registra una cocina que pertenece al ámbito doméstico de la frontera de Uruguay con Brasil y que se expresa únicamente en forma oral, en dialectos del portuñol; y *El asado. Historia, origen, ritual* (Laborde, 2010), una etnografía que busca analizar las ideas, valores y sentimientos que activa el plato emblemático de los uruguayos.

La cocina criolla. Tras alcanzar la independencia y una relativa paz interna, en la segunda mitad del siglo XIX se incrementó en Uruguay la presencia del Estado y el sentimiento nacional. En esta época, el criollismo, un movimiento cultural con amplia proyección política, asumió la tarea de elaborar una identidad nacional con el gaucho –y sus costumbres– como elemento fundacional. Pese a ser un proyecto de las élites literarias, la producción discursiva circuló en ámbitos populares: en periódicos, la literatura de folletín, el circo criollo, el cancionero popular, etc. El proyecto criollista confirió sentidos y resignificó prácticas culinarias acendradas como consumo del mate y el asado. El discurso

criollista dominó la historiografía nacional y estuvo ciertamente asimilado al discurso del Estado y las élites dominantes (Prieto, 1988; Laborde, 2010). La noción de cocina criolla goza de plena vigencia: en todo el ámbito rural y aún en el capitalino se organizan festividades que reproducen los grandes tópicos de la narrativa criolla, donde la comida desempeña un rol preponderante. La cocina criolla se caracteriza por el amplio dominio de la carne, principalmente bovina pero también ovina, y el consumo integral del animal; por el uso de leña como fuente de calor; y dos técnicas principales de cocción: el asado a las brasas, ya sea en parrilla o asado, y el hervido y guisado en olla, generalmente de hierro. A veces sobrepuesta a la conceptualización de cocina nacional y hasta original, la definición de cocina criolla es difusa y lo discursivo no siempre coincide con la práctica o, dicho de otro modo, la práctica es bastante más amplia que el discurso. La cocina criolla sigue siendo identificada por muchos actores sociales como la que mayores elementos de identificación provee y es continuamente retomada por diversos agentes como la verdaderamente auténtica, siendo reactivada tanto desde organizaciones civiles como por la política pública. La hipótesis inicial es que esta cocina estructura un uso político e identitario del pasado fuertemente articulado. Para comprobar el citado supuesto nos propusimos realizar trabajo de campo en zonas rurales y semi rurales y revisar diversas fuentes de carácter histórico.

La cocina uruguaya. La existencia de la cocina uruguaya constituye un verdadero dilema que no alcanza consenso. Una constatación etnográfica preliminar: su existencia es recurrentemente cuestionada por un amplio sector de informantes; tan recurrente es este fenómeno que la insistente negación da entidad central al tema. Si uno de los focos de atención en esta investigación es analizar el modo en que organizaciones sociales, agentes estatales y académicos proveen instrumentos para construir discursos identitarios, este caso presentaba, al menos en el momento actual de la investigación, un intento fallido. A principios del siglo XX hubo un fuerte interés por articular un discurso en torno a la cocina uruguaya. Al igual que en otras repúblicas americanas, se publicaron en Uruguay recetarios de cocina nacionalistas, que constituyen un habla más dentro de la construcción de una singularidad nacional. En 1904 se publicó en Montevideo *La cocinera oriental* (denominación geográfica arcaica del actual Uruguay), que será el primero de un conjunto de títulos nacionalistas con decenas de reediciones hasta entrada la década de 1940. En estos manuales conviven, dentro de un de un repertorio mucho más amplio de cocina cosmopolita y marcadamente francesa, platos denominados “criollos” con otros que contienen indicaciones geográficas como “a la oriental”, “a la uruguaya” o “a la montevideana”. Ninguno de estas designaciones ha sobrevivido en la nomenclatura culinaria local. Escritos por y para las élites, estos títulos promueven la idea de que la cocina uruguaya es una cocina blanca y de tipo europea, que entra en concordancia con el discurso oficial en la década del Centenario -1930-, en la que se postulaba a Uruguay como un país progresista, fruto de la feliz convivencia de un “crisol de razas” y como la “Suiza del Sur” (cf, Caetano, 1991). En este corpus de recetarios figura el repertorio de platos que representa un menú

tradicional, ciertamente urbano, y popular de los uruguayos: allí figuran, sobre todo, platos de origen italiano (como las pastas –los típicos ravioles del domingo–, la pizza y la fainá, la pascualina y las milanesas) y platos de origen español (como el puchero, la tortilla y las croquetas), más algunas otras especialidades internacionales. Según esta narrativa ampliamente extendida en el ámbito urbano, la cocina uruguaya “desciende de los barcos” y no presenta ningún rastro de las culturas aborígenes (García Robles, 2005). El análisis de este caso se fue abordado mediante incursiones etnográficas eminentemente urbanas, así como la revisión de diversas fuentes informativas.

La nueva cocina nativa. Se propone esta categoría para agrupar un conjunto tanto de nuevas prácticas como discursos culinarios que responden a motivaciones recientes. Esta cocina postula una narrativa estructurada en el uso de productos autóctonos, en particular frutos nativos, en el entendido de que son un elemento indiscutiblemente auténtico, cuya presencia es natural del territorio: en términos de los informantes “siempre estuvieron ahí” y eran comidos por “nuestros indios”. De los frutos más usados –arazá, pitanga, molle ceniciento, ubajay, guabiyú, guayabo y butiá– sólo los últimos dos tienen cierta tradición en cocina, aunque siempre circunscripta al ámbito doméstico de ciertas zonas del país. Ninguno de estos frutos, ni antes ni ahora, se han comercializado frescos en el mercado. Junto a los frutales, se reivindica el uso de especies marinas, en particular dos que prosperan en las lagunas del litoral oceánico lacustre: el langostino y el cangrejo sirí. Las comunidades de pescadores asentadas en las lagunas, tradicionalmente no integraban estas especies a su dieta ni las explotaban a gran escala: el langostino se extraía puntualmente para ser vendido como carnada a pescadores aficionados y el cangrejo era combatido porque corta las redes de pesca. Esta propuesta culinaria no se basa en cocina tradicional previa: ha surgido en el seno de la cocina profesional hace aproximadamente una década y se ha desarrollado en la costa oceánica, al este del país, donde se encuentra la mayor infraestructura turística del Uruguay. A partir de entrevistas y observaciones de campo, se advierte que los patrocinadores de esta cocina son chefs de carácter cosmopolita que en encuentran en ella la posibilidad de articular a nivel local dos discursos dominantes de la agenda global. El uso de los frutos nativos permite: a) singularizar un territorio y construir un relato sobre lo auténtico, lo indígena, lo nativo, que se adecua a las demandas del turismo que valora cada vez más experiencias únicas y autenticidad; y b) promover un estilo de vida pautado por ideas asociadas a la producción artesanal, producido por comunidades que respetan la biodiversidad: muchos productores y cocineros reproducen, más o menos conscientemente, los preceptos de *Slow Food*. A lo señalado sobre esta cocina, corresponde agregar que se ha constatado la participación de diversas agencias estatales que generan prácticas y sentidos alrededor de esta cocina. Son ejemplos de esto los programas del Instituto Nacional Agropecuario y la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República, que estudian formas de domesticación de estos frutales que hasta ahora se reproducían en forma silvestre, los cursos que el Laboratorio Técnico del Uruguay imparte a colectivos de mujeres rurales para mejorar el procesamiento

y envasado del butiá, así como las acciones que lleva adelante el Programa de Conservación de la Biodiversidad y Desarrollo Sustentable en los Humedales del Este (Probides) con pescadores de las lagunas. En definitiva esta cocina postula nuevas centralidades –con un significativo desplazamiento de la carne vacuna– y amplía el marco histórico discursivo para alcanzar al tiempo prehispánico y conectar así con el pasado indígena. La revisión de esta cocina ha demandado incursiones etnográficas en el este del país, la revisión de diversas fuentes y conocer las lógicas y motivaciones de las instituciones mencionadas.

1.2 Problematización

1.2.1 La construcción del objeto de estudio

Tradicionalmente, la explicación del comer local se articulaba en dos grandes narrativas populares, que coincidían con el gran relato sobre el ser nacional como pueblo “trasplantado” (Ribeiro, 1985): del gaucho proviene el plato totémico –el asado–, y de los inmigrantes la comida de todos los días. Un origen criollo y un origen europeo. En ambos se encuentra presente el componente blanco, ibérico, europeo (cf, García Robles, 2004; Laborde, 2010). En la actualidad, el debate sobre la identidad uruguaya en cocina se ha visto avivado dado que, acaso como en ningún otro aspecto del debate identitario general, intervienen en el fenómeno culinario nítidos intereses locales y globales que están operando una fuerte reconfiguración discursiva: viejas narrativas hegemónicas y prácticas sedimentadas en el tiempo y la costumbre se encuentran desafiadas por nuevas propuestas de autoidentificación, reemergencias identitarias o la reivindicación de prácticas que habían permanecido invisibilizadas por ciertas centralidades y discursos dominantes. Uruguay se ha pensado a sí mismo como “país sin indios”. La imagen que predomina –y que el Estado ha contribuido a construir– es la de una sociedad conformada por grupos de ascendencia europea, con valores occidentales y vocación cosmopolita. Durante décadas, las narrativas de la Nación relegaron a los indígenas a un papel irrelevante en la historia y extinto en el presente. Pese a ello, desde la década de los años de 1990 se registra un creciente discurso reivindicativo de las minorías raciales, tanto de descendientes africanos como de pueblos originarios. Coincidente con esta irrupción discursiva en la que se desplaza el centro de atención de afuera hacia adentro, ha surgido un discurso culinario alternativo que confronta la centralidad blanca y europea en cocina y propone un modelo que encuentra su legitimidad en el carácter local de los productos, especialmente seleccionados por su condición nativa sobre los que se construyen representaciones que los vinculan al mundo indígena y pre hispánico.

En la construcción de cocinas, en la actualidad, se articulan intereses cada vez más amplios y distantes: las motivaciones del discurso local, tradicional y hegemónico, son intersectadas por una agenda global que extiende los horizontes políticos, económicos y culturales. En esta investigación buscamos conocer por qué, cómo, quiénes y en qué modo se producen discursos culinarios en Uruguay. A partir de resultados preliminares de la

etnografía se han identificado cuatro grandes líneas donde estudiar estos procesos. Esta clasificación se corresponde con los grandes conjuntos de representaciones relevados en el campo y propuestos por los propios informantes, pero el recorte responde también a ciertas necesidades metodológicas. Se trata de la cocina *criolla*; la cocina *uruguaya*; la cocina de *frontera* y la nueva cocina *nativa*. Estas unidades presentan fragmentaciones y desdobles, fronteras difusas, desplazamientos diversos y parciales yuxtaposiciones que serán debidamente analizadas en el desarrollo de la investigación. La hipótesis de trabajo plantea que en la selección de unos determinados conjuntos de elementos, estas cocinas conforman tramas de significados que habilitan procesos de identificación donde entran en juego ideas, valores y sentimientos históricos, políticos y socioculturales que se construyen de diversas formas. Estas cocinas proponen a su vez narrativas sobre el origen, y al mismo tiempo un estilo de vida. Nos proponemos analizar las causas y posibles consecuencias de la conformación de estos campos simbólicos y la adscripción o rechazo que ellos generan en los individuos. Esta cuestión conduce a un tópico central en la disciplina, que se pregunta sobre los procesos por los que se adquiere la identidad. Para el caso propuesto, a través del método etnográfico y la revisión de fuentes escritas (en particular recetarios de cocina) interesa describir y comprender la dinámica recíproca en la que la identidad deriva tanto de las pautas culturales previas como de la instrumentación de ideas y políticas impulsadas por agentes propositores. Por lo antes expuesto, las interrogantes que rigen la presente investigación... ¿Existe una cocina que se pueda llamar uruguaya o existen más de una? ¿Qué discursos sobre el nosotros emergen en el debate en torno a la cocina uruguaya? ¿Qué elementos de identificación se ponen en circulación que generan adscripciones, indiferencia o rechazo.

1.3 Antecedentes teóricos del problema

1.3.1 La alimentación en los estudios antropológicos

Desde los inicios, la antropología encontró en la alimentación un aspecto de alta relevancia y complejidad para comprender la cultura. Las primeras aproximaciones se interesaron en los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo de alimentos, tales como el tabú, el totemismo, el sacrificio o la comunión. La atención estuvo centrada en las prohibiciones y las prescripciones, así como en las costumbres extrañas e inexplicables que tienen que ver con la alimentación, buscando en la evolución de estas instituciones sociales los argumentos racionales que les permitieran explicar las supervivencias que encontraban en la cultura de su época (Goody, 1982). La antropología funcionalista y la aplicación del método etnográfico pusieron la mirada en el estrecho vínculo que existe entre la búsqueda, la percepción y el consumo de alimentos y otros fenómenos de orden cultural. Para el paradigma funcionalista la alimentación fue vista como un instrumento básico en la socialización de los individuos y, en consecuencia, imprescindible para perpetuar el sistema. Dentro de esta corriente teórica, el estudio de la británica Audrey Richards (1939) es el más específico en

el área de la alimentación. La antropóloga hace un exhaustivo examen de las relaciones sociales vinculadas con el intercambio de alimentos, interesándose en cómo las prácticas alimentarias expresan y simbolizan dichas relaciones. Según la autora, en cuanto proceso biológico, la nutrición es más fundamental que la sexualidad y determina, posiblemente más que otra función fisiológica, la naturaleza de los grupos sociales y sus actividades: la función alimentaria constituye un todo en tanto que ha de servir para cubrir necesidades biológicas a la vez que sociales y llama la atención sobre aquellos que, hasta entonces, habían separado del consumo alimentario el componente biológico y el social. Este punto de vista, aislado de las ideas dominantes durante décadas, cobró nuevo interés en autores recientes como Fischler (Fischler, 1995).

Hacia la segunda mitad del siglo XX, el estructuralismo revitalizó los estudios sobre alimentación, con la figura central de Lévi-Strauss, aunque también hay que sumar a Mary Douglas y Roland Barthes. Con el estructuralismo, el foco se desplaza de la función a la estructura. Influido por lingüística estructural de Roman Jakobson, Lévi-Strauss (1968) verá en la cocina una lengua en la que una sociedad traduce inconscientemente su estructura. A partir del análisis de las unidades del gusto o gustemas, Lévi-Strauss compara, mediante oposiciones binarias y signos diferenciales, examina a la cocina como una transformación de la naturaleza. Partiendo de la doble oposición cultura/naturaleza y elaborado/no elaborado, Lévi-Strauss construye dos triángulos culinarios siguiendo el modelo lingüístico triangular de las vocales y consonantes. La estructura del primero reposa en las relaciones que se dan entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Así, lo cocido resulta de una transformación cultural de lo crudo, mientras que lo podrido es una transformación natural de lo crudo o de lo cocido. Por su parte, la estructura del segundo triángulo, un poco más complejo, incluye los medios -aire y agua- y los resultados -asado, ahumado y hervido- implicados en las operaciones culinarias, reposando, igual que el anterior, en la oposición preeminente entre naturaleza y cultura. Sin contemplar fuerzas históricas ni relaciones de poder, las interpretaciones de Lévi-Strauss sobre la cocina han ejercido una perdurable influencia pero también ha dejado muchos interrogantes abiertos y su perspectiva ha merecido diversas refutaciones. En este breve repaso, corresponden glosar también los aportes de la antropóloga británica Mary Douglas, en cuyos trabajos muestra la influencia de la corriente estructuralista y funcionalista. Considerando esenciales los aspectos biológicos del hecho alimentario, Douglas (1973; 1979) pone el énfasis en el carácter expresivo de la alimentación. Coincide con Barthes (1961) en subrayar que la cocina constituye un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres, que manifiesta la estructura social y simboliza las relaciones sociales. Esta perspectiva comunicativa de la cocina, en particular la barthiana, es uno de los puntos de apoyo teóricos de la presente investigación.

Otra de las grandes perspectivas teóricas a incorporar en nuestro trabajo es la de Bourdieu (1988). A mitad de camino entre el materialismo y el estructuralismo, el francés atiende al pasado como elemento configurador del presente y busca conocer las fuerzas que

inciden en consumos diferenciado de alimentos y en los gustos. Esto se da dentro el juego social y las relaciones de poder. Para Bourdieu, la imitación de los gustos alimentarios es una especie de carrera social analizable en términos dialécticos, cuya finalidad consiste en alcanzar la diferencia y afirmar la distinción de las clases en vías de ascenso social. En un punto, el estilo alimentario añade la dimensión de la ostentación: a través del espectáculo de las conductas alimentarias se expresa, también, prestigio social, reivindicación estatutaria o pretensión de distinción. Desde luego, la relación del movimiento jerárquico ascendente no es siempre unidireccional, ni constante, ni todos los consumos de las élites no se convierten, de forma automática, en deseos para las otras clases sociales. A los fines de nuestra investigación, esta perspectiva también será incorporada como herramienta de análisis, ya que será de utilidad para explicar cambios de actitudes, así como adhesiones y rechazos a determinados alimentos y prácticas en función de nociones de clase y prestigio.

Entre los antropólogos de orientación materialista se destacan Jack Goody (1982), Stephan Mennell (1985), Sidney Mintz (1985, 2003) y Marvin Harris (1989). Este último propone una mirada nítidamente materialista y francamente opuesta al estructuralismo, que busca explicar las preferencias y aversiones alimentarias en las condiciones materiales (ecológicas, económicas o nutricionales) en las que se desarrolla una cultura, sin desatender la esfera simbólica. Su paráfrasis de Lévi-Strauss “si es bueno para comer, entonces es bueno para pensar” condensa la función que tiene para él la comida: primero alimenta el estómago, luego la mente humana. Al margen del debate materialista-culturalista las propuestas de Goody, Mennell y Mintz otorgan particular atención en su análisis al contexto alimentario, que incluye la reconstrucción histórica. Según Goody (1982) la alimentación y sus variaciones sólo pueden explicarse en su interdependencia con el sistema sociocultural. Propone que el nacimiento de la *cuisine*, la alta cocina, requiere, entre otros elementos como el comercio a larga distancia y una masa crítica propensa a la experimentación, diferenciación social, jerarquía. La alta cocina expresa diferencias de clase y relaciones de poder. En el mismo sentido analiza el impacto de la cultura escrita en el ámbito culinario: los recetarios son artefactos de diferenciación social y luego, con la generalización de la alfabetización, un vehículo de acceso a las pautas de consumo conspicuo de las clases altas. Analizar un sistema alimentario supone entonces considerar la dimensión temporal y espacial, así como la dinámica seguida por los grupos sociales y las personas en contextos socioeconómicos y culturales específicos (Mennell, 1985). Sólo la contextualización permite explicar por qué muchas de las relaciones del sistema alimentario sobrepasan, por ejemplo, las fronteras espaciales. En la alimentación contemporánea, el espacio geográfico de producción no siempre coincide con el espacio de transformación, preparación o consumo. Por su parte Mintz (1985), quien afirma que sin la asistencia de la historia la capacidad explicativa de la antropología se vería seriamente reducida, plantea en su estudio histórico y antropológico del consumo del azúcar debe observarse en mundo más amplio que el limitado al contexto de producción. Siguiendo a Mintz (2003), una cocina surge del cambio político y social,

pero, sobre todo, constituye un discurso que requiere una población que la consuma con la frecuencia necesaria para que cada individuo pueda considerarse si no un experto cocinero, al menos un autorizado comensal para saber, frente al plato, si está hecho al modo de su comunidad. En pocas palabras, una cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad muy grande. El sabor y la forma en se prepara esa comida son temas lo bastante familiares e importantes como para constituir la base de un discurso. Argumenta que la alimentación es al mismo tiempo una forma de comunicarse y de identificarse con el grupo al que se pertenece, y la elección de los alimentos, en este sentido puede ser una especie de declaración de principios. Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. No son comidas simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se les comunica simbólicamente; también tienen sus historias.

1.3.2 Definición de cocina: algunas nociones.

Todos los animales se alimentan, pero sólo los humanos comen, sintetizan Farb y Armelagos (1980). El desarrollo de reglas precisas con efecto sobre la selección, formas de preparar y modos de consumir los alimentos es un universal de las culturas humanas: sólo los humanos cocinan. Cabe, no obstante, preguntarse qué es exactamente cocinar, ya que es un concepto que también varía entre las culturas. Para Lévi-Strauss (1996) la cocina -entendida como transformación de los alimentos mediante aplicación de calor- establece el umbral que diferencia a los seres humanos de los animales o lo que es igual, a la cultura de la naturaleza. Basado en evidencias biológicas, Wrangham (2009) argumentó en favor de esta teoría al plantear que fue la actividad culinaria la que cambió la evolución de los humanos y los distinguió del resto de los primates: cocinar los alimentos favoreció el desarrollo del cerebro. Diversos autores ampliaron el concepto de cocina a la mera transferencia de calor y sumaron otras transformaciones como la molienda, la fermentación, el curado y hasta el mero lavado de un vegetal (Pollan, 2014; McGee, 2007; Fischler, 1995).

Por su naturaleza omnívora los seres humanos están sumidos en una tensión que los impele a oscilar entre la neofobia (prudencia, temor de lo desconocido, resistencia a la innovación) y la neofilia (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variedad), una doble coacción, entre lo familiar y lo desconocido, entre la monotonía y la alternancia, entre la seguridad y la variedad (Fischler, 1995). La cocina es un cuerpo de prácticas, representaciones, reglas y normas que descansan en clasificaciones culturalmente construidas. Al viejo proverbio que postula que se es lo que se come, Montanari (2015) también le encuentra sentido cuando se invierten los términos: uno come lo que es. El cuerpo individual -y el cuerpo social- asimila con la comida más que nutrientes, incorpora ideas, valores y símbolos, en definitiva, un ethos. La cocina, desde la perspectiva de Fischler,

es un dispositivo que resuelve la paradoja del omnívoro, o al menos la vuelve soportable y regula la ansiedad de la incorporación. La cocina vuelve culturalmente aceptable un alimento. Una vez cocinado, de acuerdo a las reglas convencionales, el alimento cambia marcado e identificado frente a los ojos y el imaginario del comensal. Sin este proceso, la comida “en bruto”, es inaceptable. Por acción del principio de incorporación, la comida es igualmente fundadora de la identidad colectiva, y por lo mismo, de la alteridad. La cocina –esta es una noción popularmente compartida– es un elemento central del sentimiento colectivo de pertenencia. Los sistemas culinarios contribuyen así a dar un sentido al hombre y al universo, situando a uno en relación con el otro en una continuidad y una contigüidad globales (Fiscler 1995: 67-68).

Existen diversas propuestas para identificar, registrar y ordenar los componentes de un sistema culinario. En un esfuerzo de síntesis de trabajos anteriores (Farb y Armelagos, 1985, b; Rozin y Rozin, 1981), Contreras (2005) ha aislado cuatro elementos que estructuran y dan lugar a tradiciones culinarias específicas:

- 1) Un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía)
- 2) El modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.)
- 3) El principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social
- 4) La adopción de un conjunto de reglas relativas al status simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, que los alimentos se consuman individualmente o en grupo, reservar ciertos alimentos para fines rituales o religioso, la observación de tabúes.

Desde una teoría general, las cocinas, así consideradas, pueden tener varias dimensiones: étnica, nacional, regional, etc. Algunos teóricos (Rozin y Rozin, 1981; Fischler, 1995) dan primacía a los principios de sabor –la sazón– como marcadores diferenciales de una cocina. La experiencia cotidiana puede conducir a pensar que el gusto se fija de acuerdo a preferencias personales. Tal como ha indicado Montanari, el gusto es producto de la historia y es una categoría más relacionada a la mente que a la lengua. La valorización del gusto y la clasificación de los sabores –bueno, malo; agradable, desagradable– no es en absoluto una realidad subjetiva e incommunicable. Es una experiencia de la cultura, es colectiva y compartida, fruto de una tradición y una estética que se aprende en sociedad y se transmite desde el nacimiento. Es, por tanto, posible indagar esta dimensión a través del análisis del discurso (2006: 161, 162).

Usaremos aquí el concepto de gastronomía o campo gastronómico en el sentido que le han dado autores como Ferguson (1998), Páramo (2006) o Ayora Díaz (2014). Se trata de un discurso eminentemente comunicacional –y metaculinario– sobre la distinción social, con una fuerte normatividad sobre el “gusto” y “el buen comer”, que pertenece de manera

primordial, pero no exclusivamente, a la esfera pública, y que requiere factores como la crítica especializada y un sistema de relaciones en competencia y conflicto entre los actores involucrados. La formulación de un campo gastronómico en Uruguay es una tarea aún en construcción, que requiere, como señala Goody, de un conjunto numeroso de consumidores críticos y audaces (1995: 132) y del establecimiento de un sistema de relaciones objetivas que pueden ser de alianza y conflicto, posiciones diferentes y autoridades socialmente definidas e instituidas como señala Ferguson (2004), usando el concepto de campo de Bourdieu.

La cocina tradicional uruguaya no conformó un campo gastronómico, pero sí un campo culinario. Tomamos esta definición de Ayora Díaz, que lo define como un ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida, así como de etiqueta para su consumo (2014: 61). Señala Ayora Díaz que el campo culinario está débilmente regulado, abierto al préstamo y que la improvisación es permitida y habitualmente recompensada por los comensales. Este ensamblaje se halla de manera principal, pero no únicamente, en la cocina doméstica, por lo que emerge sobre todo en el espacio de lo privado pero a la lógica de su acción también se extiende a la restauración pública (2014: 61).

1.3.3 Antecedentes históricos del problema: Las cocinas en los estados poscoloniales.

Desde la historia, Benedict Anderson (1983) con su idea de las “comunidades imaginadas” influyó a varios antropólogos que han estudiado el papel de los libros de cocina en el proceso de formación cultural que dio origen a las naciones. Anderson define a la nación como una comunidad política imaginada formada por individuos que nunca conocerán a la mayoría de sus compatriotas pero que sin embargo comparte la imagen de una comunión fomentada por una serie de ideas que se ponen en circulación a través de la prensa (entre otros medios). Esta perspectiva es especialmente importante en sociedades con un pasado colonial. De igual modo que una comunidad puede ser imaginada también puede imaginarse una “cocina nacional” que provea un referente concreto a la idea de identidad nacional.

Appadurai (1988) realizó un aporte decisivo al definir y analizar el desarrollo de la cocina nacional india como un proceso postcolonial y postindustrial. En la India al igual que en otras sociedades agrarias muchas de las ideas concernientes al intercambio, redistribución y el poder se expresan a través de la comida. El acto de cocinar ha estado siempre imbuido de creencias tradicionales sobre la salud y prescripciones morales. En la India tradicional las diferencias en la alimentación eran centrales para la edificación del sistema de castas, por lo que sus tradiciones culinarias antiguas son mayormente étnicas y regionales. A partir de su reciente desarrollo económico, la industrialización, diversificación de empleos, y su creciente urbanización, India ha visto aparecer y crecer a la clase media compuesta en su mayoría por personas profesionales, urbanas con gustos multiétnicos y occidentalizados. Al mismo tiempo se han desarrollado las industrias culturales y dentro de estas la publicación

de libros de cocina. La publicación y consumo de estos libros ha permitido a las mujeres de clase media conocer y utilizar los procedimientos de comidas regionales y étnicas del subcontinente. Estos hechos han terminado por crear una cocina nacional estandarizada. Este modelo posible de construcción de una cocina nacional resulta pertinente discutirlo en esta investigación.

La publicación de recetarios y su papel en la conformación de las cocinas en las naciones postcoloniales en América ha sido estudiado por Pilcher (2001), Bak-Geller (2009) y Super (2003). Super señala que para la América Latina colonial los libros de cocina fueron escasos y tardíos. El desinterés por la literatura culinaria registrado en las bibliografías generales de América Latina se podría explicar como una continuidad del registrado en las metrópolis imperiales: en España y Portugal se publicaron, respecto a otros países europeos, pocos libros de cocina y comida a lo largo de los siglos XVI, XVII y XVIII. Los primeros dos recetarios de cocina en América se publican en México en 1831: *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina para sazonar al estilo del país* (Bak-Geller, 2009). México y otros países de América Latina tuvieron que esperar hasta la independencia para tener una publicación regular de libros de cocina. Los procesos de conformación nacional estuvieron estrechamente ligados a la formalización de discursos culinarios locales. Los recetarios publicados en América Latina en el siglo XIX y aún entrado el siglo XX participan de estas dinámicas de orden político, están íntimamente imbricados en ellas: son al mismo tiempo reflejo y función de la construcción nacional. De acuerdo a sus propios ritmos y circunstancias, las jóvenes repúblicas van conociendo títulos como *Cocinero puerto-riqueño* (1859), *Manual de Artes, Oficios, Cocina y Repostería, obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de la República* (1853), *Cocinero de los enfermos convalecientes y desganados... arreglado todo al gusto de la isla de Cuba* (1862), *La mesa peruana* (1867), *La cocina argentina* (1887). En Uruguay, el caso que nos compete, el primero fue *La cocinera oriental*¹, que se editó 1904 y tuvo sucesivas reediciones hasta la década de 1940. Las diferentes estrategias implementadas en cada caso para agrupar conjuntos de recetas bajo una única denominación *nacional* afirman el carácter político implícito en la enunciación de estos discursos culinarios. La invención, estandarización y valorización de las cocinas nacionales ha servido a los fines de fijar un ideal de nación, en el sentido de las *comunidades imaginadas* de Anderson (1993) y la invención de tradiciones propuesta por Hobsbawn (1991).

Estos recetarios transmiten pautas de sociabilidad para la “gente decente”, a quienes están dirigidos explícitamente: son discursos enunciados por y para la élite que buscaba diferenciar a sus lectores de “parecer hijos de padres pobres y humildes”, tal como postula en 1831 *Nuevo manual de cocinero* (Bak-Geller, 2009). De la mano de la identificación de las élites con lo nacional, comienzan a ingresar a estos repertorios de recetas algunos platillos

1 - Oriental es la denominación arcaica de los habitantes de la República Oriental del Uruguay, antes llamada Banda Oriental.

de la cocina popular y ordinaria e incluso algunas especialidades regionales, pero no la cocina de los indios y otros grupos subalternos. Percibido como un obstáculo para la conformación de una nación progresista y “civilizada”, el indio queda excluido política y culinariamente. Por ser comida de indios y por lo tanto de pobres, tamales, enchiladas y quesadillas no eran recetados en estos libros de cocina. Para que el mole adquiriese prestigio social debió ser visto como un plato criollo y no mestizo (Bak-Geller, 2009; Pilcher, 2001). Estos modelos de análisis encuentran en Uruguay un interesante caso de discusión para problematizar la construcción de una cocina dada la problemática presencia de un *otro interno* en un país que construyó su identidad hegemónica en base a una pretendida homogeneidad de sus componentes, en una “sociedad hiper integrada” (Caetano, 2005), sin lugar para los otros, precisamente.

1.3.4 Nuevos fenómenos en cocina

En los últimos tiempos, las cocinas atraviesan un proceso de redefinición que muestran una fuerte reorientación que ha de ser entendido y explicado en función de un nuevo contexto político, económico y social del continente y el mundo. En sintonía con una tendencia global, la discursiva sobre las cocinas se ha reconfigurado a partir de la cada vez mayor gravitación del turismo, que es al mismo tiempo un sector económico y una práctica cultural. En particular, dos conceptos funcionales al turismo han dinamizado y retroalimentado el discurso sobre las cocinas: el patrimonio y la gastrodiplomacia. Este último concepto tuvo su inicio cuando el gobierno de Tailandia escogió su cocina como elemento embajador ante el mundo (*The Economist*, 2002). Esta opción diplomática se extendió prontamente a otros países de Asia como China, Corea del Sur, Malasia o Taiwán. La gastrodiplomacia aparece como una estrategia de las potencias intermedias, que mediante la inversión de recursos en proyectos gastronómicos pretenden aumentar la conciencia global sobre sus respectivas culturas. En definitiva, es una táctica de “soft power” para promocionar el destino turístico con una “marca país” (Rockower, 2012). Cada vez más la diplomacia pública tiende a promocionar a las naciones en el mundo a través de una “marca país”, un eslogan que resalte ciertas características del producto (Wilson, 2011). Se colige entonces una creciente identificación de la nación con la “marca país”, lo que supone un significativo desplazamiento en el modo y el propósito de representar los países.

El patrimonio alimentario como recurso turístico ha sido ampliamente reconocido. El turismo, como actividad económica altamente relevante y creciente, encuentra en el patrimonio gastronómico un valioso recurso para atraer visitantes, y además ofrece una amplia adaptabilidad a las demandas del mercado. Pero el patrimonio alimentario también ingresa al ámbito económico por otra vía: al ser una expresión territorial, estos productos pueden reclamar ser favorecidos por categorías como las Denominaciones de Origen, las Indicaciones Geográficas Protegidas y otras etiquetas “de calidad” que estimulan y preservan la producción local (Espeitx, 2004). La tematización de los territorios da lugar a otras prácticas:

la implementación de itinerarios turísticos. La alimentación puede desempeñar en ellos un rol articulador de gran flexibilidad, que además integra sin dificultades otro discurso de alto impacto: el de la sustentabilidad. La patrimonialización y las rutas gastronómicas permiten integrar a pequeñas comunidades a fenómeno turístico cuyo efecto no es solo económico; sirve al objetivo de fortalecer la autoestima de localidades deprimidas, favorecer la permanencia de habitantes en el medio rural y generar allí demanda de mano de obra altamente cualificada. El turismo vinculado con lo gastronómico se convierte, por lo tanto, en un valor y en un motor de desarrollo socioeconómico que pasa por el patrimonio “vivo” de lo alimentario. Los efectos de esta diversidad de estrategias de promoción sobre las cocinas son, entonces, múltiples.

Advertidos de estos instrumentos y posibilidades, diversos actores de la política pública, la academia, productores rurales, empresarios del turismo y representantes de la comunidad civil presionan sobre los procesos de redefinición de sus cocinas. Una de nuestras hipótesis es que de las cocinas nacionalistas se ha pasado a crear cocinas de carácter patrimonial o auténtico: de la creación de ciudadanía a través de los libros de recetas se ha pasado a creación de expedientes e inventarios que singularicen los territorios. Como señala Álvarez (2008: 31): “Los foros internacionales promovidos por UNESCO han sido los escenarios privilegiados para la aparición y circulación discursiva de nuevas figuras y definiciones de patrimonio en tanto que recurso para la diversidad cultural, la democratización de la memoria y la promoción de distintos conjuntos sociales”. Igualmente añade que “a la distinción entre el patrimonio natural y el patrimonio cultural se sumó la distinción entre el patrimonio cultural material y el patrimonio cultural inmaterial”.

Un caso paradigmático es el de México. Pionero en tomar conciencia de que la patrimonialización de su cocina representaba una oportunidad económica y un motor de desarrollo, el Estado presentó ante la UNESCO en 2005 un expediente para que su cocina fuera incluida en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, petición rechazada en primera instancia, pero aceptada en segunda (2010), cuando de la pretensión de representar una cocina “nacional” se adecuó a las necesidades del expediente y se ejemplificó en las prácticas culinarias domésticas que desarrollan las mujeres del estado de Michoacán. Se advierte que de un discurso inicial que homogeneizaba en cierto modo la diversidad, presentándose la gastronomía mexicana como equivalente de la identidad mexicana, hubo un desplazamiento hacia la particularidad y singularización de un grupo social y de un territorio determinado. Si en el discurso de las cocinas nacionalistas del siglo XIX la figura del indio quedaba excluida (Bak-Geller, 2009), en la cocina patrimonial del siglo XXI pasa a ocupar un lugar protagónico, reconociendo, obviamente, el proceso de mestizaje entre diversas tradiciones. Hoy, la culinaria mexicana es patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad por parte de UNESCO, al igual que la gastronomía francesa (“Le répas gastronomique des Français”) y la Dieta Mediterránea. Al mismo tiempo, otras candidaturas se encuentran en el momento actual preparadas para su presentación o en

curso de preparación: la cocina peruana, la japonesa, la catalana... Las iniciativas de activar patrimonializaciones culinarias a distintos niveles se ha replicado, por su parte, en otras partes de América y del mundo: la patrimonialización a nivel brasileño del acarajé de Bahía (Lody, 2008), el reciente Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano o la revalorizada “cocina andina” que actualmente se desarrolla en lugares como Jujuy (Argentina) tienen como denominador común la exaltación de lo singular y de los productos y platos tradicionales entre las comunidades indígenas (como la quinua o el merkén). Es decir, muchos ingredientes y alimentos históricamente poco valorados y hasta menospreciados se convierten hoy, a través de una política reivindicativa sustentada en la lógica económica de la competitividad, en objeto de orgullo (Matta, 2011). Este fenómeno se enmarca en lo que Yúdice (2008) ha llamado el recurso de la cultura y Frigolé (2010) mercantilización de lo auténtico.

Se advierte que definiciones en apariencia locales están atravesadas por implicaciones globales: el protagonismo de los actores locales en relación con la patrimonialización está condicionado por modelos y políticas de instituciones globales, supranacionales y estatales, pero también por las demandas de patrimonialización del mercado. Refuerzan el carácter económico de estos discursos las constantes alusiones a la sustentabilidad productiva de los modelos presentados y el objetivo de empoderamiento de los actores, por lo general comunidades o grupos sociales históricamente relegados. El empoderamiento y la sustentabilidad, en este esquema, resultan vía de acceso a lo económico y a la representación política. Históricamente al margen, estos grupos se integran articulando con el sistema un capital simbólico ahora convertido en bien de consumo: su autenticidad (real o imaginada).

1.4 Hipótesis

1.4.1 Algunos supuestos hipotéticos

Este trabajo parte del supuesto de que el imaginario tradicional y hegemónico de la “cocina uruguaya” se encuentra en un proceso de redefinición. La pregunta que guió investigación fue la de qué agentes y qué lógicas participan en esta reconfiguración práctica y discursiva y cómo se relaciona con la generación de significados y procesos identitarios. Nuestra hipótesis inicial fue que esta relación, que estructura nuevas identidades locales, está siendo incentivada y mediada por una agenda de carácter global; que las reivindicaciones emergentes de carácter cultural forman parte de un proceso económico más amplio; y que las condiciones actuales de este fenómeno complejo permiten a ciertos grupos negociar con la identidad como capital simbólico y moneda de cambio, y así situarse de manera diferente para obtener provecho político, económico y cultural de su importancia recién descubierta como atracción para las áreas del turismo, el desarrollo sustentable o las modas culinarias.

Diferentes miradas y alternativas en torno a la identidad se presentan reclamando este campo como un espacio más donde el *nosotros* se pone en juego de distintas formas, respondiendo incluso a concepciones encontradas y paradójicas. Diferentes intervenciones

globales con origen en los campos del turismo, el patrimonio, el desarrollo sustentable o las modas culinarias se encuentran con perspectivas y respuestas de los grupos locales generando así tensiones, coincidencias y disyuntivas. En el actual clima de intercambio global económico y cultural, ha cobrado importancia fundamental la búsqueda de la identidad y su reconstrucción, en especial porque el turismo puede ofrecer a la vez los medios y el incentivo para reevaluar ciertos compromisos identitarios. Desde una perspectiva instrumental se pueden ver a la cultura y la identidad, en este contexto, como objetos de manipulación consciente dentro de un contexto social, económico y político más amplio: el turismo legitima parcialmente demandas de conservación de tradiciones y preservación de culturas. Incluso se pueden ver ciertas prácticas de Estado como funcionales a la mercantilización de la identidad, la cultura o la etnicidad. Pero como también habrá que describir y comprender cómo estos grupos que parecen ser sujetos de dominación, articulan activamente sus propios intereses: pueden ser agentes activos al determinar qué quieren preservar, inventando deliberadamente tradiciones o artesanías tradicionales para los turistas, y aun así ser completamente sabedores de lo que es real o escenificado, auténtico o espurio para obtener mejores posiciones en las relaciones de poder. Mapear los intereses y motivaciones locales y globales que se imbrican y dan lugar a las nuevas formas discursivas es central para la comprensión del fenómeno.

1.5 Objetivos generales y específicos:

1.5.1 Objetivo general:

- Indagar la relación entre prácticas y discursos culinarios y los procesos de generación de significados e identidades en Uruguay.

1.5.2 Objetivos específicos:

- Realizar una etnografía multi-situada en cuatro grandes constructos prácticos discursivos definidos en función de resultados preliminares: la cocina criolla, uruguaya, de frontera, cocina nativa
- Comprender las lógicas de sujetos y agentes que están involucrados en estos constructos y cómo se conforman y elaboran estos constructos,
- Entender cómo se generan y difunden los discursos culinarios y los mecanismos a través de los que los individuos adscriben, ignoran o rechazan los elementos aglutinantes en ellos propuestos;
- Describir y entender el papel que juegan los mitos de origen y el uso político que de ellos se hace en las narrativas culinarias;
- Explicar cómo, desde lo local, se articula y apropia los intereses y motivaciones globales y cómo se expresan y negocian las relaciones de poder en estos dos niveles, buscando así entender las lógicas del Estado ha adaptado sus políticas internas de acuerdo con las demandas locales y globales.

1.6 Ámbito de la investigación.

La investigación propuesta se llevó a cabo en territorio uruguayo. Para comprender mejor el ámbito de estudio resulta pertinente una breve descripción del mismo. Con 175 000 km², Uruguay es, luego de Surinam, el país más pequeño de América del Sur. Limita al noreste con Brasil, al oeste con Argentina. Al sur tiene una extensa faja costera que ocupa, en el sur, el Río de la Plata, y el océano Atlántico al sureste. Tiene un clima templado con variaciones de temperatura causadas por los regímenes de los vientos. Las lluvias, muy abundantes, se reparten uniformemente a lo largo de todo el año. Los principales recursos económicos son la agricultura y la ganadería. De acuerdo al último censo², realizado en 2011, la población de Uruguay es de 3,28 millones de habitantes, de los cuales, 1,3 millones de habitantes vive en la capital, Montevideo. El 94,66% de la población vive en zonas urbanas. La población rural representa el 5,34% del total. Corresponde señalar dos características que hacen al perfil poblacional del ámbito de estudio. En Uruguay no existe, ni ha existido en el pasado, una cultura campesina. Los estudios académicos sostienen que en el país hay agricultores familiares pero no campesinos (Rossi, 2010). No existen comunidades indígenas en Uruguay, aunque la presencia de descendientes ha abierto un debate en el seno de los estudios antropológicos: mientras algunos autores han aportado pruebas de la significativa persistencia de genes indígenas en la población nacional (Porzecansky, 2005; Sans, 1997, 2000; Verdesio, 2012), para otros la contribución y la continuidad cultural indígena ha sido insignificante y, si algo ha quedado, no es atribuible a la cultura charrúa –la etnia propia del país en el imaginario colectivo– sino a la guaraní (Vidart, 1995; Pi Hugarte, 2002). Pese a lo anterior, desde la década de los años de 1990 se registra un creciente cambio de actitud frente al problema: en 1996-1997, la Encuesta de Hogares solicitó la autodeclaración de “raza”, y en 2006, la de ancestralidad. La primera arroja que 5,9% de la población se consideraba “negra o negra y sus mezclas”, y 0,4%, “indígena y sus mezclas”, mientras que para la ancestría los valores ascendían a 9,1% y 4,5% respectivamente (Sans, 2009). La ausencia de comunidades indígenas y campesinas señala la ausencia a su vez de cocinas de tipo tradicional y comunitario de alta relevancia en otros países de la región y el mundo.

1.7 Metodologías y técnicas de investigación

Padilla (2006) entiende que el rescate de las cocinas pasa necesariamente por la identificación, el registro y el ordenamiento de todos sus componentes. Es necesario pasar de la impresión, la intuición, la degustación y los conocimientos transmitidos a la búsqueda y recuperación de la información para establecer los orígenes, componentes técnicos y materiales, ámbitos de influencia, así como los sentidos y valores que tiene en tanto expresión cultural y que puede abarcar una región, varias localidades o alcanzar presencia nacional. La narrativa etnográfica de las cocinas permite recuperar elementos históricos y

2 <http://www.ine.gub.uy/censos2011/index.html>

variaciones en las prácticas de las comunidades y unidades domésticas, ámbitos donde se despliega un amplio saber culinario. La etnografía, argumenta, permite el acercamiento en primer plano y privilegia el punto de vista de los actores sociales involucrados, recurre a las fuentes primarias, a la palabra directa, a la observación de los hechos, procesos y variables de las prácticas culinarias. Permite desarrollar el trabajo de campo in situ para detectar y describir lo observado: la cocina, en tanto conocimiento práctico, implica saberes y gestos que los protagonistas no explicitan, los dan por conocidos. Rescatar, aislar y comprender estos conocimientos demanda el mayor despliegue de sagacidad etnográfica posible. Una vez recabados los datos se construirán interpretaciones y reflexiones antropológicas sobre ellos.

Para emprender esta investigación se ha optado por la etnografía multi-situada. La elección se hizo en función de la naturaleza de nuestro objeto de estudio y del problema que buscamos elucidar. El fenómeno con el que trabajaremos pertenece al mismo tiempo al ámbito local, nacional y global, y aunque seguramente se expresará de diferentes formas en cada dimensión, corresponde a todas a la vez. Este marco teórico-práctico, enunciado por Marcus (2001), se adapta a objetos de estudio complejos que emergen dentro de y responde a las lógicas del sistema mundial en su estadio actual. Si bien este estudio tiene evidentes anclajes locales, también pretende captar algún aspecto del sistema global en términos etnográficos.

Tal como se explicó en la hipótesis de este trabajo, en la reconfiguración de práctica y discursos, así como en la generación de significados e identidades culinarias en Uruguay confluyen intervenciones globales múltiples (provenientes del turismo, el patrimonio, el desarrollo sustentable o las modas culinarias) y se encuentran con perspectivas y respuestas de los grupos locales generando así tensiones, coincidencias y disyuntivas. Por lo tanto, mapear los intereses y motivaciones locales y globales que se imbrican demanda de un despliegue etnográfico igualmente múltiple. Como señala Marcus, las lógicas culturales, tan buscadas en antropología, son siempre producidas de manera múltiple, y cualquier descripción etnográfica de ellas encuentra que están, al menos parcialmente, constituidas dentro de sitios del llamado sistema, como por ejemplo instituciones interconectadas, medios de comunicación, mercados, estados, industrias, universidades, elites mundiales, expertos y clases medias. La estrategia -apunta- de seguir literalmente las conexiones, asociaciones y relaciones imputables se encuentra en el centro mismo del diseño de la investigación etnográfica multilocal. Siguiendo a Rodman (1992), el concepto de multilocalidad es una forma multidimensional de experimentar los lugares. La autora considera las distintas dimensiones de la multilocalidad como “predicados sobre las conexiones, sobre la presencia interactiva de diferentes lugares y de distintas voces en diversos contextos geográficos, culturales e históricos” (1992: 647).

Para responder las interrogantes planteadas en esta investigación, se propone un diseño de investigación basado en yuxtaposiciones, en el cual lo global colapsa en, y es vuelto parte integral de, situaciones locales paralelas y vinculadas entre sí. En este sentido, Marcus señala que la comparación incorporada en la etnografía multilocal estimula los análisis de

culturas ubicadas en un paisaje para el cual no hay hasta el momento una concepción teórica desarrollada o un modelo descriptivo (2001: 116). En esta situación se inscribe el caso que nos propusimos abordar.

De las seis técnicas propuestas por el teórico, tres nos resultaron de particular utilidad para abordar nuestro objeto de estudio: “seguir las cosas”, “seguir las metáforas” y “seguir a la historia o a la alegoría”. En la construcción del espacio multilocal de la investigación implica trazar la circulación a través de diferentes contextos de un objeto explícitamente material de estudio. Esos objetos, dice Marcus, pueden ser bienes, regalos, dinero, obras de arte o propiedad intelectual. Es decir, objetos que adquieren su particular dimensión dentro de la cultura capitalista. La cocina –un platillo, un producto (artesano, industrial)– no sólo no escapa a esta lógica, sino que se ha convertido en un escenario privilegiado y de particular elocuencia donde estudiar la generación de valor cultural. Entre los antecedentes de etnografías multilocales, Marcus cita la historia cultural del azúcar, realizada por Mintz (1985) como un muestra de la técnica de “seguir los objetos” desde una marco conceptual de economía política, que depende de una narrativa histórica general sobre el colonialismo y el capitalismo. Dentro de esta misma técnica para la investigación multilocal sobre la circulación de los objetos, sitúa a *La vida social de las cosas*, de Appadurai (1986).

Seguir el itinerario cultural de la metáfora (cualquiera sea ella) es también una resolución metodológica que se explica en (y explica al) sistema mundial en el que se desplaza. Cuando la cosa trazada se encuentra dentro del ámbito del discurso y de las modalidades de pensamiento, dice Marcus, la circulación de signos, símbolos y metáforas guía el diseño de la etnografía. Esta modalidad implica intentar trazar las relaciones y sustentos sociales de asociaciones que están más claramente vivas en el lenguaje y hacer uso de medios visuales e impreso. Para una investigación que se propone explicar los usos políticos que las culinarias, en tanto narrativas, hacen del pasado, seguir la trama, la historia o la alegoría del pasado es clave. Sostiene Marcus que el renovado interés entre antropólogos y otros científicos sociales por la memoria social posiblemente sea el tipo de trabajo en que es usada esta técnica. Los procesos de recordar y olvidar generan precisamente estos tipos de narrativas, tramas y alegorías que amenazan con reconfigurar, a veces de manera perturbadora, versiones que sirven al orden estatal e institucional. Así, tales narrativas y tramas son una rica fuente de conexiones, asociaciones y relaciones para conformar objetos de estudio multilocales.

1.8 Fuentes y trabajo de campo

Dada la amplitud histórica y la dispersión cultural del fenómeno del que pretendemos dar cuenta, tanto el trabajo de campo como las fuentes utilizadas se gestionaron a la manera de la caja de herramientas de Foucault (1985). Más que tratar de trabajar a partir de un sistema se recurrió a instrumentos específicos para una búsqueda no pudo hacerse más que poco a poco y a partir de una investigación sobre situaciones dadas de acuerdo a sus propias formas

de existencia histórica y social. Por ello, para abordar cada una de las tres partes de este trabajo se ha recurrido a metodologías y bibliografías específicas, a riesgo de que cada uno de los capítulos funcione con cierta independencia teórica y metodológica de los otros. En el entendido de que esta investigación abre un campo de estudios casi inexplorado todavía en la producción académica uruguaya fue que decidí correr ciertos riesgos.

Cocina criolla. Se realizó un trabajo etnográfico de corte clásico, en el ámbito semi rural (villas y pueblos de menos de 5.000 habitantes) en el centro sur del país. Se llevó a cabo observación participante, entrevistas en profundidad y grupos de discusión. Estas indagaciones no arrojaron resultados demasiado significativos porque, en definitiva, el concepto de lo criollo es un mito urbano (Sarlo, 2007; Laborde, 2010). Más y mejores resultados obtuve en las incursiones etnográficas en las denominadas “parrilladas”, es decir, restaurantes especializados en elaborar carnes a la brasa, así como en las entrevistas y observación participante en casas de asadores, pero también en asados callejeros de la ciudad de Montevideo, que pertenecen de manera ambigua al ámbito público, aunque se trate de reuniones domésticas.

El trabajo de gabinete proporcionó valiosa información para el análisis de la trayectoria histórica y cultural que tuvo el concepto de “cocina criolla”. En tal sentido se revisó prensa periódica retrospectiva, crónicas de época y literatura criollista. En la Biblioteca Nacional de Uruguay se encontraron referencias a los tres primeros recetarios publicados en Uruguay: *El arte culinario*, de Francisco Figueredo (1889 ¿?), *El cocinero moderno*, de S. Irrelor (1894), y *El consultor culinario*, de Pascal (1898).

Cocina uruguaya. El trabajo etnográfico se realizó en la ciudad de Montevideo. La mayor parte de las informantes fueron a mujeres con distintos grados de vinculación con la cocina, desde la puramente doméstica, a profesionales que se desempeñan o desempeñaron como cocineras en casas de familia o en empresas de *catering* y comedores. En dos casos especiales se realizó observación participante en bares y restaurantes “típicos” de Montevideo, ambos con mujeres a cargo de la cocina. Para realizar una primera selección de estos bares y restaurantes se utilizaron diferentes ediciones de la *Guía Placer Gourmet*, especializada en reseñar periodísticamente establecimientos gastronómicos. Se organizaron tres *focus groups* con cocineros y críticos gastronómicos, que fueron semi dirigidos por el investigador.

Para investigar la formación del concepto, problemático, por cierto, de “cocina uruguaya” se realizó una amplia revisión bibliográfica en la Biblioteca Nacional. Allí se emprendió un relevamiento crítico de recetarios de cocina de carácter nacionalista y se seleccionó un corpus representativo de recetas que compartida por la amplia mayoría de ellos. El análisis no se limitó a los recetarios. El itinerario histórico del concepto de cocina uruguaya fue analizado en libros a caballo entre el periodismo gastronómico y los recetarios, todos ellos publicados a partir de la primera década del siglo XXI.

Nueva cocina nativa. Para analizar esta formación culinaria se emprendió un trabajo etnográfico de corte clásico en cuatro balnearios del este del país: Punta del Este, La Pedrera,

La Paloma y Punta del Diablo, y en dos ámbitos en los que se producen los productos o ingredientes que caracterizan esta cocina: con las mujeres que elaboran productos del butiá, que colectan en “los palmares” cercanos a la ciudad de Castillos y en la comunidad de pescadores de la Laguna de Rocha. En estos dos últimos ámbitos, se hizo observación participante y entrevistas en profundidad con informantes calificados. En los balnearios, se efectuó observación participante en restaurantes especializados en la “cocina nativa de Uruguay” y se organizaron dos focus groups con cocineros, con cuestionarios semi dirigidos por el investigador.

También en este caso se analizaron los pocos –tres en total- recetarios especializados en este tipo de cocina. Siguiendo la etnografía multi-situada de Marcus (2001), también se analizaron discursos de agentes turísticos, la prensa, piezas publicitarias concernidos en esta culinaria. También se ha analizado la producción técnico académica del Instituto Nacional Agropecuario y la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República, el Laboratorio Técnico del Uruguay y el Programa de Conservación de la Biodiversidad y Desarrollo Sustentable en los Humedales del Este (Probides) que explican y fomentan las nuevas prácticas que llevan adelante grupos de mujeres rurales o los pescadores de las lagunas.

El estudio de estos tres ámbitos se justifica en la hipótesis metodológica anteriormente planteada de que estos tres ámbitos presentan prácticas y discursos culinarios que conforman constructos más o menos homogéneos que habilitan, por medio del método comparativo, avanzar en la resolución de los objetivos propuestos. Estas observaciones fueron complementadas con un trabajo etnográfico anterior, que recoge una experiencia de campo realizada durante dos años (Laborde, 2010). La metodología, como ya se ha señalado, sigue los objetos, la metáfora, el conflicto y la trama, todos ellos no atados necesariamente a un territorio (Marcus, 2001).

CAPÍTULO II

* La cocina criolla *

2.1 Introducción

La cocina criolla se encuentra ampliamente representada en los discursos y las prácticas culinarias de los uruguayos. Como veremos a continuación, en el caso de Uruguay el imaginario criollo se construyó con la figura del gaucho como centro de gravitación en torno a la cual orbita un universo de significados que se fue transformando con el tiempo, las circunstancias y el cambio social. La vinculación entre este tipo de cocina y el gaucho emerge ya en la crónica más temprana sobre la vida de los criollos que habitaban la provincia que luego se convertiría en Uruguay. Alrededor de 1773, el cronista y funcionario español Concolorcorvo describe la vida de los “gauderios”, antecesores de los gauchos. Para entonces estos individuos ya se reunían alrededor de grandes trozos de carne vacuna asada al calor de las brasas. Cronistas posteriores como el naturalista español Félix de Azara (1801) o el cura criollo Dámaso Antonio Larrañaga (1815) también ofrecen sus propias descripciones de otras prácticas culinarias de los habitantes del medio rural. En estos textos se cifran códigos culturales que construyen etnográficamente tanto a los individuos que enuncian los discursos como a sus objetos discursivos. El análisis de este tipo de textos nos permitirá describir el amplio y complejo proceso de producción de significados alrededor del gaucho durante su existencia y posterior desaparición hacia fines del siglo XIX.

El criollismo fue el movimiento que llevó adelante un programa político y cultural que propuso al gaucho como la figura que encarna al “ser nacional”. Sus ideólogos seleccionaron, en detrimento de otros, ciertos aspectos del gaucho en una operación de domesticación de su carácter y estetización de su vida, privilegiándolo de este modo como el genuino de los más altos valores nacionales. El criollismo dio lugar a una vasta producción discursiva y construirá la primera imagen pública de la identidad uruguaya. Estas ideas nacionalistas encontrarán espacios de circulación tanto en las esferas de la cultura letrada como en la popular. Las referencias a la cocina criolla van a estar presentes, por lo tanto, en recetarios de cocina publicados en Uruguay a fines del siglo XIX, así como en el cancionero popular y en los denominados “centro criollistas”, donde –como veremos– se inicia un proceso de ritualización de la cocina criolla que va a encumbrar al asado como su plato emblemático, constituyendo éste el vértice más alto de una tríada también integrada por el mate y el puchero. En este sentido, analizaremos el ingreso

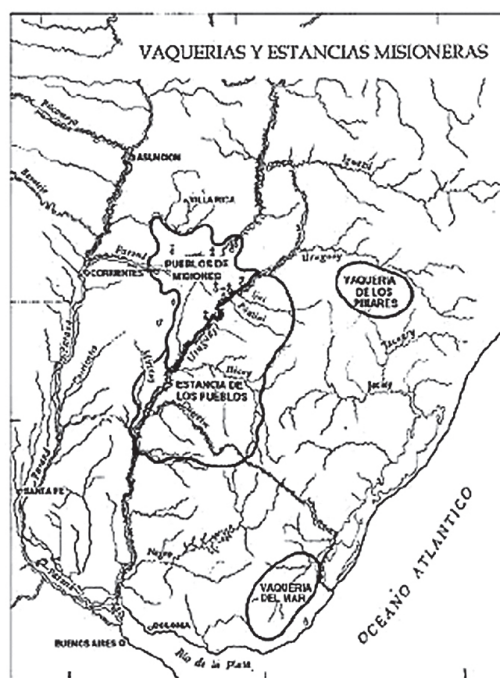
del asado, comida propia del ámbito rural, a la ciudad. Propondremos que fue en el medio urbano donde el asado se cargó de nuevos significados y donde alcanzó un tipo de comensalidad que los uruguayos ponen en práctica de manera recurrente, y que les permite instituir el tiempo de ocio, fortalecer lazos sociales, y sentirse parte de una comunidad culinaria nacional.

La vigencia del asado como el gran plato uruguayo en los años que lleva el siglo XXI encuentra diferentes evidencias de comprobación. En este capítulo revisaremos algunas de las instrumentalizaciones de las que este comer fue susceptible, y vamos a señalar que ha servido tanto para concitar adhesiones internas como para promover al país en el mercado global del turismo y la gastronomía. En cuanto a sus usos internos recientes, Laborde (2010) ha señalado dos: la figura del gaucho como representante del “ser nacional” y empecinado devorador de asados sigue vigente en los textos escolares; la medida económica conocida como “el asado del Pepe”, que efectuó José Mujica cuando fue ministro de Ganadería para ampliar el acceso popular a este corte de carne luego de una grave crisis económica. En cuanto a los usos externos instrumentalizados desde la política pública, revisaremos el programa Un paseo por los sentidos, una acción de promoción de marca país, mediante la cual Uruguay se ha presentado en varias exposiciones internacionales con su “Parrilla Gourmet. Uruguay Natural”.

2.2 El período misionero

2.2.1 - Economía misionera y la formación de prácticas culinarias locales

Desde hace un par de décadas, el proceso de incorporación del actual territorio uruguayo al tiempo histórico de Occidente está siendo revisitado por una creciente literatura producida sobre todo por antropólogos y arqueólogos (Bracco, 2004; Cabrera, 2005; Curbelo y Bracco, 2004; González y Rodríguez Varese, 1990; Levinton, 2002) pero también historiadores y etno-historiadores (Camargo, 2003; Frega, 2000; Moraes, 2005, 2007; Padrón Favre 1996, 2004, 2005) y por autores de los llamados estudios decoloniales (Moraes, 2009; Verdesio 1997, 2005, 2014). A diferencia de la versión historiográfica tradicional, este cuerpo de conocimientos ofrece una versión más amplia y compleja sobre un proceso que duró casi 200 años y que diversos autores coinciden en que la experiencia acumulada durante este período formativo ha dejado profundas huellas cuyos ecos aún subsisten en el tejido social y simbólico de la población actual (Camargo, 2003; Moraes, 2005, 2007; Padrón Favre 1996, 2004, 2005).



Mapa de las estancias misioneras

El primer contacto entre nativos de este territorio y los europeos quedó signado por un dramático choque de creencias alimentarias. En enero de 1516 arribó la expedición de Juan Díaz de Solís, al servicio de la corona de Castilla. El capitán de navío ingresó al estuario creyendo que era el paso que permitiría seguir ruta hacia las Islas de las Especias (Reyes Abadie, 1968). Solís y un grupo de hombres que lo acompañaban desembarcaron en el hoy territorio uruguayo. Allí fueron atacados por indios charrúas, que los mataron y comieron a todos, menos al que fue mantenido 10 años en cautiverio y contó la historia (Díaz de Guzmán, 2001 [1835]). Este relato de origen, que instituye el tiempo primordial, se propala desde la escuela y dispone una actitud frente a la prehistoria y los atributos del pueblo charrúa, a la que la historiografía uruguaya dominante presentó como etnia principal y fundacional. El episodio, de “indeleble recuerdo escolar infantil en el Uruguay”, ha sido retomado de manera recurrente en diversas manifestaciones culturales y participa de manera central en el mito futbolístico de la “garra charrúa” (Bayce, 2014: 57).

Estudios posteriores sostienen que los atacantes no fueron charrúas –esta cultura que no practicaban la antropofagia– sino guaraníes de las islas (Vidart, 1999: 44-46). Otros autores incluso ponen en duda que el episodio de antropofagia se haya llegado a consumar (De Azara, 2014 [1849]; Verdesio, 2005). En la cuenca del Río de la Plata y sus principales afluentes –ríos Uruguay y Paraná– convivían parcialidades de indios nómadas pampeanos (charrúas, yaros, guenoas) junto a otras de guaraníes y guaranitizadas con vida aldeana y agricultura³. El registro arqueológico establece presencia guaraní en el actual territorio uruguayo con fechados tempranos, circa 1200 a.c. (Curbelo, 2012). En los últimos tiempos la producción antropológica y arqueológica uruguaya insiste en ampliar la visión sobre la prehistoria del país (Pi Hugarte, 1969; Bracco, 2004; Curbelo, 2012).

En años posteriores llegarán al Río de la Plata sucesivas expediciones de “adelantados”. En el año 1536, en la margen occidental del Plata, se funda el poblado y el puerto de Buenos Aires. Debido a la hostilidad de los indígenas de la región, la ocupación fue abandonada en 1541 y fue vuelta a fundar en 1580. Otros expedicionarios se internaron en el interior de América del Sur por los ríos Paraná y Uruguay en busca de la ruta que permitiera una salida al mar a las riquezas extraídas del Perú. En el camino se encontraron con los guaraníes del Paraguay, una cultura agraria que cedió, con menor resistencia que las otras de la región, a la implantación de los sistemas coloniales. En 1537, se realiza la fundación del fuerte que se convertiría en la ciudad de Asunción, la más importante de su tiempo en la cuenca del Plata (Reyes Abadie, 1968). A diferencia de las dispersas y belicosas tribus nómadas de origen pampeano que habitaban el sur, los guaraníes el norte cultivaban las feraces tierras interiores y sus aldeas presentaban mayor densidad demográfica. Estas condiciones favorecieron la imposición del régimen de “encomienda”, que transfirió la lógica de explotación feudal europea al campesinado indígena (Reyes Abadie, 1968; Kossok, 1972; Haubert, 1991).

3 Las fuentes de donde procede la nomenclatura de las parcialidades han sido repetidamente cuestionadas por los estudios etno-históricos y arqueológicos, ya que proceden de observaciones incidentales, indirectas y etnocéntricas, y muchas veces fantasiosas, realizadas por los primeros cronistas. Los estudios actuales están revisando las clasificaciones étnicas y reagrupándolas en macro etnias (Pi Hugarte, 1969; Bracco, 2004).

La historiografía tradicional sostuvo la tesis de que la banda oriental del Río de la Plata se mantuvo al margen del proceso de colonización y ocupación hasta fines de siglo XVII, cuando pasa a convertirse en la principal causa de enfrentamiento entre las coronas de España y Portugal en América durante dos siglos. La disputa por el control del actual Uruguay se prolongará hasta el primer tercio del siglo XIX y dará lugar a más de medio siglo de conflictos regionales. En esta visión histórica, la importancia de este territorio comienza a gravitar por la combinación de dos grandes causas (Camargo, 2003).

Una es de orden geopolítico. El tratado de Tordesillas, suscrito entre las coronas de Castilla y Portugal en 1494, trazó la línea demarcatoria de los relativos ámbitos de expansión y conquista de los reinos. Durante la primera fase de la colonia, las riquezas halladas en el Perú vertebraron el interés de España en la América del Sur en el entorno de Lima, relegando otros territorios como Quito, Nueva Granada, Bolivia, y en particular el ámbito rioplatense, a provincias periféricas. Ante el Portugal encontró aliento en esta situación para intentar expandir sus dominios hasta la margen oriental del Río de la Plata, que le aseguraba la llave de acceso al interior del continente a través del río Uruguay. En el marco de ese proyecto expansionista, en 1680 funda, frente a Buenos Aires, el fuerte de Colonia do Sacramento. Esta acción va a ser respondida por España con la toma del bastión y el inicio de un largo y discontinuo proceso de ocupación de la Banda Oriental. La construcción del puerto y muralla de Montevideo se va a concretar recién en la década de 1720, y habrá que esperar otro medio siglo para que España funde el Virreinato del Río de la Plata (Reyes Abadie, 1968; Kossok, 1972; Camargo, 2003).

El segundo factor que hizo crecer el interés por este territorio es de orden económico. Tras el episodio de Solís y un par de intentos fallidos de ocupación, la franja oriental del río de la Plata dejó de interesar y se declaró que eran “tierras sin ningún provecho”. A diferencia de México y Los Andes, no había metales ni piedras preciosas, así como tampoco abundancia de mano de obra susceptible de ser sometida ya que estaba habitada “por unos miles de indios que no pudieron ser utilizados como fuerza de trabajo” (Campal, 1951; Reyes Abadie, 1968, Tourón, 2000: 9). Dos siglos más tarde, tras el surgimiento de la súbita riqueza pecuaria se volvió la mirada con renovado interés. La visión tradicional confirmó a un solo hombre y a un reducido rebaño de vacunos el todo el mérito por cambiar de manera radical el estatus de esta provincia platense.

Correspondería al criollo Hernandarias la visión profética del destino de la tierra oriental, ‘buena para todo género de ganado y de muchos arroyos y quebradas’. (...) Hernandarias no olvidó la pradera propicia; y en 1611, ordenó el primer desembarco de ganado vacuno en la isla del Vizcaíno. (...) Desde el punto de desembarco, aquellos vacunos, libres de perros cimarrones y de yeguas que alborotaran su tranquilo pastorear (...) constituyeron la llamada ‘vaquería del mar’, rica de hasta cinco millones de cabezas. (...) De esta introducción de ganados sin hombres, resulta un hecho excepcional: en la fértil pradera los vacunos se reproducen libremente, sin mediar tarea pastoril alguna, y acaban por incorporarse

a la geografía, como un elemento natural, que se ofrece a semejanza de un fruto. La formación de estas ‘minas de carne y de cuero’ condicionará, a su vez, todo el proceso histórico, pero particularmente en sus inicios, porque aportó a la tierra baldía un incentivo económico determinante de la penetración del blanco en ella (Reyes Abadie, 1968: 71).

En un trabajo anterior señalé que este es uno de las primeras narrativas sobre la historia del país que los niños uruguayos aprenden en la escuela (Laborde, 2010)⁴. Propalado desde un dispositivo del Estado, este relato funciona como mecanismo cognitivo y reproductor de la ideología⁵ de que en la prehistoria el territorio que luego será Uruguay era “tierra baldía” y “sin hombres”. Establecida esta afirmación inicial, este paradigma historiográfico queda habilitado para inducir a otros dos supuestos históricos: que el ganado se reprodujo “sin mediar tarea pastoril” y que el vacuno proporcionó el “incentivo económico” que atrajo al colono. En este relato, la vaca es el agente civilizatorio y va a sentar las bases para crear *la* nación. La simultánea enunciación de que los indígenas supusieron un freno a los intentos coloniales hasta fines del siglo XVII y que al mismo tiempo este territorio estaba “vacío” no debe tomarse como una contradicción involuntaria: constituye una prueba de que la mirada colonialista excluye al indígena del relato histórico. Esto tendrá implicancias en la percepción de qué es la cocina propia (local, uruguaya) a lo largo de toda la historia, como veremos en este y los siguientes dos capítulos.

Producción bibliográfica más reciente incorpora a la investigación evidencias de un mayor protagonismo de las etnias nativas en el proceso histórico del país. Para ampliar esta perspectiva del análisis, el relato historiográfico debe introducir un giro geográfico que permita una mirada más amplia. Moraes (2005) emprendió un esfuerzo de revisión y contrastación entre la historiografía dominante y elementos aportados por las nuevas investigaciones. De acuerdo con este trabajo, se ha privilegiado contar la historia desde la perspectiva del sur, confiriéndole a la fundación de Colonia do Sacramento (1680) el papel de hito fundacional en la apropiación española del territorio “de la otra banda” del Río de la Plata. De este esquema interpretativo deriva la tesis de que “el ganado precedió al colono”. La versión hegemónica sobre la ocupación original del territorio ha tendido a subestimar en términos de su importancia analítica el foco norte, desde donde las misiones jesuítico-guaraníes hicieron penetraron el territorio del hoy Uruguay y emprendieron intensas prácticas ganaderas.

Las fundaciones jesuitas –también llamadas Misiones Jesuítico-Tape– en el alto río Uruguay comenzaron en la década de 1610 y se expandieron hacia uno y otro lado de sus márgenes en las décadas siguientes, conformando lo que se conoce como los “30 pueblos misioneros”. La actividad misionera se autofinanció con el trabajo de indios cristianizados y reducidos, y fue gestionada por una potente estructura creada por la Compañía de Jesús. Mientras duró la

⁴En los diferentes libros en los que maestro Firpo recoge redacciones infantiles como *Humor en la escuela* (1974), *Los indios eran muy penetrantes* (1978) o *La sólida e inesperada muerte de Solís* (1980) queda reflejado que la muerte de Solís, la introducción de la ganadería por parte de Hernandarias y “la vaca” son temas a las generaciones de niños dedicaron sus esfuerzos escolares.

⁵ Tomo el concepto de aparatos reproductores de ideología de Althusser. Señala que “El estado no se reduce al Aparato de Estado, sino que comprende cierto número de instituciones de la ‘sociedad civil’: iglesias, escuelas” y que dichos aparatos no funcionan como represión coerciva, sino mediante la manipulación ideológica (Althusser 1977: 83-89). Retomaremos este concepto en otros sitios.

administración jesuita, los pueblos no bajaron de un suelo de 80.000 indios, y alcanzaron una cumbre de 140.000 hacia 1740 (Moraes 2007: 13). Destaca Camargo (2003) la importancia de percibir y señalar el papel desarrollado por la Iglesia en la administración de esta experiencia colonial: el proceso de constitución del sistema social, político y económico denominado “guaraní-misionero”, antes que una empresa española, fue un empeño de la iglesia católica.

La reducción de indígenas en pueblos misioneros representó una alternativa a los regímenes de encomienda y mita que el colono español imponía a poblaciones nativas. El sometimiento a la vida de las reducciones implicó profundos procesos de resocialización de los indígenas, que se vieron obligados a reelaborar comportamientos, valores y creencias, no solo por el contacto con los europeos, también por su interacción con otros indígenas, incluso con los que mantenían rivalidad. En ese sentido las reducciones fueron un espacio de intercambio inter cultural donde se dieron procesos de etnocidio y de etnogénesis y formaron un patrón de sociabilidad donde se establecieron relaciones interétnicas (Sider, 1994; Levinton, 2009).

La organización de los pueblos, las transformaciones culturales y el tipo de economía que allí se desarrollaron, configuraron un caso muy diferente del restante espacio colonial español en este continente. Diversos autores, adscriptos a diferentes paradigmas interpretativos, reclaman considerar y estudiar a todo el ámbito misionero como un espacio de frontera y *hinterland* (Camargo, 2003; Reyes Abadie, 1968, Levinton, 2007). Existe cierto acuerdo en que la condición de frontera se va a transferir al futuro Uruguay y va pautar aspectos de su vida social, política y económica, y en particular –y esto es lo que más no interesa- su sistema alimentario y hasta su cocina (Behares, 2004; Camargo 2003; Moraes, 2005).

En el virreinato del Perú, con Potosí como su posesión más preciosa, los esfuerzos económicos se orientaron a la extracción mineral. Sin embargo, la necesidad creciente de productos de primera necesidad permitió posibilidades de explotación y desarrollo económico a otras áreas marginales. Esas demandas abrieron a las Misiones espacios de expansión económica, suministrando sus productos a otras ciudades coloniales. Las principales mercancías que exportaban eran yerba-mate, lienzos de algodón y cueros, aunque también se producía madera, tabaco y granos (Camargo, 2003; Levinton 2007; Moraes 2007). Se ha subrayado el importante papel que jugó el conocimiento botánico de los padres jesuitas en el desarrollo económico de las Misiones, ya que gracias a ellos consiguieron adaptar los cultivos de yerba mate (que originalmente crecía en las umbrías de la selva paraguaya) y de algodón a terrenos de mayor accesibilidad y benevolencia, permitiendo de este modo la explotación de ambos productos en escala industrial (Haubert, 1998; Levinton, 2007).

Señala Moraes (2007) que el modelo económico misionero se asentó sobre una base agrícola caracterizada por la utilización conjunta de animales y plantas –tanto domesticados como silvestres- en un amplio hábitat que contenía áreas boscosas selváticas, praderas de pastos duros con bosques-galería, y extensas praderas de hierbas tiernas casi sin árboles. El éxito del modelo se debió a la adaptación y especialización productiva adecuada, en cada caso, a las condiciones medioambientales. Las tierras del ambiente selvático y boscoso

septentrional se especializaron en la producción de algodón y yerba mate. Los ambientes meridionales, dominados por la pradera y el clima templado, se destinaron a la ganadería y a la extracción de cueros (2007: 17-18). Fue en este rubro productivo que tierras del norte pero también del sur del actual Uruguay ingresaron en el complejo misionero.

2.2.2 - La alimentación en Yapeyú: un ciclo de larga duración

En 1627 se funda Yapeyú, el más austral de los pueblos misioneros, emplazado sobre el margen izquierdo del río Uruguay (actual provincia de Corrientes, Argentina). El sistema de pastizales que caracteriza las praderas que se abren a ambos márgenes del tramo medio y bajo del río Uruguay está desprovisto de grandes árboles. Esta característica restringía el desarrollo de la agricultura guaraníca, dependiente de la roza y quema, una tecnología que, sin tierras boscosas, no se puede realizar en el campo raso. El intento por orientar el esfuerzo productivo hacia la agricultura fue descartado desde el inicio (Levinton 2009: 58).

La especialización ganadera marcó entonces la vida de los yapeyuanos y sus zonas de dominio, que se extendieron hacia el sur. Las influencias de los pueblos misioneros se prolongaba través de las “estancias”, como se denominaban los territorios que se configuraban como un lugar de reserva de ganado, limitados por accidentes naturales como ríos y barreras rocosas. El crecimiento demográfico del pueblo de Yapeyú fue sostenido: en 1643 tenía 1600 habitantes y superaba los 4000 habitantes hacia 1724 (Levinton 2002: 302). La carne se tornó insustituible en la dieta de los indígenas, pero lejos de representar un problema fue una demanda económicamente viable de satisfacción. El pueblo de Yapeyú consumía entre treinta y cuarenta vacas por día y unas diez mil por mes (Levinton 2005: 43). Esta dependencia de la carne dio forma al sistema alimentario y económico de estas poblaciones. Desde luego, del bovino no sólo se extraía carne (que se consumía fresca) para el diario, sino sobre todo el cuero, y en menor medida cebo y crines.

La constante demanda de ganado del pueblo de Yapeyú provocó su avance primero hacia el sur de la banda occidental del río Uruguay, y en una segunda etapa, hacia la otra margen del río: más de la mitad del territorio que hoy es Uruguay quedó bajo la jurisdicción de Yapeyú. En la Banda Oriental, Yapeyú fundó, en 1675, una estancia situada en el norte del Río Negro, curso fluvial que divide al país por la mitad. Esta unidad productiva estuvo íntimamente relacionada con la llamada Vaquería del Mar, situada en el sur oeste del país, en la cuenca del Cebollatí, entre el océano Atlántico, la laguna Merim y el río Negro (Levinton 2005: 34). El término “vaquería” es un neologismo del castellano rioplatense del siglo XVII. Inicialmente designaba tanto el espacio físico donde pastaban grandes rebaños de ganado vacuno salvaje, como la acción de “vaquear”: ir hasta una reserva de animales y a realizar diferentes faenas. La “vaquería” más importante era la de carne, que eran recogidas de ganado “cimarrón” (salvaje) que realizaban individuos de los pueblos, para su posterior amanse y recría en estancias comunales con destino al consumo de carne. La “gran vaquería” consistía en grandes arreas que buscaban apartar miles de cabezas del alcance de otros agentes competidores. También eran comunes las grandes operaciones de matanza para “hacer

corambre”, es decir, sólo para la extracción de cueros (Moraes, 2009; Moraes 2007: 24,25). En actual territorio uruguayo se formaron otras estancias, que generaron conflictos entre los indios reducidos de las misiones (conocidos también como tapes) y los indios nómadas, así como entre otros europeos –a veces aliados con las tribus nómadas- que llegaban por tierra desde Brasil o por el océano –piratas y bucaneros- para comercializar con los cueros. El bovino supuso para el indio nómada un cambio en su dieta y también un nuevo recurso que gestionó como mercancía de intercambio para obtener productos que el nuevo mundo colonial ponía a su disposición como herramientas de metal, yerba, tabaco y alcohol (Cabrera, 2001).

De acuerdo a estas nuevas evidencias e interpretaciones el destino económico de buena parte de lo que hoy es Uruguay habría quedado sellado ya en esa época por la orientación ganadera de las Misiones y en particular de Yapeyú (Moraes 2005: 11). Las Misiones no sólo le heredaron al futuro país una matriz productiva, sino además ciertos hábitos de consumo a ella asociados: la alta dependencia de la carne y el elevado consumo de yerba mate que detentan los actuales uruguayos encuentran su raíz y una explicación en la experiencia misionera. También, como veremos a continuación, las actividades ganaderas desarrolladas durante el período misionero propiciaron una serie de condiciones que favorecieron el nacimiento de un tipo social específico de la Banda Oriental que Vidart (1997) identificó como el parásito humano del vacuno: el gaucho.

2.5 Entre el virreinato y la Independencia

2.3.1 - La mesa virreinal: con gauchos y sin patricios

A fines del siglo XVIII, el Río de la Plata inicia el paulatino abandono de su antigua marginalidad y comienza a convertirse en relevante polo de comercio en la incipiente “economía-mundo” (Garavaglia, 2005). Los cambios de relación política en la península ibérica entre las coronas de Castilla y Portugal van tener efectos sobre la costa de la Banda Oriental. Tras la fundación portuguesa de Colonia do Sacramento en 1680 en el extremo occidental del Río de la Plata, España se apresuró a recuperar dicho enclave y a fundar una fortificación en Montevideo, en la década de 1720. Este sería el comienzo de la ocupación efectiva por parte de la corona de España de la Banda Oriental, iniciando así un proceso que culminaría con la creación del Virreinato del Río de la Plata. Pero hasta entonces, en el ámbito que hoy es territorio uruguayo coexistirían tres jurisdicciones administrativas: la gobernación de Montevideo desde el puerto hasta Maldonado; circunvalándola, al sur del Río Negro la de Buenos Aires; y al norte del río Negro, la de las Misiones de Yapeyú (Reyes Abadie, 1968). Esta situación de desconexión y superposición administrativa provocó conflictos con consecuencias económicas y sociales (Barrios Pintos, 2011).

Este territorio sin autoridad firmemente establecida propiciará la formación de una sociedad criolla que prohiará a un repertorio de tipos humanos y modos de vida que la singularizarán. En la Banda Oriental van a confluír, además del colono español y criollo, faeneros y corambros que lleguen de las provincias argentinas, *bandeirantes* y esclavos fugados desde

Brasil, y por los puertos oceánicos piratas, bucaneros y esclavistas que buscaban comercializar con esclavos y productos de contrabando. Desde el norte también llegará el vaquero tape con hábitos y prácticas de procedencia quechua y guaraníca. Muchas prácticas propias del gaucho se enuncian en voces de esos orígenes amerindios: en la vestimenta aparecen el *poncho* y el *chiripá*; en la vivienda, la *tapera*, que es el rancho de terrón; y los hábitos tomar *mate* o fumar el *pucho*. Se suman también un conjunto de prácticas como domar, arrear, tropear y *aquerenciar* ganados bovinos y equinos (Reyes Abadie 1968, Vidart 1997).

El fin del ciclo misionero culmina con la expulsión de los jesuitas en 1768. La disolución se produce en un contexto de reformas del Estado español en el que la Compañía de Jesús fue vista a la vez como un riesgo y como un obstáculo. Este hecho marca un punto de inflexión en el espacio geográfico, económico, político y sociocultural conformado por los treinta pueblos guaraní-misioneros, e inicia un profundo movimiento de dispersión por diferentes territorios que tendrá alto impacto en la Banda Oriental (Wilde, 2003).

En el marco de las reformas borbónicas se concretará, en 1776, la formación del Virreinato del Río de la Plata. Según señala Kossok (1972) la colonización española fue un movimiento de expansión y colonización del feudalismo tardío. En oposición con la política colonial anglo-francesa de la época del mercantilismo, España apenas desarrolló en modo incipiente el tipo de la colonia de plantaciones. Dentro del modelo económico mercantilista, la región del Plata quedó relegada hasta que la agricultura (el algodón, la yerba) y productos extraíbles del ganado cimarrón (cueros, sebo, crines, astas) se volvieron relevantes. Ante el desprecio que sentía el colono ibérico por la actividad agrícola, la explotación ganadera se presentó como un equivalente compatible con el código de honor feudal por el que se regía. No obstante, la flamante jurisdicción virreinal “quedó indisolublemente unido al desarrollo del comercio” (Kossok, 1972: 18). Buenos Aires fue designada la capital administrativa, lo que le aseguraba la retención de las rentas portuarias, pese que desde el punto de vista estratégico el puerto de Montevideo reunía mejores condiciones naturales⁶. Se inicia entonces la “rivalidad de puertos” que en buena medida signará las relaciones y los destinos políticos de las dos ciudades y, más tarde, de los dos países⁷. El Virreinato del Río de la Plata fue el último que creó la corona de España creó y también el primero que perdió: para 1811 sus territorios ya estaban emancipados; duró unos 40 años.

Su tardía institución, la brevedad de su existencia y el modelo socio económico

6 Se va a iniciar con esto una disputa interna dentro del nuevo virreinato que la historiografía clásica, como señala Real de Azúa (1990), vincula al origen de la creación del posterior estado uruguayo: la rivalidad entre los puertos de Montevideo y Buenos Aires.

7 Para entonces en ninguna de las orillas del Río de la Plata había algún puerto de importancia, pero el de Montevideo, que se encuentra en la margen más honda, es superior al de Buenos Aires (situado en la margen con menor profundidad). Por su ubicación estratégica clave, Montevideo se convirtió en el primer puerto hispano en el Atlántico sur y el más cercano a las Islas Malvinas y por esto en la Estación Naval del Río de la Plata. Fondeaban en él todos los barcos del reino que custodiaban las costas de la Patagonia y las Islas Malvinas, y la escuadrilla que vigilaba el propio Río de la Plata, por lo cual Montevideo con el tiempo fue fortificada. Este puerto fue también el centro de las expediciones de corsarios en el océano Atlántico, de la industria ballenera y de lobos marinos, puerto de recalada para los barcos que viajaban de Europa al Océano Pacífico y, con el tiempo, anclaje de numerosos barcos de comercio de gran tonelaje, los cuales descargaban sus mercaderías (Rocca, 2007: 50-52)

desarrollado no generaron las condiciones para que en el Virreinato surgiera ninguna nobleza colonial de perfiles tan marcados como los que privaron en México o en Lima (Kossok, 1972). Ni en esta, ni épocas posteriores, se desarrolló un verdadero patriciado en Montevideo y ni en que lo que sería Uruguay. La ausencia de nobleza y de alto clero restringió el arco de la estratificación jerárquica⁸ (Real de Azúa, 1961). Parece razonable suponer que este contexto haya inhibido el surgimiento de formas de sociabilidad que encontrarán en la mesa un escenario de exhibición de jerarquía y distinción altamente marcadas. Estos fenómenos de síntesis culinaria, en cambio, están descritos con amplitud para otras áreas del continente, donde las cocinas reflejan el mestizaje cultural entre indígenas, europeos y africanos (González de la Vara, 1996; Olivas Weston, 1996; Folch, 2008). En contraste con lo ocurrido en las grandes ciudades coloniales de América, en el Río de la Plata y en particular en Montevideo, no hubo fogones de palacios o conventos en los que se mezclaran ni refinaron tradiciones culinarias que dieran lugar a platillos complejos, así como tampoco unos que identificaran a la clase alta.

2.3.2 - Etnografías estatales: opulencia y barbarie

A partir de la segunda mitad del siglo XVIII se inicia una nueva etapa de la colonización de España en América, y en particular en el ámbito platense. En el marco de un nuevo paradigma intelectual inaugurado por las ideas de la Ilustración y de la expansión del comercio atlántico, Europa asume una conciencia planetaria y comienza a ordenar y sistematizar los conocimientos sobre la naturaleza. Se ha señalado que la realización de una suerte de “inventario” de las riquezas disponibles en las colonias formó parte de un proceso más amplio que permitió sentar las bases del capitalismo o del “sistema mundial”. En este contexto comenzaron a llegar al Río de la Plata sucesivas expediciones de naturalistas y partidas demarcatorias para describir “científicamente” las posesiones del reino, y también establecer los límites con Portugal. En este nuevo ciclo, guerreros y sacerdotes fueron sustituidos por científicos e intelectuales liberales que modificaron el discurso sobre el “otro” en América. Las “crónicas” o “literatura de viaje” se convirtieron tanto en herramientas fundamentales para el ejercicio del poder como en expedientes que legitimaron la acción y los intereses del Estado español sobre sus dominios coloniales (Pratt, 1997; Florescano, 2002; Wilde, 2003). Pratt (1997) señala que esta producción discursiva dio lugar a lo que denomina “etnografías estatales”⁹.

Funcionarios y naturalistas que recorrieron los territorios coloniales dejaron numerosas crónicas en las que, con perspectiva “etnográfica”, registraron prácticas y costumbres alimentarias. Para nuestro caso particular de estudio, una de estas primeras observaciones

⁸El primero obispo que tendrá Montevideo se instalará en 1877 (Real de Azúa, 1961).

⁹ Erigidos sobre los principios universales de la “razón” y el “progreso”, estos textos buscan construir un discurso sobre la diferencia “puro”, revestido de una aparente neutralidad universalista. Agrega Pratt que estos textos destinados a construir la alteridad toman la forma de la “anticonquista”. La autora define la “anticonquista” como un conjunto de “estrategias de representación por medio de las cuales los sujetos burgueses europeos tratan de declarar su inocencia en el mismo momento en que afirman la hegemonía europea” (Pratt, 1997, p. 27).

figura en el libro *El lazarillo de los ciegos caminantes* (1773), de Concolorcorvo. La obra fue redactada por un funcionario de la corona que arribó con la misión de trazar las rutas postales por las que transitarían las comunicaciones oficiales del aún en creación Virreinato del Río de la Plata. Allí aparece una temprana descripción de los “gauderios” y algunas de sus costumbres. Vale la pena citar in extenso fragmento donde describe una práctica de comensalidad llamada a ocupar un lugar central dentro del sistema alimentario local¹⁰: el asado criollo.

De esta propia abundancia (...) resulta la multitud de holgazanes, a quien con toda propiedad llaman Gauderios. Son estos unos mozos nacidos en Montevideo y pagos vecinos. Mala camisa y peor vestido, procuran encubrir con uno o dos ponchos, de que hacen cama con los sudaderos del caballo, sirviéndoles de almohada la silla. Se hacen de una guitarra, que aprenden a tocar muy mal y a cantar desentonadamente varias coplas, que estropean, y muchas que sacan de sus cabezas, que regularmente ruedan sobre amores. Se pasean a su albedrío por toda la campaña y con notable complacencia de aquellos semibárbaros colonos, comen a su costa y pasan semanas enteros tendidos sobre un cuero, cantando y tocando. (...) Muchas veces se juntan de éstos cuatro o cinco, y a veces más, con pretexto de ir al campo a divertirse, no llevando más prevención para su mantenimiento que el lazo, las bolas y un cuchillo. Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo; lo enlazan, derriban y, bien trincado de pies y manos, le sacan, casi vivo toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne, la asan mal, y media cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia. Otras veces matan sólo una vaca o novillo por comer el matambre, que es la carne que tiene la res entre las costillas y el pellejo. Otras veces matan solamente por comer una lengua, que asan en el rescoldo. Otras se les antojan caracúes, que son los huesos que tienen tuétano, que revuelven con un palito, y se alimentan de aquella admirable sustancia; pero lo más prodigioso es verlos matar una vaca, sacarle el mondongo y todo el sebo que juntan en el vientre y con sólo una brasa de fuego o un trozo de estiércol seco de las vacas, prenden fuego a aquel sebo, y luego que empieza a arder y comunicarse la carne gorda y huesos, forma una extraordinaria iluminación, y así vuelven a unir el vientre de la vaca, dejando que respire el fuego por la boca y orificio, dejándola toda una noche o una considerable parte del día, para que se ase bien, y, a la mañana o tarde, la rodean los gauderios y con sus cuchillos van sacando cada uno el trozo que le conviene, sin pan ni otro aderezo alguno, y luego que satisfacen su apetito abandonan el resto, a excepción de uno u otro, que llevan un trozo a su campestre cortejo. Venga ahora a espantarnos el gacetero de Londres con los trozos de vaca que se

10 Entendemos aquí un sistema como el conjunto de representaciones, saberes y prácticas que se distinguen de otros sistemas alimentarios.

ponen en aquella capital en las mesas del estado. Si allí el mayor es de a 200 libras, de que comen doscientos milords, aquí se pone de a 500 sólo para siete u ocho gauderios, que una u otra vez convidan al dueño de la vaca y se da por bien servido (Concolorcorvo [¿1776?], 1965: 22,23)¹¹

En mérito a que es uno de los retratos más antiguos de los predecesores del gaucho, este pasaje ha sido citado por numerosos autores (Rodríguez Mola, 1964; Assunção, 1969; Barrios Pintos, 2011). Al mismo tiempo, como he señalado en un trabajo anterior, este texto contiene la descripción más temprana registrada de lo que se va a entender por “asado criollo” en el ámbito platense y en el posterior Uruguay, Argentina y Brasil (Laborde, 2010). Esta y otras crónicas, así como documentos iconográficos dejados por viajeros que recorrieron el Río de la Plata en la última parte del siglo XVIII, constituyen representaciones sobre formas sociales del mundo rural que van a ser fuentes primarias en las ficciones fundacionales de la nación criolla (Prieto, 1996; Marre, 1999; Gómez, 2009).

El Río de la Plata era una zona de frontera que configuraba un espacio de hibridez y transgresión donde el ánimo clasificatorio que orientaba estas “etnografías estatales” se topaba con actores y prácticas que escapaban a las categorizaciones rígidas del discurso oficial (Wilde, 2003). Las crónicas que funcionarios y viajeros -representantes de los ideales de la Ilustración- redactan de sus encuentros con los habitantes de la campaña -indios, gauderios, gauchos y camiluchos- se convierten en dispositivos de enunciación que van a instituir “la civilización” como categoría, pero también su propio reverso: “la barbarie”. Esta dicotomía, en función de la que se atribuyen y despliegan órdenes identitarios, va a ejercer una extensa influencia en el pensamiento y la acción política a lo largo de todo el siglo XIX y buena parte del XX. (González Bernaldo, 1997; Pratt, 1997; Marre, 1999). Es necesario llamar la atención también sobre el hecho de que esta producción discursiva escribe la historia hegemónica e imperial al mismo tiempo que construye sujetos subalternos. Señala Spivak que el “verdadero” grupo subalterno, “cuya identidad es la diferencia”, está impedido de darse a conocer por sí mismo: no es un sujeto enunciante. En el contexto de la producción colonial, los individuos subalternos no hablan ni se representan a sí mismos, tampoco tienen espacio para la acción propia (1998: 18).

Las formas de comer y preparar los alimentos fue una de las referencias de comparación con Europa más recurrentes entre los cronistas que describían a los habitantes del Plata (Marre, 1999). La interposición de elementos culturales para acentuar la distancia entre la comida y el individuo -cambios en las maneras en la mesa, incorporación del tenedor, individualización de la vajilla, cosificación de la carne, etc.- caracterizaron “el proceso civilizatorio” que a partir del siglo XVIII comenzó a distinguir de manera cada vez más acusada

¹¹La autoría, fecha y lugar de edición de este libro han estado sujetos a una larga controversia. La primera edición atribuye la autoría a Calixto Bustamante Incas, que firma con el seudónimo “Concolorcorvo”, y dice ser impresa en Guijón (España), en 1773. Investigaciones posteriores determinan que fue impreso en Lima entre 1775 y 1776, y que su verdadero autor fue Alonso Carrió de La Vandra (de Castro: 1965; Lorente Medina, 1965)

las formas de comportamiento “civilizadas” de las “incivilizadas”. En la clásica interpretación de Elías (1997), en este proceso cristaliza un cambio en la regulación de los impulsos, los escrúpulos y las emociones que instaura la “civilité”. La auto-coacción se convierte así en un reto social de distinción: para parecer civilizado se requiere exhibir autocontrol.

Los gauderios que describen Concolorcorvo y otros cronistas están caracterizados, según sus observadores europeos, por su desapego a las normas y la ausencia de manera en la mesa. Dado que el entorno les proporciona alimento de sobra, se percibe que no están afectados a una rutina laboral. Estos “holgazanes” están entregados a sus impulsos y no muestran escrúpulos a la hora de matar una vaca para apenas tomar “el trozo que le conviene” y comerlo “sin pan” ni “otro aderezo alguno”. Estos pobres de “mala camisa y peor vestido” no encuentran límites en la propiedad privada y aún disponen de más carne que las mesas del rey de Inglaterra. En la racionalidad del cronista el espectáculo es, además de inescrupuloso, dispendioso. Cuando unos años más tarde llegue Félix de Azara¹², quien recorrió la Banda Oriental hacia el 1800, directamente señalará la ausencia de “economía” entre estas poblaciones. El naturalista español deja sobre los gauchos este cuadro de costumbres:

Además de los dichos hay por aquellos campos, principalmente por los de Montevideo y Maldonado, otra casta de gente, llamados más propiamente gauchos o gauderios. Todos son por lo común escapados de las cárceles de España y del Brasil, o de los que por sus atrocidades huyen a los desiertos. Su desnudez, su barba larga, su cabello nunca peinado y la obscuridad y porquería de semblante, les hacen espantosos a la vista. Por ningún motivo ni interés quieren servir a nadie, y sobre ser ladrones, roban también mujeres. Las llevan a los bosques, y viven con ellas en una choza, alimentándose con vacas silvestres. Cuando tiene alguna necesidad o capricho el gaucho, roba algunos caballos o vacas, las lleva y vende en el Brasil, de donde trae lo que hace falta.

(...) No comen ni legumbres ni verduras, diciendo que es pasto, y se burlan de los europeos que las comen, diciendo que comen como los caballos”

(...) No comen sino carne asada en un palo, y para esto no suelen esperar hora, ni unos a otros, ni beben hasta haber comido, entonces no teniendo mesa, ni mantel ni servilleta, se limpian la boca con el mango del cuchillo (...) y los dedos en las botas. No gustan de las aves, y poco de las terneras, aún de las vacas no comen más que las costillas, las entrepiernas, y la carne que cubre el vientre y el estómago, que llaman ‘matambre’ y tiran el resto, atrayendo a las

12 Félix de Azara, naturalista y cartógrafo español (1742 - 1821). Llegó a Montevideo en 1782 y recorrerá la región del Plata y Paraguay durante unos 20 años; es considerado precursor de la teoría de la evolución de Darwin. La historiografía uruguaya destaca su estrecha relación con el militar José Artigas, quien luego será considerado “el padre de la patria”. Entre otras obras escribió *Viajes por la América meridional* (Montevideo, 1846) y *Descripción e historia del Paraguay y Río de la Plata* (Madrid, 1849).

cercanías de las casas muchos pájaros, y la grande corrupción que engendra infinitas moscas (...)

(...) Sus mujeres son puercas y van descalzas sin más vestido que camisa (...) Sus ocupaciones por lo común, barrer, hacer el fuego para el asado y calentar el agua para tomar el mate, sin hilar ni coser. (...) Las pulperías o tabernas que hay por los campos son los parajes de reunión de esta gente. No beben vino sino aguardiente; y es su costumbre llenar un vaso grande y convidar a los presentes pasando de mano en mano, y repitiendo hasta que termina el dinero del convidante, tomando a desatención no beber siendo convidado (Azara, 1850: 116, 117, 280)

También en Azara se puede advertir que la descripción de la “barbarie” se ordena en función de la ausencia de normas sociales, reglas de comensalidad y la tenue división sexual de las tareas. No obstante, más allá de los juicios axiológicos y las subalternidades que impone la mirada imperial, las crónicas proporcionan un horizonte culinario en el que de manera recurrente asoma la copiosa ingesta de carne asada y el hábito de tomar mate. El desprecio que los pobladores del ámbito rural del Río de la Plata sienten por las verduras y las legumbres, así como la ausencia que presenta el pan, símbolo del esfuerzo y la civilización, en sus comidas resulta una evidencia de “barbarie”. La constante presencia del mate y el asado como los dos grandes pilares que pautan la dieta del gaucho cobra particular importancia bajo la perspectiva de que estas crónicas, ya que como se dijo antes servirán como fuente de legitimación para la construcción del imaginario nacional que se emprenderá en la segunda mitad del siglo XIX y buena parte del XX, y cuya influencia se prolonga hasta hoy en día.

2.3.3 - La mirada interna: algo más que asado

Aunque las representaciones de la vida rural ofrezcan un panorama en apariencia uniforme, acotado a una monótona dieta de carne y mate, otras fuentes presentan evidencias de que la realidad del medio rural era más diversa. Incluso Azara, cuando condena que “este género de vida ha reducido a los españoles que la han abrazado casi al estado de los indios salvajes”, revela que existe variedad entre los propios españoles: los que no pueden acceder a la vida pastoril (que llaman “mentecatos”) se ven obligados a cultivar la tierra y se sustentarse con vegetales (1850: 280). La crónica que ofrece un panorama más amplio en el régimen alimentario de la zona rural de la Banda Oriental proviene de un autor criollo. En 1815, el sacerdote y naturalista nacido en Montevideo, Dámaso Antonio Larrañaga, escribió *Viaje de Montevideo a Paysandú*. Este texto, donde redacta la travesía que lo conduce hasta Purificación, donde funcionaba el gobierno revolucionario de José Artigas, resulta un valioso inventario de usos, costumbres y modales en la mesa vigentes en la campaña durante el primer cuarto del siglo XIX.

Cenamos a las ocho y media buenos patos y pollos bien sazonados, caldo y hervido: no faltó pan, manteles, ni cuchara de hierro estañadas, platos de loza y jarros de lo mismo. Nosotros pusimos el vino y así nada nos faltó. Para los peones y escolta se mató una res y comieron sus asados y churrascos, que son unas tiras de carne largas tiradas sobre las brasas, sin más condimento ni sal. (Larrañaga, 1930: 40).

Esta descripción revela que el repertorio culinario en una casa, aún del área rural, no se limitaba únicamente a la carne de vaca ni los procesos de cocción sólo al asado. El vino y el pan eran más o menos frecuentes, y es significativa la atención que dispensa el cronista a la existencia de platos y jarros de loza, manteles e incluso cucharas, un cubierto de baja presencia en el ámbito rural en la época. El uso o no de estos elementos es anotada por el presbítero a lo largo de todo el viaje con celo documentalista y ofrece una visión heterogénea de la campaña. En su viaje, Larrañaga también come patos y pollos, queso, pan, guisados y hervidos, que bebe en conchas si faltan cucharas. Si no hay pan, bueno es el zapallo, hortaliza de notable presencia en la dieta de entonces, como lo indica con claridad: “La cena fue abundante y sazonada al estilo del país: en todo entra el zapallo” (1930: 49).

La cita contiene asimismo un contraste que pone de manifiesto diferencias sociales que con frecuencia revela el consumo alimentario. Mientras en las casas se sirven ave, pan, guisados y pucheros, peones y escoltas, al aire libre, comen “sus asados y churrascos”. El posesivo resulta significativo: el asado es comida propia de la clase baja rural, del gauchaje (pese a que el criollo Larrañaga nunca usa este término: se refiere a ellos como “paisanos”). Esto no quiere decir que el asado no llegaba a la mesa de los individuos más acomodadas –por otra parte, los únicos que comían frente a una mesa–, pero sí indica que lo infrecuente es que peones y milicia comieran pan o aves de corral. Unas páginas más adelante, Larrañaga refuerza esta sospecha:

Cuando llegamos ya estaban los asados prontos para nuestra gente en grandes fogones, y aunque era esta la casa principal, estaba abandonada y no servía sino de guarida a innumerables pjaras de cerdos que se recogen dentro de noche (...) Nuestra cena se compuso de un plato de perdices con maíz en forma de locro, de guisado de vaca, hervido, y de una pica asado con cuero, que viene a ser la parte posterior de la anca con las primeras vértebras de la cola, asado muy favorito del país; esta nos fue presentada sobre un cuero (1930: 53, 55).

Se ha descrito que el paisaje ganadero de la Banda Oriental estaba compuesto por diversas clases de individuos. Los campos ganaderos ocupaban a *capataces* (personal permanente y de confianza que dirigían las labores y a los trabajadores, residentes permanentes en la estancia, que percibían un salario monetario y en especies); los *peones* (trabajadores que vivían a menudo con su familia, recibían pago en moneda, vivienda y comida); el *puestero* (centinela del ganado en los confines de la hacienda, que no era asalariado pero podía poseer

sus propios animales); y también los *agregados* (tipo de categoría muy difundida, relacionada con el proceso de apropiación latifundista de la tierra, que se convirtieron en los verdaderos garantes de la apropiación efectiva de la tierra, emprendieron una amplia gama de oficios incluso como jornaleros en períodos de alta demanda de trabajo) (Sala de Touron, Rodríguez y de la Torre 1967: 147-151).

Por esos mismos años, los hermanos ingleses William y John Parish Robertson también se encaminaban hacia Purificación, el campamento de Artigas. La descripción de las condiciones en las que vive el general al mando es bien conocida y ampliamente referida porque describe “al padre de la patria” como un gaucho. Así refiere uno de ellos el primer encuentro:

¿Qué creen que vi? ¡Pues al Excelentísimo Protector de la mitad del nuevo mundo sentado sobre un cráneo de novillo, junto al fogón encendido en el piso de barro del rancho, comiendo carne de un asador y bebiendo ginebra en guampa¹³! (Robertson, 2000: 86)

Una vez presentadas las credenciales, Artigas recibe a la visita, quien en sus memorias no esconde la sorpresa que le genera que un gaucho conozca también modales de un hombre cultivado. De hecho, el caudillo, consciente de la incomodidad que supone la posición de cuclillas para quien no está acostumbrado a ella, le indica al inglés que se siente sobre un catre de tientos.

Sin más preludeo o disculpa, puso en mi mano su cuchillo, y un asador con un trozo de carne muy bien asada. (...) Sin darme cuenta me convertí en gaucho (2000: 86)

El inglés, no sin cierto sarcasmo, dice experimentar un cambio cultural a causa de la ingesta: comer a la manera criolla lo convierte en gaucho. Más adelante volveremos la función del asado como transformador del extranjero en criollo: por ahora dejamos consignada la temprana observación del fenómeno por parte de Robertson, que todavía tiene un apunte más sobre el plato nacional. De entre las muchas cosas que el viajero tenía para recordar de su encuentro con quien, según sus propias palabras, era el caudillo “más poderoso de la región”, resulta llamativa la especial atención que le presta a la práctica culinaria, llegando a informar que en el rancho de Artigas “cuando un oficial se levantaba del fogón en que se asaba la carne, otro lo reemplaza” (2000: 87).

2.3.4 - La mirada exterior y sus efectos literarios

De los tipos humanos que los cronistas descubrieron alrededor del 1800 con sus exploraciones por el Plata, el gaucho ejerció una singular fascinación y supuso un hallazgo

13 Cuerno, asta de vacuno

literario de amplio potencial romántico. Tal como ha notado Prieto (1992), los autores de relatos de viaje buscaban registrar la influencia que la naturaleza física ejercía en la condición moral y la vida de los seres humanos a los que describían. Así, la infinitud de las praderas explica el instinto de libertad de los gauchos, y la abundancia de carne que la naturaleza puso a su alcance, su orgulloso sentido de la vida y el desapego a los bienes materiales. Cuando Charles Darwin recorrió Uruguay y conoció de cerca a los gauchos, apunta Prieto, creyó encontrar una “arcadia posible” (1992: 60, 65). Desde el principio el gaucho fue un personaje literario, construido discursivamente. Es en ese mismo sentido, la constante presencia del asado en las crónicas de viajeros obedece a cierto efecto literario: los cronistas prestaban particular atención a los hechos para ellos más originales, al tiempo que omitían aquellos que, por familiares, no aportaban el color local que alimentaba el apetito exotista de sus lectores.

Uno de los autores más influyentes en la literatura del Río de la Plata fue William Hudson, escritor nacido en Argentina de padres estadounidenses que emigraría luego a Inglaterra. Formado en la tradición del naturalismo decimonónico, redactó la célebre novela *La tierra purpúrea*¹⁴, inspirada en un viaje que realizó por Uruguay en la década de 1860. Como otros viajeros y cronistas que llegaron al Río de la Plata, el autor asume y reproduce como válidos los esquemas unilineales y etnocéntricos de desarrollo de la humanidad en los que Occidente es el punto cúspide e ideal. Cada población debía responder a los parámetros de clasificación: los imperios con cierto tipo de construcciones arquitectónicas (maya, inca, azteca, etc.), por ejemplo, se les asignaba el lugar de “pueblos antiguos” por su reminiscencia con la antigüedad clásica del viejo mundo. Tal como señala Gómez (2009), las descripciones de la pampa y el gaucho, en la concepción naturalista de Hudson, responden a la categoría de hombres primitivos.

No obstante, al ser el propio Hudson un sujeto colonial, este libro resulta una suerte de autoetnografía en un doble gesto de introspección y exhibición (2009: 68-69). Sus páginas informan que en las pulperías de campaña de la época se podía consumir pan, vino y sardinas enlatadas. Al igual que Larrañaga medio siglo antes, el autor deja constancia que en las casas de campaña el repertorio alimentario no es amplio, pero tampoco acotado al asado. Se consume pollo guisado, huevos, eventualmente pavos, mulitas y perdices y, sobre todo, abundante carne hervida en puchero. Pero los uruguayos (a los que Hudson sigue llamando orientales) por esa época también disponían de productos exóticos que les provee el comercio internacional, aún en tiempos de guerra civil, como clavos de olor, comino, coñac, té, arroz, azúcar o vino español. Incluso aparece la advertencia de no mezclar la ingesta de vino con la de sandía, una prevención popular en Uruguay que hasta hoy se sigue observando.

Luego de varios días de viaje, Lamb, el protagonista, alcanza el departamento de Paysandú y pasa la noche en un “refugio de vagabundos”. No ahorra detalles en la descripción de la cocina del establecimiento ni de la dieta que observa, pero también ilumina sobre aspectos que acaso pasan inadvertidos.

14 Originalmente el libro se tituló *The Purple Land that England Lost* (La tierra purpúrea que Inglaterra perdió), en alusión a las dos breves y fallidas invasiones que Inglaterra realizó a Montevideo en 1806 y 1807.

Esta cocina era vasta como un granero, de no menos de trece o catorce metros de largo y proporcionalmente ancha; el techo era de totora, y el hogar, ubicado en el centro del piso, era una plataforma de arcilla cercada con tibias de vaca enterradas a media verticalmente. Algunos trébedes y calderos de hierro estaban dispersos alrededor de la viga central, que sostenía el techo, se había suspendido una cadena con un gancho del cual colgaba una enorme olla de hierro. Había otro objeto, una vara de unos dos metros de largo para asar la carne, que completaba la lista de utensilios de cocina. No había sillas, mesas, cuchillos ni tenedores; cada uno llevaba su propio cuchillo, y a la hora de la comida la carne hervida era echada en una gran fuente de lata, mientras que cada uno comía el asado del propio asador tomando la carne con los dedos y cortando su propia tajada. Los asientos eran troncos de árboles o cráneos de caballos. (...) Al romper las luces del día todo el mundo estaba despierto y sentado alrededor del hogar, tomando mate amargo y fumando cigarrillos (...) al mediodía estaban de vuelta para el almuerzo. El consumo y el derroche de carne era algo aterrador. Frecuentemente, después del almuerzo, hasta diez o quince kilos de carne hervida o asada eran echados en una carretilla y llevados a un basurero, donde servían para alimentar veintenas de cuervos, halcones y gaviotas, además de los perros. (...) A los pocos días estaba muy aburrido de vivir exclusivamente de carne porque ni una galleta ‘se podía obtener en estas alturas’; y en cuanto a una papa, hubiera sido lo mismo que pedir un budín inglés. Al fin se me ocurrió que, con tantas vacas, sería posible conseguir algo de leche e introducir un pequeño cambio en nuestra dieta. Por la noche mencioné el asunto, proponiendo que al día siguiente enlazáramos una vaca y la amansáramos. Algunos de los hombres aprobaron la sugerencia, observando que nunca se les había ocurrido la idea (...) (Hudson, 1992: 41, 42)

La ocurrencia dietética del inglés ahíto de carne dio lugar a una verdadera cacería de una lechera, una bestia muy diferente a las vacas a las que los niños rioplatenses han dedicado redacciones escolares. La vaca de fines del siglo XIX, lejos de dejarse atrapar y ordeñar mansamente emprendió contra el jinete que la intentó enlazar “ensartando uno de sus terribles cuernos en el vientre de su caballo” (1992: 42). Hasta el último cuarto del siglo XIX, entre un tercio y la mitad del ganado que había en Uruguay era salvaje, también denominado “alzado” o “cimarrón”. Este tipo de vacuno no era manso y suponía cierto peligro para los trabajadores rurales, ya que prácticas ganaderas como la castración eran infrecuentes (Barrán, 1990: 19). El ganado criollo de toda América descendería directamente del Bos Primigenius, domesticado probablemente en la zona pirenaica a partir del paleolítico (Rouse, 1977). Aunque Sevilla tenía la prerrogativa de organizar los embarques desde España, algunos autores afirman que llegaron a América ganados desde Galicia (Primo, 1992). Hacia fines de la segunda mitad del siglo XIX el ganado criollo

comienza a ser sustituido por razas seleccionadas británicas como la Hereford y la Angus (Barrá y Nahum, 1967). Se ha señalado que el modo de cocción que tanto llamó la atención de Concolorcorvo –los gauderios “asan mal” la carne “y medio cruda se la comen”– es el tratamiento que los chef contemporáneos le dispensan a las carnes de animales caza, y las vacas por aquel entonces lo eran. La doctrina culinaria actual entiende que estas carnes deben cocinarse poco para conservar la ternura, propiedad que sería apreciada entre quienes tenían en ellas su fuente diaria de energía (Laborde, 2010). Las carnes del ganado cimarrón podían hacer sufrir a comensales poco acostumbrados a ellas, en tiempos de escasa atención odontológica. De hecho, Hudson, pone en boca del protagonista de su novela esta afirmación:

Pasé tres días de ocio forzoso (...) después de las duras experiencias por las que había pasado, durante cuyo transcurso había subsistido con una dieta de carne no mitigada por pan ni verduras, fueron días en el paraíso. (1992: 78)

Por esos años (1874) sufría la dentadura de otro inglés:

No aconsejaría yo a una persona de mala dentadura que hiciera un viaje por estas provincias porque, debido a la costumbre de asar la carne apenas muerto el animal, y a que los nativos dejan de lado las partes blandas y gordas de la res, prefiriendo las porciones más duras, los asados resultan a veces incomedibles. Y como la carne asada constituye el único alimento en la campaña, quien no dispone de buenos dientes queda expuesto a sufrir hambre más de una vez, a menos que lleve buena provisión de pan y bizcochos. Yo, que tengo buena dentadura, al cabo de un mes sentía las encías tan irritadas de masticar aquella carne, que no me atrevía a tocar los llamados matambres. Afortunadamente solía conseguir perdices, armadillos o algún cordero tierno; de lo contrario me privaba de comer. (Mac Cann, 1939: 66)

La afirmación de que el asado era el único alimento en campaña resulta exagerada a la luz de las informaciones proporcionadas por otras fuentes literarias, pero también por la evidencia arqueológica. Schávelzon (2002) ha señalado que el registro arqueológico demuestra que el uso de ollas de hierro y la cantidad de huesos no expuestos al fuego directo permite afirmar que la práctica de hervir la carne de alta relevancia en las poblaciones rurales de la época. La dieta rioplatense era bastante más variada de lo que muestran las fuentes historiográficas, escritas su mayoría en el siglo XIX. El autor atribuye el énfasis que se pone en el asado como único plato gaucho al mencionado efecto literario que imprimieron a sus crónicas los viajeros, en su mayoría ingleses.

2.3.5 - El ocaso del gaucho

Como se vio en las citas anteriores, el gaucho es un tipo social original del medio rural rioplatense, cuya posibilidad de existencia está íntimamente relacionada con la ganadería. También, junto al caballo, conforma un complejo ecuestre que le asegura alta movilidad en un territorio sin límites concretos ni autoridad firmemente establecida. Existe una copiosa bibliografía producida alrededor de diferentes aspectos del gaucho. De todos ellos, lo relevante en este trabajo son sus prácticas alimentarias. En estas páginas se emprenderá una breve revisión del surgimiento, apogeo y extinción de este personaje histórico, ya que las valorizaciones acerca de su figura y sus costumbres se irán cargando de diferentes significados según el lugar social del observador y el momento histórico en el que se mire. Las valorizaciones que se hacen sobre sus maneras de comer tampoco permanecerán estáticas.

Según diversas fuentes, guasos, changadores, camiluchos y gauderios fueron distintas denominaciones a personajes que serían antecedentes de lo que más tarde se conocería como gaucho. Aunque es un personaje que pertenece por igual a toda el área ganadera de las provincias litorales argentinas, Uruguay y el sur de Brasil, el origen geográfico del gaucho se encuentra en la antigua Banda Oriental. De acuerdo con las investigaciones de Rodríguez Molas (1964), la denominación se aplica por vez primera en un documento fechado en el año 1774 y se generalizará en los últimos años del siglo XVIII a cierto grupo humano con características bien definidas de la Banda Oriental, desde donde se extenderá hacia Brasil y las provincias argentinas:

(...) en las postrimerías del siglo XVIII, la palabra, gaucho, utilizada en un comienzo para denominar a contrabandistas y ladrones, designa a todos los habitantes rurales de la Banda Oriental. Algunos años más tarde, antes de la primera invasión inglesa, cruza el ancho río y se emplea también en Buenos Aires. Este hecho causó la confusión señalada. Los acusadores sistemáticos del gaucho emplean las citas documentales previas a la aparición de un nuevo sentido aplicado a palabra y los defensores, en cambio, frente a las tesis esgrimidas callan y utilizan argumentos sin ninguna base documental como posible demostración de sus opiniones. Se llegó en determinado momento al engaño. (...)

Rodríguez Mola procede a comparar lo que dicen las fuentes originales y la selección intencionada de las mismas para mostrar cómo autores tales como el argentino Emilio Coni o el uruguayo Fernando Assunção manipulan en sentidos opuestos los documentos para ofrecer versiones del gaucho con intenciones políticas ulteriores. Sirva esto como pequeña muestra de que el gaucho ha sido una figura cuyo significado –y cuyo su cuerpo físico y función social- ha estado históricamente en disputa:

Coni (...) en su afán de denigrar al personaje cita únicamente los párrafos que convienen a su tesis y desestima otros. (...) [cita] opiniones sobre el gaucho a quien se califica de ‘malévolos’, ‘sin ocupación alguna, oficio ni beneficio, [y] sólo andan bagueando y circulando por entre las poblaciones y partidos de este vecindario y sus inmediaciones’. En el mismo expediente consultado por Coni (...) Lorenzo de Figueredo hace importantes apreciaciones sobre nuestro personaje, analizando detenidamente la situación social y económica. De sus palabras se desprende la verdadera resultante del problema, acusando a los estancieros de explotar a los pobladores sin medios, y conduciéndolos forzosamente a robar para encontrar su sustento (1964: 83-84).

Aunque, como señalamos antes, el gaucho es un producto original del Río de la Plata, se lo ha emparentado con diversos tipos sociales de otras partes del planeta: los *cowboys* del oeste de Estados Unidos, los jinetes de la Rusia meridional o de la “*puszta*” húngara o los *llaneros* de Venezuela. En todos los casos son grupos de hombres formados en poblaciones fronterizas marginales con economía ganadera y donde el caballo se utiliza como medio para el desarrollo de sus actividades (Nichols, 1939; Rodríguez Molas, 1964).

Los gauchos rioplatenses fueron un estuario en el que confluyeron diversas vertientes étnicas: la indígena, la europea y la africana. Como ha señalado Vidart (1997), había gauchos rubios, negros, con facciones indígenas o de tipo ibérico, mestizos en un amplio sentido. Sin embargo, no hay sobre este personaje una percepción de “otredad” étnica como sí ocurre con el indio y el negro. Este otro estatuto que detenta el jinete errante de las pampas se ve reforzado por su característica lingüística: aunque sea en una variedad arcaica e incorpore palabras indígenas, el gaucho habla en castellano. Cuando el gaucho sea seleccionado como el arquetipo de las naciones del Plata, se resaltarán sus atributos ibéricos y será una figura que contraste con el indio y el negro, a quienes el gaucho incluso combatirá militar y simbólicamente (Ludmer, 1991). La implicación imaginaria de la pretendida filiación ibérica y blanca del gaucho también tendrá su correlato alimentario. No obstante, será precisamente en este ámbito donde emerjan, inocultables, ciertas prácticas que denuncien la filiación indígena del gaucho.

Garavaglia y Gelman (1998) señalan que la idea generalizada de que la llanura platense estuvo habitada únicamente por gauchos solitarios y solteros, desligados de redes de familias nucleares no se corresponde del todo con lo que revelan algunos estudios. Algo similar ocurre con las unidades productivas: hoy se acepta la existencia de formas de producción agrarias bastante más diversificadas que la mera hacienda ganadera para el ámbito platense. La existencia de un campesinado en la región ha sido un tema de debate y marca una diferencia con el resto de América. El campesinado puede tener diferentes vocaciones productivas, pero si un rasgo esencial lo define es el uso de mano de obra familiar y el autoabastecimiento, en ambos casos sin recurrir al mercado. En tal caso se admite la existencia de campesinos pastoril para el Río de la Plata. Según Garavaglia y Gelman (1998) en la Banda Oriental predominó,

aunque no de manera exclusiva, la gran estancia ganadera. Estos establecimientos también contaban con esclavos negros y peones asalariados con contratos temporales. Moraes (2007) también enfatiza que la Banda Oriental no formaba un solo paisaje agrario, sino al menos dos: uno al norte, con predominio de la estancia cimarrona de origen misionero, y otro al sur, donde se podía encontrar una mayor presencia de la agricultura. Todo esto sirve para tener una visión compleja del medio rural y de sus habitantes, que no eran sólo gauchos, aunque la denominación se volvió genérica, y sinónimo del habitante rural pobre.

Como sea, cuando todavía el gaucho vagaba libre en las praderas, la visión que sobre él tenían los terratenientes y dueños del ganado, las gentes de la ciudad y las autoridades que no lo podían acomodar a las normas era adversa y negativa sobre su existencia y utilidad (es el caso del citado Coni o del escritor y político Domingo Sarmiento con su conocida frase “no hay que escatimar sangre de gaucho”). Diversos autores señalan que el gaucho comenzará a formar parte de la trama de la nación cuando entregue su vida por ella (Nichols, 1939; Garavaglia y Gelman, 1998; Ludmer, 1992; Vidart, 1997). La posición social del gaucho –y el significado de la palabra– se van a resignificar con las guerras de independencia. La militarización del sector rural le va a generar un cambio en la percepción de este personaje: de “delincuente” y “mal entretenido” va a pasar a ser el “gaucho patriótico” (Ludmer, 1991: 29). El éxito como soldado va a ser el vehículo del gaucho para alcanzar “respetabilidad social” (Nichols, 1939: 156).

El proceso militar que se abre con las guerras de independencia, en Río de la Plata se va a continuar con guerras civiles hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XIX. Para el caso de la Banda Oriental y luego Uruguay, la contienda será compleja y extensa. Tras las campañas independentistas de que se inician en 1810, la Banda Oriental emprenderá la contienda contra Buenos Aires y liderará la llamada Liga Federal junto con otras provincias del litoral de la hoy Argentina (1814-1820). Entre 1821 y 1825 la Banda Oriental será ocupada por parte del Imperio de Portugal, concretando una vieja aspiración anexionista. Según Barran y Nahum (1967), la verdadera motivación de la conquista era apoderarse del rodeo vacuno oriental para alimentar a la masa de esclavos que sostenía la economía de Brasil.

Tras la creación de la República Oriental del Uruguay en 1825 y de Argentina en 1826, se generalizará una guerra civil con intereses cruzados a ambos lados del Plata. Las confrontaciones políticas y económicas se presentaron como pares de oposiciones entre ciudad/campo, o doctores/caudillos confrontando los intereses de los puertos de Buenos Aires y Montevideo con los de sus respectivas campañas. Fue durante las guerras civiles cuando el gaucho alcanzó su mayor proyección y poder, estableciendo alianzas con caudillos locales, que a su vez tenían otras con jefes de mayor proyección regional (Nichols, 1939). En la Banda Oriental, la relación entre el caudillo Artigas y los ejércitos populares estuvo sujeta al cumplimiento de compromisos contraídos en la lucha entre los gauchos, los indígenas, los ocupantes de tierras sin título y los hacendados, que le permitían establecer alianzas entre grupos sociales heterogéneos (Frega, 2005). El conflicto no será exclusivamente nacional,

sino regional, las alianzas y rivalidades implicarán también a Brasil y a Paraguay. De hecho, desembocará en la Guerra de la Triple Alianza, en la que Brasil, Argentina y Uruguay atacaron a Paraguay, y en la que los intereses de Inglaterra desempeñan un papel crucial. Todo este conflicto se explica en el marco de la revolución industrial y la consolidación del capitalismo internacional. En el Río de la Plata asumirá una dicotomía cultural que se conoce como: civilización o barbarie. Barrán (1989) identificó a este cambio de paradigmas también como un cambio de “sensibilidades”. Sobre esto volveremos in extenso porque va a afectar de manera privilegiada la valorización de las comidas y las maneras en la mesa.

2.4 El proceso de modernización

Alrededor de 1878 el artista uruguayo Juan Manuel Blanes, considerado “el pintor de la patria”, compone *Atardecer*, un óleo en el que aparece un gaucho junto a un fogón en el que asa un trozo de carne ensartado en un palo. Esta tela forma parte de una serie denominada “Los gauchitos”, donde retrata a estas figuras ataviados con sus típicos ropajes, tomando mate, jugando a “la taba”, montando a caballo y otras escenas bucólicas. En contraste con los exploradores del XVIII y hasta mediados del XIX, que dirigían su producción literaria e iconográfica a un público europeo y ávido de exotismo, Blanes está contribuyendo a poner en escena al “ser nacional”: el destinatario del imaginario nacional que se está enunciando no está fuera, sino dentro. No se está construyendo un “otro”, sino un “nosotros” uruguayo. Pese a que, como señalan varios autores, la imagen del gaucho como personaje mítico de la nacionalidad es tributario de las representaciones del gaucho realizadas por los europeos que lo documentaron “desde afuera” del sujeto, comienza en esta época un rescate de su figura, justo cuando también está desapareciendo de la historia (Prieto, 1996; Vidart, 1997; Marre, 1999; Giaudrone, 2008; Gómez, 2009).

Para el último tercio del siglo XIX sistema capitalista avanza sobre las ruinas del coloniaje y también sobre el principal vestigio social incompatible con las nuevas reglas económicas: el gaucho. Sobre la base de que la ganadería era el principio ordenador de la economía, la política y la sociedad uruguaya, Barrán y Nahum (1967) proponen un esquema interpretativo en el que identifican cinco factores que estuvieron en la base del proceso de modernización del país. Tres de ellos son de orden técnico: el afianzamiento de la ganadería ovina (que va a permitir el surgimiento de una clase media rural, al demandar menos espacio de cría); cercamiento o alambramiento de los campos (permitirá tanto nuevas prácticas ganaderas como acotará el movimiento de los gauchos, que se toparán con vallas); refinamiento de las razas bovinas (el ganado sobre todo de origen inglés sustituirá al criollo); y la racionalización de la empresa rural. Otro hecho es de carácter político: se instituirá el Estado moderno con afianzamiento de la autoridad, en base a la experiencia militar acumulada durante las guerras internas y regionales, que impondrá nuevos marcos jurídicos y políticos de sociabilidad. Otro es de carácter ideológico: la modernización social, impulsada sobre todo por la élite

terrateniente, nucleada en la Asociación Rural del Uruguay, que transformará de manera radical la vida en el medio rural (1967: 8).

La modernización del país, llevada adelante en sus inicios por regímenes militaristas, no se impondrá sin resistencias de diverso tipo. De hecho, las confrontaciones militares entre los intereses de tradicionales, con cierta base popular gauchesca, y los modernizadores y liberales, con cierta base en la ciudad y los letrados, se extenderán con revoluciones en 1897 y 1904. El proceso modernizador no fue uniforme: primero se desarrolló en el sur del Río Negro y más tarde en el norte y la frontera con Brasil, donde encontró su último refugio. El aumento del valor de la tierra, el cercamiento con alambres con púas de los campos y el latifundio excluyeron del nuevo sistema capitalista rural a los estratos más bajos de la campaña, que pasaron a engrosar los rancheríos de los llamados “pueblos de ratas”. La guerra civil (1897-1904), consecuencia de diferentes intereses y racionalidades, fue inminente. Como explican Barrán y Nahum, ese pobrerió rural:

Fue la carne de cañón de blancos y colorados, pero también se vengó de su miseria hartándose de comida –carne, por fin– y destrozando los ‘odiados’ alambrados. Los desocupados estaban dispuestos a asirse de cualquier expediente para sobrevivir: la política nacional les ofreció uno (Barrán y Nahum, Tomo IV, 1972: 33)

En su novela significativamente titulada *La tierra purpúrea*, Hudson recrea escenas habituales en el Uruguay de la segunda mitad del siglo XIX:

Pasamos a través de un pequeño ejército de gauchos acampados en la llanura contigua. Algunos de ellos estaban ocupados en asar carne; otros, ensillaban caballos, mientras los demás, en grupos de veinte o treinta hombres estaban haciendo maniobras de caballería, de modo que el conjunto resultaba una escena prodigiosamente animada. Casi todos los hombres llevaban las ropas habituales del gaucho, y los que estaban en ejercicio llevaban lanzas, a las que habían atado tremolantes banderines blancos (Hudson, 1992: 97)

En los años del ocaso del gaucho, la carne –cuya máxima expresión ya no culinaria sino simbólica es el asado– se carga de nuevos sentidos y se vuelve reivindicación principal entre las tropas revolucionarias. Barrán y Nahum citan que según los cálculos del ejército se mata una res para 40 individuos, aunque si los ganados se incautan al enemigo, no dudan en matar dos para la misma cantidad. Cuando empieza a mermar el rodeo de ganado disponible, uno de los generales escribe que “para minorar el consumo de reses que van escaseando” se “proporcionen ollas, y coma en rancho la tropa”, autorizándolos a comprar “maíz, papas y fariña si fuera preciso para racionar, resultando de esto que cien plazas consuman una res”

(1967: 20, 21). Estas expresiones documentan no sólo la altísima demanda de carne que los gauchos tenían por derecho consuetudinario ingerir, sino que añadir a la dieta vegetales es percibido como accesorio, como un modo de “estirar” la comida y “engañar” al estómago.

En la revolución de 1897, conducida por el caudillo nacionalista (o “blanco”) Aparicio Saravia, soldados de su ejército llevaron una divisa en el sombrero que rezaba: “aire libre y carne gorda”. Esta frase se sintetizaba una postura contra la modernización que limitaba tanto el acceso al alimento propio como la vocación nómada del gaucho. En esta reivindicación se cifraba la oposición tradición versus oposición, que desde la ciudad letrada era vista como barbarie contra la civilización. Barrán y Nahum señalan cómo el acceso a la carne era una motivación tanto biológica como cultural para participar de la contienda armada:

El alimento abundante, la ansiada carne después de la abstinencia que sólo el abigeo rompía de vez en cuando, era el beneficio mayor. El fuego para asarla se hacía con los postes de los ‘odiados’ alambrados. (...)

[Así] describió el tono festivo de los campamentos revolucionarios, el abanderado de Aparicio Saravia en 1897: ‘Al terminar una marcha para acampar, lo primero que se hacía era atar los caballos... Atados, ... uno iba a buscar leña, ya de los montes más cercanos o de los alambrados... y otro de los compañeros iba a la carneada, a no ser que hubiera sobrado carne del día anterior. La carneada era bulliciosa y pintoresca. Se formaba rodeo con las reses destinadas al sacrificio, y los enlazadores la iban apartando entre los aplausos o las pullas de los compañeros... Rodolfo (su primo) era uno de los más diestros, de manera que en nuestro fogón nunca faltaba la carne gorda (Barrán y Nahum, Tomo IV, 1972: 70)

En 1904 Saravia y sus gauchos que peleaban con lanzas en las zonas rurales del país fueron derrotados definitivamente por las tropas profesionales y modernas enviadas desde Montevideo por el presidente José Batlle y Ordóñez, que usaban fusiles de repetición, se trasladaban en ferrocarriles y se comunicaban por telégrafo. Mientras en los campos alambrados prosperaban ganados de raza inglesa, quien otrora se había enseñoreado de la tierra ahora debía escoger entre ser peón de campo o un disciplinado soldado. Como ha señalado Vidart (1993), el gaucho fue un entenado de la tierra: llevó una vida miserable, su cuerpo hospedó pulgas y larvas de vinchuca; soportó madrugadas invernales que entumecían sus dedos; vivió y murió luchando por causas que no alcanzó a comprender del todo. “Entró en la luz de la historia cuando dejó de ser protagonista de ella” (1993: 78).

2.4.1 - Instrumentalización del gaucho y sus maneras de comer

La primera narrativa sobre los orígenes de los habitantes del país tiene como protagonista al gaucho. De esto se deriva que sus maneras de comer sean presentadas y percibidas

como depositarias privilegiadas de lo auténtico, lo propio y lo nacional. La forja del “mito nacional” va a ser una tarea que emprenda una élite letrada y urbana que va a construir la primera versión de la identidad alrededor de la figura del gaucho, aunque despojándolo de sus atributos más disruptivos. Esta producción discursiva, que se va a llamar primero gauchesca y luego criollismo, será un proyecto que buscará tanto elaborar una identidad propia como procesar un conjunto de tensiones que estaban acompañando el cambio social que implicó la independencia y el tránsito de un modo de vida tradicional a otro “moderno”.

La gauchesca surge en el mismo momento que las guerras de independencia. No se trata de un género estrictamente nacional, sino que es regional: como el propio gaucho tiene manifestaciones también en Argentina y el sur de Brasil. Los orígenes del género literario se remontan a los “Cielitos patrióticos” (1811) del montevideano Bartolomé Hidalgo. Los dos grandes temas de su producción literaria son la reivindicación de la independencia –la guerra contra “el godó”- y la justicia social –la reivindicación de los desposeídos-. De acuerdo con Ludmer (1992), el género comporta una paradoja inicial. El gaucho, en tanto subalterno, no habla; la élite letrada habla por él, le presta la voz. La paradoja radica en que en esta operación de apropiación discursiva la voz de los de arriba asume las reivindicaciones sociales de los de abajo. Ludmer advierte en esto un gesto de sublimación y recompensa ya que la élite letrada, así como le toma la voz, también toma el cuerpo del gaucho. Su reivindicación cultural y nacional sería un mecanismo compensatorio por tomar el cuerpo del gaucho para engrosar los ejércitos independentistas.

La gauchesca, primero, y el criollismo después, son los géneros literarios que van a llevar adelante la tarea de elaborar el pasaje de una cultura a otra: el campo a la ciudad, de la barbarie a la civilización, de lo tradicional a lo moderno (Ludmer, 1992; Prieto, 1996; González Bernaldo, 1997). Para los objetivos de construir un “nosotros”, una identidad que contraste con la de los “otros,” las metáforas culinarias son recurrentes y proporcionan alta eficacia expresiva y simbólica. El pionero de la gauchesca, Bartolomé Hidalgo, las usa en ese sentido:

Cielito, cielo que sí,
guardensé su chocolate,
aquí somos puros Indios
y sólo tomamos mate. (1967: 22)

El desarrollo de la poesía gauchesca en el Río de la Plata se divide en tres etapas. Los precursores (1777-1810) ensayan un tímido acercamiento a un tipo humano especial, a su escenario y a su vida. Los primitivos (1810-1835), de los que Hidalgo es figura consular, son la expresión consciente del espíritu emancipador y por lo mismo un instrumento de lucha social. La última etapa es propiamente la gauchesca y sus principales obras se concentran en la década de 1870. A partir de los años de 1890, este género va a ser continuado por otro tipo de producción lírica conocida como criollismo (a veces también llamado nativismo), donde

el gaucho ya no habla en presente, sino que es “melancólicamente recordado” (Ayestarán en Achugar, 1980: 139). Toda esta literatura que tiene al gaucho como sujeto central y celebratorio se identifica tanto con lo nacional como con lo popular; o lo que es lo mismo: lo nacional es lo popular. De la urgencia de rescatar un tiempo que desaparece, nace en 1872 *Los tres gauchos orientales*, de Antonio Lussich, obra fundacional del género e inspiradora del *Martín Fierro*, de José Hernández. Recostada en Hidalgo, la gauchesca toma la eficacia de sus fórmulas retóricas y reproduce gráficamente la fonética del habla rural con el doble objetivo de ir tras el rescate costumbrista y servir de panfleto para la acción política. Así justifica Lussich su obra:

Este libro, en el cual, he procurado pintar tipos de una raza que podría llamarse legendaria, y, que por la ley dominante del progreso, tiende a desaparecer, dejando empero para las generaciones venideras, el recuerdo de su *virilidad*, inteligencia y *patriótica abnegación*¹⁵ (...) (Lussich, 1937: 20)

Si los intelectuales no pueden capturar al gaucho en su esencia indómita, en su racionalidad abstrusa y refractaria a la cultura letrada que va en su rescate, al menos preservará su exterioridad, sus usos, sus costumbres, seguramente su caricatura. Desde la perspectiva de este trabajo resulta significativo que Lussich inicie su poema con una mención a los hábitos deliberadamente emblemáticos de su héroe:

Dios lo guarde, ha madrugado
esta mañana aparcero;
ya tiene al fuego un puchero
y el churrasquito ensartado (1937: 25)

Lussich indica que su poema es una elegía de la guerra civil de Aparicio Saravia en la que la soldadesca luchó por su derecho al “aire puro y carne gorda”. El debate que enfrentaba civilización a barbarie, y la ciudad con el campo, no se repartía en forma uniforme ni política ni geográficamente, sino que se recortaba sobre un fondo de sensibilidad particular que no siempre enunciaba filiaciones políticas. Lo que se estaba plebiscitando de verdad era la adhesión a los valores tradicionales o a los de la modernidad, dos ejes sobre los cuales, como veremos, se van a desplegar las primeras nociones de identidades locales. Tal como señalaron Barrán y Naum (1973), el Partido Nacional se dividió entre quienes apoyaban el alzamiento saravista y los que se oponían. La reivindicación del gaucho y su modo de vida, que emprende Lussich en *Tres gauchos orientales*, tiene el explícito propósito de glorificar el campo y su más típico habitante –el gaucho–, y a la vez anatemizar la urbe y sus más

conspicuos ciudadanos –los doctores– que podían ser blancos o colorados: la diferencia radicaba que a los primeros los consideraba aún más traidores que a los segundos.

2.4.2 - Función culinaria del criollismo

El sistema escolar es identificado por Althusser (1988) como uno de los más poderosos aparatos ideológicos el Estado y como tal fue uno de los instrumentos normativos y de inclusión que puso en práctica dicho proyecto modernizador fue el Reglamento de Instrucción Pública, en 1877. La campaña de alfabetización llevada adelante por el pedagogo José Pedro Varela, durante el gobierno militar de Lorenzo Latorre. La universalización del alfabetismo amplió el espectro del público lector e impactó favorablemente en la circulación de material impreso. Como observó Prieto (1988), los instrumentos de modernización se desdoblaron en roles diferentes y vías de acción distintas a las originalmente planteados. Uno de los objetivos evidentes fue el ensanchamiento del campo lector, tanto en la campaña como en la ciudad. Uno de los sectores más permeable fue el de los inmigrantes, dado que sus hijos recibían en forma gratuita la educación que en su país de origen les era de acceso limitado. El crecimiento del público lector favoreció el florecimiento de la prensa periódica y formó un espacio de lectura compartible para diversos sectores sociales. La literatura gauchesca y criollista alcanzó tanto al público rural como urbano, así como al “viejo criollo” como al reciente inmigrante. Los consumidores de la literatura gauchesca no fueron únicamente los criollos rancios que buscaban reafirmar sus valores. El gaucho fue un atajo a la identidad para la orfandad de los inmigrantes. De hecho, una de las funciones del criollismo fue la de absorber al otro.

Paradójicamente (...) en ese aire de extranjería y cosmopolitismo, el tono predominante fue el de la expresión criolla o acriollada; el plasma que pareció destinado a unir a los diversos fragmentos del mosaico racial y cultural se constituyó sobre una singular imagen del campesino y su lengua; la pantalla proyectiva en que uno y otro de los componentes buscaba simbolizar su inserción social fue intensamente coloreada con todos los signos y la parafernalia atribuibles al estilo de vida criollo, a despecho de las circunstancias de que ese estilo perdía por entonces sus bases de sustentación específicas: el gaucho, la ganadería más o menos mostrenca, el misterio de las insondables llanuras. Para los grupos dirigentes de la población nativa ese criollismo pudo significar el modo de afirmación de su propia legitimidad y el modo de rechazo al inquietante extranjero. Para los sectores populares de esa misma población nativa, desplazados de sus lugares de origen e instalados en las ciudades, ese criollismo pudo ser un lugar de nostalgia o una forma sustitutiva de rebelión contra la extrañeza y las imposiciones del escenario urbano. Y para muchos extranjeros pudo significar la forma inmediata y visible de asimilación, la credencial de ciudadanía de que podían munirse para integrarse con derechos plenos en el creciente torrente de la vida social (Prieto, 1988: 18, 19)

La ampliación del número de lectores favoreció, al mismo tiempo, al primer auge de la industria editorial en el Río de la Plata. El libro *Los tres gauchos orientales*, de 1872, alcanza en 1883 una cuarta edición, con una tirada de 16.000 ejemplares (Lussich, 1937: 20). La demanda de *El Martín Fierro* de Hernández, editado en papel diario, alcanza cifras de venta de 48.000 ejemplares en dos años y es absorbida sobre todo por lector rural. La ciudad letrada lo verá como una curiosidad, pero todavía no penetrará en los circuitos de consumo de las elites culturales (Prieto, 1988: 33, 89). En el interior del campo de lectura se dieron estratificaciones de prestigio en los que el soporte –el folletín o libro– establecía un dato de valorización. Una de las características del fenómeno fue que, el nuevo lector incorporado por las campañas de alfabetización, llegaba a la producción literaria a él destinada y por él demandada desde otros ámbitos que no eran la librería ni las revistas literarias como los quioscos, las pulperías y las barberías, pero también el “circo criollo”, el teatro popular y los cancioneros que musicalizaban versos gauchescos fueron canales de divulgación alternativos por los que transitó esta producción de signo popular y temática criollista. Alrededor de la figura del gaucho se van a expandirse amplia y rápidamente las industrias culturales. Se asiste en este período en particular a la cristalización en el Río de la Plata del fenómeno que Anderson (1988) denominó ‘nacimiento del capitalismo impreso’, y que en su esquema explicativo ofrece las condiciones de existencia para la creación y consolidación de las identidades nacionales.

De este modo, el gaucho, que moría en la pradera y era sustituido por el peón de campo, revivía tanto en el plano simbólico como en el real, en las páginas de libros, folletines y centros criollos, en los que se lo reproducía en un remedo domesticado y decorativo de sí mismo. En ese constructo, literario e ideológico, se exaltaron sus rasgos típicos más inofensivos: la comida desempeñó un papel central en esa praxis. Como veremos a continuación la idea de una cocina criolla fue también discutida por los letrados y construida en recetarios de cocina.

2.4.3 - La carne en el proceso de “criollización”

El papel jugado por la carne y en particular por el asado en la criollización del extranjero posiblemente fue más determinante que el modo de vestir, hablar y caminar de los héroes de folletín. Archetti (2000) recoge el relato de un hecho ocurrido en agosto de 1879, cuando un grupo de colonos friulanos fueron recibidos en Reconquista por el coronel Obligado, quien había mandado a asar, con su cuero, a tres enormes novillos. La historia cuenta que durante horas y horas se comió carne, más carne y únicamente carne. El ritual de comensalidad operó sobre los recién llegados y al tragar el último bocado fueron transformados en verdaderos criollos, tal como le había ocurrido más de medio siglo antes a los hermanos Parrish cuando comieron un asado con Artigas. Los inmigrantes, añade Archetti (2000), depositaron otras creencias en la dieta cárnica criolla: rejuvenecía a los ancianos y desarrollaba a los jóvenes. Los italianos creían que sus hijos nacidos en Río de la Plata tenían a los 14 años la fortaleza de los italianos de 20. El abundante acceso a la carne en el nuevo país era una venganza que los pobres europeos encontraban contra años de carestía.

Esta creencia de larga duración se encuentra ampliamente consolidada en el ethos nacional. El autor de un libro sobre el consumo de carne en el Uruguay de 1928 iba más lejos y no sólo vinculaba carne con vigor, sino con el progreso.

La carne constituye la base de la alimentación de los pueblos fuertes y adelantados (...) Si queréis saber si un pueblo es vigoroso, progresista y emprendedor, pregunta cuánta es la cantidad de carne que, anualmente, consume por habitante (Seoane, 1928, 17)

El criollismo literario hacia 1900 abasteció a los receptores de sus relatos, los cuales permeaban a través de diferentes vehículos de comunicación, de un amplio repertorio de usos sociales para ser, en efecto, criollo. En gran medida, esto fue el resultado de una institución social que proliferó a ambos márgenes del Plata durante los últimos años del siglo XIX: los centros criollos. En ellos se cantaba, bailaba, vestía, conversaba y en particular se *comía* a la manera de los gauchos. Para los críticos formados en la cultura letrada, la mayor parte de la producción literaria que prosperaba en estos ámbitos es de dudosa calidad, popular. Señala Zum Felde (1921) que la poesía gaucha es en realidad un asunto de escritores aficionados a lo gauchesco. Para él sólo los clásicos –Ascasubi, Lussich, Hernández– son genuinos. La poesía posterior, será, cosa de “gauchos domingueros”.

El paisano, el actual hombre de campo y de tierra adentro, es el que más conserva aún al gaucho antiguo, no gusta de esta literatura seudogauchesca, o sea gauchi-retórica. Es el pueblerito del interior, el medio paisano de los contornos, el híbrido de la cultura urbana y resabio gauchesco, quien aprende y canta en la guitarra las décimas criollas de los modernos cultores del género (Zum Felde, 1921: 112)

El crítico apunta a la revista *El Fogón*, órgano de prensa oficial de La Criolla, un centro presidido por la personalidad más visible del criollismo uruguayo: Elías Regules. No exento de ironía y desprecio, Zum Felde comenta que *El Fogón* –que se editó durante 15 años, de 1895 a 1910 y fue la revista de mayor continuidad en su género en el Río de la Plata– congrega a gauchos de domingo que se reúnen a cantarle “al mate, al asado, al palenque(...) fingiéndose criollos viejos (...) [Pero] no entraba allí la poesía del gaucho, puesto que no estaba el gaucho” (1921: 117).

2.4.4 - El asado de domingo: un ritual de mistificación

La construcción discursiva del gaucho se urdió no sólo a partir de una red de textos escritos, sino también a través de un repertorio de conductas ritualizadas. Insiste Zum Felde en calificar a los animadores de las reuniones que se celebraban en los “centros

criollos”, y que reproducían la presunta vida rural antigua, como “gauchos de domingo”. Pese a que el epíteto está dirigido a denunciar que se trata de meros aficionados, de prácticas paródicas y subsidiarias, también revela que se trata de una práctica de índole urbana, en la que el tiempo festivo –el domingo– se encuentra bien diferenciado del tiempo cotidiano.

En el contexto de estas prácticas ritualizadas que configuraban el ámbito recreativo, la cocina fue un elemento aglutinante principal, depositario y portador de identidad. No resulta casual que el principal órgano de prensa articulador del discurso criollista se llamara *El Fogón*. El editorialista del primer número de la revista tuvo clara conciencia de ello:

A primera vista podrá parecer ridículo ó inadecuado el título de nuestro periódico. No sucederá lo mismo si se atiende al doble sentido de la palabra fogón bajo el punto de vista de su significado en castellano y al que le han asignado los moradores de nuestra campaña (...) Lo cierto es que el fogón de campaña es muy distinto al del pueblo, no solamente en la forma sino en el significado (...) El fogón para los gauchos es el lugar preferido de sus horas de solaz y descanso, el oasis de sus peregrinaciones y el albergue risueño donde se abriga con su compañera y sus hijos. (...) Ese montón de ceniza y de leña encendida que calienta á la vez el cuerpo del paisano, la olla y la caldera y a cuya llama se dora el incomparable asado que nadie se aventaja en preparar, condensa en un solo nombre la historia de casi un siglo, contada mil veces por los viejos soldados, del Rincón, de Sarandí y de Cagancha y repetida más tarde en narraciones chispeantes y entusiastas (*El Fogón*, 1895a: 1)

Este texto condensa mitos y propósitos de la ideología criollista. Reclama para sí la herencia de los gauchos, una historia –significativamente– transmitida en forma oral, de fogón en fogón: el de pertenecer al linaje cultural de quienes dieron su sangre por la independencia nacional –enumera batallas clave de la gesta– y con los que la patria –se insistirá toda vez posible– está en deuda. El gaucho aquí es además presentado ya no como aquellos mozos sueltos de la campaña, enseñoreados de la tierra y el ganado, nómada y pendenciero. Ahora el gaucho es un paisano que forma una unidad familiar regular y en cuyo seno, junto al fogón, encuentra el descanso. Otra vez las prácticas culinarias son instrumentalizadas para definir una identidad “propia”: la caldera para calentar el agua del mate, la olla para hacer el puchero y el asado, son los alimentos del gaucho y, por lo tanto, encarnan la cocina “nacional”. Corresponde señalar, también, que se le atribuye al gaucho la sabiduría congénita de preparar el plato en el que nadie lo aventaja. El asado será el plato tótem de la cocina nacional.

Un poeta de ocasión describe en las páginas de *El Fogón* una de esas reuniones que organizaba La Criolla:

(...) Y que en algunos fogones
asaban carne con cuero
y cuando tomé el olor
ya se me abrió el apetito
y me acerqué despacito
por ver la cosa mejor;
pregunté luego al señor
de corbata con argolla
por qué había allí tanta olla
y asados al uso de ajuera
y me dijo que aquello era
la reunión de La Criolla
-¿Qué vicho (sic) es ese? Y perdone
una reunión de puebleros
que usa lujosos aperos
y que bombachas se pone
pues mantener se propone
las costumbres de su tierra
contra los que hacen la guerra
á los usos campesinos
y usan hasta de los chinos
las costumbres, la gran perra!
(*El Fogón*, 1895a: 6)

El poema sigue exaltando los objetivos patrióticos de “La Criolla” y en particular a su presidente “que es un hombre de saber/ que a los gauchos orientales/ sus costumbres nacionales/ se las hace renacer”. No falta tampoco la mención al comer criollo: “viéranse qué asados de costilla/ crugiendo (sic) en el asador”.

Uno de los objetivos constantes de las editoriales de la publicación fue el de liberar a los gauchos que aún persistían en la campaña de la presunción de criminalidad, repudiándose las levas e incluso el uso iconográfico que hacían otros medios de la figura del gaucho, caricaturizado como pendenciero siempre dispuesto a echar mano al facón (*El Fogón*, 1895b, N° 2). Esto da cuenta que todavía hacia 1900 el gaucho no gozaba del estatus al que lo elevó el trabajoso proceso que se estaba llevando a cabo. Si el gaucho seguía siendo para el habitante urbano un resabio de barbarie al que había que combatir tanto en el discurso de la prensa como en la campaña con levas permanentes, sus prácticas culinarias, se puede especular, tampoco gozarían de gran prestigio.

2.4.5 - Cocina gaucha... ¿blanca o mestiza?

Si bien el criollismo se empeñó en la construcción de representaciones que modelaran una idea sobre la nación alrededor del gaucho, la imposición de este paradigma no estuvo exenta de tensiones internas y resistencias externas. Una vez más, la mesa va a ser un

escenario privilegiado donde poder observar estas oscilaciones y negociaciones. La definición racial del gaucho resulta, en el caso de Uruguay, pero también para todo su ámbito de influencia, de esquiua definición. Su relación con los otros relevantes del cuerpo social –el indio, el negro, el extranjero– se revela, en el ámbito alimentario, dentro de un ambiguo juego de parentescos y oposiciones. Las prácticas culinarias con las que suele representar al gaucho componen una suerte de triángulo culinario: el mate, el asado y el puchero. Esto lo vemos en algunos versos de *Los tres gauchos orientales*, de Lussich, poema fundacional de la literatura criollista:

No soy gaucho resongón
como usted guste aparcerero,
pero pa elejir (sic) prefiero,
al amargo, el con terrón.
(...)
que no afloje en lo parlero,
en tanto que yo el puchero
voy a sacar del fogón.
¡pucha! que esta espumadito,
¡qué churrasco bien asao,
córranse para este lao
y corten del calentito.
¡Están hablando de hambre
y quieren que los combiden (sic);
de los que ni dan ni piden
es este rico matambre.
(1972: 3, 18-19)

En el Río de la Plata “gaucho” y “criollo” han constituido vocablos prácticamente intercambiables. El único matiz de uso está en la inequívoca connotación peyorativa que a principios del siglo XIX tenía el vocablo gaucho en algunos sectores. En tal sentido resulta significativo que el caudillo José Artigas, “el jefe de los orientales”, nunca lo utilizó. Tampoco lo usa el sacerdote Dámaso Antonio Larrañaga, cuyo diario de viaje resulta una fuente principal sobre la alimentación del país para su época. Esta ausencia se puede deber a que el artiguismo supuso, como se ha señalado reiteradamente, la vertiente política de la revolución independentista que más representó los intereses de los sectores populares, con los que estaba unida por diversos lazos de solidaridad (Frega, 2005, Morán, 2011). No obstante, cuando el gaucho fue exaltado por las élites criollas como el arquetipo que encarnaba al sujeto colectivo nacional, había implícito una operación de “blanqueamiento” del gaucho, en el sentido de que se lo postulaba como un tipo social criollo sí, pero eminentemente europeo, en oposición al negro y al indio (Bunge, 1913; Ludmer, 1991). Sin embargo, la mezcla de rasgos era indisimulable. En su “Romance al gaucho”, el poeta uruguayo Fernán Silva Valdes, lo describe así:

ojos negros o castaños
según mi raza -velay-
negros, si me tapa el indio
castaños, caso 'e faltar,
y si me sobra algún godó
allá por el despuntar
del árbol de mi progenie
jugoso de hispanidad (1966: 174)

Recuerda Garavaglia (2003) que los españoles Menéndez y Pelayo y Miguel de Unamuno veían en el gaucho un descendiente americano del jinete andaluz que “después de haber plantado la cruz en Granada, se fue a América a servir de cruzada a la civilización, y a abrir el camino del desierto” (2003: 148). Esta idea del gaucho en tanto herencia ibérica sustenta la conceptualización del puchero como plato nacional, tal como lo postulan algunos recetarios del siglo XX (ver siguiente capítulo). El consumo de este plato está ampliamente referido en la literatura criollista. La extendida presencia del puchero en los hábitos alimentarios criollos está refrendada por los estudios arqueofaunísticos que revelan la presencia mayoritaria de huesos no expuestos al fuego, lo que permite indicar que el asado no era tan común como se cree desde la actualidad. Según datos obtenidos Schávelzon (2001) tras una revisión de inventarios coloniales bonaerenses de fines del siglo XVIII y principios del XIX realizada por este autor, confirma la presencia constante de la olla y la baja frecuencia del asador, en una proporción de siete a uno. No hay razones para creer que esto sería muy diferente en la Banda Oriental. Aunque las crónicas suelen destacar la presencia del asado, los ilustradores de la época dibujaban al gaucho junto al asado, pero también al lado de la olla de hierro con patas que solía llevar colgada del apero o de la carreta para hervir la carne, que alternaba con la que asaba. En las celebraciones criollas actuales como “La fiesta de la patria gaucha” y otras del estilo, que recrean la vida criolla de antaño, el puchero desempeña un papel central en las representaciones del comer gaucho (De Giorgi, 2002; Estol y Di Candia, 2009). Archetti (1999) también propone la asociación simbólica del puchero con España, y agrega que es percibido como una comida doméstica, endógena, que se realiza para la familia, no para recibir invitados. La presencia de alfajores, empanadas, el postre de queso y dulce de membrillo denominado en Uruguay “Martín Fierro”, tocinos del cielo, y el arroz con leche, entre otras son descritos como auténticamente criollos por diversos autores (García Robles, 2005; Martínez, 2008; Núñez, 2008). En el siguiente capítulo, al estudiar los recetarios nacionalistas, volveremos sobre esto.

El mate y el asado, en cambio, resultan emergentes significativos de la hibridación cultural y, por lo tanto, culinaria. En ambos casos se puede afirmar que el gaucho invisibiliza al indígena, o al menos lo incorpora y lo termina por disolver. En páginas anteriores se comentó suficientemente el origen guaraní de la infusión del mate, aunque su generalizado consumo no se explica sin la intervención de los padres jesuitas: el comercio de yerba fue

uno de los pilares económicos de las misiones (Haubert, 1998; Levinton, 2007; Moraes, 2007). El consumo emblemático de yerba mate entre los gauchos constituye una prueba irreductible de la continuidad alimentaria entre esta cultura y la de los indios misioneros. Ya Hidalgo, en una cita mencionada anteriormente, decía: “aquí somos puros Indios/ y sólo tomamos mate”. No obstante, en el imaginario actual de los uruguayos la bebida se atribuye siempre a la herencia criolla (que en rigor lo es, si se las misiones jesuitas fueron una expresión criolla), pero nunca al indio. Al menos desde 1920 la publicidad en Uruguay recurre a la imagen de “la yerba de los gauchos” para promocionar el producto (Laborde, 2010).

El mate, en cambio, ha servido para la inclusión del negro en la narrativa de la nación. A partir de menciones en documentos del siglo XIX, se propagó el relato de que Artigas, “el padre de la patria”, fue acompañado durante los últimos 30 años de su vida en el exilio paraguayo por “un fiel” asistente conocido como Ansina. La leyenda del “Negro Ansina” cebando mate al héroe nacional uruguayo ha sido retomada por obras pictóricas canónicas, en monumentos, sellos postales y canciones¹⁶. Aunque la verdadera identidad del personaje está en cuestión y en ocasiones es confundido con el de otro servidor, en la década de 1930 su cuerpo fue repatriado desde Paraguay y enterrado en Panteón Nacional. En un par de trabajos, Gortázar (2006; 2014) ha estudiado el proceso de incorporación de su figura primero a la historia y luego a la mitología nacional, y cómo cierta producción literaria de fines del siglo XX lo usa para discutir la narrativa oficial y hegemónica de la nación, proponiéndolo como poeta e incluso como gran estratega militar, resignificando así su papel subalterno de cebador de mate.

En 1890 la escritora Juana Manuela Gorriti publicó el recetario *Cocina ecléctica*, un proyecto colectivo donde recopiló reúne doscientas cuarenta y cuatro recetas de unas ciento setenta y siete mujeres de diferentes países de América y de Europa. Allí figura una receta sobre el mate, cuya fuente primaria y legitimadora es nada menos que Artigas:

Aunque los días de esplendor hayan pasado para esta deliciosa bebida, y no recorra ya los salones de nuestra alta vida en docenas de lujosos recipientes colocados en mancerinas de plata, siempre, el mate, es y será el favorito en los retretes, recámaras y dormitorios.

Entre las poblaciones de la Pampa, el mate es casi, un culto. Aquellos hombres barbudos y graves lo sorben con una solemnidad parecida a la adoración. Y, cosa extraña, entre los refinados pasionistas del mate, nadie como ellos, sabe confeccionarlo. Dan a la yerba, en su infusión con el agua hirviente, un perfume exquisito, que una vez probado se echa de menos.

16 Entre ellos se destaca: *Artigas dictando correspondencia a su secretario José Monterroso*, de Pedro Blanes Viale (1878-1926), el monumento *Ansina*, de José Belloni (1862-1965) y *El día que Artigas se emborrachó* de El cuarteto de nos (1997). Se han emitido sellos con Ansina reproduciendo el cuadro de Blanes Viale en 1930, 1952 y 1967 (<https://filateliadiligencia.wordpress.com/tag/artigas/>)

Hablando de esto a un viejo gaucho, vecino de mi Estancia: -¡Claro!- respondió. -Si es la cebadura de Artigas. Diz que este caudillo nunca tomó mate sino cebado por sus mismas manos. A mí, me es ya imposible cebarlo, por la parálisis que sufro en los dedos; pero daré a Vd. la sencilla manera de hacerlo:

Hiérvase el agua con tres hervores en una pava de barro o fierro esmaltado. En el mate ya cebado con la yerba sola, y al dar el agua el primer hervor, se echan, al través de la bombilla, dos cucharadas de agua fría. Se presiona sin revolver, y se deja humedecer la yerba, a fin de que la acción del agua fría le arranque su aroma. Cuando el agua de la pava haya dado los tres hervores, se extrae del mate el agua fría que haya quedado después de humedecer la yerba; y a esto se procede, ladeando con cuidado el mate, y presionándolo del otro lado con la bombilla. Se le pone el azúcar, y tras éste se le echa con calma el agua caliente. Al servirlo, se mueve la bombilla en torno pero sin levantarla.

Trascribo, cual me dictó su receta el viejo gaucho: con sus mismas meticulosas explicaciones, quizá necesarias para confeccionar ese delicioso mate. Carmen Gazcón de Vela (Buenos Aires). (1999: 158)

De este texto ofrece al menos tres planos de análisis. Uno de ellos gira en torno a la figura del Negro Ansina. La receta de la receta da testimonio, fuera de nuestra capacidad de verificación, que pone en duda una de las líneas narrativas y una “mitologías” de la nación (culinaria) uruguaya más sostenida y divulgada: que Artigas tenía su propio cebador de mate. Este documento podría indicar que al menos hacia fines del siglo XIX esta no era la versión hegemónica ni indiscutible, como lo será luego en Uruguay. Un dato que podría esclarecer el hecho, pero que cae fuera de los límites de esta investigación, es que la corresponsal que escribe la receta es de Buenos Aires, y por lo tanto pudo no haber sido alcanzada por el relato oficial uruguayo.

Otro aspecto a analizar es la inclusión de azúcar en esta receta de mate. La adición de edulcorantes y otros componentes tiene un amplio fondo histórico, como este mismo texto lo prueba. También en el poema de Lussich de 1872, como vimos arriba, se prefiere el mate dulce. Sin embargo, en los escritores del siglo XX y más vinculados al medio urbano, el mate amargo es percibido como el auténticamente criollo. Aún más: es postulado como viril. En un conjunto de apuntes sobre la vida en el Uruguay rural, recopilados durante las primeras décadas del siglo XX, se afirma que “el paisano es poco amigo de mate dulce; la mujer del campo, sí, y hasta es viciosa” (Bouton: 2011: 88). La misma idea propone Silva Valdes en su poema *Mate amargo*, que dice “No sé qué tiene de rudo; no sé qué tiene de áspero, no sé qué tiene de macho, el mate amargo” (1966: 79). En contraste, cuando le canta al *Mate dulce*, busca la metáfora amorosa: “Dame un mate mi china (...)/ chúpalo vos primero/ y

en la bombilla/ mandame un beso (1966: 228). Más allá de las atribuciones de género que pueda tener el mate dulce o amargo, su consumo está asociada a la figura del gaucho, y su mujer la china, ocultando así su origen nativo e indígena. El criollista tardío Tabaré Regules subraya el vínculo entre mate y gaucho: “Mate amargo que naciste/en la rueda de un fogón/ derramando tradición” (1956: 15) Esta invocación a la tradición resulta esperable en un texto tardío. Como señala Ricoeur, la tradición resulta “una proposición de sentido [que] es al mismo tiempo una pretensión de verdad”, de autoridad y legitimidad (1991: 971).

Una tercera propuesta de análisis para este texto retoma la afirmación inicial que realiza la autora: “Aunque los días de esplendor hayan pasado para esta deliciosa bebida...”. La sentencia resulta una confesión implícita de que los recetarios muchas veces se han desempeñado como dispositivos nostálgicos: en ellos se fijan las recetas del pasado para que no sean olvidadas en el futuro. De hecho, el valor de la receta propuesta radica en la legitimidad de la fuente en la que abreva: un viejo criollo, cuya memoria se extinguiría si no se retiene en letras de molde. Al mismo tiempo da cuenta de la conciencia que tenían los individuos de su tiempo –circa 1890– sobre a inexorable extinción del gaucho, aunque, paradójicamente, no preveían los efectos de conservación que a la postre tendría el criollismo y los artefactos culturales que servían a sus fines como el propio libro en el que la autora está participando. No es esta la única voz que en su tiempo expresa la convicción optimista de que la modernidad dejará obsoletas las bárbaras costumbres del gaucho, y que el mate será sustituido por el higiénico “thé” inglés. El ya citado cronista de costumbres Máximo Torres aseguraba que “van raleando las filas de los mateadores”:

Para ver aún el imperio ruso del mate, magnífica jeringa Pravaz que ha inyectado tantos microbios, vírgulas y vibriones en el organismo criollo, es necesario recorrer de mañana los alrededores de Montevideo y dilatar la pupila en esas enramadas que avanzan sobre los ranchos y las modestas casitas (...). Dios libre al demandado de que esté tupida la bombilla o la yerba lavada! Dracón sería más benévolo (1895: 199)

El higienismo fue uno de los brazos que tuvo el proyecto de modernización del Novecientos para disciplinar, sobre todo, a los sectores populares de la sociedad uruguaya. El discurso médico, erigido en el contexto del higienismo como un nuevo poder de control y vigilancia, emprendió la micropenalización de los aspectos de la vida cotidiana. Sobre el entendido que el mate se comparte en familia o en un grupo de individuos, la saliva que queda depositada en el pico de la bombilla fue señalada como una potencial fuente de contagio de enfermedades, por lo que su consumo fue severamente desaconsejado por los facultativos. Como parte integral del cambio de sensibilidades, el hábito de tomar mate comenzó a ser tenido por las capas más altas de la sociedad no sólo por insalubre, sino falta de elegancia y vulgar (Barrán, 1995). Sin embargo, pese a los consejos médicos y el desprestigio que tenía en el seno de la nueva sociabilidad, las cifras oficiales de importación nunca reflejaron

la condena social que pesó sobre esta bebida (Ricca, 2009). Como ninguna otra práctica alimentaria, el hecho de tomar mate siguió emitiendo mensajes sociales ambiguos¹⁷. Durante muchas décadas fue más tolerado en privado que en público, y aunque estuvo asociado a la baja condición social, también incorpora toda la legitimidad de la tradición en determinados contextos de consumo y/o de jerarquía, como si el que lo consume es un gran personaje o si el recipiente posee incrustaciones de oro y la bombilla es de plata.

Para la segunda mitad del siglo XX, tomar mate en la rambla de Montevideo u otros espacios públicos de la ciudad, se convirtió en señal de identidad nacional uruguaya, y a fines de la década de 1980, se cargó de sentido partidario, identificando a sus consumidores con la izquierda del espectro político. Aunque Uruguay depende por completo de la importación de yerba, ya que no existen yerbales industrialmente productivos en su territorio, es el mayor consumidor mundial de yerba mate (<http://www.inym.org.ar/>). Las resignificaciones del mate se perpetúan hasta nuestros días. Luego de la recuperación democrática en 1985 el mate llegó al parlamento y otros ámbitos de la vida pública, y estaba asociado a la izquierda política y a las organizaciones sindicales, por lo que recibió adhesiones y rechazos. Para la primera década del 2000 su consumo público y ostentoso se volvió a expandir en espacios muy diversos como las aulas universitarias, los programas de televisión, el parlamento de la República y los futbolistas internacionales, que se convirtieron en su inesperado embajador. También llegó a la mesa vaticana de manos del argentino Jorge Bergoglio, el primer Papa jesuita de la historia. Vaya aquí una rapidísima anotación. La yerba mate fue uno de los pilares económicos del imperio Jesuita en Sudamérica y coadyuvó tanto a incrementar el poder de esta congregación que le valió su expulsión del seno de la iglesia. Cuatro siglos después, el primer papa americano y perteneciente a esa congregación llegó a Roma con un mate en la mano.

Si el puchero se sitúa en el polo ibérico y el mate en el indígena, el asado se ubica en el polo criollo, en el de la hibridez y el mestizaje (cfr, Archetti, 1999). En tanto producto –la vaca– es de origen europeo, una especie introducida. En cuanto procedimiento culinario, hecho al calor de las brasas y ensartado en un palo o varilla de hierro a pie de suelo, es percibido como propio, aunque asar es una operación culinaria extendida en todo tiempo y lugar y una de las más arcaicas de la humanidad. Sin embargo, existen fuentes históricas y arqueológicas que atribuyen el modo de cocción a los indios charrúas.

La primera proviene de Azara:

17 El recelo hacia el mate se mantenía en plena vigencia en la década de 1930, cuando el gaucho ya era el indiscutible arquetipo del ser nacional en los países del Plata. En la primera película sonora que protagoniza Carlos Gardel (Luces de Buenos Aires, 1931) un grupo de elegantes ciudadanos, cuyo automóvil se avería, se ve obligado a parar en un rancho rural. Allí son convidados con mate, al que se niegan. Cuando uno dice "yo no chupo", es amablemente obligado con la fórmula "No desprecie, amigo". Al ver que el mate se lo pasa una señora con menos dientes que él, extrae un pañuelo de su bolsillo, limpia el pico de la bombilla, y bebe con resignación. La propuesta narrativa de la película es contrastar las costumbres del campo (propuestas como sanas y nobles) con las de la ciudad (corruptas y frívolas): de ahí su título ambiguo.

No se alimentan sino de carne de vaca, asada a la manera de los charrúas, y sin sal” (1850: 261)

La segunda de la arqueología:

A verdade final é que, tanto no Uruguay, como no Rio Grande do sul, fica-nos dos charrua/minuanos a herença material de seus hábitos, na sua indumentaria em no tradicional assado campeiro em suas lides diárias (Becker, 1995-96: 474)

Como ya he señalado en un trabajo anterior, si como afirman los autores el asado es de origen charrúa esto resulta otra evidencia de que la figura del gaucho fue funcional, entre otros intereses, a la disolución del aporte indígena: el indio no participa de la construcción del imaginario nacional sobre la comida criolla (Laborde, 2010). La reivindicación de la cocina nativa o indígena será un reclamo del siglo XXI y responderá a nuevas motivaciones identitarias, como veremos en otro capítulo.

No obstante, el criollismo, en tanto discurso sobre la hibridez, también le hizo espacio al indio, al negro y al mestizo. En su estudio clásico sobre el discurso criollista, Prieto (1988) argumentó que la expansión y eficacia que esta producción ideológica tuvo desde fines del siglo XIX fue consecuencia de la combinación de tres causas. Primero: las clases bajas locales se abrazaron a este movimiento ya que les permitía elaborar la nostalgia y de las angustias que traía la experiencia de la modernización. Un segundo elemento obró sobre los inmigrantes, el criollismo les abrió las puertas y les permitió sentirse parte de la nación, identificándose con un símbolo de la autenticidad nacional. Un tercer aspecto fue el uso que le dieron las élites, ya que fue un modo de reclamar precedencia y legitimidad para ellas mismas. Extendiendo el modelo interpretativo a una función más, Adamovsky señala que en su conceptualización de la nación el criollismo nunca exigió borrar del todo la heterogeneidad étnica de sus clases populares, permitiéndoles un espacio de representación. La presencia de lo no-blanco en el cuerpo mismo de la nación fue tolerado, y fue también “vehículo de visiones alternativas del perfil étnico de lo criollo que minaban sutilmente la solidez de aquellos discursos blanqueadores” (2014: 52).

Una particularidad en el Río de la Plata es que la identidad criolla comporta otras identificaciones que no se asignan de acuerdo a estrictas categorías étnicas sino, más bien, que se establecen por adhesión o rechazo al proyecto de la modernidad o, en contraste, al del tradicionalismo. En una perspectiva en la que cristaliza la lógica del *settler colonialism*, los criollos son aquellos que han heredado “el derecho de conquista” y “son agentes de civilización”. Así como Unamuno o Menéndez Pelayo veían en el gaucho el brazo armado de la civilización para conquistar “el desierto”, la nación criolla está claramente asociada a la acción “civilizadora” (Bernaldo 1997: 116-117). En este sentido, González Laurino ha señalado

que la primera versión de la identidad uruguaya comporta una paradoja fundacional, ya que “la orientalidad se afirma como espacio civilizado mediante una apropiación significativa de su contrario (la barbarie), en una síntesis mitificadora que es, en sí misma, un recurso político de la negación” (2001: 33).

2.5 Formulación de la cocina criolla: los recetarios

En Uruguay, la nominación criolla comienza a asignarse a un conjunto de platos y prácticas culinarias hacia fines del siglo XIX y su uso se mantiene extendido y en plena vigencia en la actualidad. Más que describir un sistema preciso y codificado de procedimientos, la cocina criolla está asociada a un repertorio de símbolos y productos culturales seleccionado por el modelo de identidad que inauguró la primera imagen pública de la nacionalidad uruguaya. Es una cocina imaginada que encuentra sus referencias en la figura mítica del gaucho, la vida rural idealizada y una visión romántica de la “patria vieja”. Como toda narración del pasado, pese a la pretensión de homogeneidad y unificación involucradas en su construcción, ha estado sujeta a cambios permanentes y nuevas demandas de sentido. Su significado y prestigio ha ido variando a lo largo de una historia secular, reconociendo en sus oscilaciones y ritmos, crisis que han afectado en general a la narrativa fundacional del origen de la nacionalidad.

Las primeras referencias formales a la “cocina criolla” en Uruguay se registran a partir de la década de 1880. Con anterioridad a esta fecha existen numerosas descripciones de hábitos y pautas alimentarias que prefiguran lo que luego sería susceptible de ser percibido como un comer criollo. La primera vez que se usa la voz “criollo” es en *Historia natural y moral de las Indias*, del padre José de Acosta, una obra publicada en 1590. De su utilización en diferentes obras y documentos emana que el concepto de criollo no se asigna a los individuos ni por su carácter étnico ni por su la condición social: lo que caracterizaba al criollo es haber nacido en el Nuevo Mundo, de ascendientes no indígenas, bien fuesen europeos o africanos. A lo largo del tiempo el adjetivo se irá asumiendo diferentes significados en toda América, aunque en sentido de uso más extendido, criollo quiere decir lo propio del país (Arrom, 1951). En el caso del Río de la Plata encarnará, luego, un tipo particular de identidad, pero refiere a lo local, a lo propio y auténticamente nacional.

La utilización consciente del binomio “cocina criolla”, que instituye una categoría culinaria, formalmente aparece en los tres primeros recetarios publicados en Uruguay: *El arte culinario*, de Francisco Figueredo (1889 ¿?), *El cocinero moderno*, de S. Irrelor (1894), y *El consultor culinario*, de Pascal (1898). Estos tres libros forman el corpus de recetarios publicados que hemos encontrado en Uruguay para todo el siglo XIX. La publicación de recetarios como discursos concurrentes en la construcción de una comunidad imaginada fue, comparada con el resto de los países del continente –que ya disponían de títulos nacionalistas para la primera mitad del siglo XIX–, notablemente tardía en el Río de la Plata.

En el caso de Uruguay, además, no asumieron con convicción la representación –o

la creación- de una cocina verdaderamente “uruguaya”, específica del país: lo nacional se asimilaba a lo criollo y se promovía como una opción entre otras de lo cosmopolita. La edición de estos recetarios se enmarca en la expansión local de la industria editorial que se dio como consecuencia del crecimiento del público lector, propiciado por las campañas masivas de alfabetización y sostenida por una producción literaria de signo y contenido criollista (Prieto, 1988). Como vimos, este movimiento artístico llevaba adelante un programa político que la élite letrada elabora una primera versión de la identidad nacional y tendrá profundo impacto en prácticas sociales y en particular alimentarias, vigentes hasta hoy.

A continuación, revisaremos los recetarios que, bajo la apariencia de textos técnicos e imparciales, resultan fuentes históricas valiosas para analizar las tendencias y valorizaciones culinarias de una época cuya influencia aún se siente en el presente. Esta tríada de recetarios promueve cierto ideal culinario que, pese a su heterogeneidad, encuentra en un conjunto de platos criollos un punto de apoyo común.

2.5.1 - La tríada inicial y la emergencia de la cocina local

El análisis cronológico de los recetarios uruguayos presenta dificultades documentales. En la sección de textos de cocina de la Biblioteca Nacional faltan numerosos libros y ediciones originales; no hay, además, una correlación exacta entre los títulos que figuran en los ficheros y los libros que están disponibles físicamente. Todo esto obliga a trabajar con algunas conjeturas y datos inferidos que ensanchan el margen al error. El caso más problemático lo propone *El arte culinario*, de Francisco Figueredo. Este es, según nuestro registro, el primer recetario que se publicó en Uruguay. En el fichero de la Biblioteca Nacional de Uruguay figura la tarjeta bibliográfica más antigua que encontramos para un libro de cocina: corresponde la tercera edición de *El arte culinario*, editado por Barreiro y Ramos, en 1893; ignoramos la fecha las dos ediciones anteriores. En su *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*, Arcondo (2002) señala que también este título es el primer recetario en publicarse en Argentina, alrededor de 1889. Existen indicios de que Francisco Figueredo pudo ser un cocinero uruguayo o brasileño. En las ediciones del siglo XX que hemos consultado de este libro se reproduce un retrato del autor, que permite determinar su afroascendencia. Según Arcondo, Figueredo trabajó para familias adineradas y restaurantes en Rio de Janeiro y en Montevideo (menciona El Café de París, que existió en la capital uruguaya), antes de trasladarse a Buenos Aires, alrededor de 1871, donde editó un conjunto de obras en la que sumó más de dos mil recetas (2002: 223-225). Este manual contiene asimismo una sección dedicada al vocabulario técnico y otra a las equivalencias de pesos y medidas, aportaciones que subrayan el carácter profesional y la vocación didáctica del cocinero, que se dirige su libro tanto a amas de casa como a profesionales. De hecho, el subtítulo del recetario es: *Escuela práctica de cocina y repostería adoptada por todas las familias, cocineros y cocineras del Río de la Plata*.

La importancia de Figueredo en la historia de los recetarios uruguayos se debe tanto a su carácter inaugural como a la sostenida influencia de su obra, que fue plagiada –o si se prefiere retomada o recreada– con mayor o menor evidencia. Al menos desde la octava edición (que es la que se consultó para este trabajo), editada en Buenos Aires en 1914, *El arte culinario* incluye un prólogo en el que se denuncia que la obra fue impresa sin el debido consentimiento, y a continuación se reproduce el fallo producido por el juicio entre el autor y la casa editorial uruguaya Barreiro y Ramos en 1894, en favor de Figueredo. Esto es consecuente con la información extraída del fichero de la Biblioteca Nacional de Uruguay antes citada.

Arcondo señala que en la portada de la novena edición, se apostilla que Figueredo es “autor de los primeros y mejores libros de cocina y pastelería impresos en la República Argentina y en la República Oriental, adoptados por todas las familias, cocineros y cocineras” y agrega en referencia a la publicación que “nadie había pensado hacerlo aquí y en Montevideo, Chile y Brasil” (2002: 225). Esto confirmaría



Francisco Figueredo, autor de los primeros recetarios del Río de la Plata

el carácter fundacional de la obra de Figueredo. Pero es más interesante a los objetivos de nuestra investigación el uso legitimador que hace el autor sobre su conocimiento de la “cocina criolla” y la “cocina nacional”. Tras explicar que la obra fue primero impresa sin su autorización, señala luego que los editores volvieron a imprimir “un libro semi parecido al mío”, atribuido a un autor desconocido.

Más tarde apareció otro libro que se dice ¡trata sobre la ciencia culinaria aplicada a nuestra cocina nacional científica!... ¿De dónde habrá venido este autor ruso o inglés para darnos lecciones sobre nuestra cocina criolla? ¿De dónde habrá sacado ese célebre, nacidomuerto, esas recetas? Y si no existe el hombre, sino su espíritu imaginario, o su persona supuesta, ¿quién y cómo se ha hecho ese libro?, ¿dónde está el autor del libro? (...) Para escribir un libro de cocina es necesario saber hacer lo que se escribe, de lo contrario, el autor y el dueño del libro, se cubren de vergüenzas, odios y maldiciones, sobre todo cuando por avarientos engañan a sus clientes (...) (Figueredo, 1914: 9).

Como se ve, Figueredo garantiza su prestigio como profesional en el conocimiento de una cocina criolla que a su vez está representada por primera vez en su obra. Aunque usa el binomio “cocina nacional”, lo hace como sinónimo de criolla. Como ha señalado Achugar, lo criollo (“con disfraz de gaucho”) se asume como la expresión de “la raza uruguaya” (1980: 139). Tampoco hay que perder de vista que se trata de un cocinero posiblemente uruguayo

o brasileño, que también publica en Argentina: lo criollo es una noción con la que todos sus lectores se pueden sentir identificados y al mismo tiempo no irrita susceptibilidades nacionalistas; todos aceptan lo criollo como expresión nacional.

Las antes mencionadas lagunas en la colección de la Biblioteca Nacional de Uruguay impiden detectar con precisión el libro y el supuesto autor que habría plagiado al menos en parte a Figueredo. Recaen, empero, sospechas sobre dos recetarios, ambos de la editorial Barreiro y Ramos: *El consultor culinario*, de Pascal o *El gorro blanco. Nuevo tratado de arte culinario*, de M. Dumont. Ambos tienen las denunciadas similitudes en el título o en el subtítulo y el apellido de los autores son de origen extranjero. Sin embargo, tenemos información verificada de quién fue Pascal; de Dumont, en cambio, no tenemos noticia alguna de su existencia. Entre los tres libros hay muchas recetas en común tanto de la cocina internacional francesa como especialidades criollas, lo que hace que el análisis del contenido culinario no sea concluyente. El consultor culinario será abordado más adelante en este capítulo; El gorro blanco en el siguiente.

Las 645 recetas que contiene *El arte culinario* conforman un mosaico heterogéneo de tradiciones culinarias, pero siguen un patrón de orden y codificación a la francesa. No resulta una mera anécdota que el autor dedique la obra “a la memoria de Antonio Careme”, “el gran artista maestro de los maestros modernos” y “orgullo de para Francia y el mundo civilizado”¹⁸. Como es de esperarse por la época en que fue compuesto, el recetario propone muchas recetas cosmopolitas: españolas, italianas, inglesas, polacas o turcas, pero también otras que supuestamente se adscriben a la tradición continental: “a la americana”, “a la argentina”, “porteña”, “brasileña”, “riograndense”, “bahiana” o “del país”. Ninguna lleva un nombre que remita a Uruguay o alguna de sus localidades. La cocina criolla está representada por una decena de preparaciones que llevan esta designación y por el “puchero”, la “carbonada”, la “chatasca”, las “humitas”, las “mulitas”, la “fariña”, el “escabeche del país”, los “matambres”, y los dulces de leche y de zapallo. De ser Figueredo el primer autor en publicar un recetario con preparaciones de cocina criolla rioplatense, sería esta la primera vez que los platos de esta tradición se estandaricen y traduzcan a lenguaje técnico culinario. A juzgar por el ajuar de cocina prescripto, las especias usadas, el diseño de los menús sugeridos y el perfil de las recetas, este libro apunta a clases altas y medio altas familiarizadas con los patrones de consumo de tipo europeo. Por los datos disponibles, *El arte culinario* se reimprimió al menos ocho veces, cubriendo un arco de tiempo estimado en tres décadas, dato que da cuenta de la gran influencia directa que tuvo en su momento, a lo que debe añadirse que fue fuente de plagio e inspiración para recetarios posteriores.

El segundo recetario de la tríada es *El cocinero moderno, o sea el verdadero modo de comer bien y gastar poco*, de S. Irrelor. No tenemos registro del año en que se publicó por primera vez: la Biblioteca Nacional de Uruguay conserva la segunda edición, de 1894, con pie de imprenta en Montevideo y Buenos Aires. Hemos consultado, también, la novena edición de este recetario, que no tiene fecha. En la advertencia destinada “al lector” el autor dice:

18 El subrayado es nuestro

La notable falta que hacía en el público un nuevo método para el arte de cocinar, hizo que yo me tomara el trabajo de recopilar de los mejores libritos italianos y franceses, todas aquellas fórmulas mejores y más económicas que pudieran formar un conjunto suficiente para poder confeccionar el presente libro (1894: 3).

Pese a la explícita declaración de que se trata de una colección de recetas europeas el repertorio incluye la preparación de “puchero a la criolla”, “guiso de carne con arroz a la criolla”, “guiso de carne con frutas a la criolla” y “asado a la parrilla”. En esta última receta se lee:

Si desea preparar el asado al asador al estilo campero no se corta en pedazos, se sala como el anterior y se ensarta en el asador; luego se clava este asador en el suelo cerca del fuego y se deja cocinar despacio. Este es el mejor modo de comer la carne asada (Irrellor, 1894: 75).

La presencia de estos platos y la valoración superlativa del asado al estilo campero adquiere sentido cuando se descubre que el nombre del autor es el anagrama del destacado editor criollista Santiago Rolleri, dato que subraya la relación entre la aparición de recetarios y el crecimiento de la industria editorial. Tanto aquí como en Figueredo el criollismo se configura en diálogo e integración de lo cosmopolita, pero este caso parece contener algo de burla o venganza criolla: frente al prestigio de la cocina europea el autor siente la necesidad de representar, casi como de contrabando, la cocina local y postular al asado, su plato más representativo, como la mejor forma de comer la carne. Una exaltación culinaria que es al mismo tiempo una toma de posición política.

El último de la serie es *El consultor culinario*, de Pascal, cuya primera edición data de 1898. Para este trabajo se consultó la cuarta, de 1910. En sintonía con el clima de época domina en *El consultor culinario* la cocina francesa y cosmopolita, que incluye tanto designaciones europeas como regionales como “a la porteña”, “salteña”, “peruana”, “chilena” o “brasileña”, y le reserva un espacio considerable a una colección de platos locales como “matambre a la criolla”, el “asado con cuero”, “salmuera para asados al asador”, “churrascos”, “carbonada”, “locro”, “sargos del Maldonado”, “empanadas” y “torrijas a la criolla”, “dulce de leche”, “compota de zapallo”, unas yemas quemadas propuestas como “postre criollo” y hasta “bizcochos para tomar mate”. Estas especialidades de la cocina popular encuentran un espacio de representación en un libro claramente destinado a las élites. En el prólogo el cocinero se dirige en estos términos a sus lectores: “Lo bueno nunca es caro. El aceite debe ser fino; la manteca fresca; la manteca de París (...), la sal de Cádiz” (Pascal, 1910: 5). Por crónicas de la época se sabe que el autor del libro fue un conocido cocinero que trabajó en Montevideo hacia fines del siglo XIX y que llegó a desempeñarse al servicio de Julio Herrera

y Obes, presidente de la república entre 1890 y 1894, a quien siguió sirviendo con fidelidad luego de abandonar la presidencia e, incluso, cuando ya estaba arruinado y era incapaz de sufragar los costosos agasajos que les prodigaba a sus invitados a cargo el chef Pascal (Montero Bustamante; 1968).

El libro fue publicado por Barreiro y Ramos, la editorial a la que Figueredo había querellado en 1894 por editar su libro sin autorización. El parecido del título y la fecha de publicación pueden sugerir que este es el otro libro “semi parecido” que Figueredo denunció más tarde como plagio velado al suyo. No obstante, Figueredo acusa al plaguario de ser un cocinero ignoto. Este no parece ser el caso de Pascal, que fue nada menos que el cocinero presidencial. En el prólogo a la cuarta edición de *El consultor culinario*, que firma el editor (Barreiro y Ramos), admite que la obra tuvo en pocos años un éxito inesperado gracias a que “el público de los países del Plata” ha agotado “tres grandes ediciones anteriores”. La cuarta edición aumenta su contenido al incluir “platos de grandes banquetes” y “modestas comidas de familias”, así como “platos criollos y condimentos locales que no se encuentran en ningún libro”, agregados que “constituyen toda una historia gastronómica, como complemento de acontecimientos políticos y sociales, ocurridos en las dos capitales del Plata, durante los últimos años”. El editor agrega que Pascal es un “digo discípulo” de Brillat Savarin (Pascal, 1910: 5, 6). El cotejo de recetas que figuran en uno y otro recetario no produce un resultado concluyente que permita afirmar que el segundo está inspirado o plagia parcialmente al primero. Tienen en común un conjunto de recetas internacionales que son, obviamente, preparaciones precedentes a ambos. Coinciden en algunos platillos locales –carbonada, matambres, puchero, empanadas, mulitas, dulce de leche–, pero en este rubro presentan también notables diferencias. En Figueredo aparecen platos a base de fariña y charque, como el pirón y la chatasca, mientras que no figura el asado al estilo gaucho, plato al que Pascal le dedica dos entradas: una para el asado con cuero y otra para la salmuera que lo sazona. El dominio del repertorio culinario criollo es, como se ve, un espacio de conocimiento en disputa. Y al igual que en Figueredo, en Pascal el horizonte culinario “nacional” es “el Plata” (que no excluye tampoco, al menos, el sur de Brasil): una región amplia, transnacional y definida más por un modo compartido de comer que por fronteras político-administrativas. Lo “uruguayo” permanece innominado.

2.5.2 - Lo local y lo cosmopolita en la cocina criolla

Este conjunto de recetarios resulta una valiosa fuente documental para analizar la conformación de campos de significados culinarios; refleja las enunciaciones de una élite que comienza a inscribir sus hábitos y gustos en diálogo con una comunidad más amplia que la de su localidad, y pone a cocinar cierta idea de nación, aunque esta sea informe y vasta (Bak-Geller, 2009). La cuarta edición de *El consultor culinario* añade a las recetas una extensa lista de banquetes, muchos de ellos oficiales, en la que se suele detallar la ocasión de la celebración, el lugar en que se realizó, la cantidad de cubiertos y el servicio de los platillos

y bebidas servidas, detalles todos que permiten captar ese espíritu de época. Se ha señalado ya que luego de la independencia de España, la élite de las repúblicas americanas cuestiona la hegemonía del modelo español e implanta nuevos modelos culturales y sociales cuya referencia principal es Francia (Medina, 2005; Bak-Geller, 2009; Guerra, 2011). La narrativa nacional criolla está no sólo profundamente impregnada de ideología imperial, sino que adhiere, en contra de la tradición, a la modernidad. Señala Pratt:

Política e ideológicamente, el proyecto liberal criollo implicaba la fundación de una sociedad y una cultura americanas descolonizadas e independientes, manteniendo al mismo tiempo los valores europeos y la supremacía blanca. (...) Interpretaríamos muy mal las relaciones criollas con la metrópoli europea (aun sus dimensiones neocoloniales) si pensáramos en la estética criolla como una simple imitación o una reproducción mecánica de los discursos europeo principalmente como un gesto y punto de partida para otros 'criollísimos' proyectos ideológicos e imaginativos. Mucho más correcto será pensar en las representaciones criollas como una transculturación de materiales europeos, que eran seleccionados y desplegados en una forma que no reproducía simplemente las visiones hegemónicas de Europa ni tampoco legitimaba, simplemente, los designios del capital europeo. Los españoles también eran bárbaros. Fue inevitable que la cultura criolla terminara por reclamar para sí la Europa del Norte (2010: 322, 344)

El paradigma de cocina que la emergente producción editorial uruguaya pone en circulación tiene, al igual que en el resto de los países del continente, un marcado predominio francés. Un ejemplo:

Comida íntima. Despedida de un colega del Cuerpo Diplomático.
Menú simple, pero en el cual la *qualité fait oublier la quantité*.
Lundi, 8 Mars 1880

Potage royale
Poisson sauce tartare
Casolettes aux huitres
Bécassines à la chasseur
Filets de boeufs à la printanière
Artichauts à la barigoule
Dindes truffés
Salade
Formage glacé
Dessert-Café

VINS
Valdepeñas - Bordeaux - Jerez
Champagne (Pascal, 1910: 405)

Como se observa, el menú se presenta en francés y adecua al protocolo de la alta cocina francesa a la moda de la época, tanto en platillos como en servicio (a la rusa). A diferencia de un listado de recetas, en el que los platillos están sustraídos de contexto, los menús permiten analizarlos en diálogo y secuencia. El menú de un ágape celebrado 10 años después muestra una sensibilidad ciertamente distinta. La documentación subraya lo que se podía inferir del listado de recetas: las especialidades de la alta cocina internacional conviven en aparente armonía con los platos de la cocina popular local. La carta de un banquete para 200 cubiertos celebrado en abril de 1890, ofrecido en la localidad de Santa Lucía por la Empresa de las Aguas Corrientes con motivo de la inauguración de los nuevos filtros ilustra lo antedicho:

Consomé á la reine
Hors d'oeuvre variés
Jambon d'York – Galantine á la gelée
Langues écarlate – Mortadella de Bologne
Maquereaux remolade – Empanadas á la créole
Saucisses Oxford á l'anglaise – Carbonada á l'orientale
Salade á la paysanne
Asado con cuero – Canards rôtis
Entremets
Gâteau Yquem – Pontet Canet
Champagne frappé – Oporto
Café –The – Liqueurs – Fine champagne – Havanes (Pascal, 1910: 397)

La carta de este banquete revela que el ideal culinario de matriz cosmopolita que las élites estaban adoptado hacia fines del siglo XIX también hacía espacio a las especialidades locales. Siguiendo a Bak-Geller (2009) se puede afirmar que el afrancesamiento de los recetarios nacionalistas americanos opera tanto en el plano simbólico como en el culinario. No sólo se come a la francesa, también se hace entrar a la cocina local dentro de las tipologías francesas: las “empanadas á la créole” y la “carbonada á l'orientale” son prueba de ello. Las referencias de Figueredo o Pascal hacia Careme o Brillat Savarin cumplen, ciertamente, una función legitimadora, pero revelan también que la cocina se piensa, se homogeneiza y estandariza a la francesa. Estos libros son los primeros en los que tenemos noticia que la cocina local se transcribe al lenguaje culinario profesional y que unos saberes de la cocina popular son fijados en la cultura escrita. Este fenómeno presupone una asunción identitaria que se manifiesta en el orden de lo político. Tal como señala Bak-Geller (2009), al mismo tiempo que las élites criollas se definen a sí mismas, establecen límites que la separan de los “otros”. Uno de los criterios más importantes que establecen los libros de cocina para distinguir este grupo de aquellos que no forman parte de él, es la apropiación del modelo culinario francés. A través de los libros de cocina afrancesados, estos individuos inician o afirman su experiencia al aprender a comer y comportarse como gente decente: las maneras en la mesa hacen a la comensalidad civilizada, al *savoir faire*.

La estructura relacional de las identidades encuentra en el caso de la cocina criolla otro ejemplo de comprobación. La bibliografía historiográfica ha señalado que las cocinas nacionales en América Latina se hacen un espacio dentro de una discursiva afrancesada y surgen no desde el rechazo de lo global a favor de lo local, sino más bien a través de una combinación de ambas dimensiones (Bak-Geller, 2009; Pilcher, 2014). De hecho, en junio de 1898 se forma en Montevideo la Asociación Cosmopolita del Arte Culinario Doméstico, en cuyo reglamento indica que pueden ser miembros los “italianos, franceses, españoles, orientales e hijos de éstos, así como todos los demás que hayan nacido en Sud América” (1898: 4).

Esta relación entre lo local y global fue una relación dinámica y las fricciones no estuvieron ausentes. Una lectura descontextualizada de estos recetarios podría llevar a respaldar la idea de una convivencia armónica entre los platos cosmopolitas y las especialidades locales, convicción que se ve reforzada ante el menú de un banquete que pone en pie de igualdad el prestigio de la culinaria francesa con el del asado con cuero o afrancesa las empanadas y la carbonada para elevar su estatus. Estos recetarios y banquetes reflejan, como ya se ha dicho, el gusto de las clases dirigentes que sintetizan una sensibilidad culinaria que combina el nacionalismo y el cosmopolitismo en la búsqueda de distinción social. Pero esa sensibilidad no es igualmente compartida por las clases populares, que observan el mundo cosmopolita y urbano con franco recelo. Pero también se puede encontrar resistencia en ciertos integrantes de la élite a los que no los termina de convencer el modelo identitario que propone cierta vertiente del criollismo, que glorifica lo popular.

2.5.3 - Elites y sectores populares: tensiones del criollismo

Un comentarista de la época acude a los hábitos y maneras en la mesa para escenificar y problematizar esa tensión entre el mundo criollo (tradicional y rural) y el cosmopolita (moderno y urbano). En las crónicas reunidas en el libro *Divagando* (1890), Máximo Torres¹⁹ ofrece una visión crítica y cargada de sarcasmo tanto de las costumbres populares como del programa político que la élite criollista está llevando adelante en su proyecto de construir una identidad nacional alrededor de la mitificada figura del gaucho. Estos textos no parecen ser crónicas de hechos verídicos sino más bien una suerte de ficciones posibles y verosímiles. En la crónica *Manjares de la tierra*, el autor relata su comparecencia en la casa de su amigo Don Salustiano, un “oriental”, “honrado, sencillo y bueno”, casado con una “criolla pura”, que lo invita a comer “comida criolla”. El autor no oculta la desconfianza que le inspira la propuesta, que acepta con resignación, pero sin entusiasmo. El banquete transcurre en un arrabal del Montevideo de la época, que describe como una típica casa suburbana con patio, aljibe, parral y gallinero. Al llegar, el invitado se alegra de ver que “la mesa cubierta con su blanco mantel semejava un cisne refugiado en un bosque”.

19 Máximo Torres era uno de los seudónimos que usaba el periodista y cronista de costumbres Carlos María Maeso (1855-1912) (www.autores.uy)

Va usted a comer con los pobres, exclamó (sic) misia Dorotea.

Pero, señora... dije yo.

Salustiano tiene la culpa. Usted acostumbrado a los hoteles del centro...

Pero, señora...

Aquí no encontrará usted, salsas francesas ni engrudos italianos, ni picantes ingleses, ni cosas podridas de los alemanes, sino comida criolla, sana, a lo que te criaste, como Dios manda...

Pero, señora...

No tendrá Vs. que tomar bicarbonato (...) (Torres, 1890: 14)

La estrategia narrativa con la que el autor busca ilustrar el contraste entre dos sensibilidades que marcan a su vez la adhesión o rechazo a dos proyectos culturales pasa por la oposición binaria de pares: simplicidad/refinamiento; criollo/cosmopolita; tradición/modernidad; campo/ciudad o casa suburbana/ hoteles del centro. El banquete descrito tiene lugar en una casa arrabalera, pero frente a una mesa revestida con un mantel blanco y la comida ha sido preparada por “una negra cocinera”. El servicio incluyó chicharrones, pan criollo, locro con charque dulce, y humitas, platillo que para devorarlo con comodidad, el atildado invitado dice que no se puede comer sino “en mangas de camisa”. El autor cuenta que tras estos entrantes “vino el gran plato nacional, la monumental carbonada con duraznos, peras y choclos”. El invitado aspira a acompañar la comida con “á Sauterne, á Iquem, á Pommard, á Chambertin, á Pontet Canet, á Chianti, pero no había sino el agua del aljibe en un botellón de barro y un priorato, industria nacional, hecho con tajadas de carne de yegua y trozos de merino de alguna casa mortuoria (1890: 18)”. En el turno de los dulces se sirvieron “pastelitos fritos”, “orejones”, “torrejas en almíbar y priorato”, “natillas con cascaritas de limón” y un budín, que la dueña de casa se encargó de aclarar que fue “hecho con pan fresco [no como] el de los hoteles que lo hacen con pedazos de pan que dejan los marchantes en la mesa”. El invitado, que se queja de la obligación de comer de todo, dice no acordarse de cómo terminó la comilona, pero sí que “me hicieron beber un licor de toronjil preparado por Misia Dorotea y que tomé con la misma resignación que Sócrates la cicuta” (1890: 19).

La amplia mayoría de los platos seleccionados por el autor como representativos de la cocina criolla figura en los recetarios de Figueredo y Pascal, coincidencia que señala la existencia de un repertorio consensuado de platos percibido como propio y tradicional. Las especialidades identificadas como criollas en el Uruguay de finales del siglo XIX se inscriben en una tradición regional amplia: el locro, las humitas y la carbonada son platos típicos en Argentina, Chile, Perú y Bolivia; y el charque es compartido también con el sur de Brasil, Chile y Bolivia. Esta cocina se caracteriza por el amplio uso del maíz y el gusto por lo agridulce: la mezcla de frutas con carne y verduras no es conflictiva. Volvemos anotar que la herencia ibérica –las torrejas, arroz con leche, natillas, orejones– se identifica asimismo como propio, se percibe como tradicional y, por lo tanto, como criollo. El pasado colonial

iberoamericano, en oposición a lo moderno y lo francés, se encuentra en la base del proceso de identificación local. La función legitimadora y glorificadora de la nostalgia por el pasado criollo está claramente señalada –y denunciada– por el autor de la crónica. Su desdén por lo nacional no se acaba en el vino, lo irrita particularmente uno de los emblemas más altamente enarbolados del comer local.

Siempre he odiado el asado revolcado, comido con los dedos, y si fuera a un paseo campestre, que es la última transformación de la Inquisición, me sucedería como a un amigo, que no habituado a limpiarse la boca con la manga de la camisa, llevó servilleta y le tiraron con trozos de pulpa al compás de pericones y cielitos (Torres, 1890: 12).

Sus burlas al asado son, al mismo tiempo, un ataque hacia el corazón culinario del criollismo y el modelo de identidad que este movimiento propone. Más adelante reitera y amplía la invectiva contra el asado y entra en detalles acerca de las razones de su desconfianza sobre la propuesta criollista:

Estamos también en plena lucha del criollismo y el biciclismo, es decir la vieja invención del caballo como decía el gallego y la nueva del biciclo. No me embandero con ninguno: ambos tienen cosas buenas y cosas detestables. Me gusta el criollismo por lo que tiene de tradicional, porque es representativo de los centauros de la antigua leyenda nacional en las horas solemnes de las hazañas homéricas, pero no creo en el gaucho: hace tiempo que se le han dado las gracias por sus servicios, pidiéndole que se retire del escenario. Lo ha reemplazado el paisano, que no viste chiripá sino bombacha y que en vez de hacerse la bota de potro, se compra un par paquetón en cualquier zapatería. En el orden literario me sucede lo mismo: al dramón gauchesco de daga y trabuco ha sucedido el acento civilizado de Regules, Moratorio, y Fernández Medina, que traduce fielmente el paisano actual. No me gusta el asado revolcado en la tierra y comido con los dedos, porque se puede saborear en una porcelana de Haviland o de Green y Nephew y tomarlo con tenedores Barton. Libar el vino en guampa me hace tan poco feliz como la calavera copa de Lord Byron.

Cuentan que a Meliton Muñoz en una persecución el hambre lo apremiaba y ensartó en la lanza un pedazo de carne entre dos tapas de estiércol encendido, marchando así, hasta que estando a punto su Chateaubriand indígena le metió diente con deleite. Esto es divino para una persecución, pero en la vida tranquila de la ciudad prefiero el asador automático de Charpentier (Torres, 1890: 196-197).

La confrontación que describe el cronista genera una serie de puntos de fricción que revelan un juego de tensiones que no se agota en la oposición binaria de los modelos culturales

en pugna, sino que se extiende al interior de los mismos. La crónica expone las relaciones complejas involucradas en los procesos de identificación y la fluctuante dinámica entre los dispositivos de reproducción ideológica y la agencia de los sujetos. El texto contrapone dos ideales culinarios que, a su vez, se corresponden con dos prácticas sociales, modelos culturales y definiciones políticas, pero termina por preconizar una postura intermedia. Pese a que el autor habla por ellos (o les preste su voz), los representantes de las clases populares locales enuncian su orgullo por la comida tradicional local, que oponen a las “salsas francesas”, a “los engrudos italianos” o a “las cosas podridas de los alemanes”. La cocina criolla se conceptualiza en esta visión como simple y, por lo mismo, sana. No hay vergüenza en servir a un invitado especial una jarra con agua de aljibe y vino nacional, se hace con orgullo. Aquí las clases populares están provistas de un ideal culinario criollo que se afirma en lo local y en contraposición, desdén y profundo recelo por lo global. Este, sin embargo, no es el ideal amplio, inclusivo y nivelador con Europa que promueven ciertas élites ilustradas y cosmopolitas. De hecho, aunque sin ahorrar socarronería, el cronista acepta como la cocina criolla si esta se integra dentro de una etiqueta cosmopolita: el locro puede ser un plato noble si es acompañado por un Sauterne, un Pommard o un Chianti y el asado si se lo come en vajilla importada y se hace en una parrilla mecánica. Esto viene a corroborar que el pensamiento criollo estaba profundamente impregnado de ideología imperial (Pratt, 1997). En su afán de distinción en el interior de sus sociedades y de entablar un diálogo de iguales con las otras élites del mundo moderno, los intelectuales liberales reclamaron un lugar en la mesa de las naciones civilizadas importando vinos finos, trufas y otros bienes de lujo, y también mediante la lectura de los últimos libros cocina, periódicos y novelas que les permitía, como se empeña Torres en sus crónicas, presumir de una cultura universal. La compra de bienes conspicuos fue solventada por las exportaciones de materias primas –carne, en el caso uruguayo-. Sin embargo, estos sueños de occidentalización se vieron empañadas por elementos del patriotismo criollo (Pilcher, 2013).

El texto de Torres también revela contradicciones dentro del criollismo: de hecho, constituye una denuncia contra la pretensión del movimiento de imponer una identidad y una narrativa de la nación que selecciona y privilegia ciertos elementos con los que él no se siente identificado. El desprecio reiterado de Torres contra el asado es, inocultadamente, un ataque contra una versión del criollismo que en su ansiedad por exaltar la figura del gaucho se ha convertido en “la última transformación de la Inquisición” y obliga a aceptar como dogma culinario nacional el “asado revolcado en la tierra y comido con los dedos”. Quizá esto explique que para Torres el “gran plato nacional” sea la carbonada y no el asado, menos en una época que no existían aún los posteriores parrilleros y el asado se preparaba necesariamente sobre el suelo de tierra y al aire libre: por algo prefiere al asador automático de Charpentier. Sin embargo, no será, pese a la prédica del ilustrado cronista, la versión más cosmopolita del criollismo la que finalmente triunfe. Al mismo tiempo que la carbonada iba desapareciendo del horizonte culinario nacional para convertirse en un plato tradicional pero cada vez menos vigente, el

asado como especialidad culinaria gaucha iniciaba un ascenso irrefrenable que lo llevaría a trascender las fronteras rurales hasta conquistar, en el siglo XX, el centro de las ciudades, el corazón de las clases altas y, sobre todo, el centro de gravitación del discurso culinario nacional.

El asado hizo una entrada victoriosa en la ciudad. Para explicar lo que él mismo llama una de las más exitosas operaciones culturales del Uruguay, el crítico literario Ángel Rama (1982), describe la escena: El 2 de septiembre de 1894 a las 7 y media de la mañana, unas 250 personas, montadas a caballo y ataviadas con atuendos criollos, llegaron hasta el centro de Montevideo. Tomando por las calles Colonia y luego por Andes, desembocaron en 18 de Julio, la principal avenida capitalina, por donde desfilaron en dirección a las afueras ante la sorpresa de los madrugadores. Al frente de la delegación estaba, vestido con botas, bombacha, pañuelo al cuello y sombrero con barboquejo, un hombre joven, de 33 años, que era nada menos que el decano de la Facultad de Medicina, el doctor Elías Regules, figura consular del criollismo uruguayo. El desfile concluyó en una quinta donde había de celebrarse un almuerzo campero: asado con cuero y abundante mate amargo. La fiesta fue amenizada con recitados, payadas y bailes criollos. Montevideo se enteraba públicamente de la fundación de la “Sociedad Criolla”, oficialmente “cristianada” el 25 de agosto de 1894 (Rama 1982: 171). Este tipo de sociedades y centros criollos servirán como dispositivos para la difusión de una identidad que tendrá al gaucho –en rigor, a la parodia mistificadora del gaucho– como emblema de lo nacional. La élite ilustrada que asumió la tarea de llevar adelante el primer relato sobre la nación sentó las bases, al mismo tiempo, del primer discurso sobre la cocina nacional. La imbricación de la política y la literatura (y la iconografía) para la elaboración imaginaria de una identidad nacional ha sido ampliamente estudiada (Zum Felde, 1921; Achugar, 1980; Rama, 1982; Prieto, 1988; Ludmer, 1991; Giaudrone, 2008). Las evidencias presentadas en este capítulo buscan mostrar que las prácticas culinarias no estuvieron ausentes en el proceso de particularización y cohesión identitaria que llevó adelante un aparato cultural legitimador: la “invención” de una identidad reside en el reconocimiento de un pasado común que la narración mítica compacta y codifica. El mito aglutinador de esta primera narrativa es el gaucho y el plato emblemático el asado.

2.6 El asado en la ciudad

En un trabajo anterior propusimos que el asado adquiere el estatus simbólico que ostenta en la actualidad cuando, tras el proceso de glorificación del gaucho, comienza a ser preparado y consumido fuera de su territorio originario (Laborde, 2010). En las siguientes páginas revisaremos como el desplazamiento del campo a la ciudad supuso un dislocamiento semántico: la ciudad cargó al asado de nuevos sentidos y significados. Fue en este ámbito donde se hizo depositario de ideas y valores históricamente construidos; fue aquí donde adquirió el carácter ritual que lo distingue y se consagró como el plato emblemático del comer local. Esto no quiere decir que la ciudad transfigure per se la percepción del asado. No se trata de ámbitos geográficos sino de la intervención de pautas culturales, en particular dentro de la

dimensión de los hábitos domésticos y la disciplina instituida por la jornada laboral. Hasta fines del siglo XIX, el asado configura una práctica culinaria propia de una sociedad rural y pastoril, que se realiza dentro de un esquema social en el que la separación entre tiempo de trabajo y tiempo de ocio, si no está ausente, es por lo menos muy tenue. La consolidación del Uruguay moderno, con jornadas y semanas laborales pautadas por una nueva sociedad industrial establece clara y dramáticamente el tiempo destinado al trabajo y el tiempo reservado al ocio, así como distingue la vida pública de la familiar (2010: 128). En este nuevo modelo social la ceremonia del asado se situará en el espacio recreativo, convirtiéndose a la vez en una ceremonia de comensalidad en el que una sociedad puede tener una visión alternativa de sí misma e imaginarse en un estado de ideal plenitud (DaMatta, 2002).

2.6.1 - Un altar criollo y urbano

En Uruguay la palabra “parrilla” designa al utensilio, a la reja de hierro donde se pone la carne para ser asada, y por extensión a los restaurantes especializados en la elaboración de carnes a las brasas. Un comportamiento equivalente presenta el vocablo parrillero, que designa tanto al hombre al mando del asado, como a la obra de mampostería donde se quema la leña y se asa la carne. En la actualidad, el parrillero constituye un rubro constructivo distintivo de las viviendas urbanas uruguayas. Pese a esto, no existen estudios históricos sobre este equipamiento tan típico que se apropió del fondo de las casas y que con el tiempo ingresó a los jardines de invierno, ranchos, barbacoas y más recientemente a edificios de propiedad horizontal. A partir de la década de 1990 también se ha puesto de moda que empresas de cierta importancia construyan, por lo general el último piso de sus edificios, lujosos parrilleros donde se celebran reuniones de directorio y otros eventos. En determinados contextos, incluso, es impensable que no exista esta adaptación criolla del fogón. El parrillero es ubicuo en los sitios turísticos: en las casas de balneario, campings o parques recreativos constituye un servicio imprescindible. También forman parte de los servicios de muchos clubes sociales o cantinas de barrio. Un informante se definió al parrillero como “un altar laico de la cocina criolla” (Carlos, 58, Montevideo).

La pregunta sobre desde cuándo las casas urbanas tienen parrilleros no recibe una respuesta unánime: para muchos, el parrillero, al igual que el asado, siempre estuvo allí; informantes de mayor edad, sin embargo, recuerdan que cuando ellos eran jóvenes, ni la práctica de hacer asados ni la construcción de parrilleros estaban demasiado extendidas. El proceso de incorporación del asado al medio urbano fue ciertamente tardío y paulatino. La revisión de un amplio cuerpo documental –cédulas catastrales, planos y memorias arquitectónicas, prensa especializada y crónicas de época, entre otros-, junto a testimonio de propietarios de restaurantes e informantes de avanzada edad, prueban de manera consistente que la especialidad criolla era marginal hasta mediados del siglo XX, cuando comenzó a extenderse. La documentación consultada sobre la instalación de parrilleros en las unidades domésticas y del establecimiento de parrilladas en la oferta de la restauración

pública permite elaborar un registro cronológico que da cuenta de los ritmos de este proceso. Extraemos los datos de Laborde (2010).

Hasta la década de 1930 las casas de la clase alta montevideana seguían las pautas estéticas de las vanguardias europeas de la época (neoclásico, art nouveau, art déco). El espacio exterior se ornamentaba con albercas, aljibes, glorietas o estatuas. La construcción de parrilleros en los jardines estaba fuera del paradigma arquitectónico de la época, tanto como del de la comensalidad. Las casas de las clases populares tampoco hacían un uso muy distinto del espacio exterior. Los conventillos tenían grandes piletas para lavar la ropa en sus patios, pero no parrilleros. La tipología urbana dominante –y vigente hasta 1928–, fue la construcción articulada por patios cerrados con claraboyas, poco aptos para incluir parrilleros (González, 2005 en Laborde 2010).

Los datos colectados en la oficina de Catastro, indican que los parrilleros son incipientes en la década de 1920, comienzan a incrementarse fuertemente a partir de la década de 1940, muestran un fuerte incremento a partir de las siguientes décadas. Este tipo de construcciones suelen ser agregados que se realizan con posterioridad a la finalización de la vivienda, por lo que la gran mayoría están en situación de informalidad y, por ello, no constan en registros. No obstante, de acuerdo a lo que revela el archivo de la empresa constructora Pintos Risso, una de las principales del país, al menos desde 1946 existen planos en los que la construcción de parrilleros está contemplada en el proyecto original²⁰. Con la llamada “ley de propiedad horizontal”, aprobada precisamente en 1946, se abrieron nuevas posibilidades a las viviendas y cambió la fisionomía de la ciudad (Sanguinetti, 2016). Como consecuencia del otro gran impulso que tuvo el sector de la construcción en la década de 1980, la tendencia a diseñar casas con parrilleros se instaló definitivamente y no ha dejado de crecer hasta el presente.

La información catastral es consistente con la que ofrece un boletín oficial del Estado: *Almanaque* que el Banco de Seguros del Estado edita sin interrupción desde 1914 hasta hoy. La primera referencia sobre asado aparece en la edición de 1943, en un breve artículo titulado “Asado al asador” que se centra en la receta, en tanto técnica culinaria, de preparar el plato. Sin embargo, también brinda información sobre la tecnología al corriente para su preparación.

El asador es una barra plana de hierro, en la que se ensarta la carne completamente despojada del cuero. En la parte superior de la barra hay un travesaño o un gancho, que sirve para sujetar la carne y evitar que se resbale hacia el suelo. Se hace un buen fuego de leña y se entierra el asador, hasta cierta altura, en las proximidades, de modo que el calor llegue suavemente.

Cuando de un lado de la carne está bien asado, recién se da vuelta para que termine de cocinarse. También aquí la salmuera es indispensable para mejorar el sabor de la carne.

20 Walter Pintos Risso fue arquitecto y ministro de Estado, fue uno de los principales promotores y beneficiarios de la “ley de propiedad horizontal” (Sanguinetti, 2016)

Aunque parezca fácil, no cualquiera sabe hacer un asado con cuero o al asador; se requiere habilidad y conocimientos especiales para evitar que la carne se arrebate, es decir, se cocine por afuera y quede cruda interiormente.

Con preferencia se asan al asador los costillares de vacunos, los corderos y los chivos.

Cuando los gauchos querían hacer una fiesta grande y completa, preparaban un asado con cuero. Todavía hoy es ése el mejor agasajo de la gente de campo, especialmente al recibir la visita de extranjeros que desean conocer las viejas costumbres criollas.

Se mata una vaca o una vaquillona, sin perseguirla, porque el cansancio perjudicaría el sabor y la frescura de la carne. Partida al medio la res, o en cuartos, se deja orear durante toda la noche; en la madrugada se hace un buen fuego y, cuando sólo hay brasas, se asa lentamente sobre grandes parrillas, poniendo la carne con la parte del cuero hacia arriba. El asado, que se ha ido rociando de tiempo en tiempo con salmuera, está a punto cuando al tirar de los pelos éstos se desprenden con facilidad, anunciando que el calor ha penetrado la carne en toda su extensión. Asada de este modo tan primitivo, la carne adquiere un sabor exquisito (B.S.E, 1943: 139)

La receta, parece obvio, está dirigida a la gente de campo o zonas suburbanas. De otro modo no se explica la aclaración de que la carne se ensarta “completamente despojada del cuero”. En la ciudad la carne se expende en la carnicería, a donde las reses llegan sin cuero. Por lo mismo a nadie se le ocurriría aconsejarle a un urbanita que mate a la vaquillona “sin perseguirla”. Como se desprende del texto, el asado se hace en el asador y no en una parrilla horizontal, la cual se usa solamente para el asado con cuero, ya que el asador es inapropiado para asar media vaca, incluso un cuarto de ella. El articulista desliza dos juicios siempre emergentes en el discurso del asado: es una comida propia de los gauchos y prepararlo es una capacidad inherente sólo de algunos y siempre varones.

El 1949 el Almanaque publica el primer artículo específicamente dedicado a la construcción del parrillero, y ya propone un prototipo con parrilla horizontal, que va a sustituir la vara de hierro denominada asador, que se clavaba en el piso, cerca de la hoguera, que era el utensilio para hacer el asado en el medio rural. El boletín oficial va a publicar en forma recurrente artículos con modelos e instrucciones para guiar a los lectores en la construcción del parrillero propio. El mismo artículo se reproduce, con agregados, en la edición de 1964. Ambos artículos constan de dos partes que vienen a satisfacer dos necesidades diferentes. El cuerpo central de la nota es un texto culinario con indicaciones precisas sobre cómo para preparar el asado según “un criollo de ley”. El Almanaque publica dos artículos más con instrucciones para construir parrilleros en

1973 y 1988. El primero de ellos ofrece una solución tan fácil que “¡hasta usted, señora, puede animarse a fabricar una parrilla como esta!” (B.S.E, 1973: 188). En la secuencia de los cuatro modelos propuestos por el Almanaque entre 1949 y 1988 se puede detectar, desde el punto de vista de la construcción, el perfeccionamiento del pulmón de la chimenea, un aspecto clave para el control del humo.

En el Almanaque 1988 se publica por primera vez un prototipo que muchos informantes y arquitectos consultados consideran “canónico”. Esto no quiere decir que se hayan construido a partir de este plano, en todo caso este modelo plasma en términos académicos experiencias previas que durante décadas desarrollaron anónimos asadores en el fondo de sus casas. Resulta significativo sí la reflexión constructiva que llevó al autor del citado artículo a contemplar factores como la economía energética, el ahorro de tiempo, la fácil obtención de brasas, la rápida evacuación de humos, el meditado diseño del canasto de leña, la graduación de la parrilla mediante poleas o las prestaciones térmicas que debe tener el pavimento receptor de brasas. La abnegación y cálculo académico empeñados en el diseño del parrillero es un dato significativo de acerca de la importancia que reviste esta práctica culinaria en la sociedad uruguaya. Otro dato confirma esto: la biblioteca del Banco de Seguros de Estado tiene, en forma permanente, fotocopias disponibles del artículo “Parrillero familiar” de 1988. Su demanda es constante, diaria.

Además de los parrilleros de albañilería existen muchas otras variantes: en barracas, ferreterías y ferias se comercializa una amplia variedad de parrilleros portátiles que van desde sencillos braseros rectangulares (ideales para asar con carbón) hasta parrilleros con campana y chimenea, todo construido en hierro, muchos de los cuales tienen patas con ruedas para trasladarlos al jardín, al balcón o la azotea. Un clásico montevideano son los medio-tanques, que son, precisamente, cilindros metálicos cortados longitudinalmente, a los que se le sueldan patas para elevarlos a unos 90 centímetros del suelo, una rejilla para apoyar la carne y un cesto para depositar la leña. Su uso es frecuente en zonas céntricas y es común verlos encadenados a las columnas del alumbrado público (para impedir el robo) en ciertos barrios de Montevideo. Los informantes más veteranos me han señalado que braseros y medio-tanques estaban en uso ya hacia la década de 1950.

2.6.2 - El asado en la restauración pública

Dentro de la restauración pública, el proceso de apertura de restaurantes especializados en asados acompaña al de los parrilleros hogareños. Desde 1926 hasta 1948, se editó con regularidad Defensa Mutua, órgano de prensa de diversos comercios vinculados a la elaboración de comida. A impulsos de esta publicación se funda en 1928 la Confederación de propietarios de cafés, hoteles, restaurantes, confiterías, fiambrerías y afines. En la nómina de socios activos y adherentes figuran, entre 130 firmas, sólo tres parrilladas: Parrilla criolla (de Pedro Dotta y Cia), Parrilla Uruguay (de Alberto Bonefas) y La Parrilla antigua (de Alejandro Altmann) (Defensa Mutua; 1929). Los apellidos de los propietarios podrían ser un

indicio de la eficacia que tuvo el discurso criollista en la incorporación del extranjero a la sociedad local (cfr, Prieto, 1988). Resulta significativo también establecer una comparación entre la cantidad de parrilladas que existían en el Montevideo de entonces, con la actual. Un repaso por la *Guía Placer* (2007) de restaurantes, bares y cafés, en la que se consigna el servicio de 350 establecimientos gastronómicos revela que al menos 80 de ellos sirven carne a la parrilla y 51 son exclusivamente parrilladas. Esto permite afirmar que el Montevideo de la década de 1930 el asado era un comer todavía marginal.

En un número de 1930 de la revista *Defensa Mutua* se da a conocer el banquete que la Confederación de restauradores le ofreció al entonces presidente de la república Juan Campisteguy, como parte de las celebraciones del Centenario. El servicio consistió en jamón, lengua y paté, arroz con mariscos, lomo de cerdo relleno trufado, *vol-au-vant* de espárragos, pollo con ensalada y, de postre, helado de vainilla (Defensa Mutua, 1930: 4). Esta misma publicación describe, a lo largo de los años en que se editó, numerosos banquetes realizados por los directivos del gremio gastronómico: el asado no tiene cabida en ellos. En contraste con esto, corresponde señalar que el gremio actual de los comerciantes de la alimentación (Cambadu) cuenta con un parque de seis hectáreas con cuatro parrilleros, dos de ellos con capacidad para 150 personas cada uno, y otros dos para 40 personas cada uno.²¹

De acuerdo a crónicas de la época, las parrilladas serían frecuentadas por los sectores populares, y hasta por la gente de dudosa reputación. En su libro de memorias *Historias del Bajo*, el autor de tangos Ramón Collazo describe cómo era el barrio de la mala vida por antonomasia en el Montevideo la década de 1920 y 1930. Allí aparece un dato que da una idea acerca del público que podía asistir a una parrillada de entonces:

Desde Camacú pasando por Ituzaingó, Juan Carlos y hasta Bartolomé Mitre, estaba totalmente colmado de prostíbulos. No existía en este trecho, ninguna casa particular. El tramo que iba desde Bartolomé Mitre a Ciudadela era muy corto y ahí sólo recuerdo un café llamado El chumbito, una panadería situada en los bajos de la timba de El Tábano, una peluquería atendida por un tal Peluquilla y el restaurante La Parrilla (Collazo, 1967: 38)

La generalización del asado como práctica culinaria urbana, tanto en el ámbito doméstico como en el público, se puede situar a partir de la década de 1940. Por esta misma época tiene lugar el mismo fenómeno en la ciudad de Buenos Aires. Para Ducrot (1998), la costumbre urbana de hacer asados los fines de semana es consecuencia y reflejo del ascenso del peronismo en 1945 y sus políticas sociales, que incluían tanto la mejora del poder adquisitivo como la expansión del tiempo de ocio. Según diversos autores, este fenómeno se inscribe en un proceso de carácter continental (Bauer, 2002; Pilcher, 2012; Pitte, 2012). Según Pitte (2012), el peronismo estaba más interesado en destacar la opresión

21 <http://www.cambadu.com.uy/index.php/parque-social/>

clasista que realzar una identidad étnica compartida, por lo que más que exaltar la cocina étnica prefirió favorecer el acceso a la apreciada carne. Por su parte, Bauer afirma que toda América Latina experimenta durante las primeras décadas del siglo XX un “nacionalismo en la cocina” que tendrá características diferentes al que con entusiasmo había demostrado “un estrato limitado de la clase alta latinoamericana por la cocina francesa, *la grande cuisine*, y el desdén que expresaban las pretenciosas clases medias hacia la comida india” (2002: 245). Agrega que, en países como Uruguay, tras el menosprecio y la emulación constante de las pretensiones culinarias de la élite “extranjerezante”, finalmente se va a desarrollar una cocina criolla (2002: 260). En efecto, en las primeras décadas del siglo XX el asado y el mate se consolidan como prácticas culinarias populares en el país.

Durante el ciclo *batllista* –marcado sobre todo por las presidencias de José Batlle y Ordóñez (1903-1907 y 1912-1916) y de Luis Batlle Berres (1947-1951), aunque otros presidentes siguieron lineamientos políticos similares– se sentaron las bases del Estado de Bienestar en el país. Los cincuenta años que duró este período ha recibido diversos nombres. En el nivel popular es conocido como “el Uruguay de las vacas gordas”; los académicos lo han denominado *la sociedad hiperintegrada*, *el Uruguay feliz*, o *el Uruguay del optimismo* (Caetano, 2011; Sanguinetti, 2016). Durante este período la industrialización, la legislación de la jornada de ocho horas y la semana laboral consagraron al domingo como el día de ocio por excelencia. Con la expansión de la clase media se adoptaron nuevos modelos de recreación y espacios de ocio (González Sierra, 1996).

Muchos informantes están de acuerdo en señalar que el asado y los parrilleros se generalizaron sobre todo en los balnearios, sobre todo, en los que se encuentran a lo largo de la costa, a menos de 100 kilómetros de la capital. Los relatos de los informantes coinciden en el proceso general.

En el Uruguay de las vacas gordas, mi padre compró un terrenito en Parque del Plata. Mi padre, que era empleado de comercio. Hicimos lo que hacía todo el mundo, primero hicimos el parrillero, y luego la casa. Al principio íbamos por el día, luego ya nos quedábamos todo el fin de semana y poco a poco fuimos terminando la casa, y luego ampliándola. Íbamos a la playa por la mañana, jugábamos al fútbol y luego hacíamos el asado y después la siesta... Lo hacíamos todo con los vecinos, que estaban en la misma y nos ayudábamos entre todos (Alberto, 79)

Lo hemos señalado con reiteración. En Uruguay, lo criollo más que asumir un carácter étnico, refiere a un tipo de mitificación nostálgica y selectiva del pasado rural. Allí radica su paradoja inicial: fue un movimiento político e intelectual que, comprometido ideológicamente con el proyecto de modernización del país, fijó su imaginario en el pasado. El programa de modernización del país avanzó entonces a partir de la incorporación simbólica de su

modelo contrario: el gaucho y su mundo. El turismo como nueva práctica social fue un vector de aceleración del proyecto de modernización del país. El discurso higienista se orientó a combatir los hábitos criollos, percibidos como perezosos, viciosos e insalubres, tal como vimos anteriormente con el caso del mate. En las primeras décadas del siglo XX se inició la promoción de las actividades al aire libre, los baños marinos y los deportes. La concurrencia de la renovación de los espacios públicos, el desarrollo del transporte y el avance de una legislación social instaló este tipo de prácticas entre sectores cada vez más vastos de la sociedad. La estructura primaria del turismo en Uruguay se consolidó como una actividad estacional, una práctica esencialmente veraniega. A inspiración de Europa, y siguiendo el principio rector de racionalizar la recreación, se favorecieron las condiciones para construir balnearios marinos. La inversión pública fue un incentivo para la privada: la construcción de carreteras y paradores fue aprovechado por una empresa monopólica en el transporte de pasajeros, que fue vertebrando un corredor a lo largo del litoral oceánico. Para 1942 ya había servicio de ómnibus que conectaba a lo largo de unos 300 kilómetros de carretera a Montevideo con La Coronilla, en la frontera con Brasil. Para 1950 Punta del Este era un destino muy demandado (Campodónico & Da Cunha, 2010).

La combinación de estos elementos puso las bases para que el turismo interno –e incluso de que llega desde Argentina, la principal fuente emisora de turismo para Uruguay– comience a desarrollar un estilo de vida (vacacional) asociado a una estación –el verano–, a un lugar –el balneario–, y a una práctica culinaria específica: el asado.

2.6.3 - Marcas de jerarquía: tiempo masculino, tiempo festivo

En la historia reciente, dos restaurantes representativos de la gastronomía montevideana de se hicieron famosos por, entre otros platos, sus asados. Uno es el desaparecido Morini. El otro, es el restaurante El Palenque, actualmente situado en ese parque temático de la carne que es el Mercado del Puerto, y que existe desde 1957, lo que lo convierte en el más antiguo restaurante del Mercado aún en funcionamiento.

Según asegura el ex dueño de Morini, Serafín Tomé, el establecimiento que tuvo primero su padre y luego él, fue el pionero en el asado de tira. Su padre, un inmigrante gallego que también fue carnicero, comenzó en el rubro gastronómico en 1942, cuando instaló una cantina en un club social y deportivo barrial. Allí, recuerda, había una parrilla y hacían, todos los mediodías, una “manta” de asado. Por manta se refiere a un costillar entero. Recuerda que al costillar se le aplicaban cortes del lado de la tela o membrana grasosa que lo recubre. Cuando las costillas se desprendían de la membrana el asado estaba pronto. En 1953 abre Morini, restaurante de referencia de calidad durante décadas en Montevideo. Su propietario asegura que fue allí donde se empezó a cortar el costillar en tiras muy finas, inventando de tal modo, “la tira de asado”. Pero Morini no era una parrillada en el sentido estricto, era un restaurante de comida internacional. Sin embargo, se hizo famoso por su asado de tira y por servir un *entrecôte* que pesaba 900 gramos. “Por ese entonces, no

recuerdo otro restaurante de Montevideo que sirviera asado, quizá algún bolichón, pero no un restaurante”. Lo peculiar es que Morini no tenía un parrillero, sino la llamada parrilla prusiana, que funcionaba con carbón y que tenía una tapa con forma de medio tanque, que hacía que el calor y el humo circularan en un espacio cerrado, como si fuera un horno.

El dueño de El Palenque, Emilio Portela –también gallego–, se inició en el negocio en los años de 1950. Recuerda que, por aquellos años, la clientela entraba a comer sus asados desde las ocho de la mañana en adelante. En su actual restaurante se sirven varios platos de cocina internacional, y muchos de la cocina gallega. Sin embargo, para él, el plato que mayor desafío culinario reviste es el asado. Según su experiencia, el 90% de los clientes comen la carne demasiado hecha, y no duda en afirmar que la actual calidad de la carne es notablemente superior a la de hace cuatro o cinco décadas. También fue capaz de comparar las diferencias entre los asados de antes y los de ahora:

Antes los cortes eran malos, la carne era más dura. Ahora se come muy buena carne. Estoy hablando de carne de novillo. A diferencia de antes, ahora la carne llega madurada y es de animales jóvenes. Las cosas han cambiado, antes se salaba con salmuera, ahora se usa sal directamente. Antes comía mucho el asado de matambre, costumbre que ya se perdió. Eso sí, para mí el asado tiene que tener hueso y grasa, si no, no es asado. Será *entrecote*, bife ancho, pero no asado. Uno sabe cuándo está hecho el asado porque de los huesos empieza a salir sangre, ahí está pronto. Pero cuando empezamos acá, el asado lo venían a comer todos, gente de trabajo y gente de saco y corbata. Ahora el asado ya no lo puede comer quien quiere sino quien puede. Hace 20 años yo compraba 350 kilos de asado para servir a 250 personas. Se comía mucho más (Emilio, 76 años, Montevideo)

Maciel (1996) propone pensar el asado como una manifestación cultural elocuente, que expresa algo de la sociedad en la cual emerge y en la cual tiene y otorga sentido. Ella percibe al asado como un ritual de comensalidad y participación que se realizan con preferencia los fines de semana, en particular los domingos; si se hace un día laboral, se realizará por la noche. Es un comer, señala Maciel, que sirve de pretexto para una reunión recreativa que se realiza familia o en con un grupo de amigos y también puede celebrar una fecha especial como un aniversario, un casamiento, un fin de año, una bienvenida o una despedida. Subraya que el asado se sitúa fuera del tiempo cotidiano e instituye, por sí mismo, el festivo. Es un modo de comer –y cocinar– que pone en juego prácticas de sociabilidad y formas de organización que expresan oposiciones en el eje femenino/masculino y cotidiano/fiesta. Las parrilladas presentes en la restauración pública, no obstante, quiebran la dicotomía tiempo cotidiano/tiempo de fiesta: en ellas todos los días de la semana y tanto al medio día como de noche se puede ordenar la especialidad local. Sin embargo, la oposición de género se mantiene. En el ámbito doméstico cada vez más mujeres se atreven a incursionar en la

práctica del asado (incluso, entre las mujeres jóvenes se va imponiendo la modalidad de asados exclusivamente femeninos), pero la conquista femenina de este espacio culinario, por ahora, no alcanzó a las parrilladas.

Una práctica reveladora durante en la etnografía fue consultar a los dueños de las parrilladas por qué no tenían una parrillera mujer. La pregunta surtía un efecto desconcertante en el destinatario. El dueño de una parrillada del Barrio Sur de Montevideo, que ha destinado en la barra de parrilla un pequeño altar al libro *Martín Fierro* (“un día mi abuelo me dio este libro y me dijo que lo leyera, y yo lo leí y acá está”, me comentó), supo expresarme en términos antropológicos la importancia que tenía el asado para los uruguayos. Mientras yo comía una tira, él me escribió en hojas de una pequeña libreta un esquema en el que me explicaba que existe una relación ancestral entre el hombre y el fuego, que ésta es su herramienta de caza y que por lo tanto, el fuego es un elemento de la cultura, porque con él se caza y se cocina. Me agregó, todo por escrito:

El rito del asado viene de la tribu, y en ella hay una organización funcional (masculina). Los domingos, en Uruguay, viajamos en el tiempo y nos juntamos con lo totémico, con nosotros!! (Eduardo, 50, Montevideo)

La competente explicación antropológica de este lector de José Hernández parece debilitarse, en cambio, cuando se le formula la pregunta sobre la posibilidad de tener una mujer al mando de la parrilla. Luego que me hubo entregado estos apuntes escritos en el momento, me agregó, oralmente:

Sabés lo que pasa, acá estás mucho tiempo frente al fuego. Eso no lo puede soportar una mujer. No le hace bien a los pechos ni al vientre. Mirá que hay que bancar esto... (Eduardo, 50, Montevideo)

En otro restaurante céntrico el parrillero explicó que el oficio no sólo le afectaba la piel y lo deshidratava, también “le mataba las piernas”, dado que el trabajo demanda estar de pie durante toda la jornada laboral. Goody (1995) ha señalado que los hombres los hombres se apoderaron de las recetas femeninas de la cocina cotidiana y las transformaron en alta cocina. Este no es, claramente, el caso del asado. En el Río de la Plata este plato ha sido al menos desde sus primeras descripciones un dominio masculino. Tobin (2002) sostiene que Argentina tiene “dos cocinas nacionales”. Su argumento puede trasladarse sin demasiadas fricciones al caso uruguayo. Según él, una de esas cocinas es de índole femenina: fue formulada en los recetarios, escritos por y para mujeres. La otra es masculina: el asado. En ambos países del Plata, así como en el sur de Brasil, el asado acapara el estatus simbólico de la cocina nacional (Maciel, 1996; Tobin, 2002). Distintos autores coinciden en señalar que el asado, y

en particular si se lo compara con platos de factura femenina, no exige altas competencias culinarias: el espacio privilegiado que lo constituye en el epítome de la cocina nacional deriva su condición masculina (Aguirre, 1998; Archetti, 1999; Tobin, 2002; Laborde, 2010). Apunta Tobin (2002) que los asadores que se desempeñan en espacios urbanos como jardines y balcones ponen en marcha una nostalgia que mistifica como genuinas las masculinidades rurales, es decir, la de los gauchos nómadas. Ofreceremos un par de escenas etnográficas en el siguiente aparatado que ilustran sobre este particular.

2.6.4 - Comensalidad y performatividad masculina

A partir de diferentes casos de estudio, se puede construir como opinión de consenso que un plato se vuelve realmente nacional cuando tiene un efecto integrador en el país y su consumo genera una comunión culinaria amplia y representativa de los diferentes componentes de la nación (cfr, Appadurai 1988; Pilcher, 2001; Bauer, 2002; Mintz, 2003; Capatti y Montanari, 2006; Turmo, 2013). En este sentido, el asado –y también el mate– exhiben un carácter verdaderamente *trascendente*: ha superado rasgos de origen para convertirse en una comida que moviliza sentimientos compartidos, que están en la base de los procesos de identificación nacional.

Ya los primeros cronistas que describieron los atávicos asados de los siglos XVIII y XIX, constataban que este plato, que implicaba unas condiciones de comensalidad que serían consideradas un lujo en la mesa del Estado más rico de su tiempo, era una comida de acceso popular en el país (cfr, Concolorcorvo, 1965; Azara, 1850). En la actualidad, el asado es una práctica compartida por la amplia mayoría del cuerpo social y su discurso atraviesa de manera transversal todas las clases sociales. En la indagación de campo hemos observado asados en diversos sectores socio-económicos.

Como se señaló con anterioridad, en Montevideo se puede afirmar, sin temor a la exageración, que los parrilleros domésticos son ubicuos. Están en los jardines de las casas, en el fondo o el frente; algunos son una obra sencilla albañilería al aire libre, otros están techados o contruidos dentro de salas llamadas “quinchos”, “ranchos” o “barbacoas”. También se los encuentra en casas de propiedad horizontal o en edificios de apartamentos: en la azotea, en el balcón o en barbacoas que pueden estar en lo más alto de la finca, o en lo más bajo, junto al garaje. Pero también se los encuentra en la calle, tanto en forma de braseros metálicos transportables, o en improvisadas parrillas que se apoyan sobre un montón de ladrillos o una piedra lo suficientemente grande.

Mis experiencias más numerosas tuvieron lugar en asados familiares, de compañeros de trabajo y amigos. Pero quizá las más valiosas incursiones etnográficas las realicé en banquetes callejeros. La temporada alta de asados al aire libre, me refiero a aquellos que no se realizan en parrilleros cerrados es, por obvias razones, el verano. En el estío montevideano los asados callejeros nocturnos son frecuentes en los suburbios más populares, pero se dan con mayor densidad en los barrios céntricos como Sur, Palermo, Cordón o Ciudad

Vieja. En estos barrios abundan los apartamentos y las casas sin jardines ni patios traseros. El que quiera hacer un asado con su familia a sus amigos, deberá recurrir a la vereda. Esas calles tan transitadas durante la jornada laboral en los días hábiles, se vuelven más aptas para hacer un asado durante los sábados, los domingos o incluso en las noches de entre semana.

Uno de mis informantes más frecuentado fue Pablo. Es el dueño de un puesto de frutas y verduras, situado en una esquina del barrio Sur, a quienes muchos llaman “El Cabeza”. Tan adeptos son él y sus amigos del barrio al banquete que no faltó la noche invernal en que comimos un asado bajo el toldo extendido de la frutería para protegernos de una pertinaz llovizna que caía y que no logró hacer desistir del ágape a ninguno de los invitados.

El primer asado que observé allí fue de tipo familiar. En esa ocasión, Cabeza y su esposa agasajaban a un primo y a su mujer, que tras años de vivir en Estados Unidos habían regresado a vivir a Uruguay. El fogón, como suele hacer el anfitrión, se realizó sobre una chapa metálica que conserva para tales menesteres en la frutería, y que acuesta sobre la calzada. Sobre ella enciende la pira, conserva las brasas y pone la parrilla, que apoya, en un extremo, sobre dos ladrillos, y en el otro, sobre el cordón de la vereda, de modo de aprovechar el desnivel. Los invitados llegaron en un coche, no lujoso, pero de un costo medio-alto, que fue estacionado en la acera de enfrente. Ambos iban bastante bien arreglados y por la cara de sorpresa puedo asegurar que imaginaban que el asado se iba a realizar en la frutería, pero no en la calle. La señora, al parecer peinada en peluquería, trajo ensalada rusa en una fuente y una *cassata*²². En unos pocos minutos el anfitrión montó una mesa con cuatro cajones y una lámina de madera prensada que guarda en su comercio para tales efectos. Los invitados de inmediato fueron convidados con dos abundantes vasos de whisky. En Uruguay el consumo de dicho destilado es elevado –es frecuente que ocupe el primer lugar mundial en el consumo por persona y año– y lo común es tomarlo al inicio de la comida, como aperitivo. Unos minutos después los invitados estaban sentados despreocupadamente sobre los cajones de verduras dispuestos en la calle, junto al fuego, en la esquina de las calles Carlos Quijano y Durazno, a 500 metros de la principal avenida de Montevideo, a 200 de una comisaría y a 400 de la Jefatura central de la policía.

Con un palo ya quemado en uno de sus extremos, El Cabeza comenzó a desplazar brasas que se fueron soltando de la pira ardiente hacia debajo de la parrilla, colocada al costado del fuego. Con la palma de la mano extendida hacia el suelo comprobó que el calor de las brasas fuera suficientemente fuerte. Sobre la reja comenzó a poner todo lo que había adquirido: chorizos, morcillas, riñones, mollejas y tripa gorda, que servirá antes que las carnes, y, a un costado, tiras de asado y una pieza de pulpón de vacío (dos cortes de carne que por su costo y características son usados en este tipo de preparaciones). En la parrilla del verdulero no hubo lugar para ningún vegetal, pese a que algunos parrilleros uruguayos suelen agregar morrones o papas envueltas en papel de plomo para introducir algo de variedad.

22 Se denomina así en Uruguay a una barra de helado de dos o tres sabores. Toma el nombre de un postre típico siciliano.

Mientras, El Cabeza le comentaba a su pariente que la carne la compra a un carnicero amigo. “Es de primera”, dice guiñando un ojo e inclinando levemente la cabeza hacia abajo. Hay en él orgullo cierto complaciente. Si el banquete ofrece la posibilidad de adquisición de prestigio, El Cabeza parecía actuar como un cazador moderno. Si como dice Weber (2007), los líderes carismáticos procuran el reconocimiento en virtud de pruebas que los legitiman, este asador urbano no puede mostrar su habilidad para dar caza a la mejor presa, pero sí de presumir que tiene la competencia social para saber dónde se puede conseguir la mejor carne. Otro factor parece común en todos los asadores y el mandato tiene fuerza histórica: todo asador que presuma de tal debe exhibir prodigalidad. De hecho, y pese a que la fiesta se extendió durante unas cinco horas, casi la mitad de lo que se llevó a la parrilla quedó intacto. El dispendio resulta también una medida del prestigio: El Cabeza no podrá tener un coche tan costoso como el de su primo, pero al menos cuando él invite, así sea un asado callejero, nadie se va a ir sin haber comido y bebido lo bastante como para no regresar a casa ahído de carne y elogiando la largueza del anfitrión.

Los asados callejeros de El Cabeza en los que participan los amigos del barrio, fueron también un escenario privilegiado para observar los modales en la mesa y ver en eso una distensión de las presiones sociales. Con regularidad, entre seis y ocho vecinos, siempre hombres, organizan un asado en la verdulería, aprovechando el chaflán de la esquina, que proporciona un espacio semi techado, que prolonga el toldo de la verdulería. Dado que todos ellos habitan en edificios de apartamentos cercanos, casi todos de ellos interiores, los comensales ganan la calle para celebrar un asado que nunca se limita al mero hecho de comer. Las partidas de truco y una pequeña ruleta portátil recrean a los invitados antes, durante y después de comer. En este contexto, El Cabeza resulta un curioso anfitrión: hace suyo, por la vía de los hechos, un espacio público que no le pertenece. Cuando eventualmente pasa algún patrullero o un policía de las comisarías próximas, no se detienen a hacer ninguna clase de observación: la apropiación del espacio público para realizar un asado está consagrado por las costumbres sociales y habilitado por ellas. Los vecinos, oscilan entre la indiferencia y el comentario simpático: “¿A qué hora paso?”, “Andan mal tus cositas” o “No coman adelante de los pobres”, son las frases más recurrentes que despierta el acontecimiento. El encargado de officiar la ceremonia pone en escena recursos performáticos, como cuando prende el fuego y se inclina innecesariamente sobre la columna de humo. Al parecer experimenta cierto regocijo en esta pequeña inmolación, que enfatiza haciendo notar el efecto que tal acción causa en sus ojos. La táctica provoca la respuesta inmediata de algún comensal que le acerca un abundante vaso con whisky, al grito de “al asador hay que tenerlo bien regado”. En una de esas ocasiones, mientras unos jugaban al truco, otros contaban chismes sobre las vecinas del barrio (por lo general cuitas sexuales, desde luego no verificables), El Cabeza reflexionó:

Esto es lo que me gusta del asado: el entorno. Porque vos viste que acá nos juntamos y estamos todos en una buena, felices, la pasamos bien, no hay problema. Comemos, chupamos, jugamos y siempre en un buen ambiente. Y no nos metemos en líos con nadie. Vos viste que acá la pasamos bien sin molestar a nadie. Y la gente lo entiende, aunque uno ya sabe cuando algún comentario te lo hacen bien, o cuando está lleno de envidia. Porque nunca falta el careta que se hace el amigo y vos sabés que por dentro está deseando que se te queme el asado. Pero son las cosas lindas que tiene este país. Porque nos morimos de hambre, pero podés darte estos lujos. ¿En qué lugar del mundo vas a poder hacer un asado en la calle? En ningún lado. Viste mi primo, el que vino Miami. El loco ganaba *guita*²³, todo bien, pero se moría por un asado de estos. Es lo que tiene este país, para estas cosas es divino. Vas a laburar siempre para seguir siendo pobre, pero te podés comer un asado con tus amigos. Y eso, no lo pagás con nada (Pablo, El Cabeza, 32, Montevideo)

El banquete que para el Cabeza es imposible de comprar, establece una etiqueta propia que lo distingue tanto del comer cotidiano, como de otro tipo de banquetes como el de boda, cumpleaños o Navidad. En este banquete los comensales se sientan sobre una mesa y unas sillas improvisadas, donde no existen los platos ni los cubiertos individuales. Todo lo que sale de la parrilla se pica sobre una misma tabla y cada uno toma con sus manos lo que le place. El asado no tiene otro condimento más que sal y ninguna otra guarnición que rodajas de pan flauta. Lo único privado y que cada uno conserva con singular celo, es el vaso, siempre bien surtido de “amarillo” (whisky). Los participantes enfatizan cada vez que pueden una teatralidad, un modo de comportarse deliberadamente rústico o presuntamente viril. Se acentúan los giros coloquiales que son percibidos como callejeros, populares, masculinos. Se recarga una gestualidad brusca. Hay cierta exageración que atraviesa el comportamiento de los comensales: se descuida, con todo cuidado, las formas sociales que observan comúnmente. Una vez, uno de los vecinos que participaba del asado, ofreció traer platos y cubiertos de su casa. El gesto fue sancionado con sorna y exagerada virilidad: “Pero mirá que nos salió finuli el mariqueta este”, le espetó El Cabeza, mientras abría los brazos y contoneaba la cintura, parodiando un gesto de amaneramiento.

Como se sugiere en Tobin (2002) y Laborde (2010) el asado performatiza una masculinidad anclada en la mistificación del gaucho. En su descripción del Uruguay rural Bouton asegura que el “asado a lo gaucho” es aquel que se come directamente desde el asador (vertical) y a punta de cuchillo, “a dedo sobre la jeta”, que es como “es más sabroso”, aunque para esto también se necesita cierta habilidad: “¡Cuánto chapetón al cortar el pedazo de asado mantenido entre los dientes y la mano, se ha rebanado la nariz!” (1961:119). En su *Manual del perfecto asador argentino*, Mirad insiste en vincular rusticidad con virilidad: “para un asado criollo sirve cualquier mesa, incluso unos tablones sobre caballetes” y no importa la vajilla

23 Dinero. Palabra del lunfardo rioplatense proveniente del dialecto andaluz caló. Gobello (1975: 117).

que se use (1998: 156, 157). Para estudiar la construcción de lo que llama mundos morales masculinos en Argentina, Archetti (1985, 1999, 2003) realizó indagaciones etnográficas en contextos como el fútbol, el tango, y finalmente en la cocina criolla. Afirma que un hombre necesita la mujer para afirmar su masculinidad, pero que hay contextos eminentemente masculinos donde “los otros” relevantes son los hombres, distintos tipos de hombres. En una de mis incursiones etnográficas, asistí a un asado sólo de amigos, en una casa en construcción. Las tiras de costillar, asadas sobre una destartalada parrilla y a las brasas de maderas sobrantes de la obra, fueron picadas sobre una tabla y devoradas con pan troceado con la mano (“a lo pampa”), como único acompañamiento. Uno de los invitados fue con su hijo de 11 años. El padre puso una mano sobre la cabeza de su hijo, lo desmelenó con brusca ternura y le dijo: “¿Ves? Ahora sí estás comiendo como un hombrecito”.

2.6.5 - ¿Es el asado alta cocina?

El ingreso del asado a la alta cocina resulta más problemático y paradójico. Aunque esta idea la vamos a exponer y desarrollar en los siguientes dos capítulos, se hace necesario establecer aquí un marco de referencia. Antes de la década de 1990 no parece pertinente hablar de “gastronomía uruguaya”, porque no se habían producido aún sus condiciones de existencia. Usamos aquí el concepto de gastronomía o campo gastronómico en el sentido que le han dado autores como Ferguson (1998), Páramo (2006) o Ayora Díaz (2014). Se trata de un discurso eminentemente comunicacional –y metaculinario– sobre la distinción social, con una fuerte normatividad sobre el “gusto” y “el buen comer”, que pertenece de manera primordial, pero no exclusivamente, a la esfera pública, y que requiere factores como la crítica especializada y un sistema de relaciones en competencia y conflicto entre los actores involucrados²⁴.

Ciudades como Montevideo y Punta del Este tuvieron algunos restaurantes “elegantes” donde se podía comer carne a las brasas como los ya citados Morini y, en particular, El Palenque, desde la década de 1950. A partir de la década de 1990, como consecuencia de la globalización y las reformas económicas vinculadas al denominado Consenso de Washington, se abrió el mercado y la importación de productos de lujo tanto en Uruguay como en todo el contexto sudamericano (Lafferriere, 2003; Matta, 2014). Esto permitió un ensanchamiento en la oferta de bienes suntuarios y dio lugar a nuevas actitudes frente a la comida en sectores cada vez más amplios de la sociedad. Muchos restaurantes y parrilleros domésticos comenzaron a experimentar con nuevos productos, prácticas y discursos culinarios que buscaron, haciendo pie en ella, trascender la tradición, para reclamar un sitio específico para el asado. Por esos años también hubo un desembarco masivo –también en el contexto regional– de cocineros y cocinas que por primera vez ostentaban la etiqueta de “étnicas” (cfr, Ducrot, 1998, Collaço, 2008). Los encuentros y desencuentros pautados por la manifestación de nuevas culturas alimentarias despertaron cierto orgullo nacionalista en cocina: el asado criollo –uruguayo–

24 Ferguson (1998) y Ayora Díaz (2014) se apoyan en el concepto de campo de Bourdieu (1983). Páramo incorpora la teoría sistémica de Luhmann (1998).

no sería más que nadie, tampoco menos. La globalización, en tanto espacio de constatación de la diferencia, hizo tomar consciencia acerca que lo local también tenía una oportunidad en el mercado global recién inaugurado.

Durante este período entre siglos, se inició el auge de las parrilladas “gourmet” que ampliaban la oferta hacia nuevos cortes y carnes, que por vez primera comparecían frente a las brasas. En el rubro vacuno aparecieron nuevas posibilidades como “ojo de bife”, “picaña”, “colita de cuadril” o “bife ancho”; al mismo tiempo, por primera vez se ponía en valor la raza del vacuno: el origen -Hereford o Angus- comenzó a funcionar como indicador de calidad. La expansión se dio también hacia otras carnes como la “bondiola” y el “matambrito” de cerdo, o el “rack” de cordero. La palabra “Premium” se convirtió en marca de valor económico y simbólico. Junto a las “tradicionales”, se incrementó la oferta de otras que en las góndolas de los supermercados y en las cartas de los restaurantes se catalogaban como “carnes exóticas”. Aunque también se abasteció al mercado con carne de nutria y jabalí, la estrella fue la de ñandú, que se ofrecía fresca y congelada, así como procesada en chorizos, jamones, terrinas o *carpaccios*. La carne de ñandú era promovida como sana, por su bajo nivel de colesterol, “gourmet” y -esto es altamente significativo- como “exótica”. El ñandú, al igual que la nutria (y a diferencia del vacuno, el ovino y los suinos, incluido el jabalí) es una especie nativa del territorio. Se advierte en este caso un desplazando conceptual que revela la centralidad que tiene la carne vacuna en el sistema alimentario uruguayo, que la percibe como tradicional e incluso autóctona (aún pese que la introducción de la ganadería en el siglo XVII en el territorio es un relato ampliamente difundido). Pese a los esfuerzos realizados por productores privados y organismos oficiales (como el INAC), el interés por este tipo de carnes fue pasajero y no llegó a consolidarse²⁵. Así lo explicó uno de los informantes: “En estas tierras feraces, donde abunda un animal tan maravilloso como la vaca, poner el ojo en un ñandú o en una nutria es estar verdaderamente en el detalle” (Néstor, 59, Maldonado).

El asado es una práctica compartida por igual por los sectores populares como las capas más altas de la sociedad. Lo es tanto en su dimensión culinaria como en los valores e ideas de los que se hace depositario. No obstante, en la etnografía registramos manifestaciones materiales y culinarias en las emerge diversas distinciones. De acuerdo con Goody (1995) la cocina y la *cuisine* se distinguen entre sí porque responden a sus relaciones de clase social. La primera es baja y popular, la segunda es alta. “Cuanto más alto nos encontramos en la jerarquía, más amplios son los contactos, más vasta es la perspectiva. La alta *cuisine* debe adquirir inevitablemente los ingredientes en el exterior” (1995: 140).

Esta mirada desde lo alto permite ampliar el arco de selección tanto de ingredientes como de técnicas culinarias que transforma al asado de una clase a otra. El barrio de Punta

25 Por esta época se registró un boom de granjas productoras de ñandúes, que contó con decidido apoyo estatal. Esta estrategia de apostar a la producción de esta carne roja y baja en grasa coincide con la promoción de la carne de avestruz, el pariente africano del ñandú, y se encuadra en el vaivén económico y el temor social producido por la crisis alimentaria de las “vacas locas” (Aguilar y Medina, 2013). El Instituto Nacional de Carne, en el año 2003, elaboró por primera vez en su historia un manual para estandarizar los cortes de carne del ñandú (Inac, 2003).

Carretas es una de las zonas residenciales más elegantes de Montevideo. A diferencia de algunos barrios del centro o la periferia de la ciudad, allí es inusual ver asados callejeros. En una de las calles más apacibles del distrito tiene su residencia uno de mis informantes. Se trata de un individuo de 55 años, profesional de la abogacía, que también desempeña ocasionalmente en el periodismo escribiendo sobre sus dos grandes aficiones: música y cocina. Su casa es sede frecuente de reuniones en las que el anfitrión agasaja a sus invitados con banquetes y audiciones musicales. Si la vivienda habla por sus propietarios, en ésta dos recintos son particularmente expresivos. Uno es la sala de música, un espacio especialmente acondicionado, que cuenta con cómodos sillones, luces indirectas y regulables, un equipo de audio de alta gama y una discoteca con unas 10 mil unidades, con especial énfasis en el Renacimiento, el Barroco y el siglo XVIII. El otro es la cocina, que dialoga espacialmente con el comedor y el patio exterior, donde se encuentra el parrillero, a través de aberturas con mesadas. La cocina está provista de numerosos utensilios e instrumentos muchos de ellos de uso profesional, un refrigerador inteligente que se conecta al teléfono móvil vía Wi-Fi, y un equipo de fuegos con regulación electrónica de potencia, programación de encendido y apagado, y horno multifunción. En el comedor dispone de una bodega surtida de vinos uruguayos, argentinos, chilenos y españoles. Sobre una de las paredes hay una biblioteca que reúne unas decenas de tratados y libros de cocina. El dueño de casa se empeñó en demostrarme que el asado es, según él mismo, alta cocina. Sin embargo, su argumento pone el acento en el producto.

La vaca es superior, es perfecta. Todas las demás carnes son inferiores por no decirte una porquería. Es cierto que un rack de cordero o una bondiola de cerdo asada son platos importantes, pero una vez que comiste un buen pedazo de vaca... eso es superior. Y una vez que se ha comido un buen pedazo de vaca ya no hay vuelta atrás, ya sabés que no hay nada superior a eso. Por eso en Uruguay tenemos los líos que tenemos, queremos seguir comiendo como si tal cosa un producto que en el resto del mundo vale oro (Carlos, 55. Montevideo)

En las incursiones etnográficas realizadas en la casa de este informante observamos un conjunto de acciones en las que los significados asociados al asado establecen una relación ambigua con la categoría de cocina popular. Siguiendo a Ayora Díaz (2014), la performance consistente en la preparación de una comida permite al sujeto afirmar una identidad ante los demás, en la que busca ser reconocido. En la elección de los ingredientes, las técnicas y la tecnología correctos, se “cita” o evoca, es decir, se da una repetición de otros eventos culinarios que prefiguran el performance en el ahora. Este prisma teórico resulta útil para explicar la ambigüedad de estos asados. Al mismo tiempo, resulta significativo que la realización del plato emblemático, en tanto plato nacional, de Uruguay pertenezca al dominio de las técnicas del cuerpo y la performance.

La casa del informante tiene un parrillero construido con ladrillos refractarios, con una campana y chimenea para la evacuación de humos. El parrillero dispone de un canasto de hierro donde se quema la leña y una parrilla (la reja metálica) cuya altura se regula mediante un sistema de poleas. A diferencia de la improvisada parrilla callejera antes descrita, este asador puede realizar su tarea con comodidad: no tiene que agacharse ni sufre los efectos del humo en sus ojos. Otro contraste: en vez de tiras de asado (el costillar) o pulpón, el anfitrión selecciona cortes como ojo de bife o colita de cuadril.

En diversas ocasiones el anfitrión ofrece entrantes gourmets. En el centro de la mesa pone una bandeja con diversas variedades de panes y grisines aromatizados con hierbas, setas escabechadas, algún paté o terrina (por ejemplo, de ave con licor de Tannat o de queso azul con higos pasas y nueces). Estos productos los adquiere en una tienda especializada en esta clase de productos. De la parrilla salen chorizos, morcillas y mollejas, que “pincela” con reducción de *aceto* balsámico. En una ocasión ofreció uno de sus platillos favoritos, con los que pretendía demostrar que asado puede alcanzar la alta cocina. Se trata de unos medallones de ojo de bife, circunvalados por lonchas de beicon ahumado. Esta pieza es asada a la parrilla, es decir: cita al asado, pero también se aleja notablemente de él. Durante la cocción a las brasas, pasa una y otra vez un pincel sobre la carne con una solución de aceite de oliva en la que maceró ajos machacados, tomillo, granos de pimienta, romero y laurel. Prefiere los bifos anchos, de unos siete centímetros de grosor, bien sellados por fuera, de modo que conserven su jugo interior. “Me interesa el diálogo entre la superficie de la carne, que tiene que ser bien crocante y un interior jugoso. Esto te crea una idea de perspectiva en el paladar”, dice. Poco antes de retirar los bifos de la parrilla, quema debajo de ellos unas cuantas hojas de laurel para perfumar la carne. El cocinero servirá este plato con dos preparaciones previamente confeccionadas: sobre la carne derramará salsa de reducción de vino blanco y fondo de verduras, y la pieza será escoltada por “chips” de papas y boniatos (finas tajadas de estos tubérculos cocinadas en horno eléctrico hasta que queden crocantes). El cocinero se esmera en “emplatar” al estilo de los restaurantes. En el contorno de plato trazará unas curvas con reducción de *aceto* balsámico. En la mesa también hay una fuente con una ensalada de rúcula, berros, tomates cherry y *champignones* frescos.

Durante los asados –antes, durante y después de comer– el anfitrión propone uno de sus divertimentos gastronómicos preferidos: realizar una cata a ciegas. Cada invitado, lleva una botella de tinto cuyo precio no puede ser inferior al acordado previamente. Las botellas son envueltas en papel y su forma disimulada ingeniosamente, de modo que no se sepa cuál es cuál. Los participantes deben asignarle un puntaje a cada vino y al final se revela la identidad de la botella ganadora. El banquete suele concluir con postre (el dueño de casa es aficionado a la tarteleta de fruta de la pasión –mburucuyá– que adquiere en una prestigiosa confitería). El café y la copa de *grappa* italiana que coronan la cena se sirve en la sala de música, donde se escuchan con relajada solemnidad un conjunto de piezas.

Esta escena etnográfica revela el complejo entramado entre alta cocina, clase social y fluctuaciones que la performatividad culinaria tiene en las narrativas de la nación. De acuerdo con Goody (1985) y Mintz (2003), la alta cocina se desarrolla sobre el requisito de la jerarquía que confiere una perspectiva amplia en la selección de técnicas, ingredientes y procesos. En particular Mintz señala que la alta cocina difiere de la baja y popular porque efectúa “costosas sustituciones” y porque adquiere “estatus internacional”; es, guste o no, básicamente comida de restaurante (2003: 143). Esta es exactamente la forma de proceder de este cocinero en su esfuerzo por hacer que el asado trascienda de una categoría a otra. Dicho empeño es, a su vez, un discurso de clase y, por lo mismo, de distinción social. La intensidad invertida en inscribir al asado en un nuevo sistema de signos, revela la ansiedad que le suscita a este cocinero –al autodidacta, como dice Bourdieu– en ubicar al plato en la “correcta” clasificación vinculada al buen gusto y los adecuados estándares de la alta cocina o gastronomía. Es, en definitiva, una práctica de clasificación jerarquizada y jerarquizante (Bourdieu, 1988). En un trabajo anterior (Laborde, 2010), sugerimos que el precio que paga el asado por ascender a la alta cocina era dejar de ser criollo, en el sentido de uso que tiene este concepto en ámbito culinario doméstico uruguayo, como equivalente de simple y rústico. Pero, también, como lo definió una informante: “criollo es cuando le metés de todo”. Esta facultad de amplia inclusión de lo criollo ya había sido apuntada por Archetti (1999), cuando señaló el carácter híbrido de lo criollo, como una “mezcla preexistente que tiene una identidad estable y que, por ello mismo, es capaz de absorber nuevas influencias”, porque un modelo híbrido “puede llegar a trascender las partes, o sea los elementos que lo integran, y en ese proceso la hibridación está acompañada por la localización”. En un estudio de caso sobre la cocina yucateca, también Ayora Díaz (2014) sostiene que el performance culinario-gastronómico corresponde a una idea (a una “poética”) de la identidad política cultural. Recostado en un conjunto de autores que reflexionan sobre el performance y las construcciones de la nación, afirma que en el seno de las naciones se registran tensiones entre lo pedagógico y lo performativo que abren nuevos espacios de representación. Entre las normas y lo que la agencia de los individuos hace con ellas, se genera el espacio para que aparezcan híbridos culinario-gastronómicos en búsqueda de legitimidad. Estas prácticas proponen e instituyen alternativas a la narrativa hegemónica de la nación (Bhabha, 2000; Ayora Díaz, 2014). Como vimos antes, desde su inicial preconización, lo criollo estableció un diálogo en el que buscó igualar lo local y lo global (Pratt, 2010; Pilcher, 2012). La anterior descripción constituye otra prueba de constatación.

2.6.6 - El asado y sus significados para los uruguayos

De manera sintética, podemos afirmar que la costumbre de comer asado en la ciudad es consecuencia de un proceso social y político ligado a la construcción de la identidad uruguaya, fruto de la negociación entre los viejos estamentos criollos y el impacto migratorio, que involucra y a la vez excede a esta práctica culinaria. Con su exaltación de lo gauchesco,

el criollismo desempeñó una función crucial en varios aspectos de la vida nacional: su éxito más significativo en el ámbito culinario fue lograr que el asado sea percibido y consagrado como el plato nacional por excelencia.

Me interesa insistir con la idea de que el asado se convirtió en un ritual en la ciudad y que fue en la ciudad donde fue elevado al altar en que se encuentra. No quiero decir con esto que cuando los gauchos hacían un asado (como vimos, no con tanta frecuencia como suelen creer los contemporáneos) no se abriera un ámbito de socialización –esa es una función general de la comida–, sino simplemente que para ellos no tenía el significado ni la carga simbólica que tiene para sus descendientes, los uruguayos. Sostengo que la condición verdaderamente distintiva del asado con respecto a otras comidas, es que es un rito de comensalidad. Para que alcanzara ese carácter debió darse una condición indispensable, fruto de la modernidad: la existencia de una jornada laboral, propia de las sociedades industriales, que separó con toda claridad el tiempo de ocio del tiempo del trabajo. Como observa DaMatta (2002), un rito consiste en desplazar un objeto de su lugar original, en nuestro caso, un comer rural y atávico, a una ceremonia urbana en la que se recrea y actualiza, un pasado idílico.

El rito nos plantea un problema de contrastes más que un problema de sustancias; de ahí la necesidad absoluta de estudiar el mundo social tomando como punto de partida las relaciones entre sus momentos más importantes: el mundo cotidiano y las fiestas; la rutina y el ritual; la vida y el sueño; el personaje real y el paradigmático (DaMatta, 2002: 49)

En este ritual ciudadano y moderno, tan importante como lo que se come, es la comensalidad que se pone en práctica. La ingesta de alcohol, como describimos, tiene su relevancia. Está documentado el consumo de caña y ginebra de los antiguos habitantes de la campaña (Yangilevich, 2007). Pero en los actuales asados adquiere otra dimensión: el consumo de alcohol cumple un rol preponderante, complementario y en ciertos extremos más relevantes que el propio asado. El alcohol tiene propiedades integradoras. A diferencia de la comida, surte efectos fisiológicos que operan sobre la percepción y la inhibición: permite crear tiempos de sociabilidad y se abre ocasiones colectivas de comunicación e intimidad, propicia la relación interpersonal. Ordena y domina el tiempo, de algún modo lo suspende, para introducir la recreación y el esparcimiento (Fischer 1995: 81, 82). El asado propicia el consumo de alcohol, y si bien el fin explícito no es la embriaguez, este es un estado esperable y aceptable. El asado es una ceremonia que extiende inmunidad a la borrachera. La razón es sencilla: es un ritual inherente al tiempo recreativo.

El asado, tradicionalmente una ceremonia dominguera, se sitúa fuera de la semana laboral, abre un espacio ritual en el que los participantes pueden verse a sí mismos como imaginan que se sentirían los gauchos (sensación que los guachos, obviamente, no experimentarían).

Desde la ciudad se retorna a una pradera idílica. Esta idealización ciudadana de la campaña, no es privativa del asado sino que se encuentra en resonancia con otras creencias rioplatenses. De hecho, Sarlo sostiene que las utopías rurales son constructos urbanos:

Los mitos también lo son: el campo como lugar del origen nacional es un mito urbano. El guacho, como arquetipo nacional, es una ocurrencia de Ricardo Roja y Leopoldo Lugones quienes, en el Centenario, toman la perfecta invención de José Hernández, cuando la ciudad propone a los intelectuales el enigma de lo que será este país y los intelectuales deciden responderlo armando una hipótesis cultural cuyo fundamento sería la poesía gauchesca. (...) [El campo es] un espacio de mitos culturales, donde se pueden inventar tradiciones sobre la base de un bricolage de elementos separados de su origen campesino (Sarlo, 2003: 23)

Esta construcción discursiva operada en las primeras décadas del siglo XX va invertir los juicios que planteaba la dicotomía sarmentina clásica que oponía civilización a barbarie en términos equivalentes de ciudad para el primer polo y campo para el segundo. En el siglo XIX los habitantes de Montevideo consideraban al campo como un lugar peligroso y “habitable sólo por la gente de sable”. En el siglo XX se verá como un espacio habitado por gente amable, que no ha sido alcanzada por la corrupción que contamina las calles de la ciudad, esa selva de cemento. Desde la ciudad moderna, en el campo el aire es puro, el tiempo sobra y el paisano es bueno. En el trabajo etnográfico he visto cómo el ritual del asado abre el portal hacia ese espacio en el que los comensales se sienten libres y prósperos, y suspenden el agobiante paso del tiempo para reforzar los lazos sociales. La frase “esto es vida”, que tantas veces recogí entre las humaredas metropolitanas, adquiere la expresión de liberación y plenitud: habilita a los uruguayos a tener una visión alternativa de sí mismos y sus agobiantes rutinas (DaMatta, 2002). El asado viene a descomprimir las tensiones de todos los días y sus comensales recorren el camino inverso que proponen las urgencias urbanas, con sus almuerzos apurados que se tragan sin goce en la media hora libre en la oficina; es todo lo contrario a esas viandas que se extraen del taper-ware y que con suerte se pueden calentar un par de minutos en el microondas, si es que no se devoran frías y con desgana. Como me dijo un parrillero profesional, el asado propicia el encuentro de los uruguayos con lo totémico, con la parte de ellos mismos que les imaginan, con el ethos.

La carga simbólica del asado permite a sus beneficiarios viajar por el espacio social y creerse, al menos mientras dura el asado y el vino, que son libres como el gaucho. El patio trasero de la casa, el balneario o el espacio público, una esquina cualquiera de Montevideo, se convierte por arte del fuego mítico en la pampa ancestral en el que abundaba el aire puro y la carne gorda. El asado invierte la dicotomía sarmentina de civilización y barbarie: la ciudad representa el vicio y el campo la virtud.

Parafraseando a Barthes (2004) el asado está proferido por la historia y, por lo tanto, es un producto ideológico. Es, de tal modo, un concepto político, pero no explícito ni unidireccional; precisamente la sugestión de mito radica en que su concepto es abierto y permite varias asociaciones: es una forma abierta que el receptor –histórico él– rellena. Lo paradójico, y lo que hace que un habla sea mítica, es que la historia se esfuma y se vuelve naturaleza. Cada uruguayo tiene su propia idea de lo que es el asado y su propia forma de hacerlo. Pero es una creencia general de que siempre estuvo ahí, de que siempre existió, de que la patria se formó en torno a un pedazo de carne que asada al rescoldo. Como vimos, el asado no siempre tuvo el mismo significado y su permanencia entre los hábitos del comer uruguayo y particularmente ciudadano implicó un recorrido y una construcción sin compleja y trabajosa.

2.7 Usos identitarios y oficiales de la cocina criolla

El discurso sobre la cocina criolla como representación privilegiada de la identidad culinaria nacional ha sido retomado por las políticas públicas en diversas ocasiones y con diferentes finalidades. Los numerosos artículos publicados a partir de la década de 1940 por el boletín oficial Almanaque del Banco de Seguros del Estado que revisamos antes estaban, como resulta obvio, destinados a un público lector interno, y se podrían entender como una práctica pedagógica orientada tanto a construir y fortalecer un tipo de identidad alimentaria de corte nacionalista como a abastecer una demanda del público que ya la había asumido como tal y deseaba honrarla construyendo un “altar pagano”.

Décadas más tarde, el comer criollo será instrumentalizado con otro sentido patriótico (o patriotero). Entre 1973 y 1985 se instauró en Uruguay una dictadura cívico militar de tipo fascista que cedió a la tentación totalitaria de emprender la refundación de la identidad nacional. En el contexto de la década de 1970, y con los sistemas comunistas –en particular el cubano– presentados como los enemigos que querían penetrar con ideas y modelos foráneos al país, el régimen seleccionó ciertos aspectos de la identidad criolla como representaciones de lo verdaderamente nacional. En esa lógica, en 1975 celebró el “año de la orientalidad” y en 1977 se inauguró el mausoleo de Artigas, con una estatua ecuestre, para subrayar su “estirpe gaucha”. Con una retórica fuertemente nacionalista, e “elemento extranjero” era asociado a lo sedicioso, lo subversivo y al comunismo internacional; configuraba un atentado contra lo “uruguayo” (Cosse y Markarián, 1996). Esta actitud supuso, al mismo tiempo, una tácita negación de la identidad “uruguaya” que había construido el *batllismo* durante la primera mitad del siglo XX, que se identificaba fuertemente con el país de aluvión inmigrante, europeo, abierto al mundo y que se consideraba a sí mismo “la Suiza de América”. El imaginario propuesto por la dictadura postulaba a la cultura gaucha y la temática nativista como la verdadera y auténtica identidad del país. Para imponer su propio inventario de imágenes y símbolos, la dictadura produjo un conjunto de productos culturales, en particular audiovisuales –

películas, documentales, programas televisivos- que propalaba a través de los medios de comunicación que controlaba. En un trabajo específico sobre los contenidos ideológicos de la política cultural de la dictadura, Marchesi recoge que “la esencia de esa tradición” estaba representada por la música folclórica, la vestimenta gaucha y “la comida tradicional”. En este último rubro aparecían el asado, el mate, los pucheros y las tortas fritas (2001, 47-47). No deja de ser significativo que los grupos de izquierda, y muy especialmente la guerrilla tupamara, también enarbolaran las banderas de la identidad criolla y la figura de Artigas como depositarios privilegiados de lo nacional. El ex guerrillero tupamaro José Mujica ocupó primero la cartera de Ganadería, Agricultura y Pesca (2005-2010), y en el siguiente quinquenio presidente de la república (2010-2015). La medida más popular que sostuvo durante su ministerio se conoció como “el asado del Pepe”, un acuerdo entre los productores y los empresarios del sector cárnico que permitió una disminución del precio de este corte de carne vacuna. La medida fue adoptada, según él mismo, por “una cuestión cultural”. En numerosas ocasiones reunió a políticos, empresarios y personalidades de la cultura en un “quincho” cercano a su residencia particular donde los invitados eran agasajados con asado (Laborde, 2010: 85). Como vimos, el imaginario identitario vinculado a lo criollo es igualmente compartido por los dos extremos del arco ideológico del espectro político y un dominio en disputa.

Por último, resta por comentar otra instrumentalización de la cocina criolla. En contraste con los usos anteriores, no busca convocar ni aglutinar adhesiones internas. Se trata de un tipo de producción discursiva dirigida a un auditorio externo al que se pretende persuadir para que llegue al país en busca de una experiencia culinaria *auténtica*. A partir de la década de 1930, agentes públicos y privados comenzaron a desarrollar la actividad turística del país. El desarrollo turístico de Uruguay estuvo marcado desde el inicio por el producto sol y playa, y las inversiones en infraestructura se diseminaron, en su mayoría, en la franja costera este, tanto en la Costa de Oro como la oceánica (Campodónico & Da Cunha, 2010). En los discursos promocionales del país la gastronomía ocupaba un lugar secundario, y dentro de él, la cocina “nacional” era aún relegada en favor de la internacional. Esto decía un folleto de 1932:

¿Qué si se come bien en Uruguay? Nadie puede negarlo y la razón para afirmarlo es de las que no admiten discusión: en este hermoso país, cuyas suaves ondulaciones y verdes florestas tantas reminiscencias traen de las campiñas de Francia, se siente intensamente la alegría de vivir y por consiguiente de bien comer. Y la cosa es fácil, los expertos marmitones y las excelentes cocineras criollas poseen los secretos para la confección de los más variados platos de todas partes del mundo [...]. Agréguese a ello las excelentes materias primas, pescados como los mejores del mundo, frutas y legumbres de ‘season’, exquisitas y esos churrascos y parrilladas tan sabrosas y tentadoras” (Turismo en el Uruguay, 1932 en Da Cunha; 2012; 100)

Con la promoción de industrias centradas en el aprovechamiento del patrimonio cultural impulsado por la Unesco a partir de la década de 1980, el turismo experimentará, a escala global, un conjunto de transformaciones que darán lugar a nuevas prácticas, segmentos económicos y motivaciones para el viaje. La inclusión por parte de la Unesco, en 1989, de las “artes culinarias” dentro de las expresiones del patrimonio inmaterial fue el primer paso para comenzar a desarrollar a la gastronomía como producto turístico específico. En los primeros años de la década del 2000, las acciones conocidas como “gastrodiplomacia”, un fenómeno que se inicia en países asiáticos, se va generalizar por el mundo. Reconociendo a la gastronomía como una poderosa herramienta para atraer turistas y convirtiéndose en sí misma en una motivación suficiente para movilizarse, diversos países comenzaron a construir estrategias de promoción centradas en su cultura culinaria para promocionarse en el mercado global del turismo (De Kadt, 1979; Espeitx, 2008; Alvarez y Sammartino, 2009; Rockower 2014).

Dentro de esta lógica de promoción turística, el Ministerio de Turismo de Uruguay crea, en el año 2003, “Un paseo por los sentidos”. Se trata de un programa de política exterior que reúne esfuerzos del Ministerio de Turismo, del Instituto Nacional de Carnes y del Instituto Nacional de Vitivinicultura y que es complementario de la promoción de la marca país “Uruguay Natural”. Entre las acciones desarrolladas por este programa se cuentan la participación en ferias mundiales como Expo Zaragoza 2008 (España), la Expo Shanghái 2010 (China) y la Expo Milán 2015 (Italia), en las que delegación uruguaya montó en su pabellón la “Parrilla Gourmet Uruguay Natural”. La promoción del país a través del asado se realiza también en otros productos publicitarios como en folletería y audiovisuales.

La selección del asado como plato más representativo de la cocina uruguaya presenta paradojas, incluso para los cocineros que han tomado parte de estas acciones de promoción. Durante un focus group que realicé para generar la reflexión sobre estos temas, pude advertir que la distinción entre “cocina” o “plato” y producto pone de relieve que el discurso y la reflexión sobre aún no ha llegado a un punto de maduración en el que se tenga claramente establecida la distinción si lo que se selecciona como objeto de glorificación es el producto o el proceso culinario. El chef Juan Pablo Clérico, que participó en diferentes ocasiones en la Parrilla Gourmet Uruguay Natural, apuntaba esta contradicción en los siguientes términos:

Salir al exterior con el asado es contradictorio. Está bien, porque los de afuera se están enfrentando con un bife ancho que es la cosa más rica que hay en el mundo! No hay con qué darle. Enfrentalo a lo que quieras, y siempre gana el bife ancho porque es lo más rico que hay. Tenemos el mejor producto del mundo, la fuente de proteínas más alucinante del mundo. Tenemos el mejor guille del mundo, y más barata por kilo. Pero nosotros no tenemos las

técnicas de cocción... ¿qué quedó de los charrúas, los guenoas, los chanáes? ¿Hay alguna técnica de ellos que usaban antes de que llegaran los europeos que se siga usando hoy? Cuando Uruguay sale al mundo, no lleva una cocina, lleva un producto. Además, para promocionar la carne uruguaya en Estados Unidos hay que cocinarla como la comen ellos, que es mucho menos cocida, no como la comemos nosotros.

El comentario recibía una réplica por parte de la crítica gastronómica Titina Núñez, directora de la revista *Placer Gourmet*:

Yo no estoy de acuerdo con que nuestra cocina bajó solo de los barcos. Algo tenemos. Nuestra forma de asar no la inventó un italiano. La inventamos nosotros. Nosotros tenemos todo un cuidado con las brasas, los diferentes grados de temperatura... Uno ve a un parrillero uruguayo y lo reconoce, porque tenemos hasta una forma de movernos en la parrilla, que no existe en ningún otro lado. Pero si el Estado no reconoce a los indígenas, qué se van a reconocer otras cosas... Ya perdimos mucho, pero no sigamos perdiendo más. Valoremos lo nuestro, lo auténtico, lo tradicional.

Al margen de la discusión acerca de si lo que se promueve es una cocina o un producto, una reflexión más amplia se abre si se hace foco en los dos últimos ejes planteados: lo auténtico y lo tradicional. Las consideraciones sobre estos dos conceptos conforman uno de los debates más persistentes dentro del estudio sociocultural del turismo (Taylor, 1993; Wang, 1999; MacCannell 2003; Cohen 2005; Salazar, 2006; Comaroff y Comaroff, 2011; Frigolé, 2014; Jackson, 2015). De acuerdo con Taylor (1993), la búsqueda de la autenticidad es un fenómeno consustancial de la modernidad (ya no se busca en dios, sino en el interior del ser), y contiene la idea seminal del nacionalismo. Diversos autores han señalado que, en el marco del capitalismo avanzado, se advierte la emergencia de la cultura como un nuevo tipo de mercancías que se intercambia en “la economía de la autenticidad” y de la etnicidad (Boltanski y Chiapello, 2002; Comaroff y Comaroff, 2011; Frigolé, 2014). Señala Frigolé (2014) que en el marco de este nuevo tipo de economías le permiten a los estados y otras instituciones gubernamentales transnacionales el descubrimiento y la creación de nuevos tipos de riqueza. En este sentido, el Estado uruguayo, busca instrumentalizar el asado para obtener un posicionamiento y un producto propio en el mercado global de las identidades. Vaya por adelanto del capítulo IV, que habrá quienes encuentren insuficiente o directamente inapropiado usar la identidad criolla con estos fines, ya sea tanto porque existe un conjunto de individuos que sienten que no los representa (va a surgir un reclamo identitario en torno al indígena) o ya porque obliga a competir con Argentina por el mismo producto, que ha sabido apropiarse de estos símbolos con mayor eficacia y alcance global.

Para promocionar el país, el presidente José Mujica propuso diseminar parrilladas uruguayas por el mundo, que fueran atendidas por “gauchitos” y “chinitas” que fueran embajadores de la cultura cárnica que caracteriza, según esta visión, al país. Ha señalado Palmer (2006) que la industria del turismo se basa en una forma de retórica nacionalista como un modo de transmitir imágenes y significados sobre lo que considera que es la herencia común de la nación. En este sentido es interesante advertir que un discurso –el criollista- que surgió de la necesidad de convocar adhesiones identitarias en el interior de la nación, con el objetivo de servir de pegamento social y construir una nación, servirá luego a los fines globales de posicionarse en el mercado de las identidades que propone el capitalismo tardío. Esto es una prueba consistente de cómo la atribución de significados y las identidades son altamente dinámicas, relacionales y construidas, y responden a motivaciones externas y externas.

CAPÍTULO III

* La cocina uruguaya *

3.1 Introducción

En el diario de campo se lee a siguiente anotación: “¿La identidad uruguaya se afirma en la negación de su propia existencia?”. En el modelo de Romney y Weller (1986), el consenso cultural se define como un patrón alto de correspondencia en las respuestas de los informantes pertenecientes a un mismo grupo cultural sobre un tema específico. En la indagatoria etnográfica y el relevamiento documental registramos un consenso que afirma que la “cocina uruguaya no existe”. Esta afirmación se basa en la creencia de que el país no ha producido una culinaria que se pueda reconocer como nativa u originaria. Si la identidad es un código compartido, el sentido de pertenencia a lo uruguayo se erige sobre una paradoja: se basa no en el reconocimiento de su existencia, sino en la coincidencia de su negación. Claro que el esfuerzo empeñado en la negación, o al menos en su puesta en duda, termina instituyendo a la “cocina uruguaya” como campo de debate y reflexión y, en definitiva, como un constructo discursivo.

La creencia entre los uruguayos de que no disponen de una cocina propia encuentra su explicación en la exitosa incorporación a la conciencia pública del paradigma de identidad nacional que propone a Uruguay como una sociedad igualitaria y homogénea, de origen y hábitos europeos (Islas y Frega, 2007). Desde las primeras décadas del siglo XX se construyó una autoimagen de la nación como un “crisol de razas” europeas y por ello un “país de excepción” en el contexto americano. Las raíces sociales de Uruguay están en Europa; las culinarias también. Este discurso, promovido por los aparatos de reproducción ideológica del Estado a través de diversos textos y dispositivos educativos, a su vez anuló virtualmente la percepción de alteridades y raíces internas (Verdesio, 2014). Podríamos decir que la misma producción simbólica elaborada para asignarle a los uruguayos una identidad que se propone como una “excepcionalidad” es la que oblitera la posibilidad de concebir una cocina propia y nacional.

La cuestión sobre el origen y la identidad forma parte de la tradición del pensamiento crítico uruguayo²⁶, y en ella se reflejan las sucesivas continuidades y rupturas, propuestas y contrapropuestas, ausencias y presencias, todas las cuales revelan que el dominio del pasado

26 Dentro de esta tradición se destacan: *Evolución histórica del Uruguay*, Alberto Zum Felde (1945); *El Uruguay como problema*, Alberto Methol Ferré (1967), *El país de la cola de paja*, Mario Bendetti (1970) *Los orígenes de la nacionalidad uruguaya*, Carlos Real de Azúa ([1975] 1990); *Identidad uruguaya: mito, crisis, afirmación*, Hugo Achugar y Gerardo Caetano (eds.) (1992).

y las representaciones sociales forma parte de una constante contienda política e ideológica en la que se dirimen diferentes proyectos de nación. Ahora bien, nadie pone en duda, como lo prueban los numerosos estudios y las antologías dedicados a cada uno de estos campos, la existencia de la música uruguaya, la literatura uruguaya, el arte plástico uruguayo y, ni que hablar, el fútbol uruguayo. El lugar de nacimiento de los autores, la temática o el enfoque y, en el caso de la música, los géneros y las especies, resultan requisitos suficientes para que estos diferentes campos culturales se configuren en torno a lo nacional. Sin embargo, la “cocina uruguaya”, se presenta como un caso particularmente problemático.

Sergio Puglia, con más de 30 años de actividad en radio y televisión, es el cocinero más mediático e influyente de Uruguay. Desde una perspectiva gramsciana se puede ver a los chefs como intelectuales orgánicos de la cocina, en el sentido de que difunden ideologías que forman consensos en apariencia espontáneos, aunque esas subjetividades reflejan la hegemonía ideológica del grupo dominante (cfr, Gramsci, 1975). En tal sentido, la versión que en una entrevista nos dio Puglia acerca del origen de la cocina de los uruguayos es altamente significativa.

Los mexicanos descienden de los aztecas. Los peruanos de los incas. Los uruguayos... de los barcos. Nuestra cocina vino en los barcos. Nosotros no tenemos una base indígena que nos identifique como Perú o México. ¿Cuál es nuestra identidad? Descendió de los barcos. Entonces reconozcamos a quienes descendieron de los barcos y nos dieron esa cocina, que puede ser primaria, que puede ser insignificante, pero que satisface a prima facie al pueblo uruguayo. Y eso es identidad. ¿Por qué nos resistimos a aceptar nuestra identidad? Mientras no aceptemos lo que tenemos, como acepta Perú, como acepta Francia, como acepta España, no podemos generar esa una nueva cocina uruguaya que muchos están buscando. La nueva cocina uruguaya va a nacer de las bases del reconocimiento que tenemos una cocina uruguaya. Hasta ahora no hemos reconocido esa cocina, y tampoco hemos reconocido las influencias que han llegado de los barcos. (Sergio Puglia, 67 años, Montevideo.)

La opinión del informante, como se advierte, está dominada por la ansiedad generada por el sentimiento de necesidad de crear una “nueva cocina uruguaya”. Esto se explica por la condición de cocinero profesional del comentarista, que busca insertar a la cocina del país en el mercado culinario mundial. Esto será ampliamente discutido en el siguiente capítulo. Por ahora nos interesa el hilo argumental sobre el que se organiza la identidad uruguaya en cocina. De acuerdo con este relato, la carencia de una culinaria propia deriva del carácter aluvional de la población del país, como si hubiera llegado toda ella en barcos, y hubiera estado privada de un desenvolvimiento cultural posterior. Resulta, ciertamente, una visión esencialista y esencializadora. En este relato de origen cristaliza la visión de que los uruguayos son un pueblo deslocalizado y transplantado. Esto va alimentar la idea de que la excepcionalidad de Uruguay se configura precisamente en esa identidad exterior, trascendente y sin raíces en su

territorio, que la diferencia del resto de los países del continente, a excepción de Argentina. Esto explica que, ante la pregunta sobre la existencia de una cocina nacional, la respuesta que aparece con mayor frecuencia es que no existe tal cosa. Es cierto que se suele reconocer al asado como plato emblemático, pero siempre con la salvedad de que dado que es un plato de excepción, que se realiza fuera del espacio doméstico y no es una práctica diaria ni femenina (ver capítulo anterior), no se alcanza a conceptualizar como una cocina: no llega a representar un sistema o cuerpo de prácticas del que deriven otros platillos. “Como no sea el asado, no tenemos otra cosa”, sintetizó un informante (Rosalba, 73 años, Montevideo).

En el presente capítulo vamos a analizar la trayectoria que describe, a lo largo del tiempo, la idea sobre la cocina uruguaya. En primer término, vamos a revisar lo que llamamos el “ciclo



Mapa de Uruguay

nacionalista”. Denominamos así a un conjunto de recetarios publicados a partir de la década de 1910, y numerosas veces reeditados hasta la década de 1940, en los que se puede ver un esfuerzo por construir una nomenclatura nacionalista a un inventario de platillos. Ese impulso nominativo cesa y desaparece por completo del registro hacia la década de 1950. Durante la segunda mitad del siglo XX “lo uruguayo” no tiene ningún lugar en el discurso culinario: toda referencia queda suprimida. Habrá que esperar a la primera década del siglo XXI para que aparezca otro grupo de libros, escritos por periodistas y cocineros, en los que se vuelve a reflexionar sobre la existencia de la cocina uruguaya y su cuerpo de recetas más representativo.

Esta producción se da en el marco de la revalorización de las cocinas nacionales y regionales como herramientas de promoción de destinos turísticos singulares.

En este capítulo vamos a argumentar que más allá de los nombres y las concepciones nacionalistas sobre la cocina del país, existe unas prácticas culinarias verificables que se ha desarrollado en el ámbito doméstico, tradicionalmente las mujeres. Denominaremos a este ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas y técnicas empleados para la preparación de la comida diaria y doméstica “campo culinario”, aceptando la propuesta de Ayora Díaz (2014). También señalaremos que esta La cocina uruguaya tradicional puede ser vista también como una expresión de la llamada “comfort food” (Locher et al, 2005; Gimenes-Minasse, 2016).

3.2 La invención de lo uruguayo

3.2.1 - “De orientales a uruguayos”

Sostiene Hobsbawm (1991b: 18) que son los nacionalismos los que construyen las naciones. Para Brubaker (1996), el “nacionalismo” es “nacionalizante” y el sentimiento de pertenencia a la nación como fuente fundamental de la identidad moderna es un producto del Estado-Nación.

Para seguir la trayectoria histórica que ha tenido la idea de la “cocina uruguaya” es necesaria una revisión previa acerca del itinerario que ha tenido la propia noción de “lo uruguayo”. Si en el inicio fue el nombre, conviene recordar que jurídicamente el país se llama República Oriental del Uruguay. La propia denominación ha sido susceptible a diversas interpretaciones, y numerosas confusiones. Los naturales de este país son tanto “orientales” como “uruguayos”; la elección de una u otra apelación tiene supone adhesiones a diferentes proyectos de identidad.

Para Liscano (1995, en Demasi 1999), el país no tiene un nombre propiamente dicho: adoptó la referencia geográfica. Es la república que se sitúa al oriente del río Uruguay. En tanto, Verdesio define a Uruguay como “un constructo producido por el acto de referir: es una creación discursiva” (1992: 98-99). En su trabajo *De orientales a uruguayos*, Demasi recuerda que el “Estado Oriental” y la “República del Uruguay”, desde cierta perspectiva, podrían ser dos países diferentes que han ocupado sucesivamente el mismo territorio (1999: 2). Cada uno de estos nombres, agrega Verdesio, suponen una opción diferente desde el punto de vista geopolítico (1992: 102). El primero deriva de una designación colonial que identificaba al territorio como la Banda Oriental, cuyo sentido pleno lo adquiere en referencia a su inserción en la región y su pasado. En cambio, el segundo emana del proceso de modernización del país e invoca otras representaciones políticas y fuentes constituyentes. En todo caso, sirve para poner en relieve que han coexistido diversas concepciones de la nación que se disputan el dominio de la historia y los modelos de identidad (Demasi, 1999: 3).

La primera elaboración de una imagen pública del país, como vimos antes, fue llevada adelante por el movimiento político y artístico conocido como criollismo (Rama, 1982; Prieto, 1988). Unas élites vinculadas económica y sentimentalmente a la patria vieja seleccionaron y estetizaron ciertas características de la figura y costumbres del gaucho –héroe anónimo en las luchas de independencia- para proponerlo como epítome del *ethos* nacional. La gauchesca domesticada proporcionó a través de un amplio repertorio de productos culturales un elenco de referencias que moldearon y encarnaron la identidad “oriental”. Es relevante señalar que el criollismo no pudo separarse de su condición de rioplatense, por lo que su horizonte es más amplio que el particularismo nacionalista.

La formulación de la identidad uruguaya va a comenzar a gestarse hacia el último tercio del siglo XIX, pero va a encontrar su consolidación y triunfal proclamación en las primeras décadas del siglo XX, en el marco de las celebraciones del Centenario de la independencia (1825-1925). Las expresiones de Uruguay para designar a la nación, así como el gentilicio “uruguayos” para aludir a sus habitantes, comenzaron a adquirir radicación en el país recién hacia mediados del siglo XIX, aunque no se van a imponer ni generalizar sino hasta unas décadas después (Demasi, 1999: 15).

La transición de orientales a uruguayos va a suponer un cambio de paradigma identitario en el que se va a redefinir un nuevo relato de origen. En reconocimiento a una nueva composición social, y en sintonía con el espíritu liberal y cosmopolita de los gobiernos del Partido Colorado (pero contando otras con amplias adhesiones sociales que lo trascendían), se formuló un modelo que presentaba a la sociedad uruguaya como homogénea e igualitaria,

abierta al mundo y estructurada en torno a mitos laicos, con orígenes y hábitos europeos. Este conjunto de ideas que articularon un nuevo imaginario colectivo forjó uno de los más poderosos relatos acerca de la identidad nacional: el de un pueblo trasplantado, cuyas raíces no estaban dentro sino fuera del territorio, en Europa. La imagen de que la población del país conformaba un “crisol de razas” europeas, con una identidad configurada desde afuera, se volvió un tropo recurrente en la autopercepción y autoproclamación de los uruguayos que coadyuvó a la creación de la “sociedad hiperintegrada” con la que se sustanciaba la idea de la “excepcionalidad uruguaya” dentro del continente (Caetano, 2011).

Se ha señalado que los diferentes dispositivos del Estado desempeñaron un papel principal en la construcción y sostenimiento la “sociedad mesocrática”. De acuerdo con Behares, la formulación de un discurso sobre lo nacional que creara sentidos de identificación colectiva era una necesidad del Estado para ejercer control sobre una sociedad que hasta la década de 1870 se presentaba sumamente diversa, caracterizada por la indisciplina y una escasa definición de grupo. En tal sentido, la escuela desempeñó una tarea estratégica, tanto para difundir narrativas nacionales como por la imposición del castellano como la lengua nacional. No hay que olvidar que los dialectos del portugués del Uruguay fueron (con más amplitud en el pasado) y siguen siendo la lengua que se habla en el ámbito familiar en buena parte del territorio del Norte y Este del país (2004: 240). La formación de amplios sectores de clases medias y propietarias sirvieron como cemento social en la uniformización y exitosa asimilación de las poblaciones inmigrantes (Behares, 2004; Islas y Frega, 2007).

Diversos autores han insistido en el papel fundamental que ha tenido el Estado en la construcción social de la identidad uruguaya. Para Roniger (2003) las identidades colectivas en Uruguay fueron estructuradas, aún en mayor medida aún que en otras naciones de Hispanoamérica a través del Estado, como parte y correlato de su propio proceso de consolidación. De acuerdo con Ortecho (2010) Uruguay aparece dentro del cuadro de la situación regional como un ejemplo emblemático de lo que se podría llamar construcción identitaria conducida. Adhiriendo a la tesis que fueron los intereses británicos los que resolvieron el prolongado conflicto entre las Provincias Unidas del Río de la Plata y el Imperio del Brasil favoreciendo la independencia de la Banda Oriental, sostiene que, aunque lo intereses de la fundación de Uruguay fueron ajenos a la voluntad del país, no se puede menospreciar que la construcción del sentimiento de identidad nacional brotaron en tierra autóctona y finalmente encontraron en ellos las razones de su existencia (2010: 153). La importancia de destacar el rol del Estado uruguayo en la formulación de las representaciones colectivas es relevante en una investigación que se propone explicar los usos políticos que las culinarias en tanto narrativas del pasado: los cambios y las reorientaciones que se experimenten tendrán en el Estado al mismo tiempo fuente y reflejo de este proceso.

La valoración positiva del inmigrante al mismo tiempo era –y en buena medida sigue siendo– una denigración del elemento interno, sea indígena o criollo. La consolidación del Estado republicano de las primeras décadas del siglo XX puso en marcha un proyecto

modernizador que buscaba la desaparición del mundo criollo en el modelo productivo (mediante la implementación de nuevas prácticas ganaderas y el intento de reducir su peso relativo en la economía del país), social (con la transformación de una sociedad rural en favor de otra predominantemente urbana) y político (implementando el voto universal masculino y la representación proporcional de partidos en desmedro de caudillismo rural buscaba la resolución de conflictos por vías institucionales que desterraran las guerras civiles).

Como señalan Islas y Frega (2007), esta convocatoria “cosmopolita” no se realizó sin resistencias por parte del “nativismo”. En este sentido, durante el Novecientos la discusión en torno a la “verdadera” identidad planteaba una oposición dicotómica entre “orientales” y “uruguayos”. Los conflictos generados por la presencia de los inmigrantes que competían con éxito en la economía y la conquista de lugares de privilegio impulsaron a las clases terratenientes a la búsqueda de definición de una identidad nacional “auténtica” que identificara a los “criollos”, sus costumbres y sus valores “típicos”. En una actitud no exenta de xenofobia, se atribuía las condiciones de miseria de los “hombres de campo” a la competencia de los extranjeros en los puestos laborales y a la importación de costumbres e ideas que se alejaban de los valores tradicionales (2007: 360-361). De este modo se procuraba encubrir el conflicto social generado en realidad por el ingreso de la modernidad y el capitalismo al país (o del país al capitalismo y a la modernidad). Esto es la consolidación de la propiedad privada de tierras y ganados, la delimitación (“alambramiento”) de los campos y sus consecuencias sociales, tales como la restricción de la movilidad y el acceso a la carne, el desempleo en el medio rural, la emigración hacia la periferia de las ciudades del interior y la capital, o la formación de los llamados “pueblos de ratas” (2007: 360-361).

3.3 La mesa de los uruguayos: anfitriones, invitados y excluidos

La mesa proporciona un escenario privilegiado donde analizar estas oposiciones y el proceso social. El tránsito entre la sensibilidad tradicional y la modernizadora se realizó no exento de tensiones. En torno al Novecientos, como hemos visto, los sectores tradicionales miraban con rechazo la comida de los extranjeros – “las salsas francesas”, “los engrudos italianos”, “los picantes ingleses”, “las cosas podridas de los alemanes”- al mismo tiempo que el “asado revolcado en suelo” y el mate, que ha “inyectado tantos microbios, vírgulas y vibriones en el organismo criollo”, causaban repugnancia a los europeizados habitantes de Montevideo que ya habían asumido una sensibilidad –y una identidad- moderna (Torres, 1890). No obstante, también hubo espacios de feliz convivencia –nada menos que en las mesas y los banquetes del Estado- entre las especialidades francesas y el “asado con cuero” criollo (Pascal, 1910: 397). Al igual que en otras partes de América, el modelo de identidad cosmopolita y el criollo pudieron conciliarse (Bak-Geller, 2008; Pilcher, 2012; Laborde & Medina, 2015) y contribuir finalmente a la percepción de una “ciudadanía homogénea”, en un estado republicano. Pero la identidad de los distintos grupos que constituyen una “nación” no se construye solamente por las políticas

estatales. La migración interna y el contacto con los inmigrantes produjeron motivos populares de identidad que se propagaron más o menos rápidamente entre distintos sectores sociales. La difusión de ciertas costumbres y formas culinarias “tradicionales”, como el asado o el mate entre los sectores populares de inmigrantes y criollos, así como su adopción por parte de las elites inmigrantes como estrategia de integración y de legitimación de sí mismas en la patria de adopción, resultó un adecuado complemento a la construcción de una identidad nacional unívoca (Islas y Frega, 2007: 365; Laborde, 2010).

Más allá de ciertas fricciones, la cocina uruguaya demostró ser un discurso permeable a la incorporación y a la aceptación de numerosas manifestaciones criollas: el asado es el ejemplo más paradigmático. El componente de la nación que queda excluido, o al menos invisibilizado, del discurso uruguayo es el indígena. En el programa político del Centenario de la Independencia (1925), la presencia y el aporte de los pueblos originarios del país fueron minimizadas, y su exterminio, celebrado. La imagen de un país sin indios fue una de las construcciones simbólicas más replicadas en la proficua producción gráfica y escrita que acompañó los festejos del primer siglo de vida del país. El *Libro del Centenario del Uruguay*, publicado en 1925 por encargo del Estado como parte de las celebraciones, contiene una de las frases más citadas por la literatura historiográfica que analiza los ideales políticos de la época: “[Uruguay] es (...) la única nación de América que puede hacer la afirmación categórica de que dentro de sus límites territoriales no contiene un solo núcleo que recuerde su población aborígen.” (Libro del Centenario, 1925: 6).

Caetano (2011) recopila juicios de ese mismo tenor en diversos autores. Uno afirmaba que quien llegue a Montevideo “cree estar en una ciudad europea, pues aquí no hay raza indígena ni tipos propios” y agrega que “felizmente en el Uruguay no existen indígenas hace muchísimos años, de modo que no hay que civilizar habitantes”. Otro, en un libro dedicado al orgullo que siente por Uruguay, dice que aquí “no hay indios, que en otros países del continente constituyen la rémora”. Incluso se atreve a una comparación demográfica en términos de utilidad que habla por sí misma los prejuicios étnicos: “Quiere esto significar, que los dos millones de habitantes que forman hoy la población absoluta del territorio uruguayo valen mucho más que los seis u ocho millones de indios semisalvajes, que figuran haciendo número en las estadísticas de otros países de América”. Al final se congratula de la existencia de una suerte de sesgado vigor híbrido, ya que “para la formación del tipo nacional ha entrado solamente una raza, la raza blanca; pero ha habido el cruzamiento de blancos de diversos países” (2011: 112-113).

La construcción discursiva de un país europeo también requirió el blanqueamiento del negro, un otro interno que pese a no tener el peso demográfico relativo que presentaba en países vecinos, tiene una existencia inocultable. No se disponen de cifras exactas sobre la cantidad de africanos trasladados compulsivamente al actual territorio nacional en régimen de esclavitud. Estimaciones conservadoras arrojan una cifra próxima a 45.000 africanos ingresados entre 1740 y 1810 por los puertos de Montevideo y Buenos Aires, que

luego eran distribuidos al interior de los límites del antiguo virreinato. Se estima que hacia 1819 la población esclava de Montevideo representaba 25% de la población total (Bucheli y Cabella; 2010: 3). Sin embargo, el ánimo racista de las élites de esta época busca negar discursivamente todo aquel elemento que conteste el modelo homogéneo y eurocéntrico propuesto. En el ya citado *Libro del Centenario* se hacía la siguiente afirmación: “Puebla el Uruguay la raza blanca, en su totalidad de origen europeo. La raza indígena que habitaba esta región de América cuando el descubrimiento y la conquista, ya no existe (...) La pequeña proporción de raza etíopica introducida al país por los conquistadores españoles, procedente del continente africano, a fin de establecer la esclavitud en estas tierras, disminuye visiblemente hasta el punto de constituir un porcentaje insignificante en la totalidad de la población. Por otra parte, sus características originales han sufrido, por el clima, circunstancias de medio ambiente, y por mezcla de la sangre europea, modificaciones fundamentales” (1925: 43).

Caetano recuerda también que, en un ensayo premiado en un concurso oficial, dirigido a comentar los “logros” obtenidos por el país para la época del Centenario, se destacaba hacia 1930 que por suerte en el Uruguay no se presentaban “los inquietantes problemas del indio o del negro, que tanto preocupan a la generalidad de las naciones americanas”. Agrega que la insistencia en la noción de “crisol” étnico y racial llegó a sostener, en una Memoria de Instrucción Pública, que: “Nuestro país ofrece el caso especial de un cosmopolitismo formado en condiciones excepcionales [...] Todos los países de la raza blanca han contribuido a nuestra formación y nuestro perfeccionamiento” (2011b: 164).

Mucho se ha escrito sobre el espíritu de época que imperaba en los años del Centenario. Este período se describe como los años del “Uruguay feliz” y autocomplaciente. Este período coincide no sólo con la modernización y la bonanza económica, sino con la consolidación del tipo de nacionalismo que resultó más eficaz y aglutinante del Uruguay. Los triunfos de la selección uruguaya de fútbol en las olimpiadas de 1924 y 1928, así como la organización y obtención de la primera Copa Mundial de Fútbol en 1930 vinieron a ser la comprobación empírica y la demostración ante el rostro del mundo de que la nación más pequeña de América era un país de excepción. Incluso, un país elegido. La conquista de la segunda Copa del Mundo en 1950 en estadio Maracanã de Rio do Janeiro fue la comprobación de suficiencia. El “nacionalismo deportivo” fue el elemento aglutinante más eficaz en la construcción de la identidad uruguaya (Hobsbawm, 1991b: 152; Caetano, 1992). Fue también el único espacio, aunque más no fuera simbólico, donde Uruguay sublimó su culpa por el exterminio indígena. La superioridad futbolística del país sin indios se atribuyó, irónicamente, a “la garra charrúa”.

3.4 ¿Un país blanco? Ancestralidades y aluviones

El empecinamiento oficial en construir discursivamente un país blanco y homogéneo buscaba convocar la adhesión a un proyecto único en el que las diferencias sociales quedaran

ocultas o al menos fueran dejadas a un lado. La idea de Uruguay como un país blanco y eminentemente europeo es, ciertamente, una ficción orientadora exagerada²⁷.

El aporte inmigrante en Uruguay fue, entre fines del XIX y comienzos del XX, uno de los más altos de América Latina. En 1860 el porcentaje de extranjeros sobre el total de la población era del 33.5%; en 1908, de 17.4%. En Montevideo, la capital del país, este porcentaje era aún mayor, del 47.7% en 1830 y del 30.8% en 1908 (Camou, 1997). La representación social quizá fue más relevante que impacto cuantitativo, ya los inmigrantes ejercieron un papel importante en la consolidación del Estado-nación y en la construcción de la identidad nacional (Islas y Frega, 2007; Gómez, 2008). La idea de “un país de inmigrantes” llegó a formar parte del imaginario nacional hegemónico.

En la década de 1950, el antropólogo brasileño Darcy Ribeiro incluyó a Uruguay dentro de las formaciones histórico-culturales de América Latina como “pueblo trasplantado”. Según Ribeiro los pueblos trasplantados, constituidos por la expansión de naciones europeas sobre territorios de ultramar, no se mezclaron con la población local, reconstituyendo y retomando de este modo su paisaje y formas originales de vida:

En esta configuración de Pueblos Trasplantados se encuentran, orgullosos de sí mismos, los representantes y herederos de la civilización europea occidental, beneficiarios y víctimas de su propia expansión. Son los pueblos más modernos y como tales, los que más radicalmente perdieron su semblante o su singularidad. En consecuencia son, hoy, los seres humanos más letrados, más estandarizados y más uniformes, pero también los menos interesantes y sustanciosos. (...) Es el caso de los EE.UU. y Canadá. Es también el caso de Nueva Zelanda y Australia. Entran también en esta categoría Argentina y Uruguay, aunque el caso de estos últimos se diferencia del resto ya que ambos sólo se europeizaron después de estructurarse como pueblos mestizos que construyeron sus países y lograron su independencia (Ribeiro, 1984: 26-27)

Como ha señalado Taks (2006), la tipología propuesta por Ribeiro sigue un enfoque racista en el que el factor fundamental de modernización y progreso radica en el hecho de que en el siglo XIX los grupos dominantes impulsaron una política de reemplazo de los pueblos nativos y mestizados por poblaciones de origen europeo. Pese a que esta idea del Uruguay homogéneamente blanco, que pretendía constituir a Uruguay en un caso excepcional—y por ende superior— en el continente americano va a ser contestada como consecuencia de un cambio de sensibilidad social y la producción de nuevos aportes de la antropología (en particular con los aportes de la antropología biológica). No obstante, aún en la década de 1960 Renzo Pi y Daniel Vidart, los dos pioneros de la antropología en Uruguay,

27 Tomamos el concepto de Shumway, quien sostiene que el pasado nacional, en la mayoría de los casos, son “ficciones orientadoras”, que suelen ser creaciones tan artificiales como ficciones literarias, pero son necesarias para darles a los individuos un sentimiento de nación, continuidad, identidad colectiva y un destino común nacional. (Shumway, 1993)

aún sustentaban la tesis hegemónica y poco matizada del Uruguay blanco, que será al mismo tiempo una explicación de cómo se pasó de orientales a uruguayos:

A partir de la pomposamente denominada “independencia nacional”, prohijada y aprovechada económicamente por Inglaterra, se precipita sobre el país un torrente de inmigrantes. (...) el grueso de los inmigrantes provino del área cultural latina: españoles, italianos, franceses. Pero también arribaron ingleses, helvéticos, sirio-libaneses, eslavos, alemanes, austro-húngaros. Luego de la obligada pausa de la Primera Guerra Mundial aparecen nuevos contingentes de españoles, a los que se suman los judíos y los armenios. La mayoría de estos inmigrantes se instalan en las ciudades o se dedican a la agricultura en los alrededores urbanos. El campo pecuario y latifundista permanece como un reducto de la orientalidad; el sur metropolitano y labriego se define como uruguayo. Lo oriental decanta los valores de la cultura hispánica básica; lo uruguayo mezcla en un copioso legado cosmopolita las aportaciones étnicas de muchas razas y culturas. (...) La tesis que sustentamos sobre la formación de nuestro pueblo y su cultura en el conjunto de los pueblos de América es que la etnia uruguaya posterior a la mitad del pasado siglo es sustancialmente diferente de la que inició la vida independiente. La gran emigración europea cambió radicalmente una etnia que presentaba muchos de los caracteres propios de un Pueblo Nuevo haciéndola asumir definitivamente los de los Pueblos Trasplantados. El “malón gringo” transformó a los orientales en los uruguayos (1969: 8-35).

De acuerdo con Bucheli y Cabella (2008) los conquistadores españoles primero, y desde fines del siglo XVIII, la cultura gaucha o mestiza, compitieron con éxito con los grupos aborígenes por el espacio, los recursos y el potencial reproductivo disponibles. La larga serie de derrotas biológicas y culturales iniciadas con la conquista determinaron la desaparición temprana de las culturas indígenas, por lo que desde el siglo XIX no es posible identificar a sectores o grupos sociales con un perfil étnico particular. La ausencia de comunidades culturalmente indígenas –que no la ascendencia biológica– permitió consolidar una autoimagen colectiva homogénea y básicamente europeizada, una sociedad integrada y mesocrática a expensas del desdibujamiento de las diferencias (Arocena & Aguiar 2007).

La visión sobre la composición étnica del Uruguay está sujeta, ciertamente, a las fluctuaciones político ideológicas y al cambio social. A finales del siglo XX, luego de un período de trece años de dictadura militar que supuso una “fractura de la memoria”, según la expresión de Viñar (1992), se inició un proceso general de revisión del pasado. La producción académica –la etnohistoria, la historia, la arqueología y la antropología biológica– desempeñó un papel fundamental en la revisión histórica y la aportación de insumos para la reflexión de la sociedad, que tendrá diversas consecuencias, entre ellas, culinarias (como veremos en el capítulo siguiente). A partir del año de 1985, se comenzó a poner en relieve que el

pasado indígena y el mestizaje tuvieron un papel y una importancia más relevante que el hasta entonces aceptado por las corrientes dominantes de la historiografía nacional en la conformación social del Uruguay (Cabrera & Curbelo 1988, Sans et al. 1997).

Vimos que en 1908 el 17% de la población del país era extranjera, pero en el censo de 2011 reveló que los inmigrantes alcanzan apenas el 2,3% de la población. Cabella y Nathan (2014) explican que parte de estos inmigrantes ha entrado al país recientemente en el marco de procesos vinculados a la inmigración internacional y la sociedad cosmopolita, y que el 50% de ellos viven en la capital, Montevideo. A efectos de trazar un paralelismo con otra población con fuerte componente inmigratorio en la actualidad, los autores citan cifras del año 2012 del Bureau of Census para señalar que en Estados Unidos los inmigrantes representan el 14% de la población residente (y un 30% de población tenía ascendencia no europea, contra el 8% en 1900). Uruguay como país de extranjeros, sostienen, es una imagen de pasado. El Uruguay del novecientos era – aceptando el uso anacrónico del término– un país mucho más multicultural que el de hoy.

En los datos históricos demográficos –siempre siguiendo a Cabella et al–, la cuestión racial estuvo prácticamente ausente en los diagnósticos sobre la situación socioeconómica de la población uruguaya y sobre los procesos de exclusión social. La ausencia de este dato contribuyó a invisibilizar estadísticamente a las poblaciones no blancas. No obstante, la inclusión de la variable de ancestralidad en el diseño de la encuesta presenta un mapa de adhesiones identitarias notoriamente más heterogéneo. De acuerdo al censo del año 2011, en la que se incluía preguntas acerca de la ancestralidad, el 97% de la población dijo tener antecedentes raciales de origen blanco, una proporción que representa casi a la totalidad. La población con ascendientes negros es de un 8%, y finalmente un 5% se incluye entre la población que declara tener ascendencia indígena (2014: 17-18).

Los datos demográficos señalan que los procesos integradores desarrollados desde el Estado y sus dispositivos, que se empeñaron en desdibujar las tradiciones de algunas comunidades nacionales, no implicaron la desaparición completa de sus sentidos de pertenencia. De hecho, sobrevivieron durante más de una centuria. La comparación de los censos de 1908 y el del 2011 señala que el componente extranjero del país de un siglo a otro pasa a ser de central a marginal, y al mismo tiempo el proceso contrario: que el componente no blanco pasa de ser invisible a conformar una porción relevante de la sociedad. El dato pone de manifiesto un brusco cambio de actitud positiva frente a ancestralidades –y las alteridades– no blancas. Lo que durante mucho tiempo se ocultó, ahora se manifiesta con orgullo. En el próximo capítulo analizaremos cómo el creciente fenómeno de la reivindicación identitaria local reorientará muchos discursos y prácticas culinarias, que van a suponer un desafío a la hegemonía del discurso culinario tradicional que también propone un comer blanco y europeo en Uruguay. Pero en las páginas siguientes, en cambio, vamos a analizar el período previo a este, pero que también supuso fuertes transformaciones identitarias: el proceso de integración y transformación del extranjero en uruguayo.

3.5 Los recetarios de la nación

3.5.1 - Usos políticos de la cocina

Sostiene Revel (1996) que los manuales de cocina proporcionan escasa información sobre la cocina del pasado. El transcurso del tiempo, asegura, los enmudece. Cuantos más antiguos, menos se corresponden con las imágenes mentales del lector contemporáneo. Los prólogos, cuando los hay, suelen ser superficiales y, en muchos casos, falsos. Los procedimientos culinarios y los tiempos de cocción se dan por conocidos, porque la cocina se encuentra en el terreno de la costumbre, y la costumbre no se define nunca con precisión: se sobreentiende. Los maestros de la cocina proceden de acuerdo a una doctrina, de modo que tienden a prescribir, nunca a describir. Por tal motivo, -agrega- la información más valiosa suele aparecer precisamente en aquellos libros que no son de cocina (1996: 11,15). Pese a la advertencia metodológica, y sin dejar de reconocer la importancia de las fuentes secundarias como crónicas, literatura en general o artículos de prensa, los recetarios representan un cada vez más amplio y creciente campo de estudios académicos.

La pertinencia del estudio de recetarios como fuentes privilegiadas para la investigación de procesos de construcción de identidades nacionales (y étnicos) ha sido demostrada por la historiografía y la antropología (Mintz y Du Bois, 2002). Bajo la apariencia de meros manuales técnicos de simple instrucción práctica, tienen la capacidad de arrojar luz sobre aspectos, dinámicas y relaciones de poder que no se encuentran presentes -o están oscurecidas- en otro tipo de discursos. Los ideales y creencias involucrados en la construcción de las naciones encuentran en los recetarios un espacio más de representación y reconocimiento, y por lo mismo, de disputa ideológica y política.

Para el caso de Europa, el estudio de recetarios permite describir, a partir de los discursos culinarios, los diferentes itinerarios políticos de las naciones. En Hyman (2004) se puede ver cómo la formalización de un discurso sobre cocina francesa acompaña el desarrollo de la centralización del poder en los recetarios publicados entre los siglos XV y XIX, mientras que Csérge (2004) demuestra que el fenómeno de regionalización de esa cocina resulta tanto de las innovaciones en los medios de transporte y comercio hacia la segunda mitad del siglo XIX, como de su previa centralización: las cocinas regionales francesas modernas serán declinaciones de la alta cocina de París. Las investigaciones señeras de Montanari describen, para Italia, un itinerario político y culinario diferente. Dada la tardía unificación de la península, las grandes cocinas italianas son, antes que nada, procesos regionales (2010; 2011). La unificación del país en el último tercio del siglo XIX, abrirá, como lo muestra las sucesivas ediciones de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* de Pellegrino Artusi, un horizonte culinario verdaderamente italiano, derivado tanto de la nueva realidad política y la unificación lingüística, como del correo postal, la profesionalización del ejército y el ferrocarril, todos factores que fortalecieron la identidad italiana con el desarrollo de la intercomunicación. Este recetario trasunta un clima de nacionalismo patriótico y de marcada sensibilidad pedagógica (Montanari y Capatti, 2006; 2010: 239).

Para el caso de España, González Turmo (1999) reivindicó los recetarios como material de análisis antropológico en virtud de la valiosa información que de manera directa o indirecta suministran al analista avezado. En un trabajo posterior en el que revisó un amplio conjunto de recetarios domésticos, González Turmo propone que nacionalismo culinario en España es un fenómeno tardío, y que la regionalización de la cocina española fue creada en buena medida por la actividad que la denominada “sección femenina” tuvo durante el régimen franquista (2013). También en el caso de Escocia los recetarios acompañaron los ritmos políticos de la nación. En su análisis de los libros de cocina publicados entre 1890 y 1990 en Escocia, Mitchell (2001) hace notar que la torta de avena trazó una frontera que reafirmó la identidad escocesa frente a la inglesa en la última parte del siglo XX y que el incremento del sentimiento nacionalista se refleja en este tipo de producción editorial.

Como apunta Ferguson (1998), un conjunto formalizado de prácticas culinarias es necesariamente el producto de un discurso culinario, pero para llegar más allá de los confines del grupo originario necesita de textos que lo comuniquen. El caso de los países post coloniales se pueden ver procesos similares acerca de la discusión de qué grupos sociales están integrados a la matriz nacional y cuáles excluidos o invisibilizados. Ha señalado Super que en contraste con las costumbres editoriales de Europa e incluso de los Estados Unidos, en la América Latina colonial los libros de cocina fueron escasos y tardíos (en México entre 1519 y 1819 se publicaron unos 15 mil títulos y ninguno de cocina). El desinterés por la literatura culinaria registrado en las bibliografías generales de América Latina se podría explicar como una continuidad del existente en las metrópolis imperiales. España y Portugal publicaron, respecto a otros países europeos, pocos recetarios entre los siglos XVI y XVIII. Los países de América Latina tuvieron que esperar hasta la independencia para tener una publicación regular de libros de cocina (2003: 459-466). Los procesos de conformación nacional estuvieron estrechamente ligados a la formalización de discursos culinarios locales. Los recetarios impresos más antiguos de América Latina son *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina para sazonar al estilo del país*, ambos publicados en México en 1831. Estos manuales fueron codificados, ordenados y legitimados por editores franceses que los publicaron asociados con impresores locales. A impulso de los empresarios galos, estos manuales afrancesados, por operación metonímica, llegaron a comercializarse como recetarios de cocina “americana” en el resto del continente (Bak-Geller, 2009).

Bak-Geller ha puesto en relieve el papel pionero que la cocina desempeñó en la construcción del ser nacional en Hispanoamérica. En Europa, los recetarios nacionalistas aparecen tardíamente, recién hacia a segunda mitad del siglo XIX y, según ella, carecen de la originalidad y los alcances que caracterizan a los primeros libros de cocina hispanoamericanos. En tal sentido, recuerda la autora que en los célebres recetarios de Antoine Carême -publicados en 1810 y en 1828- se codifica la alta cocina francesa, pero son ajenos a cualquier reivindicación nacionalista. De hecho, al igual que los ideales de la Revolución Francesa, la

cocina del país aspira al estatus de arte “universal”. El nacionalismo francés en cocina, apunta Bak-Geller, va a ser un fenómeno de principios de siglo XX. Por ello, el proceso que México inicia para toda Hispanoamérica, en comparación con los principales recetarios nacionales en Occidente, constituyen la vanguardia en este género editorial (2013: 34).

Al momento de la Independencia, América Latina se percibía como un continente ciertamente homogéneo (Anderson, 1993). La invocación de “América” y la exhortación a los “americanos” ocuparon un lugar importante en la retórica política, que proponía una única nación. Pese a tener cierta unidad y rasgos comunes, América no pudo consolidar la existencia de la llamada “nación continental”. Tres siglos de dominación colonial enfrentarían a América a una paradoja: disponía de elementos aglutinantes -la religión, la lengua, la mezcla racial, ciertas tradiciones- que le conferían algún grado de cohesión y al mismo tiempo tenía una estructura administrativa colonial muchas veces fortuita que ordenaba territorios y poblaciones en virreinos, capitanías, audiencias y otras jurisdicciones que propició la formación de unidades políticas regionales separadas. Las viejas unidades administrativas con el tiempo llegaron a ser concebidas como patrias (Anderson, 1993: 77-102).

Se ha planteado la hipótesis de que las comidas y las cocinas nacionales fueron las primeras y tempranas expresiones concretas de las culturas nacional-populares en toda la América hispana (Vesa Figueras, 2003: 86). La invención, estandarización y valorización de las cocinas nacionales ha servido a los fines de fijar un ideal de nación, en el sentido de las comunidades imaginadas de Anderson (1993) y las tradiciones inventadas propuesta por Hobsbawn (1991). Los recetarios presentan un meta-texto en el que se comunica la creación idealizada de una comunidad gastronómica que celebra la unidad por medio de los alimentos que consume y comparte. En tal sentido, los recetarios publicados en América Latina en el siglo XIX y aún entrado el siglo XX participan de estas dinámicas de orden político: son al mismo tiempo reflejo y función de la construcción nacional. De acuerdo a sus propios ritmos y circunstancias, las jóvenes repúblicas publican recetarios que subrayan identidades políticas estrechas



Portada de *La cocinera oriental*, publicada por primera vez en 1904

como *Cocinero puerto-riqueño* (1859), *Manual de Artes, Oficios, Cocina y Repostería*, obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de la República (1853), *Cocinero de los enfermos convalecientes y desganados... arreglado todo al gusto de la isla de Cuba* (1862), *La mesa peruana* (1867) y *La cocina argentina* (1887). En esta cronología Uruguay será el último país del continente en publicar un recetario que reclame una singularidad nacional. En 1904, en Uruguay, se edita *La cocinera oriental*.

Bak-Geller (2009) hacen notar los recetarios mexicanos –los primeros de América hispánica– paulatinamente irán señalando la especificidad de la cocina mexicana y una diferenciación con otras cocinas del continente, socavando así la idea de una cocina americana. La demarcación de la cocina nacional mexicana suponía al mismo tiempo una definición de la nación, una toma de conciencia de la composición social del país y de la posición jerárquica de las diversas clases. Estos textos transmitían asimismo pautas de sociabilidad para la “gente decente”, discursos enunciados por y para la élite que buscaba diferenciar a sus lectores de “parecer hijos de padres pobres y humildes”, tal como postula en 1839 *Nuevo manual de cocinero*. De la mano de la identificación de las élites con lo nacional, comienzan a ingresar a estos repertorios de recetas algunos platillos de la cocina popular y ordinaria e incluso algunas especialidades regionales, pero no la cocina de los indios. Percibido como un obstáculo para la conformación de una nación progresista y “civilizada”, el indio quedó excluido política y culinariamente del ideal de nación. Por ser comida de indios y por lo tanto de pobres, tamales, enchiladas y quesadillas no eran recetados en estos libros de cocina. Para que el mole adquiriese prestigio social debió ser visto como un plato criollo y no mestizo (Pilcher, 2001).

En un estudio del corpus de recetarios publicados en Cuba desde 1850 a 1959 –año de la triunfante revolución castrista–, Folch (2008) revisa el modo en que este tipo específico de producción cultural refleja la composición social de la isla. En los libros de cocina, tanto en las recetas como en las viñetas e ilustraciones que muchos de ellos contienen, se silencia, ignora y trivializa a los integrantes no blancos del cuerpo social. Para los emisores del discurso culinario de la isla, ya como nación independiente, entre 1900 y 1959, Cuba era principalmente europea y blanca.

En contraposición al impulso nacionalista y los recetarios que proponían un ensimismamiento de las naciones, la escritora Juana Manuela Gorriti (nacida en lo que sería Argentina, pero con largas residencias en Bolivia –donde se casó con un presidente de ese país– y Perú) publicó en 1890 *Cocina ecléctica*, un recetario coral, en cuyo horizonte culinario aparece la cocina cosmopolita afrancesada, la criolla, la de los gauchos y los indios, representando así a grupos políticos marginados de los discursos nacionalistas de la época. En este libro la mesa se convierte en una metáfora de la patria grande que anhelaron los libertadores –y las intelectuales mujeres– de América, invitando así a celebrar un banquete ecuménico e inclusivo (Scott, 1992; Ferreira, 2009; Laborde, 2011).

El papel de las mujeres en la formulación del discurso culinario como elemento representativo de la historia e identidad de un pueblo ha sido reconocido por Pilcher (2001) en México, y por Appadurai (1988) en la India, otra nación post colonial. Para el caso de México, Pilcher señala que la literatura culinaria de ese país documenta la transformación histórica de platos regionales en componentes de la cocina nacional. Si los primeros recetarios mexicanos aparecían apenas un puñado de variantes regionales, los libros de cocina comunitarios de fines del siglo XIX pusieron en circulación una colección más amplia de recetas regionales que mediante estos libros estuvieron al alcance de cocineras de todo el país (2001: 17-18). En el caso

de la India, Appadurai explica que los libros de cocina –publicados primero en inglés y fuera del subcontinente asiático– fueron los vehículos para la creación de la cocina india contemporánea. Los recetarios, explica, escritos por expatriados reflejan una sensación de nostalgia que se utiliza como una especie de “dispositivo proustiano” [que pretende replantear la noción de] cocina nacional. Los autores de los libros de cocina (en un proceso que se vio favorecido por la movilidad interna del funcionariado y comerciantes del país) estandarizaron menús de todo el subcontinente, que luego tuvieron sus propias declinaciones locales. La mezcla de platos de diferentes regiones diluyó las fronteras regionales, permitió la exploración del “otro” culinario y terminó por dar cohesión interna a un discurso culinario nacionalista indio. En el proceso de combinaron de diferentes comidas regionales y étnicas para la consolidación de una cocina nacional fue clave el papel mujeres de clase media (1988: 3-24).

3.5.2 - Primeros recetarios: una retórica nacionalista

Durante la primera mitad del siglo XX se publica en Uruguay un conjunto de recetarios en el que se advierte un esfuerzo por imponer una retórica nacionalista en la cocina del país. Se trata de un grupo reducido en cuanto a títulos –tres en total– pero, como resultado de la sostenida demanda en el tiempo y consiguiente reimpresión de algunos de ellos, presenta un relevante volumen editorial.

El primer recetario del registro que se inscribe en esta categoría es *La cocinera oriental*, de María del Carmen Pérez, editado en 1904 por la Imprenta Artística de Dornaleche y Reyes (Montevideo). La primera edición está actualmente desaparecida de la Biblioteca Nacional (BN) de Uruguay. Para este trabajo consultamos la segunda edición, de 1906, y la novena de 1925, pero editado por Imprenta Artística Juan J. Dornaleche. En 1920 se edita *La cocinera uruguaya*, de Clara Gori (Claudio García Editor, Montevideo). El libro está desaparecido del acervo, pero se recuperó un ejemplar (sin la tapa original) de la primera edición en una colección privada. No se han encontrado referencias de otra reedición ni en el fichero de la BN ni en ningún otro sitio. El grueso de este libro reproduce de manera literal *La cocinera oriental*.

Otro recetario que pone en circulación platos con denominaciones locales y nacionales es *La cocinera económica*, de A.L.W. No pudimos determinar la fecha de su primera edición; su ficha y el ejemplar también están desaparecidos de los registros. En el fichero de la BN figura, en cambio, la referencia de la quinta edición, editada por Tipografía La Liguria, en 1917. Para este trabajo se consultó la octava edición, fechada en 1927, e impresa en la Escuela tipográfica Talleres Don Bosco, en Montevideo.

A este grupo agregaremos un cuarto libro, aunque no es exactamente nacionalista. Se trata de *El gorro blanco*, de M. Dumont, editado por Casa Barreiro y Ramos en Montevideo. La BN no conserva su primera edición, aunque sí la ficha de una correspondiente al año 1921. Para esta investigación consultamos la cuarta edición, de 1933, y una de 1991 (la casa editorial, de dilatada y reconocida trayectoria en plaza, cesó su actividad en 1998). Según el libro es un ex chef del restaurante Lapérouse de París, un establecimiento fundado en 1766, que aún

permanece abierto. En su portada, el libro indica que es se trata de recetario traducido al castellano por M.P.L, y “ampliado con numerosos platos de cocina americana”. Incluimos en este grupo a *El gorro blanco* porque también se apropia –por lo general textualmente– de numerosas recetas de *La cocinera oriental* y de *La cocinera económica* y otras del libro de Pascale, del siglo XIX (ver capítulo anterior). Nos interesa porque pese a plagiar tres recetarios locales, dos de ellos nacionalistas, inicia lo que llamaremos el recurso de la negación.

3.5.3 - Montevideanas y orientales

El primer recetario que se esfuerza en asignar un horizonte culinario propio a una comunidad política de carácter nacional es *La cocinera oriental*, de 1904. Este título supone la contribución más temprana de este tipo de literatura en la construcción de una representación culinaria del particularismo nacional del Uruguay que tenemos registro. En el contexto continental, como ya señalamos, es una expresión tardía en su género. Desde los fundacionales *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina para sazonar al estilo del país*, ambos publicados en México en 1831, hasta *La cocina argentina*²⁸ en 1887, la mayoría de las repúblicas americanas de habla hispana ya habían publicado recetarios que buscaban utilizar el vínculo afectivo de compartir la comida para ayudar a forjar un sentido de identidad común.

Vimos en el capítulo anterior que los manuales impresos en Uruguay a fines del siglo XIX proponían un repertorio de platos criollos, pero en ningún caso se les asignaba un particularismo nacionalista o propio del país. También contenían recetas con referencias europeas y americanas, incluyendo regionales como a la brasilera o a la porteña. En *El arte culinario*, de Francisco Figueredo (¿1889?) o *El consultor culinario*, de Pascal (1898) el horizonte de lo nacional se corresponde con la imagen regional del Río de la Plata²⁹. Los recetarios criollistas del siglo XIX publicados en el país están alineados al ideal de la nación que comunican el resto de los recetarios americanos de su época. La historiografía coincide en señalar que las cocinas nacionales en la América Latina del siglo XIX son discursos que buscan combinar lo cosmopolita con algunas especialidades locales. Las élites americanas van a concebir –y reclamar– su lugar en una escala más amplia que la de su localidad, para proponer una idea de nación nivelada con el ideal de “civilización” proveniente de Europa, que por otro lado también atravesaba un proceso profundo de afrancesamiento de sus propias cocinas y las maneras en la mesa (Medina, 2005; Bak Geller, 2009; Pilcher, 2014).

Pese a la invocación particularista que enuncia en su título, *La cocinera oriental* es un recetario dominado por la cocina internacional, ordenado y codificado, como todos los

28 En 1833 el diario La Gaceta Mercantil reimprimió en Buenos Aires el *Manual de la criada económica y de las madres de familias que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa*, publicado en Madrid en 1830. Según Arcondo, el primer recetario nacionalista para este país será *La perfecta cocinera argentina*, de Teófila Benavento, publicado en 1890 (2002: 135, 227). Otros autores citan a *La cocina argentina* de 1877 como el primero (Bak-Geller, 2009).

29 Es cierto que Pascal transcribe en su libro el menú de un banquete oficial celebrado en 1890 en el que se sirvió *Carbonada á l'orientale* (en francés en el original); es un caso aislado y ninguna entrada de ese recetario prescribe platos vinculados a lo uruguayo, a lo oriental ni a lo montevideano.

de su época, a la francesa. Sus 521 recetas componen capítulos dedicados a sopas, salsas, fiambres, carnes, huevos, legumbres, aves en general, peces, moluscos y mariscos, platos diversos, repostería, dulce y licores. Además de las designaciones clásicas de la cocina francesa como *maître d'hôtel*, *salmis*, *croûton* o *a la crème*, da testimonio de su tiempo con otras a la *art nouveau* o a la *modernista*.

La cocina italiana también está representada por diversas especialidades regionales de ese país, tanto dulces como saladas. Las pastas ocupan ocho entradas del recetario, y dos, la polenta. Asimismo, la cocina ibérica figura con varias recetas a la española y regionales como “a la vascongada”, “a la valenciana” o “a la andaluza”. En este sentido, corresponde señalar el peso de la cocina catalana, que figura con varios gentilicios –incluido “a la barcelonesa”– así como por la presencia de recetas de *alioli* (“es salsa propia de Cataluña y es usada en varios platos”), y la *butifarra* (en muchas con declinación a la catalana) y, en particular, la de *pilota a la catalana*. En ocasiones, además, se escribe *moniato*, aunque otras veces se los denomina en el español de Uruguay como *boniatos*.

La cocina americana tiene presencia en especialidades denominadas “a la americana”, “a la porteña”, “a la argentina”, “a la chilena”, “a la cubana”, “a la mejicana” e incluso “a la rioplatense”. La declinación “a la criolla” figura en 16 entradas del recetario.

Pese a que lo novedoso de este recetario es que es el primero que busca dar un sentido de pertenencia a una comunidad política invocándola en el título del libro, las especialidades “orientales” apenas suman nueve recetas: “Sopa a la oriental”, “Matambre relleno a la oriental”, “Picadillo de carne a la oriental”, “Papas fritas a la oriental”, “Porotos guisados a la oriental”, “Huevos a la oriental”, “Bizcochos a la oriental”, “Pan dulce oriental” y “Tablillas a la oriental”. A esto se suman tres recetas que recurren al gentilicio de la capital del país: “Riñones saltados a la montevideana”, “Flan a la montevideana” y “Alfajores montevidianos”.

No queda nada claro a partir de qué elementos, procedimientos o ingredientes se definen estas categorías. Transcribimos tres ejemplos de recetas (saladas) de la declinación a la oriental:

Sopa a la oriental. Para preparar esta sopa se necesita un buen caldo de gallina, y cortando papas y un repollo en pedazos cuadrados, se le agrega arroz.

Matambre relleno a la oriental. Se elige un buen matambre y se lava bien, echándole sal y pimienta. Se prepara aparte el siguiente relleno: Se eligen tres ataditos de espinaca o dos de acelgas, tiernas; se les quitan las partes duras del tronco y se ponen a cocer en agua con sal. Una vez bien cocidas se exprimen para quitarles el agua, y se pican muy menuditas, junto con una cebolla, un poco de perejil, una hojita de albahaca, un ají o pimienta dulce. Se mezcla todo muy bien, agregándole dos o tres huevos, y se revuelve para formar una pasta igual de unida con pan rallado y un poco de queso. Se sazona con sal, pimienta y especias. Pronto ya el relleno, se extiende el matambre y

con una cuchara se va poniendo todo el relleno de modo que cubra toda la superficie. Se colocan rebanaditas de huevo duro y se arrolla el matambre, se cose con un hilo fuerte y se pone a hervir el agua o, si se quiere, en gelatina, como indica el número 38. Una vez cocido se pone en prensa varias horas.

Picadillo de carne a la Oriental. Se elige un buen pedazo de cuadril o nalga, y con una hachita de carne se picará muy menudito, se pone grasa en un sartén, y así que esté bien caliente, se fríe la carne, removiendo para que quede sueltita en pedacitos pequeños. Se le pone sal, pimienta, un diente de ajo y perejil muy finito. A los diez minutos se le agregan cinco o seis huevos batidos y se continúa revolviendo hasta que el huevo mezclado con la carne esté cocido. Se sirve bien caliente, y es plato de almuerzo.

La denominación de las recetas se parece más a la creación discursiva de una identidad culinaria que a la descripción de un conjunto de procedimientos pertenecientes a una tradición codificada, o a un modo de hacerlo “a la oriental”. Lo verdaderamente significativo, como sea, es la opción de atribución nacional. Como vimos antes, *la orientalidad* es la primera versión de la identidad y se organiza en torno al imaginario de la patria vieja, al mundo del gaucho y, aunque en menor medida, del indio. La identidad uruguaya va a ser un constructo social posterior, vinculado al proceso de modernización impulsado desde el Estado, que encontró en el inmigrante el centro de gravitación discursivo y en “el crisol de razas” la metáfora de la comunidad imaginada.

La cocina, como resulta evidente, es otro espacio social donde diferentes concepciones de la nación se disputan y negocian. Hemos visto que la designación Uruguay y sus declinaciones van a comenzar a imponerse hacia la década de 1880. En ese sentido, la denominación oriental ni puede ser inocente. De hecho, resulta una opción contrapuesta o al menos alternativa a la fuerza discursiva que en esos años está imponiendo su hegemonía. En consecuencia, este recetario constituye otra prueba, como ha señalado Demasi (1999), que varias concepciones de nación se han enfrentado y coexistido en la historia del país. La ausencia total de alusiones a Uruguay y a lo uruguayo parece reforzar que el sesgo nacionalista que busca fijar este recetario fue tomado a conciencia. No obstante, la promoción nacionalista se asume con moderación. En el prólogo, aunque se hable de “nuestro país”, la autora no le da nombre a la nación.

Muchos libros de esta índole se han escrito, es cierto, pero ninguno de ellos viene a llenar de manera tan completa las necesidades de una casa de familia. Unos, por presentar tan sólo recetas complicadas, de crecido valor; otros por extenderse demasiado en recetas para postres y licores, y otros, por su carácter de extranjeros, no se adaptan a lo usual de nuestro país, dejan mucho que desear, y sobre todo no se prestan ni para el uso de una familia modesta, ni para las comidas de diario (Pérez, 1906: 4).

La inclusión de tres recetas “a la montevideana” puede tener también un significado en clave nacionalista. La identidad configurada en torno a la orientalidad encarna la representación del ámbito rural, el gaucho y la vida tradicional del país. Para todo el ámbito del Río de la Plata, el proceso de consolidación de las naciones estuvo pautado por la confrontación económica, política y social entre la ciudad y el campo. Esta tensión quedó consagrada en la dicotomía “civilización y barbarie” enunciada por el político y escritor Domingo Sarmiento en su obra *Facundo: civilización y barbarie* (1845).

En el Río de la Plata, pero de manera más acusada en Uruguay, la conformación de la nación –entendida como un aparato político discursivo de inclusión y de exclusión– no supuso una confrontación en términos abiertamente étnicos, como en el resto de América. Aunque pueda contener algunos rasgos étnicos, la identidad criolla, en su carácter cultural y biológicamente híbrido, no se funda en un criterio de etnicidad. En Uruguay, la dificultad para conformar la nación política no estuvo planteada a partir de este tipo de pertenencias, sino más bien en lo que Barrán (1989; 1990) llamó sensibilidades. Recuerda Demasi que en la deliberación de la asamblea constituyente del nuevo país la denominación “Estado de Montevideo” fue propuesta, y también fue rechazada. No se rechazaba a Montevideo como capital política del país, se rechazaba la identificación del nuevo Estado con esa designación metonímica (Demasi, 1999: 17-18; Islas et al, 207: 362). Desde la independencia del país en 1825, se desataron sucesivas guerras civiles que enfrentaron a Montevideo y la campaña, lo moderno y lo tradicional, los doctores y los caudillos, el Partido Nacional y el Partido Colorado, lo conservador clerical y lo laico liberal, los gauchos y los inmigrantes, en fin, a “la civilización” y “la barbarie”. Ha señalado Masiello (1993) que el pensamiento femenino en el Río de la Plata superaba la simple oposición binaria entre civilización y barbarie, modernización y retraso en la que pensaba la clase dirigente masculina. La última guerra civil, en la que el gobierno de Montevideo y los representantes de “la civilización” triunfaron, tuvo lugar en 1904. Resulta significativo que sea el mismo año en el que se publica por primera vez *La cocinera oriental*. Que este texto haga un espacio a la convivencia de recetas a la oriental y a la montevideana puede interpretarse como una metáfora culinaria de que la paz se había sellado.

3.5.4 - Una misma fuente nutricia

La cocinera oriental es fuente que alimenta otros dos recetarios. En 1920 se publica *La cocinera uruguaya*, del que conocemos una única edición firmada por Clara Gori, “profesora de Escuela del Hogar”, según consta en la portada. Aunque añade medio centenar de recetas, reproduce, en la mayoría de los casos textualmente, las 521 entradas de *La cocinera oriental*. Aun reproduciendo casi en su totalidad en el libro de 1904, este recetario renueva el ámbito de identificación desde el título. En este sentido, es el primero en su tipo en reivindicar la representación de lo uruguayo en cocina y el único en reivindicar este espacio político que hemos encontrado en los registros para todo el siglo XX. Pese a la invocación enunciada en el

título, lo propiamente uruguayo está ausente: no hay recetas que presenten tal designación. Por el contrario, agrega dos “orientales” a las preexistentes del texto original: “Pato a la oriental” y “Picadillo de carne a la oriental”.

En la construcción de un discurso culinario nacionalista, el recetario *La cocinera económica*, firmado por A.L.W (¿1917?) es el que presenta el horizonte culinario más amplio. Si bien el título no reclama especificidad nacionalista, es el manual que más recetas con referencias locales contiene de todos los del grupo. Incluso, es el único en plantear recetas con declinación “a la uruguaya”. Veamos algunos títulos. Los referenciados al país: “Huevos a la uruguaya”, “Bacalao a la uruguaya”, “Zapallitos rellenos a la moda uruguaya” o “Chauchas a la uruguaya”. Regionales, con menciones a departamentos y localidades del país: “Coquillas Fray Bentos”, “Perdices Canelones”³⁰, “Torta Montevideo” y “Perdices a la Montevideo”. Homenajes a personajes históricos de la nación: “Huevos Lavalleja”, “Huevos Diego Lamas”, “Perdices Saravia” y “Papas Diego Lamas”. Designaciones con referencias a barrios y lugares de Montevideo: “Huevos Parque Hotel”, “Mejillones a la moda de Pocitos” o “Cordero Parque Hotel”. Llamam la atención, porque no se encuentran ejemplos en otros recetarios, el uso de dos nombres indígenas: “Bollos Guaycurú” y “Torta Yamandú”, y de unos bizcochos llamados Gauchitos. Asimismo, figuran numerosos platos de cuño criollo como las humitas, la mazamorra y el loco, -todas ellas a base de maíz- así como chatasca con charque, “fellohada”, torta fritas, empanadas, tapioca, dulce de leche, dulce de zapallo, etc. Este recetario recoge también los diversos usos de la harina de mandioca denominada “fariña” en Uruguay, y cuyo uso ha sido muy tradicional en el ámbito rural del Uruguay (Behares, 2004). Así suceden las recetas de pirón, de fariña tostada, en sopa y para el asado (un uso muy frecuente aún hoy en el ámbito rural, aunque ya no está vigente en la ciudad). La presencia de estas recetas revela, por parte de quien haya escrito el libro, un marcado conocimiento y compromiso con la culinaria criolla local, que remite al mismo tiempo al siglo XIX, a la Banda Oriental y al ámbito rural del país. El uso de dos frutos nativos como la guayaba ya se encontraba en *La cocinera oriental*, pero aquí se suma el mburucuyá. El recetario contiene además una amplia variedad de especialidades inglesas, como *puddings*, *scones*, *pancakes* (que ocupa una sección entera), *pickles* y *muffins*, así como de la India, pero difundidas por los británicos, como *curry* y varias recetas de *chutney*. Este recetario, pese a que borra las designaciones “a la oriental” toma muchas recetas de *La cocinera oriental*, pero reorienta la invocación nacionalista hacia lo uruguayo.

Por último, haremos referencia a el recetario *El gorro blanco*. Este libro también es tributario de *La cocinera oriental*. Como antes señalamos, no disponemos de una fecha cierta para su primera edición -la referencia más antigua es de 1921- pero sí de la última: 1991. Con una permanencia en el mercado editorial de 80 años, lo que lo convierte en el libro de mayor éxito editorial del grupo, es uno de los libros de cocina de referencia de los hogares uruguayos. La autoría se le atribuye a M. Dumont, presentado como ex chef del restaurante Lapérouse de

30 Canelones es uno de los 19 departamentos en el que se divide Uruguay. Su denominación no alude ni deriva del plato, sino de un árbol nativo denominado “canelón”.

París, y la traducción al castellano por M.P.L; también se asegura que el original fue “ampliado con numerosos platos de cocina americana”. La estrategia de atribución de autoría a un cocinero extranjero, debidamente legitimado por su desempeño en un restaurante parisino, a lo que se añaden la intervención de un traductor y un conjunto de recetas “de la cocina americana” parece encaminada a encubrir capa tras capa la apropiación de textos de libros precedentes. La editorial a cargo de imprimir *El Gorro Blanco*, Barreiro y Ramos, ya había perdido un juicio con Francisco Figueredo por el plagio de su libro *El arte culinario* (1889) y tuvo que pagar una indemnización (ver capítulo anterior). Al parecer el escarmiento no fue suficiente: en *El gorro blanco* se encuentran recetas del citado *El arte culinario* y *El consultor culinario* (1890) de Pascal (también publicado por Barreiro y Ramos), ambos del siglo XIX, así como un gran número de *La cocinera oriental* y otras de *La cocinera económica*.

El plagio como sistema editorial de producción de recetarios ha sido señalado para títulos clásicos de la literatura culinaria europea. Más allá del apunte anecdótico que la bibliografía uruguaya aporta más casos en ese sentido, es interesante observar las elecciones enunciativas que pusieron en juego los diferentes autores o editores para buscar identificar la comida de la nación. En este sentido *El gorro blanco* constituye un caso que podríamos considerar como el antecedente más temprano en acudir al recurso de la negación de la especificidad nacional de la cocina del país. Pese a plagiar al menos dos fuentes que asumieron el esfuerzo manifiesto de asignar denominaciones nacionalistas a los platos –*La cocinera oriental* y *La cocinera económica*–, este recetario borra (casi) todas las referencias de este tipo. Sólo sobreviven los “Huevos a la oriental”, del recetario de 1904, y “Perdices a la montevideana”, entrada tomada del libro de A.L.W. De este modo, *El gorro blanco* prefigura lo que será la tendencia de todos los recetarios que se van a publicar en la segunda mitad del siglo XX: no habrá en ellos denominaciones nacionales.

3.5.5 - Lo local, lo nacional, lo criollo

La presencia de recursos silvestres locales en los recetarios proporciona una doble evidencia. Por un lado, en un género editorial donde el plagio y las falsas atribuciones son norma, la presencia de algunos ingredientes, así como sus nombres verifica que es una producción discursiva local; sabemos muy poco de sus autoras y autores, pero al menos esto aporta evidencia para considerarlos uruguayos. El segundo término, son un indicador de la relativa importancia que este tipo de productos tenían en la comida de los hogares urbanos, a los que estaban dirigidos estos libros. Una revisión de las carnes usadas en los recetarios de la primera mitad del siglo da muestras de una gran familiaridad con la carne de caza, cuya presencia en recetarios posteriores va a desaparecer. El ejemplo más ilustrativo es el de la mulita, cuya receta revela a su vez el plagio como práctica sistemática de la industria editorial de entonces. La receta de mulita al horno aparece en *El consultor culinario* (1898), *La cocinera oriental* (1904), *La cocinera económica* (¿1917?), *La cocinera uruguaya* (1920) y *El gorro blanco* (¿1921?). En últimos cuatro el texto de la receta es casi el mismo, recomendado

en todos los casos: “Al meterla en el horno se la atraviesa con un palito para que no encoja la cáscara y así se seca mejor”. La ubicua presencia del armadillo nativo de los campos nacionales en los textos culinarios indica la alta frecuencia de su consumo y aprecio culinario: llegó a considerarse plato de restaurante (Arcondo, 2002: 193). Dado que es una especie en peligro de extinción, la caza de mulitas está actualmente prohibida. Diversos informantes nos han señalado en otros tiempos –y aún hoy, aunque en menor medida– era un regalo frecuente que se hacía entre personas del medio rural a familiares o amigos de la ciudad.

Las perdices también registran numerosas entradas en los recetarios, pese a ser un recurso que se obtiene únicamente de la actividad cinegética. Cabe recordar que pese a ser un recurso eminentemente rural, tanto *La cocinera económica* como *El gorro blanco* (que le plagia numerosos textos) contienen recetas de “Perdices a la montevideana”. El primero también agrega “Perdices Aparicio Saravia”, en honor a un caudillo del Partido Nacional. Junto a esta volatería, también son comunes las preparaciones de becacinas y patos silvestres. Puede llamar la atención, en cambio, la ausencia de menciones al ñandú, cuyo consumo –tanto de carne como de huevos– está ampliamente documentado en diversas crónicas y descripciones del siglo XIX (Laborde, 2011). Entre los animales terrestres cabe mencionar las preparaciones de liebres y venados, aunque no de jabalí ni nutria, cuyo consumo se revisa en los capítulos dedicados a la cocina criolla y la nueva cocina nativa de Uruguay.

Todos los recetarios presentan una sección dedicada a pescados y mariscos, en muchos casos muy amplia. *La cocinera oriental* ofrece 56 recetas de este tipo; *La cocinera económica* llega a 100. La pesca local está representada por los pejerreyes, las corvinas, la merluza y otras variedades. En el capítulo siguiente, dedicado a la nueva cocina (nativa) de Uruguay, veremos una prolífica producción discursiva que busca exaltar las bondades y virtudes gustativas de los recursos marinos de la costa de Rocha, enfatizando sobre todo su carácter de productos locales. En *La cocinera económica* encontramos recetas como “bacalao a la criolla” o “mejillones a la moda de Pocitos”. En *La cocinera oriental* se halla una única y curiosa mención a los “grandes” pejerreyes “del Santa Lucía”, afluente del Río de la Plata, que marca el límite administrativo del departamento de Montevideo. Más allá de estas menciones no se detecta atribuciones de valor en términos de geolocalización de los recursos marinos del país, privando de este modo de antecedentes al discurso sobre los productos locales de gran vigencia en la actualidad.

Este conjunto de recetarios encuentra en la voluntad de inaugurar una cocina nacional un elemento de unión, pero otro de divergencia en la selección discursiva de dicho espacio de representación política y social. No obstante, queda claro que aún en la diversidad de propuestas la cocina nacional –sea uruguaya, oriental o montevideana– reconoce su fundamento en la criolla. Esta construcción nacional en cocina supone integrar lo criollo y a la vez ofrecer una versión superadora. *La cocinera oriental*, y por ende *La cocinera uruguaya*, su plagio, están presididas por la misma receta, significativamente denominada: “Puchero nacional”. Con el mismo plato, pero con una diferencia nominativa, se abre *La cocinera económica*: “Puchero

criollo”. En ambos libros el puchero figura junto a una variante: la “Olla podrida”. Es importante recordar que el puchero criollo ya estaba presente en los recetarios del siglo XIX analizados en el capítulo III. En el más importante de ellos –*El arte culinario* de Figueredo– asume un mismo aunque elusivo espacio de representación: se lo denomina “Puchero del país”.

La exaltación del asado como plato emblemático del yantar criollo fue, tal como hemos visto antes, un proceso largo y complejo. Pese a su origen rural, su consagración definitiva alcanzará en su plenitud en la ciudad y hacia mediados del siglo XX. Su ausencia en estos recetarios se explica fácilmente en el hecho de que se trata de manuales escritos para mujeres –el asado es una cocina masculina–, y particular para mujeres urbanas –el asado se realiza al aire libre, fuera del ámbito doméstico de la cocina–. El espacio de síntesis simbólica de lo criollo en ausencia del asado va a ser ocupado entonces por el puchero. La asociación del puchero con lo criollo en tanto comida gauchesca recoge dos elementos históricos relevantes. Diversos estudios arqueológicos e históricos han demostrado que, pese a que la cocina del gaucho se asocia casi exclusivamente al asado, el uso de la olla –el puchero– para elaborar hervidos registra una frecuencia, en el siglo XIX, incluso más alta que la práctica del asado (cfr: Schavelzon, 2001; Elichondo, 1997). Por lo tanto, es un plato de largo recorrido histórico en la cocina del país. El otro elemento, de alta significación la nación imaginada, es el uso blanqueador que cierta tradición intelectual y artística pretendió hacer del gaucho. Al presentarlo como encarnación del ser nacional se seleccionaron, sobre todos, sus rasgos europeos y se lo postuló, ante todo, como depositario de la herencia ibérica. Esta estrategia servía al mismo tiempo para escamotear los elementos africanos e indoamericanos presentes en este tipo social surgido en el ámbito rural del actual Uruguay (cfr: Prieto, 1988; Ludmer, 2000; Adamovsky, 2014). En este sentido, la glorificación del puchero como plato nacional por parte de los recetarios nacionalistas reivindica el vínculo con la madre patria –España–, refuerza la hermandad con el resto de las repúblicas americanas que también heredan y conceptualizan este plato como nacional³¹, y exalta el papel de la mujer y el hogar como figuras nutricias del ser nacional³².

3.5.6 - La nación, la mujer

Se ha señalado que las escritoras hispanoamericanas del período entre siglos, usaron estratégicamente la temática doméstica para ejercer una escritura crítica, ciertamente ideológica, que salió a disputar espacios de opinión dentro del discurso hegemónico masculino (Ferreira, 2009, 77-78). Las mujeres encontraron en el espacio culinario una voz que, desde lo gastronómico, les permitió participar del recuento histórico, de una forma no tradicional, pero a la vez muy adecuada a la realidad material de su pueblo y que se refleja en la comida

31 Los países de América diferentes presentan diversas variantes de hervidos –puchero, cocido, ajiaco, bandeja, sancocho, olla podrida, etc.– que conforman una familia derivada de cocido español, el bollito misto italiano, la adafina de origen judío o pot-au-feu francés (Archetti, 1999; Csergo, 1999; Luján, 2003; Fábrega, 2004; Zapata 2008).

32 Sobre esto último, en su triángulo culinario Levi-Strauss ya había llamado la atención sobre el carácter endógeno de la comida de olla y su marcada asociación simbólica con la cocina familiar (1971: 196).

(Ortiz, 2012). La escasísima información acerca de quiénes fueron las autoras de los recetarios que estamos analizando y la moderación que encontramos en sus discursos culinarios no nos permiten aventurar aseveraciones taxativas. Pero se puede advertir, aún dentro de las limitaciones señaladas, que estos recetarios participan de cierto “aire de época”.

Es de gran interés señalar que el discurso culinario que se plasma en los textos de cocina de la primera mitad del siglo XIX registra una doble reconfiguración enunciativa: cambia el sujeto emisor y redefine al receptor. Los recetarios uruguayos de fines del siglo XIX encarnaron el discurso masculino, defendido y legitimado desde una posición jerárquica. El reclamo de autoridad de Francisco Figueredo, como vimos, descansa en su dominio técnico y desempeño profesional en el ámbito público. La inclusión de un vocabulario, una tabla de equivalencias de pesos y medidas, la descripción de los útiles de cocina y la explicación del “régimen para servir la comida a la francesa” subrayan la didáctica de una obra concebida como un manual para “las familias, cocineros y cocineras”, pero también para “mis colegas y todos los hombres de mi arte”. En el mismo registro se encuentra *El consultor culinario*, escrito por quien fuera el cocinero del presidente de la República. La obra, que afirma “que lo bueno nunca es caro” y reclama que la sal sea de Cádiz y la manteca de París, transcribe un conjunto de banquetes oficiales cuya reproducción económica sólo está al alcance de las capas más altas de la sociedad y técnicamente es sólo accesible a cocineros profesionalizados.

Los primeros recetarios del siglo XX presentan una reorientación discursiva en la que se le cede el protagonismo a la mujer, y en particular al ama de casa. La cocinera oriental ofrece “521 recetas útiles y económicas”. Su autora, María del Carmen Pérez, pone de manifiesto sus intenciones ya desde el prólogo, al que le da un elocuente título: La mujer del hogar en la cocina. Otra autora –Clara Gori, presentada como “Profesora de la Escuela del Hogar” firma el sucedáneo, *La cocinera uruguaya*. No conocemos la verdadera identidad de estas mujeres, ni tampoco la que está detrás de la firma A.L.W, de *La cocinera económica*, pero su propio título define el perfil del público al que se dirige. Aún en el caso de *El gorro blanco*, que se presenta como la obra de un cocinero profesional de un restaurante de París, se limita a presentar una colección de recetas, sin ninguna referencia a la cocina pública y jerárquica, como hacían sus “colegas” del siglo XIX.

El papel de las mujeres en la construcción de la nación en el inicio de la vida independiente de las repúblicas americanas ha sido destacado por historiografía. Al menos en los primeros años posteriores a la independencia, la intelectualidad femenina era particularmente crítica del discurso nacional emergente. En los salones literarios y tertulias culturales, que eran tan habituales como ámbitos de sociabilidad moderna en las cosmopolitas ciudades de Hispanoamérica, las mujeres criticaban las prácticas políticas de las jóvenes repúblicas, así como los asuntos relacionados a la situación de la mujer, la constitución de la familia, la educación y la propia condición femenina. Las mujeres se inclinaban a una alianza entre los países de América Latina. El ya mencionado recetario *Cocina ecléctica* (1890) compilado por la escritora Juana Manuela Gorriti es un ejemplo

paradigmático de estas prácticas sociales. (Navarro, 2010; Ferreira 2009). Asimismo, Bak-Geller (2009) encuentra que los primeros recetarios mexicanos fueron instrumentalizados para formular una representación de la nación construida y compartida por mujeres. La formación de las jovencitas para la administración del hogar era un vehículo para incorporar la modernidad a las flamantes repúblicas americanas o, quizá mejor dicho, de incorporar a las repúblicas americanas a la modernidad.

En su prólogo, la autora de *La cocinera oriental* señala que su “obrita” viene a llenar un “vacío existente, tanto en el lujoso hogar como en la modesta vivienda”. Este tratado, asegura, está “al alcance de todas las inteligencias, con el cual una niña que lo tome por guía reemplazará, sin tropiezos ni inconvenientes, a la mamá o a la criada”. El libro destina tres páginas a instruir acerca de cómo preparar y servir la mesa. Los “mantel y servilletas han de estar limpiísimos”, las copas han de reposar sobre “una servilletita o carpetita de tela suave”, al igual que el cuchillo y la cuchara de sopa, que se disponen sobre el costado derecho, “y a la izquierda el tenedor con las puntas de los dientes hacia arriba”. Establece también que “todo lo que sea pequeño” como vasos, cubiertos, aceiteras o saleros se debe llevar del aparador a la mesa en bandeja. “Si hay sirvienta” debe estar muy atenta, y colocada “detrás de la dueña de casa y alcanzará los platos en una bandeja por el lado izquierdo de cada persona”. Indica también cómo distribuir las jarras de vino y agua, así como el adorno floral que, o bien es un ramo en cada cabecera, o uno solo en el centro de la mesa. Se prodiga en otros detalles como cuándo y cómo deben llegar las ensaladas a la mesa, así como el lugar y el momento de trincar los asados o los fiambres, y el procedimiento para realizar el servicio del café. “Esto hará que la mesa presente un aspecto agradable, por más sencilla que sea la comida” (1906: 4, 5).

Un tono similar presenta el prólogo de *La cocinera económica*. Quien firma se apresura a señalar que “no es, pues, para los grandes cocineros, maestros en el arte, que mi trabajo puede ser útil” ya que ellos disponen de recursos, sino para las “cocinas de familias en las que es preciso conciliar muchas veces las exigencias del paladar con las cifras del presupuesto”. Se disculpa asimismo por el lenguaje llano que debió adoptar y abriga la “ilusión de que mi colección de recetas ha de ser utilizadas con éxito por las señoras (que felizmente en nuestro país son muchas)”. Por último, agrega que los resultados pecuniarios de “la presente edición” tendrán un destino caritativo: ser volcarán en el “Sanatorio de Damas de la Caridad” y en los “Talleres Don Bosco” (A.L.W: 1927: 4).

Por medio de la adopción de unas maneras en la mesa las élites americanas buscaron manifestar su pertenencia a la modernidad y la civilización (Pilcher, 1998; Bak-Geller 2009; Guerra 2009). En un estudio sobre la construcción de la identidad rioplatense, González Bernaldo (1997) señala la inexistencia de una identidad política particular al menos para toda la primera mitad del siglo XIX. Según la autora, la nación como nueva sociedad de individuos soberanos, en el contexto específico rioplatense, se define en el marco de la sociedad civil y a partir de nuevos vínculos sociales que implicaron nuevas figuras identitarias. La figura

de a civilidad, que contiene al mismo tiempo la noción misma de “sociabilidad”, permitió una amalgama entre vínculos contractuales y el lenguaje de la cortesía. De este modo, en la región del Río de la Plata el saber estar y comportarse cumplió la doble función de servir de criterio de distinción social para las élites que pretendieron encarnar la nación, y al mismo tiempo permitir pensar el vínculo nacional a través de la adquisición de comportamientos civiles que sirven tanto para pacificar la sociedad, como para asociar a la nación con el movimiento de la civilización. Esto, desde luego, excluía a los sectores tradicionales vinculados a la patria vieja y al mundo rural del gaucho. En este sentido, la civilidad constituyó –antes que sentimientos nacionalistas todavía inexistentes– la principal práctica de pertenencia comunitaria (1997: 120, 121). Este fenómeno, ya abordado en el capítulo anterior, porque es también consustancial al discurso criollista, siguió teniendo efecto sobre la sociedad platense entrado el siglo XX. Como se señaló, en Uruguay la disputa entre civilización y barbarie no se superó al menos hasta antes de 1904, cuando Pérez escribe el prólogo de su recetario, instruyendo sobre los adecuados modales en la mesa.

En este contexto histórico, merece una mención aparte el *Libro de Doña Petrona*, un recetario argentino publicado por primera vez en 1936, y que tuvo –y mantiene– amplia circulación en Uruguay. La autora, Doña Petrona C. de Gandulfo, inició su carrera a finales de la década de 1920, cuando una compañía inglesa de cocinas a gas la contrató para que promocionara estos artefactos impartiendo “clases” de cocina, primero en radio y décadas más tarde en televisión. Desde la década de 1940, Doña Petrona también viajaba con frecuencia a Montevideo para realizar audiciones radiales; pese a su nacionalidad argentina, era una referencia local en Uruguay. La obra de Petrona ha sido ampliamente estudiada por Pite (2011), quien ha señalado que este recetario supuso –en el contexto del nacionalismo en Argentina impulsado por el ciclo político del peronismo– un esfuerzo de afirmación de la comida local, dentro del marco de referencia de la cocina cosmopolita (cfr, Pilcher, 2012). Aunque igual que otros recetarios uruguayos, los platos que llevan la etiqueta criolla son unos pocos. Según Pite, son nombrados así los platos en los que aparece el uso asociado del tomate, ajo, cebolla, morrón, perejil, aceite y vinagre. De acuerdo con lo expuesto con Pite (2012), podemos considerar el libro de Doña Petrona como un vehículo de ampliación del horizonte de la cocina criolla. Platos como la mazamorra, las humitas o la carbonada nunca fueron ajenos a los uruguayos, ya que como vimos estaban presentes en los recetarios uruguayos del siglo XIX y en algunos del siglo XX como *La cocinera económica* y *El gorro blanco*. Tal como hemos señalado antes, la cocina criolla tiene un horizonte regional.

En un estudio sobre las cocinas nacionales en América Latina, basado en los ejemplos de Cuba, México y Argentina, Pilcher (2012) sugiere, siguiendo a Bauer (2002), que la emergencia de discursos en los que se glorifica la cocina criolla se da por la combinación de dos factores: la resistencia a lo foráneo y la preferencia de la cocina local, a través del patriotismo y el cosmopolitismo como fuentes de distinción social. En este sentido afirma que hubo dos momentos de particular importancia en la definición de las cocinas

nacionales en el continente, portadoras al mismo tiempo de una enunciación del discurso nacionalista. El primero fue a finales del siglo XIX, cuando las oligarquías liberales buscaron una identificación afirmadora de su posición jerárquica, en un diálogo tanto con lo local como en lo cosmopolita. Esto ya lo analizamos en el capítulo anterior. El segundo fue, agrega el historiador, en el marco de la ola de gobiernos populistas que se instalaron en América Latina en las primeras décadas del siglo XX con un discurso fuerte sobre el asunto nacional, en oposición frente a lo extranjero. La literatura culinaria producida en estos tres países, agrega Pilcher, encontraron en el término criollo un modo de afirmar su propia distinción en ambas etapas mundiales y nacionales. Esto merece un comentario para el caso de Uruguay.

A diferencia de lo ocurrido en los dos grandes países vecinos –con Perón en Argentina y Getulio Vargas en Brasil-, no se registran en Uruguay experiencias de gobiernos que puedan inscribirse con claridad dentro de modelos populistas. Según Zubillaga (1985) el ciclo conducido por José Batlle y Ordóñez (presidente entre 1903-1907 y 1911-1915) podría revestir algunas características populistas no tanto por establecer un liderazgo carismático con el pueblo o por llevar adelante reformas de cuño social –con especial énfasis en la extensión de derechos para trabajadores y mujeres-, sino por su firme defensa de los intereses nacionales frente Inglaterra, que tenía en Uruguay compañías prestadoras de servicios de relevancia para la vida social y económica del país como ferrocarriles y tranvías, empresas de gas y petróleo, bancos y seguros, y, sobre todo y de gran interés para nuestro estudio, frigoríficos (plantas de faena e industrialización cárnica), etc. Sin tipificarlo como un régimen populista clásico, algunos autores uruguayos como Rama (1987), Trochón y Frega (1987) o el historiador británico Henry Finch (1980), encuentran que el segundo ciclo batllista, liderado por Luis Batlle Berres entre 1947 y 1951, presenta algunos rasgos populistas. Para Real de Azúa (1984) el neo-batllismo fue un “populismo apenas identificable”. Aunque Uruguay no se puede afirmar que existieron gobiernos populistas, tal como vimos en el capítulo dedicado a la cocina criolla, es cierto que hacia la década de 1940, como consecuencia de las políticas sociales del primer y el segundo batllismo, la costumbre de construir parrilleros y convertir al asado en el banquete de comensalidad por excelencia de los uruguayos se expandió notablemente.

A los efectos de nuestra investigación, importa señalar que el primer ciclo batllista se caracteriza por una fuerte intervención pública –el Estado se consideró “el escudo de los débiles”- y profundizó las atribuciones del Estado, ya que asumió enérgicamente la conducción tanto de la economía como de la identidad de la nación. Y aunque conducción no es sinónimo de monopolio, es notorio que durante la primera mitad del siglo XX el batllismo, encarnado en el Estado, hizo grandes esfuerzos por generar sentidos alrededor de lo nacional. Lo interesante es que en el empeño por definir lo nacional en referencia a lo cosmopolita, el segundo término terminó por tragarse al primero. En esos años en los que la historiografía identifica un país eufórico y optimista, se consolida la imagen autocomplaciente de “Uruguay país de excepción”. Como vimos antes, esa excepción pasaba por no ser americano sino europeo. De hecho, una de las metáforas elaboradas en esa época

y más duraderas, fue acuñada por el propio Luis Batlle Berres: “Uruguay, la Suiza de América”. Una vez más insistimos en que esto generó una imagen colectiva muy extendida en cocina de que lo verdaderamente uruguayo es, en realidad, “europeo”.

3.5.7 - Un proyecto fracasado

El papel que jugaron los recetarios en el proceso de construcción de una identidad nacional en cocina presenta en Uruguay singularidades propias que lo apartan de otros modelos estudiados en estados post coloniales. En su estudio clásico sobre la creación de la cocina nacional india, Appadurai (1988) describe que este proceso fue llevado adelante por mujeres de clase media india, quienes mediante la publicación de recetarios con especialidades de diversas regiones del país terminaron conformando un corpus culinario integrado por diversas tradiciones regionales y étnicas. Gracias a la producción y puesta en circulación de este tipo de textos –que a su vez codificaron diversas tradiciones orales preexistentes– para la segunda mitad del siglo XX los indios tenían a su alcance un repertorio nacional de platos. Las especialidades locales habían trascendido los ámbitos particulares en los que habían surgido. Este proceso integrador confirmó a la cocina de la India una nueva dimensión que permitió pensarla en términos de unidad nacional. El propio Appadurai invita a comparar este proceso con el desarrollado en otras naciones post coloniales. Un proceso de similares características, describen Pilcher (2005) y Bak-Geller (2009) para el México de la primera mitad del siglo XIX. En este caso, la representación de la nación fue también una tarea femenina que encontró en los libros de cocina un modo de integrar diferentes tradiciones y producciones regionales del país a través del intercambio y consumo de recetas de diversas localidades, fortaleciendo de ese modo una imagen de lo nacional. Pilcher (2005) apunta que, para existir como tales, es necesario que las nacionales se imaginen como una diversidad de cocinas locales integradas. La mesa se vuelve una metáfora de la comunidad de pertenencia: en la inclusión y la exclusión de quienes se sientan en ella se configura un ideal de nación.

Ya hemos señalado que, a diferencia de otros países de América, el otro problemático en Uruguay no es el indígena ni el negro: ambos discursivamente invisibilizados en el horizonte identitario de la nación. El caso del componente afro lo estudiaremos aparte. El esfuerzo nominativo por hacerle un espacio al pasado indígena en la narrativa culinaria uruguaya es notoriamente escaso y circunscripto a *La cocinera económica*, donde aparecen los “Bollos Guaycurú” y “Torta Yamandú”, apenas dos entradas de escasa significación, anecdóticas. Ese mismo libro muestra voluntad una ampliación del elenco hacia diversas regiones de la república con sus referencias a diversas localidades.

Los recetarios de vocación nacionalista publicados durante las primeras décadas del siglo XX encontraron un público lector amplio, con sostenido interés por este tipo de libros. Las recetas de *La cocinera oriental* no sólo circularon en los libros que la plagiaron, también, debidamente reconocida la fuente, fueron publicadas con regularidad por el Almanaque del Banco de Seguros del Estado, una publicación oficial de amplia circulación en todo el

territorio nacional. Quizá como compensación por el uso de sus textos, este boletín oficial otorgaba a la editorial en su edición anual un espacio publicitario para promocionar el recetario de Pérez. Gracias a eso podemos trazar una cronología: el último anuncio de *La cocinera oriental* que registramos figura en la edición de 1941 (Almanaque BSE, 1941: 313). *La cocinera oriental* fue, entonces, reeditado y vendido al menos durante cuatro décadas. *La cocinera económica* también tuvo al menos ocho ediciones entre 1917 y 1927. A esto se suma la única edición registrada de *La cocinera uruguaya* en 1920. Ya hemos señalado que *El gorro blanco* tuvo una primera edición comprobada en de 1921 y la última en 1991.

Pese a la magnitud del esfuerzo y la producción editorial comprometida en la formulación de discurso nacionalista, la pedagogía nacionalista no fue suficiente. Del mismo modo que Anderson (1993) encontró que artefactos culturales como los diarios y periódicos fueron decisivos en el desarrollo de una comunidad imaginaria de pertenencia, Appadurai (1988) señala que la misma tarea fue llevada adelante en la India por libros de cocina, que lograron integrar diferentes regiones del país hasta construir una idea de nacionalidad en el colectivo social que se reconoce en una identidad única a partir de encontrarse incluido en sus páginas. Pero eso no ocurrió en el caso uruguayo. La revisión de recetarios posteriores, así como el trabajo de campo, permiten afirmar que las denominaciones propuestas no llegaron a arraigarse ni a instalarse de manera perdurable en el vocabulario culinario del país. En los recetarios de la segunda mitad del siglo XX –lo veremos a continuación– todas las referencias a lo oriental, uruguayo o localidades y personajes históricos desaparecerán por completo. Irónicamente, sólo en *El gorro blanco*, pionero en la praxis de borrar declinaciones nacionalistas van a conservarse como si de un palimpsesto se tratara, dos recetas que lograron sortear el intrincado sistema de plagios y tachaduras de nominación. Los *Huevos a la oriental* y las *Perdices a la Montevideo* permanecerán como solitario testimonio de la fracasada campaña nacionalista en la cocina uruguaya.

Tampoco se registra un proceso de integración nacional o, lo que es lo mismo, de trascendencia de lo regional para convertirse en nacional. Pese a que Uruguay está dividido en 19 departamentos, ninguno de sus nombres o gentilicios particulariza plato alguno o designa alguna forma de prepararlo. La ausencia de denominaciones locales no solo se comprueba en los recetarios posteriores, tampoco está presente en la tradición oral doméstica: no hay platos con nombres del país, la nacionalidad u otra alusión local. En su tardío recetario criollista, Martínez (2008) recurre al ejemplo de las empanadas para explicar que mientras en Uruguay se asume con naturalidad la inexistencia de variedades regionales, en cambio sí se conocen las declinaciones provinciales de la cocina argentina:

En nuestro país hemos sido muy influenciados por la variedad de sabores que registran las distintas provincias argentinas, por lo que es muy común que muchos consumamos empanadas mendocinas, salteñas, tucumanas, riojanas, etc, considerándolas como “criollas”, que sí lo son, pero no “orientales” (Martínez, 2008: 27).

Ciertas versiones del folklorismo y el periodismo culinario contribuyen a formar un tipo de subjetividades que conducen a conceptualizar a la cocina y a los platos como “invenciones”, fácilmente fechables y atribuibles a individuos y circunstancias históricas precisas. Esto favorece una visión difusionista que alienta las formas más empobrecidas y acrílicas del nacionalismo y el chauvinismo culinario. Es precisamente desde esta perspectiva, que muchas veces se considera que las especialidades “verdaderamente” uruguayas son unos platos que fueron “inventados” en Uruguay (cfr. García Robles, 2005; Maglione, 2009). En este momento no viene al argumento discutir qué tan originales son (en realidad todos ellos son variantes de preparaciones preexistentes). Lo que nos importa en este punto es lo que revela el comportamiento denominativo, ya que estos platos supuestamente “uruguayos” no sólo no conllevan ninguna referencia local, sino que además tienen nombres extranjerizantes. Es el caso del “chivito canadiense”, el “pan marsellés”, los “capelettis a la Caruso” o la “pamplona”³³.

Hemos señalado que los recetarios nacionalistas participan de dinámicas de orden político y social: están íntimamente imbricados en ellas al mismo tiempo que son reflejo y función de la construcción nacional. Aunque cada país reconoce sus propios ritmos y realidades pautados por los contrastes de los contextos nacionales y sus propias negociaciones, los recetarios publicados en América –o en contextos diferentes, pero igualmente post coloniales como India- jugaron un papel clave en la emergencia de las cocinas nacionales. Los citados estudios de Pilcher para México y Appadurai para India ofrecen estudios que exhiben trayectorias culturales similares. El caso de Uruguay, en cambio, ofrece un ejemplo disruptivo. El dilatado y sostenido impulso editorial –por lo menos una veintena de ediciones y reimpressiones en cuatro décadas- no alcanzó para que cristalizara un discurso nacional sobre la cocina uruguaya. El caso se debe anotar como un ejemplo que registra una notable desviación de los modelos planteados para otros países post coloniales. En términos de Anderson (1993), pese al esfuerzo que empeñó el capitalismo de imprenta, los uruguayos no lograron imaginar la cocina de su comunidad.

3.6 La cocina innominada

3.6.1 - La segunda mitad del siglo XX

Como vimos, hasta la década de 1940, la literatura culinaria del país estuvo dominada por los recetarios del “ciclo nacionalista”. Hacia la década de 1950 este tipo de recetarios desaparecen de los registros. En los libros de cocina que se comienzan a publicar a partir de entonces las referencias a lo local están ausentes tanto en sus títulos como en los nombres de las recetas. Ante la desaparición discursiva de lo nacional, los criterios de distinción de lo local habrá que encontrarlos, entonces, en los productos y el cuerpo de procedimientos que se hagan presentes o no en los recetarios.

33 El “chivito” es un sandwich de carne de ternera, el “marsellés” un pan pequeño, la “salsa Caruso” es una salsa de crema de leche, champignones, jamón cocido y extracto de carne y la “pamplona” una pieza de carne rellena de tocino y envuelta en “tela” o redaño, muy similar a las crepietas italianas y la crêpinette francesa.

Un ejemplo de lo dicho antes se puede encontrar en un recetario titulado *Recetas cuya elaboración tiene por base el maíz*, publicado a instancias de ANCAP, el ente estatal encargado de la producción de alcoholes y cementos. El libro se imprimió sin fecha; tampoco se conocen reimpressiones. Consta en portadilla que fue elaborado por el personal docente del Departamento de Economía Doméstica del Instituto Crandon. La revisión del registro institucional permite determinar que fue editado 1957. Este libro, encargado por el Estado, se propone fomentar el consumo de maíz entre la población del país:

La Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland, interésase en la intensificación del cultivo del maíz, no sólo como medio de obtener materia prima para la producción de alcohol industrial, sino por entender que la abundancia o escasez de este grano, gravita preponderantemente sobre la economía agraria del país.

Si nuestro pueblo, al igual que el de otros países, hiciera más uso del maíz en su alimentación, la demanda determinaría su mayor y mejor producción.

Es por ello que este Organismo se complace en ofrecer este libro de cocina en cuyas recetas interviene primordialmente el maíz. (Ancap: 3)

La promoción del cultivo, como se ve, obedece tanto a intereses industriales como alimentarios. Es esta última perspectiva la que nos interesa para nuestro análisis. Resulta significativo que a mediados del siglo XX el Estado encuentre necesaria la promoción del consumo de maíz entre los uruguayos. El cereal americano tenía presencia principal en preparaciones como el locro, las humitas, la carbonada y la mazamorra, platos todos que figuran tanto en los recetarios del siglo XIX, y en menor medida en los nacionalistas de la primera mitad del XX. Aunque la presencia de platos con maíz es amplia en *La cocinera económica*, *La cocinera oriental* –el recetario de mayor permanencia del ciclo nacionalista– resigna su representación a la carbonada y a sus usos en harina: la polenta (“a la italiana” y “a la piamontesa”) y la maicena, para la elaboración de algunas masas de repostería.

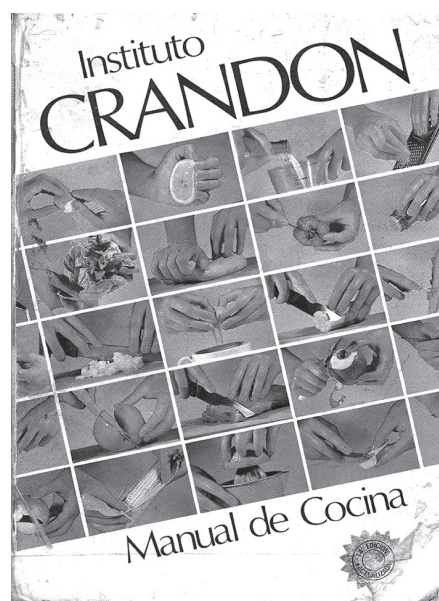
Para 1890 el locro, las humitas y la carbonada se consideraban platos criollos y nacionales (Torres, 1895: 14–18). No obstante, medio siglo después el Estado nacional encontró necesario imprimir un libro como dispositivo para promover e incidir positivamente en el incremento del consumo de este producto: “Si nuestro pueblo, al igual que el de otros países, hiciera más uso del maíz en su alimentación...”. Este reconocimiento oficial señala una deriva singular del comer de los uruguayos y una reconfiguración de lo nacional en el ámbito alimentario. Este cambio de actitud frente al uso y estatus simbólico del maíz ha de inscribirse en el cambio social que se procesó durante la modernización del país. En el modelo explicativo de Pi y Vidart (1969), los habitantes del país elaboraron el cambio de “orientales” a “uruguayos” en el proceso acumulativo de la inmigración, y afirman que el reducto de la orientalidad se halla en el área rural, mientras que el sur metropolitano se define como uruguayo.

La motivación que impulsó la edición de este recetario puede ser una prueba de que el maíz traza una frontera alimentaria entre Uruguay con al menos buena parte de los países de América, en los que el cereal americano resulta el principal fundamento alimentario y protagoniza muchos de los platos “nacionales” (Remedi, 1998; Pilcher 1998; Long, 2003; Bak-Geller, 2009; Ávila, Álvarez y Media, 2015, Berth, 2015).

Pese a que este manual fue escrito hace más de medio siglo, el lugar que ocupa el maíz en el sistema alimentario actual de los uruguayos sigue siendo marginal. De acuerdo a los datos etnográficos colectados en el campo, preparaciones como el locro, la humita o la mazamorra, presentes en los recetarios del siglo XIX y algunos de la primera mitad del XX, percibidas todas como criollas, se consideran tradicionales, pero no vigentes. La mazorca del choclo goza de mayor aceptación: se suele agregar al puchero, a veces se come sólo hervida y untada con manteca y sus granos frecuentemente a alguna clase de empanadas, tartas y canelones (en todas estas preparaciones es común el binomio “jamón y choclo”). La polenta, hecha a partir de harina de maíz –percibido como un plato de la tradición italiana–, es una preparación muy consumida en invierno tanto en el ámbito doméstico como en establecimientos públicos populares, pero también encuentra muchos que la consideran “comida de chancho”, tal como expresa el usual formulismo para su rechazo. La harina refinada de maíz, conocida como maicena, se usa sobre todo en repostería. Los alfajores de maicena son la preparación más típica a partir este producto.

Como resultado de la experiencia del recetario del maíz, en 1958 se imprime por primera vez el *Manual de cocina del Instituto Crandon*. Con 28 ediciones –la última en 2013– y casi 60 años de permanencia, este es el recetario más importante de la historia del país.

El Crandon es una academia fundada en 1879, perteneciente a la Iglesia Metodista en el Uruguay. Este libro innovará en el modo de presentar las recetas gracias a una racionalización del lenguaje pedagógico del trabajo culinario, ordenando ingredientes con cantidades exactas, por un lado, y los procedimientos paso a paso, por otro. Muchas de estas recetas, desde la primera edición en blanco y negro hasta las actuales a color, son acompañadas con fotos del plato terminado, lo que constituye una guía ilustrada de gran utilidad para las cocineras, porque a ellas está explícitamente destinado. En los agradecimientos del recetario del maíz –embrión del *Manual*– se ponía en relieve el estado civil de las autoras, distinguiendo entre “Miss”, “Sra.” Y “Srta.”. En el prólogo de este libro, la asignación femenina de la tarea culinaria se hace explícita.



Tecnologías de cuerpo.

Portada de Manual de Crandon, 1977

El Instituto Crandon ha realizado en Uruguay una tarea realmente pionera en la enseñanza de la Economía Doméstica. Durante más de treinta y cinco años, además de los cursos incluidos en su programa de estudios secundarios, ha ofrecido clases especiales para adultos y ha colaborado en diferentes iniciativas, tales como programas radiales, demostraciones comerciales, cursos oficiales, etc.

Por mucho tiempo se ha sentido la necesidad de contar con un libro de cocina, que respondiera en forma particular a las necesidades de este país y que además ofreciera información adecuada para el hogar en materia de nutrición, planeamiento de las comidas bien balanceadas, normas de etiqueta, etc. y que, en consecuencia, sirviera de texto para las clases.

(...)

Tenemos la seguridad de que este libro será tan útil e interesante para la joven esposa, como para el ama de casa experimentada, debido a la forma fácil en que las recetas han sido presentadas, así también como por los minuciosos detalles que pueden apreciarse en las numerosas ilustraciones

La importancia desempeñada por las escuelas del hogar en la formación de la culinaria uruguaya tiene en el Manual del Crandon un nuevo ejemplo editorial, que se suma al ya mencionado de *La cocinera uruguaya* y al *Libro de cocina y organización doméstica*. No obstante, corresponde señalar que desde hace varias generaciones los cursos de cocina del Instituto Crandon –que se imparten como parte de la currícula tanto en el ciclo de primaria, como de secundaria– es mixto.

Según las redactoras, el origen de esta obra fue la buena recepción que tuvo el recetario del maíz, redactado un año antes de publicarse el primer *Manual*. La obra es el resultado del trabajo en conjunto de misioneras estadounidenses y docentes uruguayas. Aunque en Uruguay no existen datos certeros sobre ventas de libros, se estima que es el título más vendido de la historia editorial nacional. Según sus editoras, el éxito editorial del libro se debe su fácil manejo y a que “las recetas salen, no fallan”. Durante décadas, el *Manual* fue un regalo usual para las jóvenes que recién constituían pareja.

Redactado por mujeres vinculadas a la Iglesia Metodista, la culinaria que propone el manual parece fuertemente pautada por preceptos religiosos: existe un amplio dominio de la manteca como grasa de cocción en detrimento del aceite vegetal, en particular del aceite de oliva, que no se menciona (aunque, según me comentaron las autoras, es posible que aparezca en la próxima edición que se estaba elaborando al momento de la redacción de estas líneas). La observancia religiosa se extendió, hasta hace poco, al uso del alcohol: durante las primeras cuatro décadas de publicación del recetario no se hacía uso ni mención a alcoholes de ningún tipo, incluso en recetas imprescindibles. Una de sus redactoras, entrevistadas para este trabajo explicó: “Durante décadas la receta de sambayón no llevaba vino... También hay que decir que cuando pedimos incluirlo nos lo autorizaron sin ningún problema” (Sylvia, 63 años, Montevideo).

El trámite se realizó ante el Instituto Kendall, con sede en Estados Unidos, y se incluyó a partir de la edición de 1990. La cocina internacional está ampliamente representada, con particular énfasis en la tradición anglosajona (aparecen nombres como “a la irlandesa”, “a la californiana”, “a la inglesa”, “Ohio”, “a la americana” y hasta “a la australiana”, y diversas denominaciones en inglés). Si bien no figura ninguna receta con nombre local, aparece el grueso de los platos del archivo clásico fijado (que analizaremos más adelante) en los recetarios nacionalistas y varios criollos como la *torta frita*, *matambre relleno*, *humitas* o *mondongo a la criolla*.

En 1965 se edita *Cordon Blue invita a cocinar*, recetario de Elena Hughes de Moor-Davie. Su autora es un nombre de referencia, ya que alcanzó amplia fama dado que fue la pionera en enseñar a cocinar en televisión, a inicios de la década de 1960. No se conocen reimpressiones de su libro, pero muchas de estas recetas también circularon en prensa, en particular en la sección de recetas del diario El País. Tampoco aquí las recetas llevan designaciones locales, muy por el contrario, dominan las referencias internacionales, y algunos platos “a la criolla”.

Por estos años, se encuentran una gran cantidad de recetarios publicados por la industria alimentaria como estrategia de promoción de sus productos. Ejemplo de esto son los folletines recetarios compañías Knorr, Fleischman o Royal. La gran mayoría no acusan fecha de edición y las recetas son de carácter internacional. Entre ellos, se encuentra uno de cierto sesgo “nacional”. Editado por la compañía Royal, probablemente de la década de 1960, se titula Recetario internacional Royal y dedica capítulos enteros a recetas de “Uruguay”, “Alemania”, “América Central”, “España”, “Estados Unidos”, “Europa Central”, “Francia”, “Gran Bretaña”, “Italia” y “Todo el mundo”. Cada capítulo incluye una viñeta que ilustra con figuras folclóricas las regiones de las que reproduce recetas: en el de Uruguay se representa a un gaucho haciendo un asado al asador. Las recetas que figuran para la sección uruguaya son las siguientes: “Alfajores cordobeses”, “Bocadillos de choclo”, “Budín de pan”, “Buñuelos de manzana”, “Nuditos”, “Pastelitos de dulce a la criolla” y “Torta platense”. La presencia de los “Alfajores cordobeses” y la torta platense introducen la sospecha de que el recetario fuera redactado en Argentina y que para el editor la sustitución del nombre de uno país por otro no requiriera modificar las recetas ni los nombres de los platos. Hemos acumulado suficientes evidencias de que el plagio, la copia y las atribuciones antojadizas fueron, en el género de la literatura culinaria, una práctica frecuente en la industria editorial.

En contraste con el conjunto de libros de cocina impresos en Uruguay durante la primera mitad del siglo XX, que con su tono patriótico marcaron un ciclo nacionalista, la segunda mitad estuvo dominada por el espíritu contrario: la cocina nacional o uruguaya deja de ser objeto de práctica discursiva. Se impuso la ausencia de toda indicación nacional e incluso su negación. Para volver a encontrar textos de cocina donde se vuelva a buscar la identidad en el espejo habrá que esperar al cambio de siglo XXI, donde se va a procesar una reevaluación de los compromisos identitarios en cocina, que son parte de un fenómeno cultural y político mucho más amplio. Antes de iniciar la incursión etnográfica en el mundo cotidiano de la cocina, a continuación, vamos a emprender una revisión de tres libros que se encuentran en el umbral

del fin del ciclo de la cocina uruguaya innominada, y el giro renovador que se encuentra en pleno proceso de emergencia y formulación y que será analizado en el siguiente capítulo.

3.6.2 - “Mantel celeste”, mesa blanca

Fuera de los recetarios, la bibliografía uruguaya registra una significativa carencia de textos dedicados a reflexionar acerca de la cultura culinaria del país. Para reconstruir las costumbres de pasado, antes hemos recurrido a la información –a veces de carácter casi etnográfico- disponible en libros como *Viaje de Montevideo a Paysandú*, de Larrañaga (1815), *Divagando*, de Máximo Torres (1895) o *La vida en el Uruguay rural* (1958 - 1961; 2009), pero se tratan de referencias secundarias, que emergen en registros de costumbres dominados por una mirada folclórica e incluso folclorizante. La ausencia de textos metaculinarios constituye en sí misma una prueba del escaso interés que tradicionalmente despertó la cocina como fenómeno cultural entre los intelectuales de Uruguay (fenómeno que se extiende, como es de esperarse, a la academia).

El primer esfuerzo intelectual dedicado a describir, ordenar y clasificar los orígenes de las prácticas culinarias en Uruguay se encuentra en *El mantel celeste*, que el periodista cultural y crítico gastronómico Hugo García Robles (1931-2013) publicó en el año 2005. Perteneciente a un género híbrido en el que reúne la reseña histórica con las recetas de cocina, este libro suministra información en tres grandes aspectos de interés para esta investigación. Primero: organiza un relato acerca de la formación de la cocina de la nación. Segundo: en función de sus propias vivencias, y con la abuela como figura central, recupera diversas memorias de lo que han comido y cocinado los uruguayos –más exactamente los montevideanos de clase media- de mediados de siglo en adelante; en este sentido, en un recetario nostálgico y un habla de su tiempo. Tercero: proporciona una lista de recetas que suponen un firme punto de apoyo para construir el conjunto de platos “clásicos” o típicos de la cocina de Uruguay que veremos más tarde.

Por ahora nos interesa el punto uno, donde el autor reproduce, e incluso profundiza, el discurso identitario forjado durante el Centenario. Las primeras dos frases del libro condensan la versión del Uruguay europeo y sin presencia indígena:

Uruguay, a diferencia de México o Perú, no tuvo cultura indígena capaz de dejar huella culinaria a las generaciones posteriores. La cocina que practicamos tiene raíces europeas que comienzan con la conquista y la colonización, continuadas luego en el mismo sentido por la inmigración de siglos más cercanos (2005: 9).

Pese a que en la década de 1990 la identidad colectiva del Uruguay como “crisol de razas europeas” y “sociedad hiper-integrada” exhibía sobrados síntomas de crisis y agotamiento –lo veremos in extenso en el siguiente capítulo-, el autor de *El mantel celeste*

se mantiene a resguardo de la revisión histórica ya en marcha. En tal sentido, pese a ser una producción discursiva del siglo XXI, la primera reflexión formal sobre la cocina uruguaya encarna un habla que reafirma el modelo ideológico producido un siglo antes. Refractario a las impugnaciones que el arte, la cultura, la academia y, aunque más tímidamente los propios cocineros profesionales están realizando contra el imaginario que postulaba a Uruguay como el país de excepción de América, García Robles reafirma la idea de una cocina “bajada de los barcos”, cuya distinción y desarraigo con el resto del continente pasa por su ausencia de contingente y pasado indígena. En el ánimo conservador que anima al autor se advierte la intención de imponer la idea de que la nación está formada por un solo tipo de gente. Como señala Bhabha, se trata de un discurso de autoridad “basada en un origen histórico y predado en el pasado”, en el que la gente es a su vez “sujeto” de un “proceso de significación que debe borrar cualquier presencia previa y originaria de la gentenación para demostrar los principios de vida prodigiosos de la gente como contemporaneidad” (1994: 208-209). No obstante, no puede soslayar otras narrativas de la nación en las que emergen grupos subalternos que en este caso emergen casi sin proponérselo o de manera inevitable en su aceptación de la cocina criolla –gaucha– como componente esencial y atávico del uruguayo:

El asado, plato nacional uruguayo, se define a partir de la cultura del jinete. (...) El gaucho resuelve su alimento junto a las brasas donde la “pava” calienta el agua del mate. (...) Por otra parte, la ausencia de una cocina prehispánica sobreviviente, debido al estadio cultural de los indígenas pobladores del territorio uruguayo y la ruptura profunda que distanció a los colonizadores de los indígenas bravíos, hizo que la cocina criolla fuera mestiza con escasos rasgos autóctonos. Los criollos perfilaron de todos modos una original vía cultural que se expresó no sólo en las artesanías del cuero, para citar una, también en el desarrollo de algunas especies alimentarias que reflejan la realidad americana con profunda impronta. El mate es, quizá, el mejor ejemplo de este aspecto. Pero la cocina es básicamente europea, en sus raíces, aunque remodelada y recreada genialmente por los criollos que, fieles al mandato antropológico, construyeron una respuesta propia a las necesidades elementales de la subsistencia. Resultará sorprendente saber cuántos platos que los criollos han consumido desde siempre son también de raíz europea (2005: 13).

La doctrina sobre la cocina nacional que expone el autor reproduce la versión más ortodoxa acerca del origen y la identidad de los uruguayos. En esta perspectiva, la cocina uruguaya acepta e incorpora como fuente primigenia el componente criollo/gauchesco, que “también es de raíz europea”. La función que el discurso criollista, nuevamente, opera sobre la percepción de la culinaria, en particular si la entendemos como un texto más en el que se escribe el relato sobre los orígenes. Tras volver a insistir “en la ausencia de una cocina prehispánica sobreviviente” dada “la ruptura profunda que distanció a los colonizadores

de los indios bravíos”, García Robles afirma que “los criollos perfilaron de todos modos una original vía cultural” que produjo una cocina “mestiza con escasos rasgos autóctonos”. En este intento por resolver la ansiedad que genera la cuestión del origen, el autor desemboca en afirmaciones que parecen dominadas por la paradoja: al mismo tiempo que niega la presencia indígena acepta su mestizaje dentro de la cocina criolla.

El mayor escollo que encuentra el esfuerzo “blanqueador” de este discurso lo constituye, como sabe el autor y por ello lo señala, el mate. Esta bebida de origen indígena (guaraní) y ampliamente representada en la iconografía, la literatura y el imaginario como una práctica de gauchos, ejemplifica de manera paradigmática uno de los usos del criollismo. Partiendo de las funciones del criollismo señaladas por Prieto (1988), Adamovsky (2014) amplía sus alcances. Este constructo discursivo operó como poderosa herramienta integradora que colaboró en el borrado de las diferencias étnicas de los habitantes de los países de Plata. En este sentido, subraya que folcloristas académicos –casualmente la formación original de García Robles– tendieron a minimizar e incluso a ocultar la influencia de las culturas indígenas en el folclore rioplatense como parte del proyecto político “blanqueador” de las élites. Sin embargo, apunta Adamovsky, en el mismo impulso “blanqueador” el criollismo fue también vehículo de visiones alternativas del perfil étnico de lo criollo, que minaban sutilmente la solidez de ese discurso ya que –al igual que hace el autor en análisis– termina integrando lo que pretende negar (2014, 88, 89).

La visión sobre el perfil de la cocina uruguaya es no sólo blanqueadora y tributaria del discurso elaborado durante el Centenario; es, por lo mismo, profundamente montevideana. Pese a presumir de conocimiento de la cocina rural y de frontera, que lo lleva a incluir una receta de carbonada y otra de *feijoada*, reduce la presencia y fondo histórico de la *fariña* y sus diversas preparaciones (en particular para el asado y el puchero) a mera guarnición de este plato de origen brasileño. La harina de mandioca es también otro producto que da testimonio de la presencia indígena en la culinaria del país (Behares, 2004). El mate y la mandioca son dos significantes que en el discurso de García Robles pierden su significado cultural original.

En la propuesta de García Robles (2005) la uruguaya es un crisol de cocinas donde “el aporte de la inmigración”, con “la herencia hispánica”, el aporte italiano, el alemán, el de Inglaterra y el “prestigio de Francia” se mezclan sobre un fondo de cocina criolla, aunque esta también es de raíz europea. “Resultará sorprendente saber cuántos platos que los criollos han consumido desde siempre son también de raíz europea. Ya no el asado que llegó con la ganadería introducida por los colonizadores. También el popular Martín Fierro, el queso y dulce, que es de origen vasco (...)” (2005: 13).

3.6.3 - La hibridación: lo igual y lo diferente

En el año 2008 se publicó un libro colectivo que también se proponía reflexionar sobre la culinaria nacional: *Cocina uruguaya. Orígenes y recetas*. La publicación fue una

iniciativa de la Cámara de Representantes del Parlamento de Uruguay que, con apoyo del Ministerio de Cultura, realizó la revista de gastronomía *Placer*, dirigida por la periodista Titina Núñez. Este libro postula la existencia de cuatro formaciones culinarias, a las que dedica un capítulo a cargo de un autor diferente cada uno: “La cocina del norte y el campo uruguayo”, por Ernesto Díaz; “La cocina uruguaya que bajó de los barcos”, por Ángel Ruocco; “Especialidades costeras”, por Juan Antonio Varese y “El arte de las brasas”, por A. Ruocco y Chichila Irazábal. Cada uno de estos capítulos contiene una reseña histórica explicativa y una selección de recetas que, según el criterio de los autores, representa dichas tradiciones. También dedica un capítulo al vino, titulado “Tannat, la cepa insignia”, a cargo de Estela de Frutos. El horizonte culinario que presenta este libro es, ciertamente, más amplio que el que contempla su antecesor, *El mantel celeste*. Ya desde la primera sección La cocina uruguaya reconoce una tradición invisibilizada en el libro de García Robles en el capítulo dedicado a “La cocina del norte y el campo uruguayo”. El capítulo está a cargo de Ernesto Díaz, también coautor del libro *Na frontera nós fizemo assim*. En este texto breve el autor señala que en el norte y en buena parte de la zona rural del país el elevado consumo de mandioca (fariña), maíz, boniato, charque y poroto negro constituye un elocuente testimonio del pasado misionero y guaraní presente en Uruguay, así como la influencia de un aporte de los negros que poblaron la frontera con Brasil, que escapaban de la esclavitud en ese país, y que tiene notorias diferencias con el contingente negro presente en Montevideo y otras zonas del sur de Uruguay.

El capítulo titulado “Especialidades costeras” busca reconocer un tipo de cocina que tampoco está presente en el libro de García Robles. En este apartado, *Cocina uruguaya* le hace un espacio y reivindica como “patrimonio” productos del complejo oceánico-lacustre del litoral este del país, los pescados del Atlántico, el cangrejo sirí y los langostinos de las lagunas o el butiá de los palmares de Rocha. El discurso sobre esta cocina será el centro del próximo capítulo. Por ahora baste señalar que este libro ya recoge –y en buena medida oficializa y legitima– la emergencia de una nueva narrativa de la nación culinaria, que impugna el relato tradicional del Uruguay como país europeo, ya que en este proceso de patrimonialización será activado por el carácter nativo de estos productos. Tampoco resulta casual –lo veremos *in extenso* más adelante– que esta nueva cocina encuentre eco en la publicación de una revista de gastronomía, género particularmente sensible a las nuevas tendencias y a la mercantilización de la cultura culinaria.

La versión sobre la caracterización de la cocina uruguaya, a cargo del periodista gastronómico Ángel Ruocco, se encuentra en el capítulo titulado: “La cocina uruguaya que bajó de los barcos”. Con ciertos matices, reitera la narrativa de la nación blanca: “Como es lógico, en nuestra cocina están muy presentes las influencias española e italiana, y en parte la francesa y la británica, puesto que son los inmigrantes de esa procedencia más contribuyeron al poblamiento del país”. No obstante, el autor se apura a matizar la afirmación:

Pero el hecho de que los habitantes de Uruguay sean descendientes de españoles de todas las regiones (...) y de italianos (...), pero también de africanos (...), portugueses, franceses, suizos, alemanes, ingleses, galeses, irlandeses, escoceses, eslavos de vario países, griegos, húngaros, lituanos, rumanos, libaneses, sirios, palestinos, armenios y americanos, en particular argentinos, brasileños y paraguayos y últimamente peruanos (...), no impide en absoluto que se sientan uruguayos como el que más. (...) En varios casos las recetas europeas sufrieron modificaciones al agregársele productos americanos hasta convertirlas en algo parecido, pero al mismo tiempo distinto. Por ejemplo, el puchero criollo con boniatos, zapallo, choclo y porotos, se diferencia de su pariente el cocido español (Ruocco, 2008: 61).

El ejemplo del puchero para explicar el giro performativo de la cocina uruguaya ya había sido utilizado unos años antes en *El mantel celeste* por García Robles:

Quizá el puchero sea un buen ejemplo de la herencia hispana, a pesar de que la gran olla ecuménica que todo lo abarca tiene variantes en toda Europa. (...) El hecho de otorgar carta de ciudadanía americana al plato peninsular se mide en la presencia del maíz en los infaltables choclos, el zapallo, las papas y boniatos que por cierto no son exclusivo patrimonio rioplatense (2005: 15).

Establecer el lugar de origen de los platos es, como se desprende de estos discursos, explicar al mismo tiempo de dónde provienen de los uruguayos. En los modelos explicativos de García Robles (2005) y Ruocco (2008) las recetas de cocina tienen un origen, un centro nuclear de irradiación desde donde se transfieren unas caracterizaciones que van a definir, en este caso, una cocina. No obstante, parece ser un esquema explicativo que depende menos de una visión difusionista que de una que naturaliza profundamente el *settler colonialism* o colonialismo de establecimiento (Wolfe, 2006). En estas descripciones, no es tanto que Uruguay sea visto como la cultura receptora, sino que los colonos llegaron al país y se instalaron con sus propios rasgos culturales y desplazaron y eliminaron a la nativa.

Aunque las olas migratorias hayan cesado hace más de medio siglo y los datos demográficos muestran que los extranjeros representan en la actualidad una cifra de escasa significación, desde esta perspectiva, el uruguayo sigue siendo un pueblo “transplantado”. Se está proponiendo, por ende, una identidad inmutable y esencial. Ruocco (2008) señala que la inclusión de productos americanos en recetas europeas las modificó al punto de “convertirlas en algo parecido, pero al mismo tiempo distinto”. En su artículo *Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional*, Archetti (1999) llega a la misma conclusión:

La amplitud y profundidad del movimiento migratorio, junto al pasado colonial, generaron un contexto en el que la mezcla de ideas, imágenes, símbolos y objetos generados en espacios y tiempos diferentes estuvo

acompañada por la presencia y la mezcla de individuos de origen étnico diverso. (...) Para conceptualizar cómo los individuos se integran en un “todo” relativamente abstracto - la nación- sino también para ver cómo lo nacional o sea lo local global (en tanto son prácticas compartidas y que exceden los límites geográficos de un país) se articula con lo que, por lo tanto, se define como universal global. La hibridación, por lo tanto, puede ser pensada como una mezcla que crea una “forma pura” que tiene la particularidad de reproducirse, repitiendo en ese proceso los diferentes orígenes culturales, pero también como una “fusión” en donde es difícil reconocer los componentes originales y, en consecuencia, la comparación debe hacerse con cada forma por separado. La cualidad de todo proceso de hibridación es convertir lo diferente en igual, y lo igual en diferente, pero de una manera en que lo igual no es siempre lo mismo, y lo diferente tampoco es simplemente diferente. La diferencia y la igualdad aparecen en una suerte de casi imposible simultaneidad. La hibridación consiste en una operación binaria en el que cada paso adquiere sentido como oposición al anterior y remite a formas momentáneas de dislocación y desplazamiento. Nadie pondrá en duda que comer en la Argentina es poner al lado lo que se supone es criollo - ya mezclado en casi todos los casos - con lo que proviene de las diferentes tradiciones culinarias traídas por los inmigrantes. Si en el deporte los otros relevantes serán los “británicos” o “ingleses” en el caso de la comida lo serán los “italianos” y los “españoles” (1999).

En estos modelos explicativos la receta es un sistema de procedimientos o cuerpo de prácticas, cuya existencia se asume previa y con adscripción geográfica e histórica determinada. Esta matriz culinaria acepta elementos intrusivos -en este caso los ingredientes americanos- pero su presencia no reuniría méritos suficientes como para transformarla en otra cocina. Como mucho se acepta que es híbrida, situación que supone una relación inextinguible de dependencia con una cocina antecesora, de la que deriva. Se le asigna a la matriz de procedimientos, por lo tanto, un valor privilegiado por sobre los ingredientes. Cabe preguntarse si este modo de pensar la cocina pertenece al mismo orden cultural postcolonial que reproduce la condición de subalternos. Los estudios culturales han llamado la atención sobre las implicancias que tienen el tipo de discursos. Ha señalado Mingolo que la preocupación por hacer pertenecer a América Latina a Occidente proviene de un tipo de pensamiento que entronca con una particular herencia colonial: la hispano-portuguesa, ya que herencia colonial francesa e inglesa general otra especie de vínculo con Occidente (1995: 27-28). ¿Consideran los italianos que los *spaghetti* con salsa de tomate, que dependen de dos ingredientes que fueron introducidos en la península como plato híbrido? ¿Se conceptualizan las paellas levantinas, que incluyen productos fundamentales para la elaboración del plato como el arroz, las cebollas, los pimientos y las alcachofas, todos ellos introducidos, dentro de esta categoría? La visión que exponen los dos autores que estamos comentando está profundamente comprometida con una perspectiva colonial y por lo tanto subalterna en la que se asume la pureza de la identidad del colonizador.

3.6.4 - La cuestión de los orígenes: una controversia con Argentina

Si los libros de cocina han contribuido a edificar naciones, resulta lógico que también participen de las conflagraciones internacionales. La cocina, en tanto un texto más de la narrativa nacional, es también susceptible de poner en circulación el mito de los orígenes, las concepciones esencialistas y las traspolaciones anacrónicas que suponen por causa lo que, de acuerdo al devenir histórico, es su consecuencia. La afirmación de la existencia de una cocina uruguaya suscitó una polémica culinaria con algún representante de la crítica gastronómica argentina. Los incidentes “gastro-diplomáticos” con Argentina son, como corresponde, de baja intensidad, pero ocurren con monótona frecuencia.

La edición del libro *La Cocina Uruguaya, orígenes y recetas*, de Titina Núñez, fue comentado por el periodista de gastronomía Alejandro Maglione en dos extensos artículos publicados en el diario argentino *La Nación*, bajo el título “La cocina uruguaya, ¿existe?” (“parte I” y “parte II”). Con un tono burlón y paternalista, el cronista expone, desde el párrafo inicial del primer artículo que el libro:

(...) no me logró convencer, ya que por demostrar que hay una cocina casi exclusiva del Uruguay, y que por lo tanto representa a su cultura diferenciándose de la existente en los países limítrofes, hasta diría que particularmente de la Argentina, porque de tanto en tanto reconoce el origen brasilero de algunos platos, pero le cuesta enormemente hacer lo mismo con el 80% del recetario que es habitual en cualquier restaurant típico porteño (Maglione, 2009).

A lo largo de las dos entregas periodísticas, el autor repasa y discute en términos de “origen”, “invento” y “creación” *nacionales* los platos incluidos en *La cocina uruguaya* (2008). Las denominaciones de algunos platos y productos le generan conflictos. Señala que el libro, en vez de denominar a las batatas con este nombre, como se hace en Argentina, designe al tubérculo como “boniato”: “para no perder el aire uruguayo en ningún momento”, comenta con sarcasmo. Recurre al mismo tono para indicar que en Uruguay se denomina “bizcochos” a lo que en Argentina se llama “factura”, e indica que la “costumbre de los uruguayos de llamar *croissant*” a lo que en Argentina se denomina media luna es una “muestra cabal de (...) medio pelo” de los uruguayos, aunque siente alivio que el libro “uruguayice” la denominación francesa al optar por adaptación “cruasán”. En el mismo rubro da por cierto que la palabra *mondongo* provenga de las lenguas bantúes y le parece ocioso que el libro indique que existe literatura lingüística que considera que el vocablo podría derivar de *mondejo*, una palabra que está en el castellano antes de que se conociera la existencia de América y se iniciara el comercio de esclavos con esa parte de África (ver capítulo 2).

El comentarista acepta como platos verdaderamente uruguayos el sándwich de carne llamado “chivito”, la “salsa Caruso”, el postre chajá, el embutido denominado “pamplona”, el “licor de butiá” (elaborado a partir del fruto de la palma butiá capitata), el “pirón” y los “chotos”.

El autor asume como platos “uruguayos” aquellos que se “inventaron” en Uruguay, pero sobre todo porque no están presentes en Argentina; esto último lo inhibe de hacer una reclamación. Los casos del “pirón” y los “chotos” constituyen dos ejemplos muy descriptivos del sentido con que opera su racionalidad patriótica. Los chotos son intestinos ovinos arrollados que (al igual que los no mencionados chinchulines, que se hacen con intestino vacuno) se asan como parte del elenco de cortes que se llevan a la parrilla en un asado. Como esta *delicatesen* no se suelen consumir en Argentina, pero en Uruguay sí son muy apreciados, entonces se convierten en “uruguayos”. El pirón es una preparación que se realiza mezclando la *fariña* (harina de mandioca) con el caldo del puchero, y se sirve como acompañante de este. Como esta elaboración no se realizaría en Argentina, el autor acepta su ciudadanía uruguaya. Sin embargo, este plato es ampliamente consumido en Brasil, donde lo llaman *pirao*. De hecho, las preparaciones con base de harina de mandioca, llamada *fariña*, tienen notable presencia en los recetarios del siglo XIX y en los “nacionalistas” de la primera mitad del XX, y mantienen su vigencia en la zona rural del Uruguay, aunque en la ciudad hayan caído prácticamente en el olvido. No obstante, los platos con *fariña* tienen una gran difusión en Brasil. De acuerdo con Behares (2004), el extendido consumo de harina de mandioca revela el fondo guaraní que preserva toda esta zona, que conforma una amplia región cultural.

La lógica de la reclamación, en cambio, funciona diferente para los platos compartidos por ambos países. El ejemplo paradigmático está representado por las milanesas, esos escalopes empanados que gozan del fervor popular en ambos márgenes del Plata. En su primer artículo Maglione entrecomilla una frase que no está presente en el libro que comenta, induciendo a error a sus lectores: “Los que lean el libro se enterarán que ‘*la milanesa es una de las más uruguayas de las creaciones culinarias*’”, escribe. El texto original dice: “Este uruguayísimo y popular plato de carne vacuna rebozada con pan rallado es descendiente de la italianísima *cotoletta alla milanese*, que se diferencia de la nuestra porque es de carne de ternera con hueso y esta freída en manteca” (2008: 61). En la fuente original también se menciona la versión “a la napolitana”, que es la que agrega sobre el escalope salsa de tomate, jamón y queso. El autor argentino prosigue:

(...) si bien se describe en el capítulo ‘La cocina uruguaya que bajó de los barcos’, donde leí por primera vez que es una creación de Milán, que al llegar el Emperador de Austria ya se conocía como *cotoletta alla milanese*, y no al revés como se ha dicho siempre, que fue el imperial cocinero austríaco que trajo la *wienerschnitzel*. Para completar el desatino, descubre que la milanesa a la napolitana es desconocida en Nápoles, usando indistintamente el término milanesa o escalope, ignorando, quizás, que uno lleva pan de cobertura y, el último, harina. Tampoco menciona que ‘este uruguayísimo’ plato, fue propuesto en la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires para que una ley declarara que es el plato porteño por excelencia. Ley que finalmente no fue aprobada, por suerte, sino habría sido otra fuente de conflictos con el querido Uruguay.

El periodista, que se inclina por la versión de que la milanesa es de origen austríaco y no milanés, niega a los uruguayos la adhesión sentimental que admite con total naturalidad para el caso argentino. Es decir, el problema del origen de la milanesa no es un impedimento para que la Legislatura de Buenos Aires contemple declarar por ley al plato como “porteño por excelencia” pero le resulta inadmisibles que en el vecino país lo consideren “uruguayísimo”. ¿Por qué? Una explicación posible es que el comentarista crea que el centro de irradiación a nivel local de este plato tiene que ser necesariamente Buenos Aires. Ambos países del Plata estuvieron sometidos de manera simultánea al mismo proceso inmigratorio que confirió un perfil muy similar a sus respectivas sociedades, aunque es cierto que por su dimensión Buenos Aires atrajo a un contingente más voluminoso de inmigrantes. En el modelo de difusión que parece sugerir el periodista argentino, los inmigrantes que se bajaron en Montevideo se habrían quedado esperando a que el resto de familiares y paisanos que seguían hasta Argentina “elaboraran” una cocina para recién luego adaptarla. La convicción del comentarista también puede ser otra, que se desprende de otros pasajes de sus artículos, y que guarda estrecha relación con las ficciones orientadoras que el nacionalismo, como apuntan varios autores, propala desde dispositivos del Estado –la escuela, sobre todo– para asignar identidad y cohesión social.

El espacio culinario que verdaderamente está en disputa es el que hunde sus raíces en el pasado colonial, un pasado compartido que las narrativas nacionales de cada uno de los actuales países organizan de acuerdo a sus necesidades de legitimación y fundamento. Se ha señalado muchas veces que el ejercicio del poder requiere del dominio de la historia. Es precisamente a este dominio al que va a recurrir el comentarista para negar la existencia de una cocina propia de Uruguay. La discusión más remota llega hasta la prehistoria. En la receta de ensopado que suministra *La cocina de Uruguay* se afirma que uno de los agentes espesantes de este plato es el zapallo, “del quechua sapallu”, que al igual que el boniato que lo enriquece “fueron introducidos a nuestro territorio por indios guaraníes” (2008: 20). Unas páginas más adelante, en la receta del zapallo en almíbar se agrega que esta “americanísima fruta de origen mexicano, se consumió en forma abundante en todas las épocas de nuestro Uruguay” (2008: 46). Esta afirmación exacerbó el reflejo patriótico del crítico, quien se apresura a decir a sus lectores que el libro de marras:

(...) explica que los uruguayos lo conocieron gracias a los guaraníes, olvidándose de recordar que la presencia guaraní no es originaria de este país, sino que algunos aborígenes de esta etnia fueron traídos por los jesuitas en la época de las misiones, para colaborar con las labores habituales, debido a que los charrúas, famosos por su garra, parece que le escapaban al trabajo con la misma fiereza con que sus herederos juegan al fútbol en la actualidad (Maglione, 2009)

El comentario pone en escena los anacronismos nacionalistas en los que, al mismo tiempo, también incurre el libro uruguayo, al atribuir nacionalidades a las plantas. En el caso

del texto uruguayo, además, señala en forma errónea el origen del zapallo. Como es sabido, la distribución botánica desconoce las fronteras de la administración humana. Aunque el nombre histórico de esta calabaza es quechua, todos los tipos de evidencias indican claramente que el centro de origen de la *curcubitacea máxima* es América del Sur y que la especie que se ha señalado como ancestro silvestre de la *máxima* es endémica de los hoy territorios de Uruguay y Argentina (Lira y Bye, 1997: 203, 204). Eso explica, como señala el recetario, que “en campaña, donde no requiere de cuidado ninguno (...) generalmente crece de manera silvestre” (Núñez, 2008: 46). El comentarista argentino cae en la misma trampa del anacronismo nacionalista. Al tiempo que acepta a los charrúas como etnia “uruguayá” – se trata de un grupo origen pámpido, es decir, originario de territorios de la actual Argentina– asegura que los guaraníes llegaron a lo que hoy es Uruguay recién durante el período de las Misiones jesuíticas en Paraguay y el Río de la Plata (1607-1768). El registro arqueológico y la documentación etnohistórica describen de un proceso varios siglos anterior y más complejo. La expansión y asentamiento de guaraníes se dio en el marco de un proceso de colonización que partió desde la zona selvática de donde este grupo era originario y se expandió en forma centrífuga por una amplia zona entre el océano Atlántico y las estribaciones de Los Andes, por territorios de los actuales Bolivia, Argentina, Chile y Perú. Grupos de guaraníes alcanzan la costa septentrional del Río de la Plata hacia el 1200 dC. Hábiles canoeros, los guaraníes instalaron sus aldeas en ambientes litorales, practicaron una economía hortícola y mantuvieron intenso contacto con otros grupos, influyendo en muchos aspectos de sus culturas. Los habitantes de esta región eran indígenas de los troncos lingüísticos tupí-guaraní, charrúa y gé. Los guaraníes de las islas impusieron, sin hacer desaparecer las otras, al guaraní como una lengua franca o de comercio entre los pueblos de la región (Haubert, 1991; Meliá, 1994; Curbelo y Bracco, 2004; Levinton, 2009). Es cierto, no obstante, que la presencia guaraní se vio reforzada mucho más tarde con el arribo de indios cristianizados en las Misiones de la Compañía de Jesús. Empezando por el nombre del propio país, la mayor parte de la toponimia de Uruguay, así como los nombres de fauna y flora nativa, se expresan en guaraní. Esto indica que el actual Uruguay conformaba un paisaje cultural guaraní desde la época precolombina, con independencia de que su presencia se acentuara durante la experiencia misionera, en la que este territorio desempeñó una importancia económica principal ya analizada (González Risotto, 1982; Curbelo y Bracco, 2004).

La presencia en el recetario uruguayo de especialidades como el dulce de leche, el mate, las tortas fritas, el asado, los huevos quimbos y particular la carbonada van a interesar una fibra más sensible en el comentarista argentino, que concluye su segundo artículo de esta manera:

Como habrá visto el lector, el texto lo analicé página por página, renglón por renglón, más que nada porque me entusiasmó la idea de conocer la existencia de una cocina uruguayá, si es que existiera. Pero, me sorprendí con una tendencia general a negar o ignorar la

influencia de la Argentina, de la que Uruguay formó parte antes de que la tontería de nuestros gobernantes de entonces rechazaran las 'Instrucciones para la Asamblea del año XIII', con que llegaron los delegados de Artigas, y que terminaran obligando a los orientales a ceder al impulso de la diplomacia británica y declararse independientes, fundamentalmente del Brasil. Tan es así, que sospecho que no muchos argentinos conocen que en el testamento de José Gervasio de Artigas, el caudillo oriental muere declarándose argentino estando en su exilio en Paraguay. Además, personalmente jamás logré sentirme en 'país ajeno' al estar en el Uruguay, y de hecho tengo tantos amigos de la infancia allí como en la Argentina. (...) Ignorar que la carbonada es un *plato colonial argentino*, u omitir que los huevos quimbos son bien conocidos desde siempre en nuestro país, no hace más que restarle seriedad a un esfuerzo que realmente merecía un poco más de objetividad o información, sobre todo porque participa de alguna forma el gobierno uruguayo en el esfuerzo (...) (Maglione, 2009, el subrayado es nuestro).

Este comentario reproduce con nitidez el modelo interpretativo formulado en el siglo XIX en el que se fundamentó el nacionalismo argentino. La aseveración de que "la carbonada es un plato colonial argentino" hace referencia a una realidad social histórica –y culinaria– imposible. Con pretensión de neutralidad, recurrimos exclusivamente a la historiografía argentina para analizar los presupuestos que este discurso pone en juego y naturaliza. Según Fradkin y Garavaglia (2009), la expresión "Argentina colonial" constituye un auténtico oxímoron, es una figura retórica que une dos palabras que tienen sentido opuesto. Explican que la concepción historiográfica que instaló como cierta la idea de una posible "Argentina colonial" es "radicalmente esencialista". Al concebir la nación no como un proceso histórico sino como una "unidad de pasado y destino" se le niega lo que en realidad es: "una formación histórica, con todas las consecuencias que esta noción implica: contingencia, transitoriedad e historicidad" (2009: 9-10).

Cuando analizamos la fallida formación discursiva de una cocina nacional en Uruguay revisamos el tránsito denominativo de orientales a uruguayos, y las consecuencias que estas identificaciones tenían en los niveles político, simbólico y culinario. Una apretada síntesis del devenir histórico del territorio que se llamará luego República Oriental del Uruguay alcanza para mostrar el complejo derrotero del país en tanto sujeto jurídico.

El Virreinato del Río de la Plata fue el último en crearse, en 1776, y el primero en disolverse, en 1810. Duró menos de 40 años. Después de iniciada la gesta de independencia las provincias del antiguo Virreinato iniciaron un proceso de confrontaciones en el que se enfrentaron diversos proyectos políticos, económicos, sociales y jurisdiccionales. La entonces llamada Banda Oriental desafiaron pronto a Buenos Aires, que pretendía, basada en el antiguo privilegio de ser la capital del Virreinato, convertirse en el centro político y administrativo –sobre todo de las rentas aduaneras– del otrora territorio colonial. Al mismo

tiempo existieron intereses encontrados entre los hacendados y habitantes de la campaña y los administradores de los puertos por donde salían las mercancías. Pero no sólo Buenos Aires pretendía el dominio de la Banda Oriental. Ante el vacío de poder, Portugal renovó sus centenarias pretensiones (al igual que Inglaterra, que ensayó dos fallidas invasiones sobre el Río de la Plata).

La presión portuguesa sobre la Banda Oriental llevó a que, en 1811, el militar y caudillo José Artigas condujera a los pobladores del territorio a lo que se llamó el “éxodo del pueblo oriental”. Unas 850 familias -4.400 personas aproximadamente-, ante el temor de la invasión lusitana marcharon juntas hasta el Ayuí (hoy territorio argentino), donde acamparon. El episodio, que duró casi un año, fue para la tesis historiográfica clásica del Uruguay -muy contestada por estudios posteriores - la génesis en la que se produce la toma de consciencia de la singularización nacional. Entre 1814 y 1820 la Banda Oriental lideró, bajo la dirección de José Artigas, junto a otras provincias del litoral (hoy todas en territorio argentino), la llamada Liga Federal, un proyecto político que se oponía a las pretensiones centralistas de Buenos Aires. En 1816 el Imperio de Portugal finalmente invade la Banda Oriental, y la anexa bajo la denominación de Provincia Cisplatina, que luego pasará a poder de Brasil cuando éste se independice en 1823. La dominación luso-brasileña durará desde 1816 a 1825, hasta que es reconquistada desde las Provincias Unidas, en la llamada “cruzada libertadora de los 33 orientales”. En 1828, y tras ceder a Brasil la provincia llamada Misiones Orientales, esa entidad se convertirá en la República Oriental del Uruguay. En síntesis, lo que hoy es Uruguay estuvo sujeto a siete soberanías diferentes: las Misiones (Yapeyú) y la española -hasta 1814-, luego a las Provincias Unidas en organización unitaria -en 1814, más tarde a la Liga Federal entre 1815 y 1816. Posteriormente a Portugal -de 1817 a 1823- y al Imperio de Brasil de 1823 a 1828, para volver nuevamente a las Provincias Unidas (Argentina como tal todavía no existe) -unitaria y federal- de 1825 a 1828. En 1828 se proclama como una República independiente de todo poder extranjero. Además, en territorio oriental coexistió más de una soberanía repartiéndose partes de su antigua geografía: Montevideo por un lado y la campaña por otro. Se ha señalado que el proceso que llevó al nacimiento del Uruguay como estado fue el más largo, complicado, atípico -en el sentido de desvío de la norma más habitual de los procesos de emancipación americanos- y tardío entre el conjunto de las independencias continentales (Sánchez Gómez, 2006: 1). Según Hobsbawm, la singularidad del caso uruguayo es que su independencia se obtuvo luchando menos contra el antiguo poder colonial que contra Buenos Aires y Brasil (2009: 314).

Pero el caso de lo que hoy es Argentina no fue más sencillo. En un estudio clásico, Rosemblat (1964) enumera que luego de la disolución del Virreinato lo que hoy es Argentina acumula un copioso elenco de sucesivas y a veces simultáneas ocurrencias de los distintos nombres que se utilizaron hasta 1853: Provincias Unidas del Río de la Plata, Provincias Unidas del Río de la Plata en Sudamérica, Provincias Unidas en -o de- Sudamérica, República de las Provincias Unidas, Repúblicas del Río de la Plata, Estados Unidos del Río de la Plata y, asimismo,

comenzará a aparecer República Argentina, Confederación Argentina, Nación Argentina, nombres que frecuentemente se alternan sin oponérselos en la misma documentación. Por ejemplo: En 1826 Bernardino Rivadavia fue designado Presidente de las Provincias Unidas del Río de la Plata, aunque la fracasada constitución de ese mismo año se llamó Constitución de la República Argentina, y en su articulado se mencionaba al país como Nación Argentina.

Según la historiografía clásica, Argentina toma el nombre de un poema de Arcediano Martín del Barco Centenera, quien lo usa en un poema de 1602. Tanto Rosemblat (1964) como Chiaramonte (1983; 1989; 2006) señalan que el vocablo es un recurso meramente poético: es un adjetivo latinizante que hace referencia a la plata, ya que el poema describe el Río de la Plata. No se mencionan, porque no existen aún, a “los argentinos”. Tampoco la producción literaria que acompaña la revolución de 1810 registra la palabra argentinos, aunque sí “patriota”, “porteño”, “sudamericano”, “oriental”, “salteño” y, sobre todo, “americano”. Para la década de 1820, argentino hacía referencia a los pobladores de las provincias del litoral, en particular a los porteños (Buenos Aires). Hacia la década de 1830, el nombre argentino comienza a ser aceptado por otras provincias, pero no todas, como denominación nacional. Esta realidad, señala Chiaramonte, fue largamente olvidada por la historiografía latinoamericanista, pese a los innumerables testimonios que se encuentran en los documentos de época. El autor atribuye esta visión histórica a lo que él denomina como “el mito de los orígenes”, un mito conformado en los moldes del historicismo romántico y de su generalizado uso del concepto de nacionalidad (Chiaramonte 1983: 1-7).

La complejidad del proceso nacionalista en estos territorios lleva a Chiaramonte (1983) a sostener que no existe ninguna identidad nacional, de tipo político, en todo el Río de la Plata antes de 1850, aunque a nuestro comentarista culinario se le antoje que Argentina y su ser nacional ya existía en 1813. Esta forma de pensar la historia se explica como una operación anacrónica de proyectar sobre comienzos de siglo lo que será su resultado. Se advierte con claridad que la concepción histórica que lleva al periodista argentino a negar la cocina uruguaya porque antes fue argentina tributa a esta elucidación extemporánea.

Según Cavaleri (2004), el sentimiento de territorios perdidos que propone el “nacionalismo territorial argentino” surge a partir de la década de 1880, curiosamente cuando el poder central de Argentina inicia la denominada “conquista del desierto”. En ese entonces se llegó al extremo de considerar dentro del territorio rioplatense a la Patagonia, que no formaba parte de la división administrativa virreinal; en esta campaña se inició el conflicto también con Chile. El mito ha sido tan vigoroso, afirma el autor, que ha traspasado toda ideología desde la extrema derecha hasta la izquierda considerada nacionalista. De acuerdo con Bohoslavsky (2006), estas interpretaciones históricas y geográficas, permitía transmitir la idea de que la “pérdida” de los territorios es una evidente demostración no ya de la existencia sino más bien de la fortaleza del complot anti-argentino. Estas ideas, señala el autor, pasaron también a los textos escolares, donde fueron incorporados como sentido común por los niños argentinos. Aún más: el nacionalismo argentino de 1930 y 1940 se puede leer como

un sentimiento reactivo en relación a las supuestas pérdidas territoriales del virreinato del Río de la Plata, ocurridas más de un siglo antes.

En su amplio estudio sobre el tema, Fradkin y Caraviglia (1992) indican que la tradición cultural argentina acostumbró a los argentinos a pensar que el año 1810 marca a irrupción de una “nueva y gloriosa nación”. La historiografía liberal postula la preexistencia de la nación. “¿Desde cuándo existía?”, se preguntan los autores. “Afirmar lo primero resultaba bastante más sencillo que contestar lo segundo”, concluyen (1992: 10). En este esfuerzo por desarticular la creación celestial de la nación Argentina, revisan tres presupuestos sobre los que se ha cimentado la idea documentalmente inconsistente e históricamente falsa sobre la que se apoya Maglione para considerar que los platos coloniales son, en realidad, “argentinos”. Los autores señalan la ausencia total de pruebas acerca de la existencia de una conciencia nacional forjada en tiempos coloniales e incluso revolucionarios que fuera el origen de la lucha contra la dominación extranjera. El relato consagrado a esa nación en marcha a partir de 1810, argumentan, se sustenta en una supuesta homogeneidad e identidad criolla, no se sostiene en la confrontación documental, para empezar porque criollo no era un término que los supuestos portadores usaran para autoidentificarse. En ficción nacional creada por el nacionalismo territorial argentino sostiene que los territorios que hoy forman parte de Uruguay, Paraguay, Bolivia y el sur de Brasil son vistos como “perdidos” por Argentina:

Esta valoración, hija dilecta de la íntima profunda asociación entre el Virreinato del Río de la Plata y la República Argentina, no deja de ser curiosa: una entidad administrativa que existió poco más de tres décadas habría sido suficiente para forjar tamaña entidad colectiva que, además, se supone consagrada a un destino de grandeza. Y resulta curioso porque es imposible hallar a alguien que, razonando en los mismos términos, se atreva a postular que otra entidad de este tipo, el Virreinato del Perú, cuya jurisdicción perduró en estas tierras más de dos siglos, haya forjado en los habitantes del sur una peruanidad (Fradkin y Garavaglia; 1992: 11).

La cocina uruguaya, como se ha señalado antes y como se encarga de subrayar Maglione en su inectiva, se publicó a instancias del Poder Legislativo y con apoyo del Ministerio de Educación y Cultura. En el primer prólogo, firmado por el entonces Presidente de la Cámara de Diputados, se aboga por “el fomento de la cocina uruguaya como parte del patrimonio nacional”. En el segundo, a cargo del Director Nacional de Cultura, se hace expresa la idea de que la utilidad del planteado patrimonio “podrá decirse que se relaciona con las posibilidades de la industria turística”. La valorización desde el punto de vista identitario, pero también económico y turístico de las cocinas viene transformando desde hace la última década del siglo XX del hecho alimentario a nivel global.

Las naciones no son meros sistemas de significación. Como lo recuerda Hall, el motor de la historia del estado-nación europeo, caracterizado por límites territoriales, son también las economías nacionales bien definidas y las culturas cada vez más nacionales que, en un contexto de globalización compiten entre sí (2010: 552). De hecho, la industria del turismo asume una forma de retórica nacionalista en la que transmite –y promociona– imágenes y significados sobre lo que considera que es la herencia común de la nación (Palmer, 1998: 315-316). Lo que está en disputa, por lo tanto, es al mismo tiempo el mercado turístico y el orgullo identitario de cuño patriótico. En el contexto del muticulturalismo, las identidades no sólo se construyen y se constituyen de manera relacional. También están orientadas por la política del reconocimiento: la negación de este reconocimiento se puede interpretar como un gesto de opresión (cfr: Taylor, 1993). Veremos que para evitar esta negación y al mismo tiempo a disputa con la cocina argentina, que abrevó en las mismas fuentes que la uruguaya, es que un conjunto de cocineros va a intentar formular una cocina propia que los argentinos no puedan reclamar. Pero eso será tema del capítulo siguiente, cuando la discusión sobre la identidad que debe tener la cocina *uruguaya* abandone el eje de “lo tradicional” y pase al de “lo auténtico”. Por ahora queda demostrado de este modo que las cocinas son susceptibles de ser interpretadas como textos patrióticos; que la identificación culinaria puede ser, y en muchos casos es, una función del nacionalismo y que los recetarios ni otros textos de cocina no son textos ni política ni culturalmente neutrales.

3.6.5 - Un recetario nostálgico

Todo recetario, se podría argumentar, es un dispositivo de la memoria. Las recetas que se fijan por escrito son aquellas que se buscan preservar del olvido para asegurar la posibilidad de su continua reproducción. El último libro sobre “cocina uruguaya” que vamos a analizar constituye una respuesta al progresivo abandono de la práctica culinaria de un conjunto de platos que durante generaciones se cocinó y consumió en los hogares del país. Se trata de *Nuestras recetas de siempre. Cocina casera y tradicional uruguaya*, un libro publicado en 2013 por el fotógrafo Diego Velazco y el chef Hugo Soca, que incluye además una reseña histórica de Ángel Ruocco. Al momento de escribir estas líneas, este libro ya había agotado la cuarta edición y llevaba más de 12.000 ejemplares vendidos. Al menos por dos características sobresalientes, este libro es un elocuente testimonio de su época.

Una de dichas características es que este recetario es el primero de los impresos en Uruguay que podría inscribirse dentro del género conocido como *foodporn*. Tan, o incluso más importante que el aporte del cocinero, fue la participación del fotógrafo. De hecho, el libro fue concebido primero como un producto gráfico, al que los textos se le agregaron con posterioridad. Existe una amplia literatura, casi exclusivamente anglosajona, sobre este tipo de recetarios que privilegian el peso y la calidad fotográfica por sobre la del texto. En la producción de este tipo artefactos culturales se puede ver el modo en que las sociedades contemporáneas están reelaborando lo doméstico y cómo la cocina atraviesa un proceso

cada vez más acusado de espectacularización y mercantilización (Magee, 2007; Denisse, 2008). La obtención del premio *Gourmand World Cookbook*, otorgado en Francia, verifica la pertenencia de este título a esta categoría de libros. En este sentido, el presente recetario inaugura un nuevo tiempo en la industria editorial uruguaya.

Una segunda característica revela a este libro también como un emergente de su tiempo. Numerosos estudios señalan que a partir del año 2000 se puede advertir el surgimiento a nivel global de diversos movimientos culinarios/gastronómicos comprometidos con generar cambios e influencias sobre las actuales y futuras prácticas alimentarias, que ponen en valor lo “casero”, lo “sano”, “natural” y otras diversas prácticas “del pasado” que se constituyen en alternativas a las actuales, sobre todo a las propuestas –o más exactamente: impuestas– por la alimentación industrial (Boym, 2001; Sutton, 2001; Manuur, 2007; Gimenes–Minasse, 2016). La romantización y la nostalgia del pasado están en la base de un cambio de actitud hacia los hábitos culinarios del pasado. Nuestras recetas de siempre hace explícita esta perspectiva:

Así como la biodiversidad es fundamental para el equilibrio de los ecosistemas, en estos tiempos de globalización también son necesarias las identidades y particularidades nacionales. Algo similar se da en el terreno de la gastronomía pues si todos se vieran limitados a comer, por ejemplo, sólo comida rápida, sería entonces necesario suprimir los platos tradicionales, olvidar las recetas de las abuelas considerándolas pasadas de moda y utilizar, cocinar y consumir siempre los mismos alimentos, con los mismos condimentos (Ruocco, 2012: 15)

La angustia por la pérdida de la memoria fue motivación que llevó al cocinero Hugo Soca a seleccionar el elenco de platos que conforma este recetario. Al igual que en *El mantel celeste* (2005), la abuela se convierte en la figura mítica en torno a la cual se organizan las memorias de la cocina casera de la infancia. En su origen, la nostalgia se describió para diagnosticar una patología. Acuñada en el siglo XVII por un médico para referirse a la enfermedad que embargaba a quien por diferentes razones se alejaban de su casa, a palabra deriva de “nostos” (volver a casa) y “algia” (deseo). Aunque casi la totalidad de los estudios referidos a la nostalgia culinaria toman como objeto de estudio a poblaciones migrantes, podemos ver este recetario uruguayo como un ejemplo de nostalgia culinaria. Pero en vez de extrañar un territorio, añora un tiempo.

Escribe el cocinero en el prólogo del libro:

La pregunta que siempre se le hace a un cocinero es “¿Cuándo descubriste que te gustaba la cocina?” En mi caso fue a los 11 años mientras recorría en bicicleta el camino de pedregullo hasta la casa de Petrona, mi abuela, que me esperaba para enseñarme a hacer la “torta de la abuela” (receta que encontrarán en este libro). Recuerdo cada paso e ingrediente y, también el rezongo porque llegué una

hora tarde y tenía que prepararle el almuerzo a mi abuelo que estaba cosechando el maíz. Como éste, guardo muchos recuerdos vinculados a la cocina: los dulces que preparaba mi madre dependiendo de la época del año; las faenas que se hacían en cuatro días y para las que, cada invierno, se juntaban los vecinos; ir una o dos veces por mes al pueblo para comprar las bolsas de harina, azúcar y demás; levantarse a las seis de la mañana a ordeñar vacas para hacer el queso casero; de tarde juntar los huevos que habían puesto las gallinas; amasar cada dos días el pan y, en los días de lluvia, las infaltables tortas fritas o la rosca de chicharrones; esos fríos días de invierno donde el puchero y los guisos se cocinaban durante horas en la cocina de leña; los tallarines caseros que se hacían algún día especial y se dejaban secar al sol y el tuco para acompañarlo que se preparaba con un pollo recién faenado... y podría seguir. Lo bueno es que todo esto hace que conozca la esencia y el origen de cada producto. Así es que para escribir “Nuestras recetas de siempre”, nada mejor que haber crecido en el campo y en contacto con la cocina casera, con las recetas que nos identifican y que identifican a cada madre o abuela. *Son recetas que hoy nos pertenecen a todos y ya es momento de retomarlas para disfrutar en familia.* Preparar unos ricos alfajores con dulce de leche para los niños a la hora de la merienda, o una pasta frola, un budín marmolado, etc. De esa manera le inculcaremos a nuestros pequeños el sabor de lo casero, los aromas de nuestra gastronomía y el valor de cocinar en familia. Es hora de explicarles que la comida no sale simplemente de cajas congeladas o de latas con etiquetas. Así como aprenden historia o geografía, también es clave enseñarles a comer sano, el valor de los alimentos, educar su paladar y mostrarles que en nuestro país, además de producirse aceites, vinos, frutas y verduras, hay una cocina que nos identifica. Es así entonces que les propongo restablecer en casa nuestras recetas de siempre³⁴. (Soca, 2012: 7)

Compelido por lo que Appadurai (1988: 18) denominó “el dispositivo proustiano”, el cocinero se abocó a rescatar recetas que son representativas de su infancia y al mismo tiempo de la comunidad en la que creció. Hemos subrayado un pasaje revelador: “Son recetas que hoy nos pertenecen a todos y ya es momento de retomarlas para disfrutar en familia”. Según el autor, este corpus de recetas es compartido y pertenece a todos los habitantes del país, y al mismo tiempo reclama que ya es momento de retomarlas, asumiendo de ese modo que las prácticas culinarias involucradas en este corpus se han interrumpido o al menos están en franco declive. Más adelante la idea es más claramente expresada: hay que volver a lo casero en detrimento de lo industrial. Los niños deben aprender cuáles son los productos y procesos involucrados en la elaboración de alimentos, y las razones son dos: uno se expresa en el orden de la salud –conocer los procesos culinarios implica comer sano– otro en el orden identitario: comer los productos del país *identifica*.

34 El subrayado es nuestro

La reseña histórica de la cocina uruguaya recae en Ángel Ruocco, quien ya había escrito el texto *La cocina que bajó de los barcos* en *La cocina uruguaya*, de 2008. Aquí reitera las mismas ideas, pero subraya el papel del mestizaje y la adaptación al país de la influencia externa:

La historia culinaria del Uruguay es la historia del país, pero también la de los países de los que provienen sus habitantes. La peripecia uruguaya es de los uruguayos todos, la historia de sus antepasados, sean éstos indígenas, europeos de muy diversas naciones, africanos o asiáticos. De ellos y de sus descendientes criollos, del crisol de etnias, culturas y costumbres que integran, vienen los modos de comer y cocinar en el Uruguay, en gran parte condicionados por las características del clima, del territorio y de su aprovechamiento. La visión de Hernandarias, que 400 años atrás pobló de ganado vacuno las praderas uruguayas, resultó decisiva para el pasado y presente de la cocina local. Pero también fue fundamental el mestizaje entre europeos, en especial de áreas del Mediterráneo y del Cantábrico, que constituyen la mayoría de la población uruguaya para moldear la identidad nacional, inclusive en la cocina. Aunque predominen las influencias españolas e italianas y en parte la francesa en la identidad uruguaya, son múltiples las contribuciones de todos los inmigrantes, en especial los llegados a mediados del siglo XIX y principios del XX. En su gran mayoría se acriollaron rápidamente en una sociedad más receptiva que otras del globo y se mezclaron con la población de origen europeo y mestiza de inicios de la colonización española. Se mezclaron también las recetas y las costumbres gastronómicas. Los italianos, en particular genoveses y campanos, aportaron las pastas, renovaron la horticultura y la fruticultura, mientras que los gallegos, asturianos y vascos ampliaron la dieta de los pobladores, sobre todo del sur del país, con platos de pescados y mariscos, amén de dar impulso a la lechería. Los catalanes se especializaron en la elaboración de panes y bizcochos. Algo más tarde llegaron los suizos y alemanes, que contribuyeron a mejorar los productos de granja, en especial los lácteos, y la repostería. Los británicos, sobre todo con sus razas bovinas Hereford y Aberdeen Angus, dieron un enorme impulso y calidad a la ganadería. También aportaron sus recetas los eslavos, griegos, sirio-libaneses, armenios, y centroeuropeos de diversas regiones, entre otros y asumieron, además, las de la población local. La cocina criolla, por lo tanto, es una adaptación de las recetas europeas a nuestra realidad humana, económica y agropecuaria y de algunos de los gustos y usos tanto de los primeros habitantes indígenas de la región como de los europeos llegados al país en distintas épocas. Además, buena parte de los productos alimenticios aquí usados (carne bovina, porcina, ovina o de aves, trigo, centeno, cebada y otros granos, numerosas hortalizas y muchas frutas incluyendo la uva) fue traída por los colonizadores españoles o los inmigrantes europeos en general. Pero también éstos hicieron

llegar a sus pagos de origen numerosos productos americanos (...) que cambiaron radicalmente la dieta, las recetas y las costumbres alimentarias en el Viejo Continente. (Ruocco 2012: 15-16)

En esta visión, Europa -en particular España e Italia- sigue desempeñando un papel central en la conformación de los saberes culinarios de los uruguayos. No obstante, se advierte un reconocimiento creciente a la influencia de otros actores -indígenas, criollos- y en particular a la fuerza transformadora de la performatividad que se asume en el “mestizaje” cultural pero también en la “adaptación” de las recetas al clima y al territorio uruguayo. Esta estrategia denominativa pone el peso de la prueba no en el esencialismo nacionalista, sino que busca su legitimación en lo consuetudinario. Como me explicó el autor, Hugo Soca: “Uruguay no tiene una cocina autóctona, tiene una cocina tradicional, típica. La gastronomía en Uruguay se formó con la llegada de los inmigrantes, los cuales adaptaron sus recetas a los ingredientes que encontraron acá”.

En este sentido este libro implementa una estrategia retórica que busca acceder a la “cocina nacional” por otro camino. El título *Nuestras recetas de siempre* pone el énfasis en el orden de la costumbre, en lo que podríamos llamar las prácticas sedimentadas. Pese a que recurre a la denominación nacional, ese carácter doméstico también alcanza al subtítulo: *cocina casera y tradicional uruguaya*. Encontramos aquí un habla sobre la cocina uruguaya modulada por el entendido de que “son necesarias las identidades y particularidades nacionales”. De manera que aquí se abandona la retórica de la negación de la identidad en cocina para asumir una que se hace derivar de la experiencia acumulada en los hogares.

En el contexto de globalización, que impone la necesidad de tener identidades según se puede leer en el propio libro, recurrir a la tradición como fuente de identidad es un ejercicio de poder y selectividad histórica. La idea de tradición implica una continuidad a través del tiempo. El término suele referir a un conjunto de costumbres y prácticas recurrentes, relativamente estables y duraderas, que constituyen lo característico y propio de una sociedad o cultura. La invocación de la tradición lleva implícito un reclamo de autoridad: lo tradicional, sedimentado en la costumbre, merece crédito y aceptación. No obstante, Ricoeur (1991) pone en relieve que definir la tradición es una operación que implica el intercambio entre el pasado interpretado y el presente, que la recepciona y la interpreta. En realidad, es un producto del presente. Las tradiciones son proposiciones de sentido tanto como instancia de legitimidad. La tradición designa la pretensión de verdad ofrecida a la argumentación en el espacio público de la discusión (Ricoeur, 1991: 969-971).

La lectura que emprende Soca de la tradición culinaria uruguaya, está enfáticamente legitimada en su niñez rural y en los saberes heredados de su abuela. Sin embargo, un examen de su recetario muestra una selección de recetas mucho más relacionada con el ciclo de recetarios nacionalistas de principios de siglo XX, que con las preparaciones que día a día emprenden las mujeres del ámbito rural. En cambio, sí figura “el chivito” y la “salsa Caruso” que, junto a la pizza y el fainá, son especialidades de la restauración pública, eminentemente urbana, y que no se encuentran en las zonas rurales.

No obstante, el discurso sobre la cocina uruguaya que aquí se presenta, al igual que muy emparentado con el que suministraba *La cocina uruguaya*, del 2008, se hace eco de lo enunciado por nuestros informantes y recogidas en el trabajo etnográfico. Se puede ver emerger aquí al comensal no en tanto “ser nacional”, sino como sujeto situado, puesto en relación entre las necesidades y disponibilidad de recursos y saberes. En las páginas siguientes nos interesará ver cómo, en base a esas prácticas acumuladas, los uruguayos han venido solucionando sus encrucijadas culinarias.

3.7 La práctica hace a la cocina

En las páginas que siguen buscaremos describir esa cocina que todas las sociedades tienen, esa que en términos de Giddens (1995) presenta más alta conciencia práctica que discursiva, pero que solventa las necesidades diarias de nutrición de las personas que la vienen cocinando y comiendo desde hace generaciones, convirtiéndola así en una práctica social sedimentada y fácilmente reconocible por una comunidad (Mintz, 2002). Lo que pretendemos describir ahora, en síntesis, es cómo esa cocina doméstica, cotidiana, sin nombres ni conciencia política de sí ni para sí, igualmente conforma un código compartido que cifra una identidad colectiva.

De acuerdo a los resultados presentados con anterioridad en base a la revisión de la literatura historiográfica y el papel jugado por los recetarios nacionalistas editados en las primeras décadas del siglo XX, la cocina uruguaya es una construcción discursiva indisolublemente ligada a la invención de la idea de lo uruguayo. Sugería Real de Azúa que debe admitirse que, en términos uruguayos, el “proceso de nacionalización” fue, hasta casi confundirse, un “proceso de montevidianización” (1987: 49). Aún para fines de la década de 1960 concordaban con lo anterior Pi y Vidart al señalar que mientras “el campo pecuario y latifundista permanece como un reducto de la orientalidad; el sur metropolitano y labriego se define como uruguayo” (1969: 8-35). Mientras la criolla se imagina como una cocina que encarna las prácticas rurales, la “cocina uruguaya” encuentra su ámbito de expresión y práctica en los centros urbanos. Por lo tanto, va la primera aclaración: el relato etnográfico que sigue se sustenta en entrevistas realizadas en Montevideo, aunque también recoge testimonios de otros ámbitos urbanos como La Paloma y Piriápolis.

La selección de informantes merece otra pequeña aclaración. Dado el interés primordial acerca de los discursos acerca de la nación y sus orígenes, no nos planteamos un estricto corte de género, ni en esta, ni en las restantes incursiones etnográficas sobre las que construimos el resto de los capítulos. Bajo la premisa de rendirnos ante las evidencias, durante el propio trabajo de campo advertimos que la diferencia de género implicaba una diferenciación jerárquica endosada. La totalidad de los hombres entrevistados mantienen con la cocina un vínculo estrictamente profesional: todos pertenecen al ámbito público de la restauración. Lo contrario no se puede afirmar, y muestra un interesante desplazamiento

social. No toda la restauración está –ni ha estado– en manos de hombres. Entrevistamos a mujeres que han llevado, desde hace décadas, la cocina de bares. En Uruguay lo bares se diferencian de los restaurantes en el tipo de propuesta y público, como se verá luego. A modo de adelanto baste con señalar que los bares son establecimientos sin pretensiones gastronómicas y por tanto destinados a públicos populares. A las personas vinculadas a la cocina pública y en particular a la gastronomía, hay que sumar entrevistas –a veces incluso en participación de *focus group*– de dos mujeres que ejercen la crítica gastronómica en revistas impresas.

Existe una amplia literatura etnográfica que señala que la preparación de alimentos que se comen en casa sigue estando, aunque cada vez más matizada, en manos de mujeres. En este sentido se puede citar el clásico estudio de Luce Giard (1996), que analizó el caso de Francia. El género ha sido identificado como una de las principales determinantes de la preparación casera de alimentos en el hogar para el ámbito anglosajón por autores como Adams & White (2015) o Caraher, Dixo, Lang & Carr-Hill (1999). Para Gracia Arnaiz (1996) existe suficiente evidencia etnográfica e histórica para considerar a las mujeres –a excepción de las que forman parte de los grupos de las elites en las sociedades diferenciadas– como las responsables de la alimentación cotidiana, en particular en relación con las tareas de aprovisionamiento y preparación de las comidas. En el contexto regional se encuentra el trabajo *Mujeres cocineras* de Paula Caldo (2009) en Argentina y el revelador de Sonia Montecino (2009) sobre las vías de circulación del saber culinario entre mujeres en Chile.

Al inicio de este capítulo revisamos también los prólogos como los de *La cocinera Oriental* (1904) y *Manual de cocina del Crandon* (1958), dos de los recetarios más veces reimprimados en Uruguay, que estaban destinados exclusivamente a las mujeres, ya fuera a la joven esposa, la experimentada ama de casa o la criada.

Antes una acotación más sobre el género. La cocina masculina –tradicionalmente representada por el asado– la hemos abordado largamente en el capítulo anterior. Señalamos allí que esa cocina se practica, básicamente, fuera del espacio culinario y diario, y que encarna simbólicamente el discurso criollista. En este apartado nos proponemos una etnografía del comer diario, cotidiano del Uruguay. Los tiempos actuales imponen cambios rápidos y profundos: es tan cierto que cada día se encuentran más mujeres haciendo asado como que cada vez hay más hombres entre los fogones de las cocinas hogareñas. Sin embargo, algunos estudios señalan que por ahora la práctica culinaria masculina está generalmente relacionado con el disfrute y ligada a la construcción de una actividad divertida (Dixey, 1996). Al mismo tiempo, estudios realizados en otros países muestran que muchos hombres consideran que no necesitan desarrollar habilidades culinarias porque creen que las mujeres deben ser responsables de tal tarea (Caraher *et al.*, 1999; Lake *et al.*, 2006). Sin embargo, en los últimos años se ha observado un cambio en las actitudes tradicionales de los hombres jóvenes, particularmente en el caso de personas solteras que deben hacerse cargo de la preparación de alimentos (Caraher *et al.*, 1999).

Un último comentario metodológico. Más que un comentario, una suerte de confesión. En muchos casos nos referimos a “entrevistas”. Esto merece una explicación. Al iniciar nuestra investigación en Montevideo nos planteamos realizar observación participante. De acuerdo con Padilla (2006) la observación etnográfica en ámbitos donde se despliega un amplio saber culinario permite un acercamiento en primer plano y privilegia el punto de vista de los actores sociales involucrados: recurrir a las fuentes primarias, a la palabra directa, a la observación de cada hecho, procesos y variables de las prácticas culinarias. El trabajo de campo *in situ* –tal como sí lo pudimos realizar para los otros dos capítulos– hace posible detectar y describir lo observado: la cocina, en tanto conocimiento práctico, implica saberes y gestos que los protagonistas no explicitan, los dan por conocidos. Rescatar, aislar y comprender estos conocimientos demanda el mayor despliegue de sagacidad etnográfica posible. Sin embargo, nos encontramos que nuestro ingreso a las cocinas de las unidades domésticas presentaba dos problemas. Uno para nuestra propia investigación; otro para nuestras informantes. En el primer caso era un problema ya previsto y en términos generales –la presencia del etnógrafo en el campo– es algo sobre lo que la antropología ha reflexionado largamente. Muchas de las cocineras tanto para mostrar su pericia culinaria como para intentar agasajarnos, nos tratarían como invitados. De esa suerte, solo se accede a una cocina de excepción, diferente a la cotidiana. La presunción fue verificada en una de las primeras incursiones hogareñas: una de nuestras entrevistadas preparó para nosotros una *caponata* con anchoas, un plato típico de la cocina siciliana que nunca perteneció al repertorio culinario clásico de Uruguay y que tampoco ella misma prepara regularmente. Otro caso resultó aún más decisivo para el cambio de estrategia metodológica. Durante una charla con la sobrina de una de nuestras entrevistadas (ella había establecido el contacto) percibimos que recibirnos en su casa suponía un peso extra en el presupuesto de esta cocinera de escasos recursos. Pese a que en todos los casos la actitud de los informantes es también material etnográfico susceptible de ser analizado, en casi todos los casos preferimos la entrevista, aun sacrificando la observación participante. Eso sí, en buena parte de las entrevistas se procedió a compartir una ingesta: la de mate.

3.7.1 - La cocina y la socialización de género

La idea de la cocina como una actividad recreativa y glamorosa, vinculada a un estilo de vida hedonista y saludable, que reproducen a coro diferentes medios de comunicación es un fenómeno reciente en Uruguay y exclusivo de las capas sociales donde se acumula mayor capital económico y cultural. La adquisición de habilidades culinarias por parte de las mujeres que entrevistadas para esta etnografía obedeció a diferentes necesidades y motivaciones. Aunque todas tengan en la cocina un destino común, llegaron a ella por medio de trayectorias singulares, divergentes y fortuitas. No hay un rito de paso compartido, apenas un conjunto de experiencias heterogéneas cuyo factor aglutinante está dado por la pertenencia de género.

Existe la tendencia generalizada a creer que la adquisición de las habilidades culinarias se realiza en el hogar, y que madres y abuelas son las mayores fuentes de este aprendizaje en la infancia (Short, 2006). Hemos visto antes que los recetarios nostálgicos de García Robles (2005) y Soca (2013) organizaban sus recuerdos alrededor de una idealizada abuela que los esperaba con confortable comida al regreso de la escuela. Cada vez más, la abnegada abuelita o la madre nutricia parecen cosa del pasado: en los últimos años, como consecuencia de cambios en la dinámica familiar, así como en el aumento del consumo de alimentos listos para consumir o semi preparados han alterado y socavado este mecanismo de transmisión de conocimientos (ver Hartmann *et al.*, 2013). De acuerdo a nuestros relevamientos, sin embargo, el arco de posibilidades es más amplio y diverso. La asunción de trabajo culinario, así como su transmisión, presenta una gran variedad de situaciones. Algunos ejemplos que ilustran esta diversidad de experiencias.

El papel de los juegos infantiles en la asignación de tareas de género ya ha sido señalado. De acuerdo con Zaro, en la actividad lúdica infantil femenina se tienden a reproducir los roles adultos. Los dos principales son el de ama de casa y el de cocinera: un amplio repertorio de juguetes funciona como dispositivos didácticos de incorporación de esta identidad (1999:40). Esta fue la vía de acceso de Mariana, nacida Paysandú, una ciudad a norte del país, en 1955. Sus primeros pasos en la cocina los dio a los 5 años, cuando le regalaron una pequeña cocina de juguete, que incluía con una batería de cocina en miniatura y un breve recetario.

Mi madre había sido criada en medio del campo, así que en casa funcionaba la ley de que todo bicho que camina va a parar al asador. En la mesa tanto te podías encontrar con milanesas como con un chupín de bagre o anguila, ranas o una mulita. Ella tenía *El gorro blanco*. Pero cuando yo me casé compré *Manual del Crandon*, porque tenía fotos, lo que te daba una idea del producto final. Ese era tu objetivo, apuntabas ahí. Te podía salir o no. La redacción era muy fácil: primero los insumos, luego el paso a paso. Enseña más que otros. Fue mi libro de cabecera.

El ideal de transmisión de conocimientos se puede ver desafiado por lo que afirman algunas mujeres: saber cocinar sin haber aprendido nunca. Es el caso de Nidia, nacida en 1923, en una zona rural a orillas del río Yaguarón, en el departamento de Cerro Largo, cerca de la frontera con Brasil. En ese contexto, la ingesta de alimentos podía ser copiosa, pero el repertorio, acotado. Recuerda que en la casa se comía:

Porotos negros, siempre. Maíz. Mucha fariña, podía ser con leche, o con café, con mate, con sopa, sola. Siempre fariña. Había mucho maní, que con mis hermanos lo comíamos crudo igual, aunque mi padre todas las tardes tostaba fuentes enteras de maní. Se hacía pan casero

todos los días. Se hacía charque. Se salaba la carne y se colgaba de un palo altísimo para que no llegaran las moscas. Lo comíamos así nomás, sin pan ni nada. Éramos unos salvajes. También entrábamos al gallinero y robábamos los huevos, los comíamos crudos también. Patos y gallinas también se comían. Pero el gallo no, porque mi madre decía que si se mataba al gallo se moría el dueño de casa. Se morían de viejos los gallos. Pero mi padre se murió igual. Ahí empecé a cocinar, cuando murió mi padre. Mi madre quedó vida con 29 años y nueve hijos. Yo tenía 13 años, y el más chico seis meses. A mi madre le dijeron que por qué no me daba, en ese entonces se acostumbraba mucho a dar en crianza a los hijos. Bueno, yo me fui a Melo con otra familia, y ellos me querían que supiera hacer algo. Ahí empecé a cocinar. Yo había mirado a mi madre hacer muchas cosas, pero lo que empecé a cocinar no tenía nada que ver con lo que hacía mi madre en campaña.

Maruja, nacida en La Coruña, España, en 1943, empezó a cocinar la noche anterior que su marido, nacido en Andalucía en 1936, abriera las puertas del bar Micons, uno de los más tradicionales de Montevideo. Ella asegura que ni de la madre aprendió:

No, ni de mi madre. Si te digo que mi cuñado, la noche anterior de la inauguración de la cantina me trajo todo para el otro día... 16 kilos de mondongo, no sé cuántas longanizas. Yo había visto a mi madre hacer mondongo a la española, pero no buseca³⁵. Y me dijo, hacés esto, esto... Y yo hice. Y se chuparon los dedos los muchachos. Dicen que tenía mano. Hacía pollo al horno con papas, pero a la vez hacía minutas: milanesas, croquetas, ensalada rusa, armaba todo. De repente armaba una cazuela de mondongo, o de lentejas y se vendía dos o tres días. Un 29³⁶, no sé por qué, empecé a hacer ñoquis. Y un buen día se me desbordó el bar con los ñoquis, y los 29 sacábamos 80, 100 raciones de ñoquis. Lo mismo las tortillas. La gente le sacaba fotos, son famosas.

La cocina, como la lengua, no requiere únicamente de ámbitos formales para su aprendizaje. En su inspiradora etnografía sobre el trabajo cotidiano de hacer de comer, Luce Giard narra su propia experiencia sobre la adquisición del conocimiento culinario. Perteneciente a una generación que veía en la cocina un ámbito de sumisión e incluso degradación de la mujer, confiesa que durante mucho tiempo consideró “elementales, convencionales y prosaicas, por tanto un poco estúpidas, las habilidades femeninas que presidían la compra de comestibles, su preparación y el orden de las comidas” (1996: 154). Complacida en las actividades intelectuales comenzó a echar en falta, sin embargo, los placeres de la buena mesa. La necesidad de satisfacción de este deseo la condujo a ingresar en la cocina y a descubrir que poseía, sin ser consciente de ello, habilidades adquiridas por una suerte de ósmosis experiencial:

35 La buseca es una variante de la cazuela de mondongo (tripas o callos), que lleva alubias.

36 En Uruguay, es tradicional que los días 29 de cada mes se coman ñoquis.

De la experiencia titubeante de los primeros pasos, de las pruebas y los errores, me queda este asombro: creía que nunca había aprendido nada, ni observado nada, pues había querido sustraerme, con obstinación, al contagio de esta educación de muchacha, pues siempre había preferido mi recámara, mis libros y mis juegos silenciosos en la cocina donde mi madre no paraba. Sin embargo, mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores. Ya conocía todos estos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa. Una receta, una palabra inductora bastaban para suscitar una extraña anamnesia en la que se reactivaban en fragmentos antiguos sabores, experiencias primitivas, de las que era la heredera y la depositaria sin haberlo deseado. Me hizo falta confesarme que, yo también, estaba dotada de un conocimiento de mujer, que se había metido en mí al burlar la vigilancia de mi propósito. Algo que me llegaba del cuerpo y que me agregaba al gran cuerpo de las mujeres de mi linaje, para incorporarme a su legión anónima (Giard, 1996: 155).

La propia Giard explica la transmisión de las habilidades culinarias a partir del concepto de “técnicas corporales” de Mauss, quien las había definido como una acción “tradicional y eficaz” de transformación del medio con la ayuda de algún instrumento (Mauss 1971: 352). Estas técnicas son tributarias de un orden cultural –sólo pueden existir dentro de uno- y desde luego se modifican con él. Por eso, Giard señala que la ritualización refinada por las acciones elementales es más preciosa que la persistencia de las hablas y los textos. Más aún, asegura que las técnicas del cuerpo están mejor protegidas de la superficialidad de las modas, porque ahí está en juego una fidelidad material más profunda y más pesada, una manera de estar-en-el-mundo y de hacer ahí su morada (1996: 157).

Este tipo de testimonios etnográficos ponen en relieve la tarea de socialización –en el sentido de Durkheim- que lleva adelante la cocina en tanto proceso básico de transmisión, adquisición e interiorización de un conjunto de conocimientos que garantiza la reproducción y continuidad de la cultura. Aunque estas mujeres creen no haber aprendido de nadie sus conocimientos culinarios, estas habilidades formaron parte de su experiencia social porque, como señala Mintz, cuando la gente tiene una cocina “sabe lo que es, sin reparar en lo que los otros puedan decirle, porque la ha estado comiendo (y en muchos casos preparando) durante toda su vida” (2003: 153).

La transmisión genealógica vertical, tan invocada para conferirle legitimidad a la cocina casera, desde luego también tiene su lugar. Madres y abuelas son eslabones fundamentales en la cadena de transmisión de saberes. Tanto una como otra fueron la fuente de conocimiento de Mabel (Montevideo, 1939).

Yo aprendí de ambas, mi abuela me tenía más paciencia. Y hacía cosas mejor que mi madre, como las tortas o los fritos. A mi madre no le gustaba la fritura, porque ensuciaba. Y usaba muy poco aceite. Yo recuerdo llegar a casa de la escuela y sentir el olor a la comida y que se me hacía agua la boca. Los guisos, los tucos... Ahí por lo general era mi madre la que cocinaba. O el olor al bizcochuelo que hacía mi abuela de tarde. O los pasteles de hojaldre que hacía, fritos. Los de membrillo. Me acuerdo que los freía en grasa, en un momento les pasaba por un lado un tenedor... y trácate... el hojaldre se abría como si fuera un libro. Era un gesto, un movimiento con la muñeca. No sé. Yo nunca lo pude hacer, y mi madre tampoco. Creo que el primer recuerdo que tengo en la cocina es estar parada sobre un banquito, viendo a mi madre hacer dulce de leche, revolviendo hasta altas horas de la noche. Recuerdo que lo sacaba un puntito antes de que estuviera hecho, me ponía una cucharada de en un plato llano... para que se enfriara, ¿no? Yo era la primera que lo probaba. ¡Qué delicia!

El conocimiento adquirido en esa etapa de socialización culinaria, que llegan a la memoria de manera inescindible junto a los sabores de la infancia, activa el “dispositivo proustiano” (Appadurai, 1998: 18). Otros autores hacen foco en la potente capacidad evocativa que tiene la comida casera, capaz de desencadenar recuerdos que recrean una versión romántica, cuando no irreal, de la infancia, el hogar, la madre y los abuelos (Short, 2006). Comenta Sutton (2001), con cierta mordacidad, que la nostalgia por las intensas tareas hogareñas – como la elaboración de dulce de leche, que demanda remover la cuchara durante unas tres horas, sin cesar – son más fáciles de idealizar y sentir como verdaderas en especial cuando no hay que lavar los platos y más aún cuando se tiene la opción de no cocinar (Sutton en Short, 2006: 105, 106). Recordar, no obstante, participa en la construcción de la identidad. En este sentido Wilson (2005), ha llamado la atención sobre el modo en que la nostalgia colectiva ayuda a fijar una idea de identidad nacional y del patriotismo. En este sentido, la nostalgia es un producto ideológico que lleva adelante un proceso de mitificación del pasado y es susceptible de convertirse, y de hecho se ha convertido, en una suerte de mercancía cultural de una experiencia previa.

Aunque los hombres no participen activamente de los trabajos de la cocina doméstica, ponen en práctica diversas estrategias mediante las cuales sesgan e influyen en la preparación de las comidas de diario. Las situaciones son muy variadas. Por ejemplo, es habitual que los hombres se reserven el surtido de algunos alimentos. El más común es, según nuestras informantes, el abastecimiento carne. El otro es el alcohol, aunque este suele ser para consumo propio (Laborde 2010: 22). Otra forma es la provisión de artefactos culinarios, que muchas veces son obsequiados en ocasión de ciertas fechas (aniversarios, día de la madre, día de Reyes, etc.). Una de las informantes recuerda con ironía: “Sí, mi marido era un dulce... Para un cumpleaños me regaló una olla presión. Así le hacía matambre relleno. Mi regalo era para disfrutarlo él” (Mabel, Montevideo, 1939).

Por otras vías también influyen los hombres en la transmisión del conocimiento culinario. De acuerdo con Montecino (2009) la transferencia transgeneracional de los conocimientos culinarios sigue una clara línea femenina: desde la abuela materna, a la madre, a las hijas y de éstas a las nietas. Pero también, en caso de casamiento, la suegra. El aprendizaje de platos emblemáticos de la familia de los esposos es frecuente por parte de las mujeres que, de ese modo, adoptan nuevas vertientes que dibujarán y perpetuarán la singularidad propia de cada familia (2009: 13). Algunas de nuestras informantes, incluso una que luego se convertiría en profesional, tienen recuerdos de este tipo. En ocasiones, ese aprendizaje implica grandes dosis de ansiedad, ya que el resultado se somete al doble juicio: al de la suegra y al del esposo.

3.7.2 - La mesa y la “mesocracia”

Con excepción de unas pocas sociedades igualitarias, las cocinas siempre son un discurso de clase que marcan la jerarquía y la distinción. El acceso diferenciado a los alimentos y su uso para emitir señales de distinción social ha sido ampliamente discutido por autores como Goody (1995), Bourdieu (1979), Mintz (2003) y Fischler (1990). Para Goody (1995) y Fernández-Armesto (2002) la alta cocina produce la jerarquización social. Según Mazatán Páramo, la inversión de los términos de esta ecuación es también factible: la diferenciación social también pudo ser la que produjo la gastronomía. Pero cualquiera haya sido el caso, la gastronomía *reproduce* la diferenciación (2006: 151). Este tipo de enfoques refieren a cocinas socialmente distinguidas, que permiten identificar a las clases populares con una cocina, y a las altas, con una *cuisine* o alta cocina. Los hambrientos, en este esquema, quedan fuera. De hecho, Giard sostiene una tesis controversial: “los pobres, los verdaderos pobres, los que siempre lo han sido no tienen cocina” (1996: 179).

El término mesocracia fue acuñado por Real de Azúa para señalar un “mito” de la sociedad uruguaya, en la que se supone que no hay grandes distancias sociales, sino “cercanías” y de “medianías” (Real de Azúa, 1964). Ya sea desde el punto de vista de los informantes, como el que emana de la producción literaria revisada sobre la cocina de los uruguayos, la diferenciación entre comida de pobres y comida de ricos tiene una expresión débil, que no alcanza a cristalizar en dos tipos de cocinas altamente diferenciadas. El discurso sobre la cocina uruguaya no parece estar tensionado por la lucha de clases. O sí, pero no en oposición de polos, sino en forma centrípeta: el centro busca atraer hacia sí las expresiones disidentes. El modelo mesocrático que ha caracterizado a la sociedad uruguaya, que se complace en autopercebirse como uniforme y homogénea, sin tensiones ni dramáticas diferencias (Achugar, 1996), encuentra en la cocina otra caja de resonancia. La imagen de una cocina igualitaria es, muchas veces, defendida más por los individuos pertenecientes a las capas medias o bajas. Entre nuestros informantes la distinción de clases no parece tener expresiones más destacadas que el uso de productos suntuarios, la posibilidad de delegar en el servicio doméstico la tarea de cocinar o en el alarde del gusto “distinguido”

en contextos privilegiados. La transcripción del diálogo entre Teresa (Montevideo, 1947) y Luisa (Fray Bentos, 1943), ambas vecinas de un complejo habitacional del barrio Malvín Norte, de Montevideo, ilustra acerca de esto:

Teresa: -Yo que hago los mandados veo que hay gente que compra diferente. Yo lo veo...

Luisa: -Pero capaz que mayor calidad... una fruta o algo así...

Teresa: -Por ejemplo, en casa, la crema doble no se ve. Por decir algo. O algunos fiambres... yo cuando voy a comprar jamón es una exclusividad. Yo compro paleta económica.

Luisa: -Yo mortadela, que es más rica (risas)

Teresa: -Y para muchos... es el fiambre del pobre.

Luisa: -Claro... Yo voy y pido seis fetas de mortadela, y otro capaz que pide jamón. Yo trato de que cuando cocine, me sobre, así no estoy arriba de la olla todo el tiempo, ahorrás gas, y tengo cosas solucionadas...

Teresa: -En mi casa te va a tocar en la semana, un día puchero, después te va a tocar guiso, después te va a tocar otro guiso... o de lentejas, y si me sobró al otro día le pongo coditos³⁷ ...

Luisa: -Yo creo que todo el mundo piensa así, no sé si hay clases que coman diferente...

Uno de los destinos laborales de las cocineras con competencias notorias es el empleo como cocineras en casas familiares. Apuntan Amarante y Espino (2002) que la inserción laboral femenina en Uruguay ha estado vinculada a aprendizajes realizados por las mujeres como parte de la socialización de género y son coincidentes con los estereotipos que suelen identificarse por parte de los empleadores con relación a las llamadas "cualidades femeninas". En los países de América Latina y también en el Uruguay buena parte de la concentración en estas actividades se caracteriza por la alta proporción de empleadas domésticas entre las ocupadas. Aunque desde hace unos años el Estado promueve la regularización de esta actividad, tradicionalmente las empleadas domésticas formaron parte de la economía informal. No obstante, este sector laboral representa el 17% de las mujeres empleadas (2002: 172).

La disposición de una cocinera en una casa de familia, con el gasto que lleva implícito, supone un marcador de clase para el hogar que se lo pueda permitir. Localizar informantes que nos abrieran una ventana a los estrechos secretos culinarios de las clases dominantes supuso un interés principal en el diseño de esta parte de la investigación. Para esto buscamos informantes que se hubieran desempeñado como cocineras de la alta burguesía uruguaya.

El trabajo de campo, muchas veces, está condicionado por nociones teóricas previamente adquiridas. La verificación *in situ* de la teoría genera un sentimiento en ocasiones contradictorio: así como proporciona alivio al investigador que encuentra la ansiada legitimidad teórica, también introduce la duda acerca de si la interpretación dada al material colectado es la

37 Fideos secos cilíndricos huecos, muy usados en sopas o guisos.

adecuada o si, por el contrario, se ha sido incapaz de superar el marco teórico previamente incorporado y sólo se está confirmando un prejuicio. La emergencia de esta duda tuvo lugar en varios momentos de la investigación. El siguiente caso es uno de ellos. Por referencias de terceros obtuve el contacto de una cocinera que había trabajado décadas para familias acomodadas, de esas típicas con apellidos compuestos. Advertida de que deseaba hablar con ella en mérito a ese desempeño y aunque había muchos otros puntos que me interesaba tratar, mi informante, antes siquiera de que yo iniciara el cuestionario que llevaba preparado me dijo:

Una cosa que te voy a comentar, la gente de más alta posición come menos que el de menos [posición]. Me costó años, pero al final me acostumbré, porque con un pedacito te da bien a comida, te es suficiente. Como decirte, no adelgazás ni engordás. A mí al principio me costó, pero luego me acostumbré a comer así. A lo que nunca me acostumbré es a tener que comer sola en la cocina, más porque en casa comíamos todos juntos en la mesa. Pero comen menos, sí, comen menos. Lo que yo creo que la gente media... cómo decirte, la gente con menos dinero es más comilona. Nosotros, por ejemplo, hacemos pizza y le ponemos varios sabores y comemos... como gordos. Ellos comen un par de pizzas y ya está. Y te alcanza con un par de pizzas, pero nosotros disfrutamos con la comida, y más lo que venimos de campaña. Ellos no. Pero nada que ver, y tampoco comen nada extraño. No comen nada pituco³⁸. Se come más o menos como en todos lados. Es lo mismo. Sólo si reciben a alguien sí, para aparentar. Ahí se puede hacer una colita de cuadril con puré... o un carré de cerdo, que lo hacíamos con azúcar por arriba, al horno. Pero de diario hacíamos milanesas, papas fritas cada 15 días, que era todo un acontecimiento, carne al horno, alguna cazuela. Eso sí, la cazuela de arroz o de papa... Pero guisos de fideos así como comemos nosotros, no, ellos no comen guisos de fideos. (Amauri, 71, Montevideo).

La acumulación de experiencia empírica le permite a la informante intuir la noción de *habitus*. Este concepto fue desarrollado por Bourdieu (1980) para caracterizar a una clase o un grupo social al que le corresponde un estilo de vida que es la expresión simbólica de las condiciones de su existencia, entendido este como sistemas de disposiciones perdurables que se transmiten en estructuras estructuradas, que van a estar predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes (1980: 92). La noción es particularmente útil en este caso porque el *habitus* organiza fuertemente la relación con la alimentación. Señala Bourdieu (1988) que el verdadero principio en el que se observa la diferencia se sitúa en terreno del consumo y en la oposición entre los “gustos de lujo” y los “gustos de necesidad”. En esta perspectiva el capital estructura la racionalidad: los gustos de necesidad son propios de las clases populares que, de acuerdo a sus condiciones materiales de existencia, se inclinan por

38 Distinguido, propio de las clases altas.

los alimentos al mismo tiempo más nutritivos -y “llenadores”- y más baratos. Esto obedece a la necesidad de reproducir al menor coste la fuerza de trabajo que se impone al proletariado como medio de subsistencia social. Los gustos de lujo, en contra partida, se definen por la distancia con respecto a la necesidad, o lo que es lo mismo, por la libertad. La posesión de capital habilita la idea del gusto, atributo reservado a quien puede permitírselo, puesto que supone la libertad de elección. Los pudientes se permiten ser sobrios y comedidos a la hora de comer (1988: 177).

De acuerdo a lo señalado por la informante, los guisos suponen la última frontera que demarca la pertenencia de clase entre los ricos. Adscripto a la tradición criolla, el guiso es una preparación altamente plástica que lo acepta todo, es la olla ecuménica e incluyente que permite la convivencia de carnes y embutidos diversos con toda clase de espesantes que no se excluyen entre sí: arroz, papas, fideos e incluso harinas son aceptados. Esta promiscuidad culinaria es sancionada por las élites, que encuentran en ella una expresión elocuente para manifestar el desprecio de arriba hacia abajo, de los dominantes a los dominados. Entre algunas capas de las clases altas y urbanas de Uruguay se recurre a una metáfora culinaria para designar a las clases bajas, y muy en particular a los advenedizos, es decir, a los que han conquistado recientemente un espacio entre las élites. Estos son “los guisos”.

Las comidas de olla han estado asociadas a las clases populares, pero también a la cocina casera: Levi Strauss, en su triángulo culinario, las coloca en el polo de la endococina, la que celebra la familia (1971: 196). Esta consciencia que sanciona las comidas adecuadas para diferentes ocasiones sociales se presenta interiorizada en los individuos. El relato biográfico de un ama de casa perteneciente a alta burguesía uruguaya así lo afirma. Se trata de Odila, nacida en Montevideo en 1928, en el seno de una familia ganadera que posee grandes extensiones de tierra en Uruguay y Brasil. Su nombre tiene cierta vinculación con la literatura gastronómica uruguaya, ya que en su libro *El mantel celeste* (2005), García Robles apostilla algunas preparaciones como “receta de mi novia Odila”. Criada tanto en zonas rurales como en ciudades como Montevideo, San Pablo y Buenos Aires, adquirió el gusto por la cocina de su abuela. En su confortable *pent house* de uno de los edificios más emblemáticos de la burguesía tradicional montevideana, ella tiene un comedor con una mesa para unos 20 comensales.

Yo aprendí con mi abuela. Bueno, yo aprendí a comer con mi abuela, porque empecé a cocinar después, cuando me casé. El gusto, podríamos decir, me lo formó mi abuela. Ella pasaba el invierno en Uruguay, y el verano en Europa. Ella viajó por todo el mundo. Cuando quería impresionar a alguien iba y le decía a su cocinero: ahora me hace esto hace así y así. De ahí yo tomo mi cocina. A mí la comida que más me gusta es a comida criolla, en particular la que se hace del lado brasileiro. Pero si tengo que hacer una comida elegante, ya no es criolla. Yo hago lo que le gusta a la gente. Lo que más le gusta a la gente es una carne a la plancha o al horno, una carne magra, con salsas. En la mesa pongo arroz, pongo verduras. Puré de papas, de boniato, de zapallo. Y que cada uno elija lo que quiere, que es lo que a mí

me gusta más: que la gente tenga mucha disposición de elegir. Si siento gente en la mesa, y yo en la cabecera, tengo que darles lo mejor que pueda.

La existencia de la clase media ha sido recientemente cuestionada en una revisión histórica sobre surgimiento y desarrollo de esta categoría. De acuerdo con Adamovsky (2009) antes de los años de 1920, en Río de la Plata esta noción no estaba ni en el sentimiento de la gente ni el léxico político de la región. La sociedad se dividía en “el populacho” y “la gente bien”. Los empleados de comercio, docentes, telefonistas o chacareros se sentían parte del pueblo trabajador. Conforme a su investigación, el desarrollo del sentimiento de “clase media” fue instrumentalizado por las élites dominantes para introducir una cuña entre unos sectores sociales que estaban materialmente en mejores condiciones que otros sectores, con el fin de cortar los lazos de solidaridad que se venían tejiendo entre obreros y empleados, convenciendo a estos últimos de que no eran parte del pueblo trabajador. Esta nueva identidad estaba destinada a tener gran arraigo porque ofrecía una posibilidad a estos sectores de reclamar para sí la tan ansiada respetabilidad: aunque no pertenecieran a la élite, podían de ese modo dejar en claro que tampoco eran parte de la chusma (2009: 46). Según el autor, pese a presentar condiciones materiales objetivas de vida que distingue a los individuos que agrupa tanto de los ricos como de los pobres, la clase media no conforma un sujeto social y político con rasgos de conducta propios. Desde esta perspectiva, la clase media no es más que una categoría residual que no refiere con claridad a nada en concreto: sería una bolsa a donde van a parar los que no son ricos ni pobres (clases fácilmente observables desde el punto de vista material). Conforme a este análisis, propone incluso erradicar este concepto del ámbito académico porque no es identidad específica empíricamente observable (Adamovsky, 2013: 48, 49).

Sin embargo, pese el término tiene su origen en la propia academia que ahora lo quiere negar, ya se ha convertido en una identidad autoadscriptiva y subjetiva de pertenencia a la que los que se sienten ligados no pretenden renunciar. Es esperable la resistencia a entreverarse con los de abajo, pero el modelo mesocrático uruguayo parece sancionar con más fuerza la distinción hacia arriba. Proporcionamos dos ejemplos de emergencia del ánimo mesocrático con el que se busca emparejar las diferencias e introducir otros elementos de distinción que no pasen por el exclusivamente material. Uno fue durante una entrevista con un matrimonio que fue propietario durante décadas de un comercio de productos alimenticios importados:

Por el tipo de productos que nosotros teníamos, todo importado, venía a nuestro comercio mucha gente de dinero. Pero la verdad... que tengan dinero no quiere decir que tengan buen gusto para nada. Se les nota hasta en la manera de hablar. (Ricardo, 82, Montevideo)”

Un parecer similar ofrece la cocinera de Su Bar, uno de los establecimientos tradicionales más prestigiosos de Montevideo. Aquí también se pone en funcionamiento la agencia de la informante, que establece la distinción en la ética superior de los sectores medios:

Yo creo que la clase alta comió muy bien gracias a cocineras de la clase media que sabían comer, pero no por iniciativa propia. Hasta el día de hoy. Yo me asusto con las cosas que veo acá. Hace poco vino un señor, de mucha, mucha plata, con la mujer. Piden media cazuela de lentejas, para los dos. De la media cazuela entre los dos, dejan, la juntan y llaman por celular y viene la madre y se come el resto. Estoy hablando de gente *muuuuucha* plata. La clase alta no come, y no por dieta. Por no trabajar y por no gastar. Había un empresario acá enfrente que me decía: cuide la plata chica, que la grande se cuida sola. Salen un día a comer, sí, *pour la gallerie*. Pero no comen. Comemos los pobres. Por eso trabajamos, porque tenemos fuerza... ¡el universo es algo...! (Lucy, 66 años, Montevideo).

Se puede decir que las cocinas nacionales constituyen un dispositivo discursivo que tienen por efecto hacer trascender de sus orígenes particulares a los platos y prácticas culinarias que han sido seleccionados para ser integrados en esa matriz representativa de toda la comunidad. En el contexto americano, muchos platos de origen popular, percibidos en su momento como cocina de pobres, debieron ser resignificados como criollos antes de ser aceptados para ser servidos en la mesa nacional. Este fue el destino de diversas especialidades de origen indígena en México o Perú, o de comunidades afroamericanas en Cuba o Brasil (Pilcher, 2001; Bak Geller, 2009; Folch, 2008; Lody, 2008; Matta, 2011, Laborde y Medina, 2015). Hemos visto en el capítulo anterior que en Uruguay el cambio de estatus sobre el que debió operar el criollismo tuvo que ver menos con la dicotomía de clases sociales que con la de tradicional/moderno o barbarie/civilización. El asado, el mate o la torta frita no fueron rechazados en su momento por ser comida de pobres sino de “gauchos bárbaros”. Sin embargo, Bouton decía ya para principios del siglo XX que “con tortas fritas, festeja tanto el rico como el pobre, pues aparte de ser deliciosas, se hacen con poca cosa y poco trabajo” (1961: 98). En este sentido se puede agregar también que por más “de pobre” que sea una comida cuando se la criolliza se dignifica y se convierte en aceptable aún para las clases altas. Esta estrategia es bien conocida por los bares que en invierno ofrecen “guisos criollos”.

3.7.3 - Comida de negro, comida pobre

Pese a que ya desde el Libro de Centenario (1928) el discurso nacionalista procura “blanquear” la composición social del Uruguay, la comunidad afrodescendiente presenta mayores resistencias a la negación que la indígena. Desde la colonia a la actualidad ha habido personajes negros con verdadera trascendencia nacional, como Ansina, colaborador del “padre de la patria” José Artigas, a leyendas del fútbol que conquistaron campeonatos del mundo como Leandro Andrade, en 1930, y Obdulio Varela en 1950, además de personajes de la cultura popular como la bailarina Rosa Luna o el compositor Ruben Rada, entre otros. Esta presencia en la vida histórica y cultural del país refleja cierto poder asociado a la negritud,

pero no se trata de la clase de poder que pueda producir cambio de condiciones en cuanto al avance social y económico, ni de igualdad racial genuina (Andrews, 2007).

Este grupo poblacional tiene características muy distintas a las colectividades de inmigrantes: fueron traídos de manera forzada desde África subsahariana como esclavos, provenientes de grupos tribales no identificable con países que para entonces no existían (Arocena y Aguiar, 2007). La comunidad afrodescendiente tiene presencia en el territorio ya desde la época colonial como consecuencia del tráfico y uso de prácticas esclavistas. Se ha señalado que las regiones del Nuevo Mundo se dividen en sociedades esclavistas y sociedades con esclavos. Entre las primeras se cuentan Estados Unidos, Cuba, Brasil o Haití. Desde esta perspectiva, la Banda y/o Provincia Oriental primero, y luego el Uruguay independiente, fue una sociedad con esclavos, incluso con muchos esclavos: hacia 1805 los esclavos en Montevideo constituían cerca de la tercera parte de la población (Borucki, 2005).

Los primeros africanos fueron traídos al actual territorio uruguayo por los portugueses hacia el año 1680, y empleados para la fundación de la ciudad de Colonia del Sacramento y entre 1742 y 1810. Para ese período se calcula el ingreso compulsivo de unos 40.000 individuos. El proceso abolicionista en Uruguay fue largo: comenzó en 1813, cuando se establece la libertad de vientres, sin que esto impida el sucesivo ingreso de esclavos hasta entrada la Guerra Grande (1842). Durante esta contienda se fuerza a los hombres aptos a servir en el ejército de Montevideo. El fin de la guerra en 1853 supone al mismo tiempo la culminación del arduo proceso abolicionista (Montaño, 1997).

Crónicas y otros documentos de la época, señalan que la esclavitud era una entre varias modalidades de provisión de mano de obra, y estaba integrada a casi todas las actividades económicas. Las crónicas de Torres (1890) suministran el dato de que en los hogares acomodados la servidumbre y las tareas de cocina solían recaer en esclavas negras. Para fin de siglo también encontramos un ejemplo de un miembro de esta comunidad no sólo el desempeño de la cocina profesional, sino siendo nada menos que el redactor del primer recetario del Río de la Plata. Cuando emprendimos el análisis de *El arte de cocina* (1889), señalamos que por la foto que se reproduce en su portadilla se puede determinar que el autor, Francisco Figueredo, posiblemente uruguayo o brasileño, era negro.

La participación en primera línea –en la praxis y en la teoría– de individuos de esta comunidad, desde el más bajo escalafón hasta el más alto, en la cocina el país es entonces un hecho constatado. La pregunta que a continuación procede es si conservaron y/o desarrollaron una cocina diferencial con la que sus miembros se identifican. En un trabajo sobre la identidad afro-uruguayo, Cristiano (2008) recoge el testimonio que suministra lo que podría ser un testimonio de conservación de saberes. Así recuerda un informante la cocina su bisabuela, “nacida de vientre liberto” y que vivió 119 años:

En mi caso, en las comidas, mi abuela cocinaba carbonada, comida propiamente africana, otra comida que se hacía con mazamorra. La cocina de mi bisabuela era africana. Cosa que yo cuando me vine a

estudiar a Montevideo no he encontrado esas e tradiciones africanas, se ve que acá se han dejado muy de lado las tradiciones con respecto a la cocina. (...) La carbonada tenía carne de cerdo, porotos, granos, ajo, Morrón, pero la particularidad de la carbonada era que cuando la cocción estaba en el setenta por ciento, le ponían brasas de carbón vivas, entonces quedaba con una consistencia muy especial, que según se decía, en África se hacía los días de lluvia en la choza, que era cuando cazaban los cerdos salvajes y como cultivaban, lo hacían con los elementos frescos. Hortalizas, carne de cerdo y carbón. En esa parte de África no es muy común el tiempo frío, pero sí las épocas lluviosas. Era la comida más cómoda que se podía hacer en la choza, además se podía comer dos o tres días (Cristiano, 2008: 15).

Ya se ha señalado que la carbonada es una de las comidas criollas tradicionales con escasa vigencia entre la población uruguaya actual. Sus orígenes se debaten entre el Viejo y el Nuevo mundo: puede ser un plato originalmente de Bélgica –la *carbonade flamande* se considera plato nacional- o una especialidad propia del área andina: Chile, Perú, Bolivia y el del norte argentino, cuya característica es el agregado de frutas secas o poco maduras (Archetti, 2000; Scholliers & Geyzen; 2010). En la receta del informante, la presencia de plantas americanas como los porotos y el Morrón lo vuelven poco probable como preparación tradicional de África; la incorporación del carbón ardiendo al guisado –de donde derivaría su nombre- alcanza cierto grado de inverosimilitud. También menciona la mazamorra, un plato conceptualizado como criolla, cuyo ingrediente base es el maíz, el cereal americano por excelencia.

En el relato del informante –en el que significativamente emergen imágenes atávicas como la choza, la caza, lo salvaje- se puede advertir una retórica esencialista que parece funcionar como un dispositivo de defensa. En un contexto que tiene a diluir las diferencias y blanquear la negritud una memoria idealizada de una África idílica puede administrar cohesión y diferenciación social al grupo. La intencional “africanización”, que invoca terruños perdidos y subraya la pertenencia al continente negro como estrategia de re-invenición de la propia identidad fue, señala Adrews, un fenómeno que se dio en la colectividad negra de Uruguay a fines del siglo XIX, tres o cuatro décadas antes que en Brasil (2007: 100).

Precisamente la sonoridad supuestamente africana de algunos nombres ha sido fuente de controversia, e incluso errores. En el Río de la Plata es de uso frecuente la denominación de “mucama” para referirse al personal femenino que desempeña el trabajo doméstico, en particular vinculado a la preparación de los alimentos (López y Coll, 2012). En el uso del vocablo se conserva la memoria de una de las tareas más frecuentes que se asignaba a las esclavas, y que, aunque remunerado, se prolonga hasta el día de hoy.

El mondongo es un plato habitual en la cocina uruguaya. Es frecuente que se identifiquen al mondongo como un plato vinculado a la cultura culinaria afro-uruguaya. No obstante, no sólo en Uruguay se lo considera de origen africano, también en Venezuela se tiene esta creencia (García Robles, 2005; Johnen, 2012). La etimología de la palabra mondongo presenta

un caso de difícil resolución para los lingüistas. En un pormenorizado estudio del sustantivo, Johnen (2012) cita diversos autores que lo vinculan a las palabras albóndiga en castellano y almóndega en portugués, por lo que provendría del árabe. Recurre a la autoridad de Corominas y de Pascual para indicar que la palabra mondongo tiene existencia probada en el español desde 1599 y en el portugués desde 1716. Una teoría señala que en realidad es un andalucismo, proveniente del lenguaje de los esclavos negros tan extendidos en Andalucía antes del descubrimiento de América, y que la transferencia se hizo desde la península al Nuevo Mundo; otros, en cambio, señalan que la palabra se registra mucho después del contacto entre portugueses y bantúes. Para este último caso falta explicar la temprana y bien documentada presencia que la palabra tiene en el gallego, el catalán, el vasco, que registra un significado como chorizo de sangre (Johnen, 2012: 176-178).

Pese a lo anteriormente expuesto, encontramos extendida la opinión de que en Uruguay “no tenemos una culinaria folclórica heredada de los negros” (Merino, 1982: 83). Recurro a una entrevista que le realicé al compositor musical Ruben Rada fuera del proyecto de esta investigación, pero en el que la cocina fue el tema central de la conversación. Nacido en 1942 en Montevideo, hijo de una empleada doméstica y criado junto a otros dos hermanos, recuerda un repertorio de platos más bien escasos, y dominado por la comida de olla. En su casa, los lunes se hacía puchero con carne, morcilla, chorizo, papas, zapallo, nabo, cebollas de verdeo y ajo. Los martes guiso de fideos, con papas y a veces boniatos. La carne que se ponía en el guiso distaba de ser tierna: “la daba contra la pared, la machacaba, la pisaba, cualquier cosa para ablandarla un poco, y luego la cortaba chiquita”. Ese guiso tenía que durar dos días, “pero en realidad nunca quedaba nada, nos comíamos dos o tres platos cada uno”. Los miércoles se hacía churrasco a la plancha, con papas fritas y huevos fritos, plato favorito de sus hermanos. También se hacía pollo a la portuguesa, también en olla, con tomates frescos porque entonces no tenía acceso a tomates en conserva, cebollas, zanahorias y arvejas (Laborde, 2005).

El repertorio culinario que describe Rada no se define por ingredientes que sean percibidos o clasificados como étnicos: ninguno de los usados caracteriza a la negritud, ni serían descartados por no negros por negros. Todas las preparaciones pertenecen a la comida popular uruguaya. Por el predominio de la olla, en el que se advierte una preferencia por un método que permite hacer un uso integral de los alimentos, se puede trazar una vinculación menos con una comida étnica que con una de clase.

A diferencia de otros grupos inmigrantes, los esclavos africanos no pudieron mantener sus tradiciones tanto porque no les fue permitido como porque tampoco conformaban grupos homogéneos más allá de su origen continental y el destino terrible. En muchas ocasiones ni hablaban una misma lengua ni tenían las mismas tradiciones culturales. Percibidas como prácticas paganas, heréticas y de brujería, sus manifestaciones religiosas atravesaron un profundo proceso de sincretismo. Las comunidades negras de Uruguay celebraban fiestas religiosas como propias en las que, paulatinamente, el carácter eminentemente festivo musical

fue desplazando al religioso (en el país laico y laicizante). La influencia musical negra se reconoce en el tango rioplatense primero, y específicamente en el candombe uruguayo después.

La fiesta más importante, y de hecho la única colectiva de los afro-uruguayos, es el desfile de las comparsas de tamborileros y bailarines, denominado “las llamadas”: las más importantes se realizan en Carnaval. Estas son la gran fiesta de la negritud en Uruguay. Los orígenes de esta fiesta se remontan al siglo XIX, cuando diferentes agrupaciones tomaban calles de Montevideo para hacer sus desfiles, ante una simultánea actitud de repudio y fascinación de las élites de la capital. De acuerdo con Adrews (2007), mientras las élites de países de América se empeñan en blanquear sociedades como Brasil, Cuba o Venezuela, existía al mismo tiempo una alianza entre los movimientos obreros y proletarios que eran étnicamente incluyentes. Este fenómeno se registra en Uruguay unas tres o cuatro décadas más temprano que en resto del continente. De este modo, indica el autor, miembros de la clase obrera citadina –no sin que se profundas contradicciones de raza– encontraron un ámbito de expresión social. Así nacieron los “lubolos”: euro descendientes que se tiznan el rostro en un simulacro de africanización. La sociedad uruguaya estaba en ese tiempo siendo transformada por la urbanización y la inmigración europea. De modo que así como el criollismo incorporó a inmigrante, también el candombe emprendió una tarea análoga: parece que un segundo sentido de las comparsas proletarias fue el de servir como vehículo a los obreros para expresar sus ideas respecto a la raza, a África y a la negritud para elaborar sus propias ansiedades culturales en tanto de inmigrantes blancos desarraigados de sus tierras natales, al fin y al cabo eran jóvenes campesinos nativos desplazados hacia la ciudad, muchos de quienes eran incorporados a la fuerza laboral y al sistema industrial por primera vez (Andrews, 2007).

Agrega Adrews que, en el proceso de proyección y extrapolación, los afro-uruguayos pagaron el precio de que sus reivindicaciones quedar encapsuladas en una expresión que pone de manifiesto la desigualdad, pero no ataca las causas que la provocan. Señala que a cambio de eso se compró que el espíritu de los viejos negros esclavizados tiene, en una parte del mundo que intentó asumirlos como “invisibles,” una presencia real en los tambores de las comparsas y el candombe proyectan poderosos recuerdos sonoros de África y del pasado uruguayo en el moderno espacio urbano.

Como recuerda Mintz (1996), es función general de las fiestas el hacer emerger en su contexto la memoria de la comunidad que las celebra. Diversos elementos de origen africano se ponen en escena durante las llamadas. Sin embargo, la celebración de las llamadas no va acompañada de ninguna preparación de alimentos, con excepción del llamado “7 y 3”, que es la bebida que se consume durante la fiesta y que recibe su nombre de la proporción de siete partes de vino contra tres de refresco³⁹. La falta de elementos para identificar “una cocina negra” singular en el contexto uruguayo es compartida también por Andrews, que

39 El popular músico uruguayo Jaime Roos tomó el nombre de la bebida para darle nombre a uno de sus discos más famosos: 7 y 3 (Orfeo, 1986). En la canción El tambor, que integra ese álbum, describe así el clima de “Las llamadas”: “Llama un resplandor/ ya están en la esquina/ templando el tambor/ y corre la lija/y crece el barullo”. “Lija” se denomina al vino de mala calidad.

en la más completa revisión de documentos producidos en torno al asunto afro-uruguayo no ha encontrado ninguna referencia relevante (2014).

La identidad de la cocina negra parece cifrarse en el repertorio de platos enumerado por Rada. Según la encuesta del año 2009 la mitad (49%) de la población afrodescendiente de Montevideo pertenece a hogares cuyos ingresos no le permiten superar la pobreza, mientras que entre la población que declaró no tener ascendencia afro este valor era 21%. Datos en el mismo sentido se aportan en la medición salarial. Al comparar los salarios de trabajadores afro- descendientes con los salarios de trabajadores que tienen únicamente ascendencia blanca, se concluye que los trabajadores afrodescendientes obtienen salarios menores. En promedio, los salarios de los hombres afrodescendientes es 35% inferior al salario por hora que reciben los blancos.

Por lo tanto, aunque la comunidad negra detente presencia y reconocimiento de una singularidad cultural, esto no se proyecta en la cocina. La comida de los negros en Uruguay no está determinada por razones étnicas, sino por cuestiones de clase.

3.8 Caracterizaciones de la cocina uruguaya

3.8.1 - El (no) sabor uruguayo

Los principios de condimentación tradicional de los alimentos base de cada conjunto social se ha propuesto como elemento objetivo para caracterizar su cocina (Farb y Armelagos, 1985, b; Rozin y Rozin, 1981; Contreras, 2005). La experiencia cotidiana puede conducir a pensar que el gusto se fija de acuerdo a preferencias personales. Sin embargo, Capatti y Montanari (2006) aciertan al señalar que el gusto es producto de la historia y es una categoría más relacionada a la mente que a la lengua y el paladar. La valorización del gusto y la clasificación de los sabores –buenos, malos o agradables, desagradables- no es en absoluto una realidad subjetiva e incommunicable. Es una experiencia de la cultura, es un fenómeno colectivo y compartido, que se inscribe dentro de una tradición y una estética que se aprende en sociedad y se transmite como parte del proceso de socialización. Es, por tanto, posible indagar esta dimensión a través del análisis del discurso (2006: 161, 162).

En la revisión de recetarios publicados durante el siglo XX en Uruguay señalamos que se prescribía el uso de un elenco acotado de condimentos. En lo salado domina el orégano, el tomillo, el laurel, nuez moscada, ajo, perejil y la pimienta. Los informantes comparten la idea generalizada de que la cocina uruguaya hace un escaso uso de moderado a nulo de los condimentos.

No sé bien qué sería la cocina uruguaya. Hay un uso de los condimentos... en realidad un no uso. Por ejemplo, el no uso del picante. Nos gustan los sabores limpios. Condimentamos poco o nada. Un choclo, lo comés hervido. La carne se come sencillamente. Sin nada, sólo con sal. Una papa sin nada, ¡hay que empardarla⁴⁰! Es como una reivindicación de lo simple (Adela, 50, Piriapólis)

40 Empatar, igualar.

El picante es exótico y traza una frontera infranqueable en el sistema culinario del país. El uruguayo no sólo ignora el uso del picante: le teme. Existe la firme y extendida opinión de que su consumo provoca indigestión y ardores durante la defecación; se lo evita porque se le atribuye la ocurrencia de hemorroides. Es común recoger la opinión de que en Uruguay no se come picante porque no es un país lo suficientemente... frío (es sabido que el uso del picante es básicamente usado en las zonas tropicales). La pimienta tanto blanca como negra está presente en muchas preparaciones, pero su uso siempre ha de ser moderado. De la numerosa familia de los Capsicum, se hace uso casi exclusivamente del Morrón dulce, que en su variedad rojo o verde está en la base de todos los sofritos, pero nunca aporta picor. Muy esporádicamente ingresa un tipo de ajés de variado picor –por lo general ligero– llamados *catalanes* o *putaparió*, que se comen por lo general encurtidos en vinagre como guarnición de carnes. Su presencia está extendida en la comida de callejera de los “carritos”, sobre todo para acompañar chorizos y hamburguesas.

Las denominaciones como chile, pimiento o guindilla ni siquiera figura en el léxico de los uruguayos. Todas estas variedades que dominan otras cocinas vecinas y que se encuentran incluso en las de Italia o España, presuntas fuentes en las que abreva la cocina del país, han sido tradicionalmente ignoradas y despreciadas por los uruguayos. Esto marca una diferencia notable en relación a las cocinas del continente, pero también una filiación. Según nuestros informantes la cocina uruguaya, en este sentido, casi no tiene diferencias con la argentina, pero sí, y mucha, con la de Brasil.

El uruguayo tal vez no le da tanta importancia a la comida. Vacila mucho con los condimentos, el brasileño le pone sin dudar. Pone más variedad. En Brasil, entre el guiso de una casa y otra hay diferencias, porque le ponen condimentos. Acá no. Nuestra comida es más sencilla. El brasileño está más al sol, el uruguayo no (Odila, 85, Montevideo).

“No sé de dónde nos viene la pasión por el orégano, es lo único que usamos, a todo le ponemos orégano y nada más que orégano”, se queja el cocinero mediático Sergio Puglia. Informantes y recetarios corroboran que es el principio de sabor que domina la cocina uruguaya. No obstante, hay otros condimentos que la industria alimentaria ha ido introduciendo en forma paulatina en la mesa de los uruguayos. Es muy popular una mezcla de orégano, tomillo y ají molido que se denomina y comercializa como “adobo”, y que es el condimento (y casi el único) con extendida presencia en las casas del país. También la mezcla de ajo y perejil, tanto fresca –“a la provenzal”, como seca, que se comercializa bajo el nombre de “ajil”.

Exceptuando el perejil y la albahaca, el uso de hierbas frescas es excepcional. La albahaca ingresa eventualmente para perfumar un puchero o una salsa de tomate, pero su destino principal está en la elaboración de pesto. Esta apreciada salsa para pasta en Uruguay se elabora machacando esta hierba junto con perejil, nueces y ajos. La mezcla más usada, que junto al

orégano es ubicua en las cocinas domésticas, es el llamado adobo, que puede ser industrial o casero. Es una mezcla de orégano, ajo, ají y tomillo, enriquecido en las elaboraciones caseras a veces con vinagre, perejil y/o laurel. La mayor parte de los condimentos que se usan en las cocinas domésticas uruguayas son preparados industriales que varían sobre esta misma base con nombres del estilo de “condipollo”, “condipez” o “condifrán”, un sucedáneo del azafrán. Corresponde señalar que estas prácticas se encuentran sometidas a un proceso de cambios acelerado como consecuencia de la puesta de moda de la actividad culinaria como práctica de distinción social y la creciente atención que los medios masivos de comunicación le dedican al tema poniendo en circulación nuevos valores. “Antes todo era muy pobre, pero ahora hemos crecido, hemos aprendido a comer mejor”, apunta Mariana (58 años, Montevideo).

Las vinagretas y los escabeches tienen larga tradición en esta culinaria: la lengua a la vinagreta es presentada en García Robles (2005) o Ruocco y Soca (2008; 2012) como una entrada tradicional en ocasiones más o menos festivas. La preparación se construye sobre una base de aceite y vinagre e incorpora ajo, perejil y morrón, un toque de pimienta y en el caso de la lengua huevo duro picado. El escabeche es usado para carnes blancas –sobre todo pollo, pescado, perdices– sobre una base de vinagre y aceite integra cebolla, ajo y zanahorias, sazonado con laurel y pimienta negra en grano.

Los principios de sabor no están ligados únicamente al uso de hierbas y especias. Casi invariablemente, las comidas de olla –guisos, arroces, ensopados– y salsas que acompañan pastas, polentas, arroces e incluso pizza, se inician con un sofrito de ajo, cebolla y morrón. Muchas informantes señalan que es raro el día que no pican este grupo de vegetales que conforma la base aromática de una amplia variedad de platos. Esta es la base de la salsa más difundida en la cocina uruguaya, popularmente denominada “tuco”: al sofrito se agrega tomate y, en altísimo porcentaje, carne, que puede ser de vacuno, aunque también es frecuente la inclusión de panceta, chorizo o pollo.

El sofrito ha sido identificado como el complejo olfato-gustativos como principio de sabor dominante en la cocina de frontera, pero se puede hacer extensivo a todo el país (Holzman 2004: 167). Señala Holzmann también que un importante número de platos recurren a la sazón caracterizada por el “hervido” de vegetales, que actúa como base en la receta seleccionada: allí entran sopas, ensopados y, muy particularmente, el puchero. Este principio de condimentación, empero, resulta discutible ya que una técnica de cocción no necesariamente es un principio de condimentación. El sabor de los hervidos depende mucho más de los productos que lo compongan que del modo de cocción. El caso contrario –una técnica de cocción que asigne un *flavour principle*– es, sin embargo, también verdadero. El caso más evidente es el asado, pero sucede igual con los fritos.

La cocina uruguaya evita las mezclas agrídulces (aunque en el medio rural es muy habitual) el uso de azúcar en preparaciones saladas. No obstante, existen ciertas mezclas de dulce y salado como el “carré de cerdo” con azúcar o miel, con guarnición de puré de manzanas, el “jamón glaseado” acompañado de ensalada rusa o el “pionono con azúcar

quemado” por arriba que suelen consumirse en ocasiones festivas. Oportunamente señalamos que de acuerdo con Mintz (1996) la emergencia de lo dulce marca el tiempo festivo.

En la cocina pública, que tiene su expresión tanto en bares, restaurantes como algunos establecimientos callejeros llamados “carritos” donde se venden hamburguesas y chorizos, la sazón está marcada por el acopio y la yuxtaposición. Los sándwiches, la pizza y en particular el “chivito”, cuya lógica se exportó a las hamburguesas, que sucumbieron a su misma lógica, son ejemplos paradigmáticos. Desde su lugar de autoridad gastronómica, García Robles sanciona al *ethos* uruguayo cuando señala que existe un “el espíritu barroco y acumulativo que rige el apetito popular uruguayo” (2005: 20).

Laborde (2010) sugirió que el verdadero especiadador del asado era el humo de la leña con el que se prepara. Si se acepta el humo como sazonador, corresponde señalar que también imprime su sello de sabor en las otras comidas que se preparan hornos de leña, como la pizza, el fainá y, en las panaderías, los bizcochos.

En cuanto la dulcería destaca el uso de la canela, el clavo de olor, la vainilla y la raspadura de limón. Como se indicó en su momento, toda la repostería está dominada por el imperio del dulce de leche. Una de las especialidades más extendidas y populares de las confiterías la constituye un género denominado “masitas”, que no son más que *petit fours* omnipresente en diversos tipos de celebraciones (reunión de té, cumpleaños, conferencias, etc.). Al ser confituras de pequeño porte ofrecen un amplio repertorio de posibilidades. Mientras esperaba a una informante en una de las confiterías emblemáticas de Montevideo me entretuve en contar las masitas que tenían dulce de leche. De un total de 34 tipos, 26 lo contenían. El abuso de este producto merece críticas tanto de los nuevos gastrónomos como de parte de extranjeros. En el primer caso se advierte que la pasión uruguayo por el dulce de leche ha terminado por igualarlo y homogeneizarlo todo. Los extranjeros, por su parte, se quejan de la repostería es demasiado dulce.

El exceso de azúcar en la repostería parece ser un fenómeno regional, que ya ha llamado la atención de otros investigadores. Para Gilberto Freyre (1937) el abuso del azúcar en el caso de Brasil es una influencia peninsular, que a su vez habría sido heredado de los árabes. Lo mismo señala Aníbal Arcondo, quien señala que las dosis masivas de azúcar están ya presentes en el período colonial y que “aún hoy llama la atención, la variedad y a veces el excesivo –visto con paladar y ojos europeos- de los postres dulces que se ofrecen en la región” (2002: 90).

No hay fuertes indicios de que los uruguayos hayan desarrollado una actitud crítica ni un discurso complejo en dirección al uso de los condimentos. Tal como indicaban algunos informantes parece dominar el uso de la no condimentación.

3.8.2 - La carne, centralidad y poder estructurante

El papel central que ocupa la carne en la dieta de los uruguayos ha sido destacado en reiteradas ocasiones. En el capítulo anterior señalamos que la carne y en particular por el asado llevó adelante la tarea de criollización del extranjero. En este sentido Archetti

(2000) recoge un relato mítico ocurrido en agosto de 1879, cuando un grupo de colonos friulanos fueron recibidos en Reconquista por el coronel Obligado, quien había mandado a asar, con su cuero, a tres enormes novillos. La historia cuenta que durante horas y horas se comió carne, más carne y únicamente carne. El ritual de comensalidad operó sobre los recién llegados y al tragar el último bocado fueron transformados en verdaderos criollos. Se mencionó antes que el uso y consumo de verduras delineaba una frontera de la cocina criolla. Un cronista apuntaba que los habitantes del Uruguay rural de principios del siglo XIX no comían ni legumbres ni verduras, porque las consideraban pasto, y en ese mismo sentido se burlaban de los europeos por comer “a la manera de los caballos” (Azara 1850: 280). Estos son, sin dudas, un hábito y una actitud de larga duración.

La centralidad de la carne y la marginalidad de las verduras siguieron sorprendiendo a los inmigrantes europeos que todavía siguieron arribando hasta fines de la década de 1960. Uno de nuestros informantes recuerda unas las primeras comidas que hizo en 1952, cuando a la edad de 20 años llegó con su familia a Montevideo desde su Zaragoza natal:

Nos llamaba la atención la cantidad de carne que se comía, por supuesto. Además, se comía mucho menos verduras que allá. Acá uno dice voy a hacer un caldo y prepara el boniato, la papa, el choclo... eso. Y allá se come la espinaca, la borraja, la acelga. Los cardos, los esquejes, todo ese tipo de variedad de comida. Los bisaltos, que acá no saben lo que es. Hay una cantidad de verduras impresionante. (...) A mí la carne me gustaba, ya lo creo. Lo que nos gustaba era ver que la gente con lo que ganaba, que en ese entonces era bien poco, la gente se conformaba. Porque con eso les daba para el asadito... las costillas. Las costillas sobre todo. El primer día que llegamos, en la casa de mi primo, compraron las costillas esas. Y entonces las hicieron en la sartén... toda rugiente así. ¡Pero era una costilla entera! Era una costilla de esas entera para cada uno... ¿pero dónde vas? Nos parecía... “Tu empieza que vas a ver cómo te las vas a comer”, nos decían. Y después mi padre decía, cómo le gusta la carne a esta chica. Pero sabés como, me comía... hasta el último filamento (Pilar, 82, Montevideo).

La abundancia y fácil acceso a la carne en el nuevo país supuso una venganza que los pobres europeos encontraban contra años de carestía. Esto habilitó la construcción de relatos sobre la carne, que servía para explicar la presunta superioridad de los uruguayos. El autor de un libro sobre el consumo de carne en el Uruguay de 1928 asignaba al alto consumo de carne valores como vigor y progreso social.

La carne constituye la base de la alimentación de los pueblos fuertes y adelantados (...) Si queréis saber si un pueblo es vigoroso, progresista y emprendedor, pregunta cuánta es la cantidad de carne que, anualmente, consume por habitante (Seoane, 1928, 17)

La carne ha sido desde los albores de la colonia el producto básico y permanentemente disponible en el territorio. Hasta 1970 casi el 90% del suelo productivo uruguayo se destinó al pastoreo. La ganadería vacuna y ovina ha sido la principal actividad agraria y la columna vertebral de la oferta exportable del país (Morales y Pollero, 2003). Pese a que en las últimas tres décadas las tierras destinadas al pastoreo han retrocedido a un 60% frente al avance de la agricultura, este país de 17 millones de kilómetros cuadrados y 3,5 millones de habitantes posee 12 millones de bovinos para carne y unas 800.000 vacas lecheras, que pastan junto a 9 millones de ovinos productores de carne y lana (Almeida, 2009). Pese al abundante rodeo ovino, Uruguay nunca desarrolló una cultura en torno a la leche de oveja. No obstante, ya vimos que la carne ovina es el alimento diario en el medio rural. En la ciudad, en cambio, su consumo es excepcional, e incluso resistido.

Consta en el repertorio clásico que son excepcionales las recetas en las que no participe algún derivado del vacuno. La carne sustancia la mayoría de las preparaciones saladas, pero cuando no hay o escasea se abunda en la crema de leche, como lo demuestra la pasión por los *capelettis a la Caruso* o en las abundantes cantidades de queso, como en las pizzas *muzzarelas*. Las colaciones –desayuno y merienda– tradicionales del uruguayo incluyen una copiosa ración de lácteos: una gran taza de leche, abundante manteca (mantequilla, derivada del suero de leche) y mucho dulce de leche. La grasa de vaca (tejido adiposo) se usa para hacer bizcochos como el pan con grasa y el pan casero, la rosca de chicharrones, las tortafritas y como grasa de cocción de pasteles y torta fritas. Hasta en la repostería domina la vaca: ahí está el arroz con leche y el imperio del dulce de leche para comprobarlo.

La “carne”, designada así simplemente es, en Uruguay, carne de bovina. Para García Robles es en la carne donde los uruguayos han desarrollado un complejo discurso culinario:

Que tenemos ignorancias básicas en el uso de productos y condimentos, es verdad. El pescado siempre fue mal mirado, este es un país ganadero. Yo recuerdo cuando el cordero era mala palabra. Caía el ministro de ganadería si había cordero en lugar de carne de novillo. Decían que el cordero era indigesto. Escuché barbaridades de cualquier color. Pero sí tenemos una cultura gastronómica sobre la carne, sobre el aprovechamiento de la carne. Los uruguayos cuando van a comer carne saben si quieren: término medio, hecha, poco hecha, casi cruda. Me recuerda a los venezolanos. ‘¿Quiere café, cómo lo quiere? ¿negrito, marrón, guayoyo?’... Porque lo que les importa es el café. Aquí nos importa la carne. Todo nuestro refinamiento y precisión está referida a la carne y a la parrilla. La grasita dorada, sin grasita... porque lo que nos importa es la carne. Un ama de casa sabe para qué se usa cada corte: si para el horno, la cacerola, el sartén... Es cierto que ignoramos las especias, nadie sabe cómo se usa el azafrán. Y eso que en la cocina el uso de las especias es fundamental, y nosotros las ignoramos. Hay un problema de desconocimiento que es real.

Ahora ha mejorado un poco, la cocina está más valorada, se consume más pescado, pero porque la preocupación es por el colesterol bajo y la salud.

El alto consumo de carne que se registra desde el siglo XVIII es un rasgo de larga duración en la dieta de los uruguayos: no parece dar importantes muestras de cambio aún entrado el siglo XXI. La cita anterior sugiere que la prescripción médica ayuda a la introducción de nuevos hábitos, como comer pescado, pero no modifica de manera relevante la centralidad de la carne. Uruguay suele ocupar el primer lugar del ranking mundial en el consumo de carne con un consumo de carne *per cápita* de 98 kilos/año⁴¹.

La industria de la carne está indisolublemente asociada a la base productiva del país. La ganadería identificaba al territorio incluso antes de que este se constituyera como una unidad política. Si en el campo el gaucho devino en el disciplinado peón rural que desarrolla sus saberes alrededor del manejo ganadero, en los centros urbanos buena parte de la identidad obrera también se va ordenar en relación con el vacuno. Las plantas frigoríficas, que acogieron tanto a grandes contingentes de inmigrantes desplazados del medio rural como a los llegados desde el viejo continente, supusieron el sector industrial más importante del país. Para el año de 1929 el 84% de las exportaciones uruguayas eran productos derivados de la ganadería.

Los frigoríficos, como se denominan en el país a las plantas de sacrifican y procesan bovinos y ovinos, han desempeñado un rol principal en la economía, la política y también la identidad del país. Dado que la mayor parte de sus productos estaban y están destinados al mercado externo, la amplia mayoría de estas industrias manufactureras se hallan próximas a puertos de embarque. La gran mayoría se concentran en Montevideo y Canelones, pero también las hay en Tacuarembó y en Fray Bentos. Esta última ciudad norteña tiene una extensa vinculación con esta industria que incluso la ha proyectado al mundo y le hizo vivir una edad dorada durante la primera década del siglo XX. En esta ciudad se fabricaron unos tipos de alimentos que participaron de algunas de las experiencias más extremas de la humanidad.

La vinculación con la industria cárnica de esta ciudad se remonta a 1863, cuando un ingeniero de Hamburgo, Georg Giebert, que había participado en proyectos ferroviarios en Sudamérica, y dos mayoristas belgas de Amberes fundaron la Compañía del Extracto de Carne en Fray Bentos. Por ese entonces Liebig no era socio de la compañía, pero eso no impidió que usaran su nombre como marca comercial. El proceso era una innovación en la época: una vez extraída toda la grasa, en producto resultante se envasaba en latas, donde podía conservarse largo tiempo. La publicidad hizo el resto: gracias a ella se vendió en todo el mundo como extracto de carne Liebig. Al principio fue caro, pero estaría destinado a crear un rubro industrial muy popular: abriría el camino para la industria moderna de sopas, ya que le saldrían a competir unos tales Julius Maggi y Carl Heinrich

41 <http://marcapaisuruguay.gub.uy/uruguay-lider-consumo-carne-percapita/>

Knorr (Teuteberg, 2009: 241, 242). Este producto elaborado en Uruguay habría permitido la conquista del Polo Norte en 1909 por parte del explorador Robert Peary (Campodónico, 2000) aunque su influencia más cierta a nivel local es la que imprimió en la “salsa Caruso”.

Pero no sería solo el extracto de carne el producto estrella de esta ciudad-planta industrial. El *corned beef* estaba también llamado a asociar el nombre de este puerto uruguayo con un producto de subsistencia. Las latas de *corned beef*, que llevaban estampados el nombre de la ciudad, fueron fundamentales para alimentar a los ejércitos aliados en la Segunda Guerra Mundial. Durante varias décadas Fray Bentos se desarrolló económica y socialmente gracias al frigorífico. Por los años de 1940 se empleaban allí unos 3000 operarios. En esa época se provechaba todo del vacuno. Se solía decir que no se tiraba nada salvo los excrementos o que se aprovechaba todo, menos el balido de las reses. Tras el fin de las conflagraciones mundiales comenzaría el declive de la industria y con él, el de la ciudad (Campodónico, 2000).

Los informantes pertenecientes a familias de obreros de la industria cárnica recuerdan las épocas “de las vacas gordas”. La sobre abundancia de este producto en sus casas por momentos llegó a ser un problema. Uno de ellos creció en una familia de cinco integrantes: tres de ellos trabajaban en el frigorífico. Dado que los hurtos por parte de los obreros eran frecuentes, se implementó un sistema para regularizarlo. El establecimiento entregaba dos kilos de carne a cada empleado por día. Recuerda Eduardo (Fray Bentos, 1939) en su casa entraban, por día, seis kilos de carne. El volumen era tan grande que en ocasiones repartían parientes o vecinos que no trabajaban en el frigorífico, ya que había pueblos y barrios enteros empleados en estos establecimientos que demandan entre 1.000 y 3.000 operarios.

Otra informante llama la atención en un hecho. Cuando se casó y se mudó a Montevideo, con la compra de una cocina de fabricación nacional, regalaban una plancha de hierro. “¡Te regalaban una plancha! Yo, como toda ama de casa uruguaya, hacía churrascos todos los días” (Mariana, 58, Montevideo).

Conceptualizada como verdadera comida, y al mismo tiempo accesible, en algunos casos de manera abundante, la carne se convirtió en la estructura y en el estructurante de la cocina uruguaya. Lucy, propietaria y cocinera de Su Bar, entiende que la abundancia de carne privó de variedad a la cocina uruguaya. La carne estuvo presente siempre en su hogar, ya que su madre era operaria de un frigorífico:

Siempre digo que yo hubiera tenido otro valor en la cocina, otra variedad, sino no me hubiera criado sólo con carne y algo más. Era lógico, había dos kilos de carne por día. Qué iba a cocinar mi madre: carne con alguna cosa más. Yo por eso no creo que haya una cocina uruguaya... (Lucy, 66, Montevideo).

De acuerdo con Mintz (2003) la cocina de una comunidad se basa en la producción vigente y activa de productos. Resulta esperable, desde esta perspectiva, que la verdadera

comida en Uruguay se asocie con la carne y que esa línea de continuidad se extienda a la cocina. En su análisis para el comer en Argentina, Archetti (1999) detectó un triángulo cárneo. Sin relegar ni desconocer el lugar que ocupan las pastas, la pizza y las empanadas en las mesas rioplatenses, el autor recuesta la identidad culinaria en el consumo de carne. Este triángulo encuentra en sus vértices al asado, al puchero y a la milanesa. En este esquema el puchero remite a España y deriva de los cocidos; las milanesas refieren a Italia y se extiende a todo aquello que, una vez cubierto de pan rallado, se fríe. El tercer polo está ocupado por el asado, aceptado como intrínsecamente criollo. Es lo que se percibe como nativo, como autóctono, como definitorio y distintivo de lo nacional. Este esquema fue refutado por Sarlo, quien señaló que dado el carácter ritual del asado, que lo vuelve una comida diferente, ese vértice debía ser ocupado por el churrasco a la plancha que sí se prepara habitualmente en las casas (Alabarcés, 2006). Dicho esquema aplica sin mayores reservas a la cocina uruguaya, aunque se podría pensar no tanto en términos de marcadas polaridades sino como un continuo que contempla diferentes variantes para consumir carne.

Desde que los europeos lo introdujeron en el siglo XVII el vacuno no sólo es la base alimentaria de las poblaciones uruguayas, también es un principio ordenador de la economía y la cultura. El popular músico Alfredo Zitarrosa describe esto en una cuarteta de su Milonga más triste: “Nací en tierras de estancieros/y ya me sé de memoria/que aquí se escribe la historia/según valen los terneros”.

Desde luego el acceso a este producto registró momentos de mayor o menor apertura, en particular a partir de la instalación de la primera planta frigorífica en el país, en 1902. Señala Barrán y Nahún que el tránsito de la era del tasajo, que se producía en los saladeros, a la de la carne congelada se cumplió en un breve período de tiempo. En sólo tres años la flamante tecnología del enfriado dejó obsoleta a la del salado, que se desarrollaba en el territorio desde el último cuarto del siglo XVIII. El fin de la era del tasajo marcó al mismo tiempo el fin de la era de la carne barata en la ciudad, pero sobre todo en el campo. En el medio rural la carne no sólo había sido la base alimentaria. También tenía un valor social. Dado su escaso precio, los dueños del ganado –los estancieros– podían practicar la generosidad y la hospitalidad como parte de un cálculo político y económico viable. Cuando los mercados internacionales comenzaron a formar los precios de la carne estas prácticas ya no entraron en la nueva racionalidad económica (1977: 149-151).

Pese al aumento del precio de la carne como consecuencia del ingreso del país al capitalismo (o del capitalismo al país), no perdió su valor social. De hecho, la reivindicación a su acceso es sistémica: ocurre siempre que su precio la vuelve inaccesible a las clases populares. En 1897 y en 1904, en el contexto de la modernización del campo y la valorización de la carne como producto de exportación, ejércitos rurales marcharon a la guerra civil bajo la consigna “por aire puro y carne gorda” (Barrán y Nahun, Tomo IV, 1972: 70).

A lo largo de la historia el gobierno ha debido administrar la tensión entre la demanda y el mercado internacional, que es el formador de precios, con las del mercado interno.

Como estrategia de regulación el Estado uruguayo creó en 1928 el Frigorífico Nacional para contrarrestar el poder del capital extranjero –en cuyas manos estaba la industria frigorífica– y defender los intereses de los productores nacionales (Moraes, 2003: 35).

Medio siglo después la carne volvía a protagonizar las reivindicaciones populares. En el año 1950 el diario *El Debate* titulaba “El batllismo ha condenado al pueblo a comer carne congelada”. El diario opositor culpa al presidente de la época Luis Batlle de privar “al padre el kilo de carne fresca para alimentar a sus hijos; y al enfermo, de un régimen alimenticio”. En 1959 el diario *El Popular* cubre una marcha de mujeres y niños en el barrio obrero La Teja con carteles que dicen “Tenemos hambre, queremos carne”.

Se ha sugerido que en el ethos de los uruguayos la carne desempeña un papel tan central que incluso condiciona en el sentido de la saciedad (Laborde, 2010). Este diagnóstico es incompleto si no se señala con Contreras que la sensación de saciedad producida por un determinado alimento está relacionada con el placer subjetivo que lo produce (2002: 277). La conceptualización de carne como sinónimo de alimento y su ausencia como equivalente de hambre es recurrente en las demandas sociales a lo largo de la historia secular del país. Un informe orgánico del Instituto Nacional de Carnes describe de este modo las tensiones sociales y los intereses contrapuestos:

Es en el mercado interno donde se producen las mayores tensiones en materia comercial puesto que se presentan elementos e intereses contrapuestos que sensibilizan a todos los actores. Por un lado 3.500.000 uruguayos sienten que la carne debe ser muy ‘barata’ o si es regalada mejor. Por otro lado 45.000 productores ganaderos entienden que la hacienda debe tener el precio más alto posible. Al mismo tiempo 14.000 trabajadores de la industria frigorífica quieren mejorar sus salarios al máximo nivel. 800 carniceros y supermercados deben lograr que su negocio sea rentable en forma permanente y por último 38 plantas frigoríficas son el eslabón que une a toda esa cadena comercial procurando, también ser rentables y perdurar en el tiempo (Belerati, 2011)

La última crisis de desabastecimiento de carne se dio en el año 2002 y los reclamos volvían a asumir que carestía de carne implicaba hambre. Cuando el partido de izquierda Frente Amplio obtiene el gobierno central el entonces ministro de Ganadería y luego presidente José Mujica implementó una política de abaratamiento de la carne que se conoció popularmente como “el asado del Pepe” (Laborde, 2010). En Uruguay la carne siempre ha sido una cuestión de Estado.

3.8.3 - Lengua y comida

“En Uruguay no hay platos de origen”, asegura un joven chef mientras prepara la masa de la pizza. “En Francia tenés el roquefort, que sólo es de ahí. O la *Quiche Lorraine*, que es una tarta de puerro y panceta, que es una receta de origen. Si hablás de puchero, que la

familia uruguaya lo consume mucho, es español. Pero cocina de origen acá, no hay”. A su lado, el chef veterano menea la cabeza. Se quita la gorra, abre la puerta del horno de leña e introduce una hoja de papel de diario torneada a la que previamente prendió fuego: enciende el horno para empezar la jornada en la pizzería. Entonces habla:

Cuando estábamos en el exilio en París, los bolches organizaron una feria mundial de la humanidad... algo bueno tenían que tener los bolches. Paralelo a la reunión de todos los partidos comunistas del mundo, hicieron una feria gastronómica. Con unos amigos habíamos puesto una parrillada en Montparnase, y nos invitaron a hacer algo típico, pero no se podía prender fuego, porque es una cosa inherente a los europeos el miedo por el fuego: bastantes veces se han incendiado. Pero lo nuestro también son los pucheros, los guisos, las milanesas. Más popular que una milanesa no hay nada acá. Es como en Francia, el plato del obrero de la construcción más popular es el churrasco con papas fritas, también los *spaghetti*. Y el bourguignon... pero eso es de ellos. Bueno, al final no fuimos a la Fete de la humanité de París... no teníamos nada que hacer (risas). Pero el asunto dio para la reflexión. Y yo le decía a este amigo mío, que hay un asunto con las cosas en general de la cultura, que si extremás las cosas, el idioma que hablamos no nos pertenece. Pero nos pertenece. Aparece el idioma a partir de una conquista. Esa conquista fue cultural en todos los planos, incluso gastronómico. Pero el español que hablamos nosotros, no se habla en ningún lugar. Y por ende, la cocina que hacemos nosotros, aunque viene de ahí, no es igual. ¿Entendés lo que digo? Porque las milanesas de Milán o de Génova, no son iguales que acá. Y el fainá de Turín no es igual que acá. Lo mismo la pizza. Por lo tanto, se podría hablar que tienen un raíz, pero cuando el pueblo este, -estamos hablando de Montevideo y alrededores, la campaña ya tiene otras cosas- empieza a consumir todas esas cosas... Por tanto, esas variantes, y que se haya hecho popular, nos da cierto derecho a que se llame cocina uruguaya. Cocina de acá. Eso es lo que yo creo. Pero en cuanto a las raíces de la comida, después que aparecieron las vacas, en todos estos lugares lo que hay es carne. Y antes alguna pitanga... Esto es una cosa casi filosófica, es difícil. ¿Querés un mate? (Memo, 67 años, Piriápolis)

En el habla de los uruguayos se inscribe el proceso histórico, político y social del país. En el Uruguay actual predomina una subvariedad específica del español rioplatense, pero diversos estudios constatan un panorama lingüísticamente heterogéneo, que incluye una extensa zona de frontera con diglosia y bilingüismo (Ramírez Luengo, 2005; Elizaincín, 1992; Behares, 2004). Las fuentes histórico lingüísticas fundamentales del habla de los uruguayos son varias: el español y el portugués que llegaron a este territorio a partir del siglo XVII, lenguas indígenas, aportes africanos y otros de lenguas europeas que arribaron entre la segunda mitad del siglo XIX y la primera del siglo XX (Bertolotti, Coll; 2006). El español se impuso durante el lapso que

va desde la fundación de Montevideo, hasta la disolución en 1811 del poder colonial en el Río de la Plata. En la actualidad persisten rasgos de léxico y entonación canarios y de Andalucía que encajan dentro del tipo denominado “español atlántico” (Elizaincín, 1992). Pero diversos atributos lo particularizan. En el nivel fonológico destaca el seseo y sobre todo el yeísmo, sonido que identifica la variedad rioplatense, que ya se registra en el siglo XVIII, es incipiente en el XIX y se generaliza en el XX. En el morfológico resalta el abandono de diminutivo –illo a favor de –ito. En cuanto al tratamiento pronominal, dos fenómenos distinguen al español del Uruguay: la ausencia del vosotros, rasgo compartido con el resto de las variedades americanas del español, y la presencia de dos formas pronominales para la segunda persona de cercanía: tú y vos. La muy característica forma vos se combina exclusivamente con verbos en formas voseantes –vos tenés- y en algunas circunstancias relativamente formales o en ciertas regiones del Uruguay se combina con formas voseantes –tu tenés-, conformando así un paradigma híbrido. El uso del voseo pronominal está ampliamente documentado ya en el siglo XIX. Permanece el uso de la voz guaraní che (usted), de uso compartido en el Río de la Plata. En el nivel sintáctico destaca un uso más extendido del Pretérito Perfecto Simple que el Perfecto Compuesto (Bertolotti, Coll; 2006).

Siempre permeable a préstamos que señalan contactos, vecindades y relaciones, el léxico constituye la parte menos sistemática de una lengua. Una somera revisión de este aspecto vinculado a la cocina en Uruguay ofrece, en este sentido, un mapa de influencias y confluencias culturales que las recetas comunican en las denominaciones de productos, platos o procedimientos. Un fenómeno que distingue al país del resto de las naciones americanas, es que en su territorio ninguna comunidad habla en la actualidad una lengua nativa (2006: 32). Persiste, sin embargo, un amplio repertorio de palabras de raíz indígena. Se ha señalado la profunda huella dejada por el guaraní en la toponimia, empezando por el propio nombre del país, así como en la fauna y la flora del Uruguay. Para el caso de los recursos alimentarios, interesa señalar el origen guaraní del nombre tatú (armadillo) y ñandú, la rhea americana o avestruz americano, un ave corredora de gran porte, cuya carne y huevos se consumen desde la prehistoria hasta hoy en el área rural. Del guaraní y el tupí guaraní derivan también nombres como ananá (piña) y los frutos nativos del hoy territorio uruguayo como el butiá, arazá, pitanga, mbaracuyá, ubajay, guayabo o guabiyú, cuyo protagonismo cultural revisaremos más adelante (Bertolotti, Coll; 2006). Del guaraní también proviene mandioca, una raíz con la que entre otras cosas se hace una harina que comúnmente se denomina fariña, del portugués, y, a partir de ella, el pirón, una preparación muy generalizada, cuyo nombre Behares ha demostrado que también es guaraní aunque generalmente se considera que proviene del portugués brasileño, pirão (2004: 22). Pero no sólo esta lengua indígena ha dejado huella. La presencia de palabras de origen quechua, fruto de la comunicación con el interior del continente, se evidencia en palabras como mate (considerada la bebida nacional), poroto (alubias), zapallo (calabaza), papa (que en España denominan patata), achura (vísceras e interiores de los animales, muy apreciados) y charque, carne salada y secada al sol (Bertolotti, Coll; 2006, Bouton; 2009).

Sobre la lengua y la cocina en la frontera con Brasil existe un magnífico estudio de Behares *et al* (2004), que retomaremos más adelante. En esta amplia zona de Uruguay se registra bilingüismo -se habla portugués y español- y diglosa -hay una jerarquización en los valores de uso: los Dialectos del portuñol (DPU) tienen menos prestigio porque se perciben como “impuros”-. El escrupuloso análisis lexicográfico del corpus de recetas de frontera revela que en la lengua y en la cocina de este espacio geográfico se materializa la historia: aquí confluyen el portugués, el español, pero también el guaraní.

Es frecuente recoger la opinión de que en Uruguay existe una cocina trasplantada, de raíz europea. Aunque la comunidad de inmigrantes más numerosa en Uruguay fue la española y la segunda la italiana, parece haber sido ésta última la que mayor impacto tuvo en las prácticas culinarias. Como se verá más adelante hay quienes sostienen que no se puede hablar de una cocina uruguaya, sino de una cocina ítalo-uruguaya o ítalo-rioplatense (Ruocco, 2012). Un estudio sobre la influencia de la lengua italiana en Uruguay, realizado a partir del análisis de prensa diaria, comprobó la alta ocurrencia de léxico italiano. La presencia de individuos de ese origen, afirma, modificó la lengua en Uruguay. Los italianismos se infiltraron de abajo a arriba, por presión de los estratos lingüísticos más bajos. El análisis de la prensa constata que es precisamente en el ámbito gastronómico donde se registra el mayor número de palabras italianas o italianismos (Porras Castro; 1996, 200). Dentro de ese amplio repertorio se pueden mencionar tuco, muzzarella, marrasquino, bondiola, fainá, grisines, etc. Según Pi Hugarte, en un artículo dedicado a la contribución de la cultura italiana en Uruguay, el culinario es uno de los aportes más significativos y agrega que “continúan llamándose acá con sus nombres italianos originales, aunque, eso sí, transcritos de acuerdo con las reglas de la pronunciación española rioplatense y con la grafía de esta lengua (“ravioles”, “tallarines”, “ñoquis”)” (2001; 15). Todo lo expuesto verifica la generalizada presunción de que la cocina uruguaya recibe una altísima influencia de la italiana.

La lengua española, en su particular variante, es la dominante y el sistema dentro del cual se insertan unidades léxicas provenientes de otras lenguas. En la cocina uruguaya se van a encontrar también palabras de otras lenguas que se hablan en España. Es el caso de un alimento de profundo fondo histórico en el Uruguay como el gofio, un término de origen guancho (o bereber canario o tamazight insular), y por lo tanto exclusivo de las islas Canarias o arvejas, que es la única forma que se denominan a las judías verdes o guisantes en este país, que se considera un arcaísmo coincidente con el español de América y del español de Canarias (Trapero, 1995). En el primer recetario de cocina de carácter nacionalista que se publique en Uruguay se encontrará que la denominación en catalán de moniato, en vez de boniato, aunque esta designación en Uruguay se asocia popularmente al habla rural y no al catalán. Se ha señalado que dentro de la lengua -y la la cocina- que España transfirió a América llegó una importante herencia árabe que ha permanecido, y en algunos casos conservado mientras en la península se abandonaba, en tierras americanas (Domingo, 1992). Tienen origen árabe palabras incorporadas desde hace siglos al castellano y tan frecuentes en la cocina uruguaya

como fideos, albóndigas, almíbar, escabeche o alfajor, a la que se suma una larga lista de frutas y vegetales. La cocina uruguaya conserva también, puntualmente, rastros de otras lenguas que se expresan no tanto en productos como en preparaciones: del inglés “escones” (de scones) y “panqueques” (de pancake); del francés omelette (la palabra tortilla se reserva exclusivamente para la preparación de huevos y papas o algún otro vegetal) y hasta la voz de origen armenio, lemenyún, que es una preparación bastante generalizada en Montevideo.

Este breve repaso por el origen de numerosas palabras que se encuentran en la cocina del Uruguay intentó demostrar la diversidad de lenguas que confluyen en su cultura culinaria, revelando fuentes que definen y singularizan su perfil.

3.8.4 - El (no) gran sistema

Al momento de poner en palabras sus prácticas culinarias, la mayoría de las informantes se mostró vacilante y desconcertada. La enumeración exhaustiva de ingredientes, la medición de cantidades y proporciones exactas, la secuencia de pasos de un proceso, los consejos sobre el modo de manipular alimentos y enseres, o la precisión en los tiempos de cocción se vuelven asuntos que se explican con vaguedad, se dan por sobre entendidos, o incluso por irrelevantes. Las acciones recursivas que estas mujeres emprenden día a día, desde hace años y décadas, aprendidas y emuladas de la madre, la abuela o la suegra –incluso de nadie, según aseguran algunas–, las más de las veces quedan dichas en una zona de sombras y ambigüedades. Expresiones como “vas viendo”, “te vas dando cuenta”, “lo sé hacer, pero no explicar” dan cuenta de que este tipo de acciones se inscriben en ese lugar de enunciación que Giddens (1995) llama “conciencia práctica”.

La disposición de las competencias culinarias en el lugar de la conciencia práctica es motivo de orgullo. Estas mujeres se vanaglorian de saber cocinar “todo a ojo”, como repiten muchas, incluidas algunas cocineras profesionales. Así lo explico una de ellas:

Saber hacerlo a ojo es fruto de la experiencia. Es como una modista, que corta sin medidor porque sabe lo que es un metro y no le erra. Son los años, el ojo tiene su medida (Lucy, 63 años, Montevideo)

El uso de recetarios entre este tipo de cocineras es esporádico. Al libro se recurre, básicamente, en dos ocasiones. Una es cuando se quiere hacer un platillo especial, cuya receta no está internalizada en la conciencia práctica de la cocinera. La segunda, y más común, es para la elaboración de postres y confituras, un tipo preparaciones que demandan en la gran mayoría de los casos una observancia estricta de pasos y medidas.

En realidad, lo importante es tener mano para la cocina. Es cierto que la experiencia importa, pero el toque o tenés o no lo tenés. Ahora, en lo salado se puede jugar más, pero en lo dulce, no. Si no seguís la receta paso a paso, directamente no te sale. (Mariana, 58 años, Montevideo).

La especialización culinaria implica una transformación en el orden discursivo de esta práctica, ya que se realiza a expensas de una dependencia cada vez mayor de los textos escritos (cfr, Goody, 1995). En el mismo proceso que abandona el ámbito de la oralidad y el terreno de la intuición, la lecto-escritura impone sobre el saber culinario una creciente codificación y estandarización. La trayectoria de una de nuestras informantes es un ejemplo representativo de un proceso más o menos compartido, que implica sucesivos estadios de especialización. “Yo primero aprendí en casa, después me compré el libro del Crandon. Y después hice el curso de la UTU, que fue lo que me permitió entrar como jefa de cocina de ANCAP⁴²” (Amauri, 71 años, Montevideo).

Al igual que a nivel global, las prácticas y discursos culinarios en Uruguay van a mostrar, a partir de la década de 1990, profundas transformaciones y nuevas orientaciones, que vamos a analizar en capítulo siguiente. Por el momento nos intentamos mantener un corte temporal que permita aislar algunos significados históricos en la trayectoria de la metáfora “cocina uruguaya”, una construcción discursiva que podríamos plantear que tiene su época de esplendor entre las primera y última década del siglo XX, cuando entra en crisis.

Si se acepta este corte histórico, podemos decir que cursos de formación y los libros de cocina que dominaron el panorama nacional durante más de medio siglo no parecen haber desplegado fuerzas estructuración y formalización de gran alcance. Como vimos en el apartado dedicado a los recetarios, para la segunda década del siglo XX ya se habían implementaron cursos de “economía doméstica” en diferentes puntos del país. La formación en cocina fue concebida como un “oficio” para la formación profesional por la UTU, mientras que los de “enseñanza de la mujer” quedaron en manos de institutos privados y reservados a las élites y capas sociales conservadoras⁴³. Los cursos de “labores”, además, perdieron cada vez mayor gravitación a partir de la década de 1960, cuando se registraron en el país y la región profundas transformaciones en los roles de la mujer y el hogar (cfr, Pite, 2011; Paredes, 2003).

Lo que intentamos señalar es que la cocina tradicional de las uruguayas sigue siendo una cocina eminentemente doméstica, abierta a la improvisación y permeable a la resolución altamente plástica de las demandas cotidianas. El trabajo diario de las mujeres en la cocina, como lo ha señalado Giard (1990), hacen trabajar una inteligencia sutil, llena de matices y hallazgos del momento. Aún la cocinera más constreñida por los recursos materiales sabe aprovechar los momentos de opulencia y, en lo posible, sortear los de carestía. Una vez más, aprovechamos la privilegiada inteligencia de una nuestras informantes para construir una descripción etnográfica de esta cocina. Volvemos a una descripción anteriormente usada de cómo se construye un plato:

42 La UTU (Universidad del Trabajo del Uruguay), es un instituto de formación. Ancap (Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland), es el ente estatal que debido a la gran cantidad de obreros que empleaba tiene en algunas reparticiones su propio servicio de cocina.

43 De acuerdo con Armand-Ugon (1933), en 1911 el gobierno de Uruguay envió a Europa un grupo de maestras de primaria en misión de estudios. Se tiene constancia de esta labor en el departamento de Colonia, al menos desde 1918. Los denominados “cursos de enseñanza de la mujer”, donde se impartían conocimientos como “labores” y “economía doméstica”. La UTU y el Instituto Crandon ofrecen cursos de cocina desde 1916 (Rosado, 2016; Crandon, 2010).

Como todas las recetas populares, caseras, los ingredientes varían de casa en casa, pero también se acomodan a lo que tienes en la hora. Si tienes coco, le pones. Si no tienes coco, no le pones. Si tienes coco y cáscara de naranja, le pones los dos. Si tienes nueces, nueces. Si tienes pasa de uva, le pones (Adela, 50 años, Piriápolis).

En este tipo de prácticas culinarias, como señala Giard, cada comida “exige la invención de una mini estrategia de repuesto, cuando falta algún ingrediente o cuando falta un utensilio”, demanda “saber improvisar sin partitura” (1990: 160). Es una cocina cuyos saberes no están pautados por textos previos. Se procede a hacer “todo a ojo”, se inscribe en lo que Giddens (1991) llama la conciencia práctica y Mauss (1971) técnicas del cuerpo. La comida diaria de la mayoría de las casas, como ya lo señaló González Turmo, no requiere recetarios: “No se ajusta, pues, a las exigencias de una receta sino justo al contrario, se adapta a lo que hay” (1999: 5).

Tras el impulso de las primeras décadas del siglo XX de la mano de los recetarios nacionalistas, la cocina uruguaya dejó de ser objeto de práctica discursiva. La puesta de moda de la cocina a nivel global, la necesidad de fabricarla como producto turístico y las reivindicaciones identitarias emergidas durante el período post dictadora (1985) obligaron a redirigir hacia ella la mirada y las prácticas discursivas, tal como veremos en el siguiente capítulo. No obstante, ya podemos ir viendo las primeras tensiones que están en la base de esa amplia reconfiguración.

La experiencia de trabajar en el exterior ha proporcionado a muchos chefs uruguayos la oportunidad de poner a su cocina en relación con otras. Una docente de cocina del Instituto Crandon, el más antiguo del país en impartir formación en cocina, fue invitada a realizar una demostración de cocina uruguaya en el instituto Kendall, en Chicago, Estados Unidos.

Fue una experiencia difícil. De entrada, hicimos tomate relleno, un pionono hecho en plancha con jamón y queso, mayonesa y caramelo por arriba y tarta pascualina. De plato principal rabas con miniaturas de pescado... nosotros no comemos tanto pescado, pero nos dijeron que tenía que haber pescado. Luego milanesas de lomo, con un puré de calabaza. De postre: torta Rogel y alfajorcitos de maicena. Lo comieron, nos agradecieron mucho, era gente muy bien. Pero les costó vender los tickets, ¿quién iba a comprar comida uruguaya? Les pareció desabrida. El jefe de cocina, cuando nos reunimos para elaborar el menú, nos decía que había que agregar más cosas, más platos, más salsas. Les parecía que todo tenía pocos pasos, poco gusto, poco todo. Nosotros le tenemos miedo al sabor, no sólo al picante: al sabor. Se puede definir sabor con otras cosas, como las hierbas, pero tampoco lo hacemos. No marinamos, no maceramos, no le damos los tiempos. No cuidamos el producto, no lo valoramos. No sabemos comprar, no sabemos para qué sirve una cosa o la otra.

Y tampoco lo dice en el mercado, hay países donde dice: papa para hacer tal cosa o tal otra. Tenemos la papa blanca, la rosada y pará de contar. No es que no tengamos cocina, no es tan así. Tenemos algunos platos que nos representan. Pero cocina es algo más amplio. No tenemos tantos platos. ¿Podemos hacer una carta con nuestra cocina? Ahora hay otro ambiente, creo que podemos buscar tenerla, pero en este momento no la tenemos. Y además hay gente que quiere hacerlo... lo hacen, pero no están convencidos. Muchos quieren tenerla para ver qué pueden sacar, por conveniencia. Pero no tenemos una cocina nacional, y no me considero menos patriota por decirlo. No la tenemos, no la tenemos. Se está buscando, sí. Pero no la tenemos. Estos cocineros que están trabajando en eso... ¿están convencidos de que la tenemos? Pero si es una cocina que tenés que buscar, que la tenés que crear... La cocina la tendrás que tener, no se crea, no se busca, ¿no?

Esta informante percibe que Uruguay no posee una cocina propia porque no dispone de un cuerpo de prácticas complejo –pocos pasos, pocos platos, pocas salsas- ni rasgos que la particularicen, como principios de condimentación. La perspectiva esencialista de tener una cocina y la desconfianza de instrumentalizarla “por conveniencia” son aspectos que serán retomados. Para otros, aunque acotada a un único plato, pero no cualquier plato sino el más emblemático como el asado, en Uruguay sí se han desarrollado técnicas propias. Titina Núñez, la editora de la revista *Placer*, la primera dedicada a la gastronomía, realizó un ejercicio mientras estudiaba en el exterior:

Creo que negar nuestra cocina forma parte de nuestro complejo de uruguayo. Yo hice la prueba con mis compañeros del master, con la generación más cosmopolita. Le pregunté al griego, de dónde viene la cocina griega: ‘de Grecia’. Le pregunté al italiano: ‘la cocina la inventamos los italianos’. El coreano me decía: ‘no es verdad que la cocina la inventaron los chinos, la inventamos nosotros’. La conversación siempre era en esos términos. Y acá siempre estamos en ese intríngulis: ¿existirá la cocina uruguaya? En la medida que existen técnicas comunes, existe la cocina. Asar no lo inventamos nosotros, pero nosotros tenemos una forma de asar que es nuestra. Algo tenemos. Nuestra forma de asar no la inventó un italiano.

El chef Juan Pablo Clérici comparte la alta valorización de la carne vacuna uruguaya como elemento definitorio del comer del país, pero tampoco cree en la existencia de una cocina uruguaya. El argumento es el mismo:

“Para mí no existe la cocina uruguaya. Existen platos típicos. Si vos parás gente en la calle y le preguntás por cocinas de países, te va a nombrar la francesa, la italiana, la española, la china... allá lejos te

aparecerá la de Perú o México. Si nosotros queremos lograr poner al Uruguay en un pedestal... en el momento que yo digo cocina uruguaya significa que la voy a poder comparar con cocina francesa, italiana o lo que fuera. ¿Qué es la cocina francesa? Los cuatro o ciento mil años, el producto, toda una historia. Antes que nada habría que definir lo que significa una cocina. Para mí Uruguay no tiene una cocina, nos falta una cantidad de cultura, de historia, de investigación... Tenemos la carne, eso sí. ¡Un bife ancho que es la cosa más rica que hay en el mundo! No hay con qué darle. Ponéle un ñandú, una mulita, lo que quieras, y siempre gana el bife ancho porque es lo más rico que hay. Tenemos el mejor producto del mundo, la fuente de proteínas más alucinante del mundo, y más barata por kilo. Pero nosotros no tenemos técnicas de cocción... El producto para promocionar a Uruguay es la carne, pero cuando yo salí a mostrar la carne uruguaya en Estados Unidos la cociné como la comen ellos, no como la comemos nosotros. Cuando Uruguay sale al mundo, no lleva una cocina, lleva un producto.”

Luego de horas de entrevistas, disquisiciones sobre las recetas y su maleabilidad, la discusión sobre el impacto que tiene la clase, el género, la región y el ecosistema en las diferentes cocinas de territorio uruguayo, una de las informantes más elocuentes, al despedirme de su casa, pronunció una frase que dio forma al argumento central con que intentamos explicar la cocina tradicional, femenina, doméstica y popular del país: “La cocina uruguaya, así como gran sistema, no existe” (Adela, 50 años, Piriápolis). Según Ferguson (2010) la cocina francesa “es un gran sistema”; para nuestra informante la cocina uruguaya es, precisamente, lo contrario.

Es precisamente la ausencia de prácticas y discursos altamente estructurantes lo que nos va llevar a argumentar que lo que se cocina día a día en Uruguay se sitúa en el campo culinario, pero no en el ámbito gastronómico.

3.8.5 - La “uruguayización” de lo europeo

Incluso entre quienes asumen que la cocina uruguaya no existe como tal por ser un derivado de culinarias transferidas por los flujos migratorios llegados desde el viejo mundo durante el período colonial hasta la segunda mitad del siglo XX, se acepta la idea de que los platos que llegaron sufrieron en el territorio de acogida un conjunto de adaptaciones que los modificaron. El crítico García Robles, uno de los defensores del relato más dogmático de que Uruguay posee una culinaria dependiente por entero del aporte extranjero, recuerda una vez que preparó un puchero para unos colegas españoles. Recuerda que sus invitados manifestaron sorpresa al descubrir la inclusión del maíz, el boniato o el zapallo. “Y ahí pude palpar cómo un detalle nacionaliza un plato. Claro, no era el cocido español, pero de ahí viene. Yo vengo de mi madre, pero no soy mi madre”, reflexionaba al contar la anécdota.

Tanto en las entrevistas personales como en su libro *El mantel celeste* (2005), García Robles se afirmará en el modelo del país sin población local, cuya cocina depende por entero del aporte inmigrante, pero el que reconoce –como en el caso del puchero– “un giro con

el que aporta algo que no tiene la metrópoli”. “Seguimos siendo un país aluvional donde lo que importa es el giro que le dimos a la herencia de los inmigrantes”.

La transformación de la cocina inmigrante en Uruguay es un dato verificado en el campo. Una de nuestras informantes, nacida en Zaragoza y arriba a Uruguay a la edad de 20 años, comentó que pasó varias décadas deseando volver a comer las morcillas de Burgos, que recordaba como deliciosas y muy superiores a la versión que se hace en Uruguay. Regresó de visita a España con casi 70 años. Cuando al fin volvió a comer sus idealizadas morcillas, la realidad no estuvo a la altura de su nostalgia. Las encontró pobres, insípidas, e inferiores a las que estuvo comiendo durante más de cuatro décadas en Uruguay. La experiencia uruguaya no sólo le modificó el gusto, también la categoría de lo comestible cambió de estatus frente a sus ojos. Recuerda en casa, en España, se comía caracoles. “Y sin embargo ahora pienso en los caracoles y... no, no sé si me los comería” (Pilar, 79 años, Montevideo).

La “uruguayización” en otras ocasiones es visto como un proceso negativo de degeneración. En una entrevista, quien fuera el director del Instituto Italiano de Cultura en Montevideo, el italiano Angelo Manenti, ofreció su visión sobre el devenir de los inmigrantes italianos en tierra uruguaya. Para Manenti, los italianos en Uruguay se “olvidaron de todo, hasta de las costumbres”. Señala que la comunidad de italianos en Uruguay ya está en la tercera generación, lo que implica que ni siquiera hablan italiano. Añade que los italianos que llegaron a Uruguay eran campesinos pobres, que respondían a un universo cultural muy diferente de los italianos actuales, que es una de las naciones más industrializadas del planeta. Pone como ejemplo de la escisión y el desarrollo independiente de las dos comunidades el modo de vestir: mientras los peninsulares siguen la moda, los uruguayos se apegan a los cánones de la tradición. “Estamos en una sintonía completamente distinta (...) y han perdido cualquier contacto con la realidad italiana”. Para el caso de la comida, Manenti encuentra no sólo divergencia, sino inversión de valores.

Han perdido hasta la cocina italiana, la gastronomía, que es la cosa que yo amo más. Porque ustedes van a un restaurante y qué piden: milanesa a la napolitana. ¡O es de Nápoles o es de Milano! Pero acá se creó ese pastiche. Fíjese, una milanesa con queso, huevo frito, tomate, le ponen cualquier cosa. La cocina italiana no se basa en la cantidad de ingredientes que se le pone, se basa en la calidad, en la manera en que unos pocos ingredientes le dan un resultado que según nuestro gusto es el apropiado. Usted puede hacer un plato de pasta con ajo, aceite y ají, si ustedes lo saben hacer, es agradable, digestivo. Nuestra forma es esa, experimentando sabores y crear comidas nuevas, pero experimentando. La mentalidad de ustedes es: más cosas tiene mejor es, más rico es el plato. (...) Los italianos que vinieron acá eran gente muy pobre cuando salieron de Italia, la gente pobre vivía comiendo cereales, muy buenos y sanos, habas, garbanzos, lentejas, esa era la comida diaria, la carne se comía una vez por semana. (...) Cuando llegué acá estaba desesperado porque tenía

que comer todos los días algo con carne. Un día pregunté: disculpen, ¿ustedes no comen porotos? Y como si le hubiera dicho una palabrota me dijo: ¡pero eso es para los chanchos! (...) No encontré ni un solo restaurante que hiciera porotos o garbanzos (...) [Los italianos] se adaptaron inmediatamente. Les cuento una experiencia. Yo tenía 12 años cuando desde Argentina vinieron unos parientes de mi madre, que llegaban después de 30 años a Italia, en los años cincuenta. Nosotros veníamos de una guerra donde para comer teníamos que hacer milagros. Mi mamá le decía: ‘Concetta, cuando a la noche no sabes qué hacer de comida, ¿qué preparas?’ (nosotros preparábamos habas, que era lo más barato y te llenaba), pero ella decía: ‘carne’. Yo era niño y escuchaba: nosotros comíamos ochocientos gramos de carne por semana dividido por cinco personas y que se tenía que hacer entre grasa y carne. Acá decís 150 gramos de carne y ¡ah, te rompo la cara! Entonces yo le decía a mi madre: pero viven en un mundo maravilloso, cuando no tienen que comer comen carne, imagino cómo viven. No sabía que mundo era al revés (en Arocena y Aguiar, 2007: 124, 125).

En esta larga alocución, el funcionario italiano puso en juego una serie de cuestiones de las cuales dos son muy pertinentes al argumento que intentamos desarrollar. Pese a que el cometido profesional de este funcionario del Estado italiano es preservar y reproducir en el exterior un ideal oficial del ser nacional italiano, las experiencias que relata son una demostración contundente de que la identidad, lejos de ser una entidad esencial e inmutable, es un objeto múltiple, de alta volatilidad y siempre sujeto al cambio relacional. Lo segundo, y por derivación de lo anterior, es que para considerar la cocina uruguaya como “española”, “italiana” o “bajada de los barcos” se hace necesario aceptar una perspectiva profundamente esencialista cuyo propósito ulterior parece ser el de satisfacer otra necesidad no confesada. Dicho de otro modo. Cuando se postula que la cocina uruguaya es “europea” pese a que sus “adaptaciones” la transforman en algo que incluso los diplomáticos que buscan fortalecer lazos con la diáspora ya ni siquiera reconocen como propio revela más acerca de la necesidad del vínculo que de la veracidad del mismo. Negar la existencia de una cocina y por lo tanto de una identidad uruguaya esconde otro fin.

Describir y centrar a la cocina uruguaya meramente como un producto derivado del viejo continente es ante y sobre todo una práctica discursiva. Este proceso implica sujeción a ciertas identificaciones y al mismo tiempo una política de exclusión a otras. Señala Hall (2003) que el concepto de identidad es una idea que no puede pensarse a la vieja usanza. En el lenguaje del sentido común, agrega, la identificación se construye sobre la base del reconocimiento de algún origen común o unas características compartidas con otra persona o grupo o con un ideal. Para explicar la adaptación García Robles acude a una metáfora filial: vengo de mi madre, pero yo no soy mi madre. Recuerda Hall que, en su uso psicoanalítico, el concepto de identificación hereda un rico legado semántico. Anota que Freud entendió la identificación primera como expresión de un lazo emocional con otra persona. En el contexto

del complejo de Edipo, sin embargo, las figuras parentales se asumen como objetos a la vez amorosos y de rivalidad. Esto instala la ambivalencia en el centro mismo del proceso, por lo que la identificación es, de hecho, ambivalente desde el comienzo mismo. El duelo y la melancolía no es lo que ata a un objeto existente, sino a una elección del objeto de abandono. El narcisismo primario se funda en la fantasía, la proyección y la idealización de aquel objeto que se odia y se adora, y que es devuelto al yo inconsciente con igual frecuencia con que “nos saca de nosotros mismos” (Hall, 2003:15). Con menos pretensiones hermenéuticas Archetti (1999) ya había señalado que *el otro* relevante en la cocina del Río de la Plata son España e Italia. Lo que se revela con claridad es que en este tipo de discursos de entender la cocina uruguaya -y por lo tanto de entenderse como uruguayos- en relación filial y de dependencia al viejo mundo proporciona una identidad tan satisfactoria como excluyente: no se será Europa, pero al menos tampoco se pertenece a la “chusma” indígena. Parece entonces una estrategia para sentir el alivio de ser debidamente occidental.

En otros discursos, en cambio, se advierte una actitud diferente, en la que se busca cortar el cordón umbilical. El cocinero más famoso del país pronunció una proclama descolonizadora justamente durante las celebraciones del bicentenario de la independencia de Uruguay que se celebraron en el Centro Cultural de España. Como si fuera un drama shakespereano en el que se desafía al padre en su propia casa, Sergio Puglia, dijo:

Las cosas que heredamos fueron adaptadas a nuestro territorio. Cosas que se adaptaron a nuestro paladar y recibieron carta de ciudadanía: son uruguayas. Ya no podemos seguir hablando de que la milanesa es italiana, la pascualina es italiana, o que la es tortilla española... Son uruguayas. Si se comen en Uruguay son uruguayas.

Las visiones difusionistas que plantean una relación directa entre el prístino surgimiento de un plato en un centro de origen y su posterior reemergencia en la periferia, al igual que los modelos que ven en la adaptación o la criollización la creación de un nuevo plato susceptible de ser considerado legítimamente local no parecen dar cuenta de toda la complejidad del proceso. Desde fines del siglo XIX hasta promediar el siglo XX, en Montevideo, al igual que en otras ciudades América, la experiencia cosmopolita ofreció un escenario de contacto entre diversas tradiciones culinarias que en muchos casos se encontraron por primera vez. Esto valió no sólo para los encuentros inter-nacionales, también algunas cocinas regionales europeas cristalizaron en unidades nacionales quizá antes en ultramar que en sus propios territorios. El caso italiano es paradigmático.

El crítico gastronómico Ángel Ruocco recuerda que la casa montevideana de sus antepasados paternos, llegados del Vallo Della Lucania, Cilento, disponía un horno de barro donde su abuela Peppa hacía pizzas napolitanas ya para finales de la década de 1910. Sin embargo, ella no hacía fainá porque no estaba en su cultura culinaria; eso era cosa de

genoveses. Sin embargo, los hornos de leña de las pizzerías uruguayas van a acoger por igual, pizzas y fainás hasta transformarlas en un dúo que en el país se va a considerar indivisible.

Crolla (2010) recupera una historia similar en Argentina. Una informante, hija de friulano y de calabresa (unión que en en la península, afirma, hubiera sido impensable y que la abuela friulana nunca aceptó), recuerda las diferentes cocinas que cada uno de sus padres dejaron en herencia. En particular recuerda el esfuerzo que la madre calabresa hacía para darle a la polenta, ignota en su dieta de origen, la consistencia y el gusto que el delicado paladar friulano de esposo exigía. Por lo tanto, en ultramar también se va a definir un horizonte nacional italiano en cocina: muchos italianos se van a encontrar por primera vez en América con platos de otras regiones de Italia. En la península itálica estos encuentros se van a dar en el recetario de Artusi o en el ejército, donde cocineros de diferentes regiones de Italia preparaban platos representativos de sus tradiciones particulares, lo que permitió que los soldados conocieran por primera vez la comida de diferentes regiones de su país y ampliaron su horizonte hacia uno nacional, que integraba las diferentes partes dispersas del territorio (Montanari, 2010).

Durante una de las entrevistas realizadas al matrimonio propietario del Micons, uno los bares “de gallegos” más tradiciones de Montevideo, se registró este diálogo que revela las dinámicas formas en que se construyen las ideas de lo local y lo nacional y hasta de lo comestible o deseable. Este matrimonio está formado por Maruja y Alfonso, ambos nacidos en la década de 1940 en Galicia, y llegados a Uruguay como adolescentes, a fines de los años de 1950. Cuando les pregunté sobre la existencia de la cocina uruguaya, esto comentaron:

El – La cocina criolla: el guiso, la ropa vieja, la feijoada, esos guisos, el sopón. En el campo se hace un puchero con choclo, con zapallo, con zanahoria. El cocido español no se hace con esas cosas. El puchero nuestro español es un puchero, de buen condimento.

Ella – La milanesa es uruguaya, los churrascos son uruguayos. En España nunca comí milanesa, comía bistec. Es de lomo, vuelta y vuelta. El –Allá en España pedís una costilla y no saben lo que es... y por lo regular son redondas, no de lomo. Se come la de cordero. En Andalucía se come mucho el gazpacho, que acá no se hace.

Ella – ¿Y qué es el gazpacho?

El – Es una sopa fría, a base de tomate...

Ella – ¡Puaj! Qué asco.

Las creencias y aversiones que pone en juego la informante constituyen otro testimonio que permite problematizar concepciones esencialistas de las identidades. La cultura (culinaria) se aprende y aprehende en las prácticas; es por ello que esta española ignora y rechaza el gazpacho y considera a las milanesas como originarias de Uruguay. Como señala Mintz (2003), los individuos de una comunidad emprenden sus prácticas culinarias sin reparar en lo que los otros puedan decirle, porque la ha estado comiendo y en muchos casos preparando durante toda su vida (2003: 134, 135)

3.9 Contextos y pretextos: el sujeto situado

Para finalizar quisiera volver sobre el concepto que Mintz (2003) propone de una cocina, como discurso con raíces sociales comunes, que la comunidad identifica como propia con independencia de lo que otros puedan decirle (2003: 134, 135). Lo que quiero decir es que más allá de los orígenes de los platos que consumen los uruguayos y hasta de la retórica de la negación sobre la existencia de una “cocina uruguaya”, los uruguayos tienen una cocina propia, y todos saben, frente al plato, si está o no preparado o no la manera “uruguaya”. Esto es tanto por lo que dicen Capatti y Montanari (2006) –que el gusto es una idea socialmente transmisible– como por que han venido comiendo y preparando esos platos desde hace generaciones, como apunta Mintz (2003). En este mismo sentido va el prólogo de *La cocina uruguaya*, de la crítica Titina Núñez:

Para un uruguayo un asado es una fiesta y jamás se hará un asado para comer solo. Si hace frío los uruguayos nos deleitamos con la comida de olla, que son sustento para el cuerpo pero también para el espíritu. Si es domingo también es día de tallarines con tuco o estofado. En vacaciones disparamos hacia el mar y nos asoleamos con gusto; esos días comemos más pescados y juntamos mejillones para hacer con arroz, o algas para preparar buñuelos. No hay uruguayo que no se haya chorreado con un chivito y ninguno confunde un chajá con un pájaro, una pamplona con una ciudad española o un choto con un tarado⁴⁴. Cuando llueve clamamos por torta fritas y en las mañanas y tardes adoramos las bolsas de bizcochos. Para comer preferimos los vinos tintos y si hace frío, una copita de grappamiel o caña nos ayuda con la nostalgia (2008: 8)

En esta descripción emerge el sujeto situado llevando adelante prácticas sedimentadas por la costumbre y socialmente compartidas. Hemos visto con anterioridad que muchas cocineras organizan el menú semanal, pautando así el tiempo doméstico en sincronidad con la comida. Este fenómeno también era usual, según recuerdas algunos informantes, en los bares que, por ejemplo, solían preparar puchero los jueves. Pero más allá de las costumbres de cada hogar existen contextos y pretextos de comensalidad. Entre los pretextos, el de mayor carga simbólica está pautado por el asado dominical, que se realiza fuera del ámbito doméstico. Pero los domingos también son días de pastas, como lo señala la cita anterior. Tallarines, pero también versiones rellenas como canelones, lasañas, ravioles o *capelettis*. Son los días que más trabajan las numerosas fábricas de pastas diseminadas en Montevideo. Desde hace algunas décadas, se impuso la costumbre de comer ñoquis el 29 de cada mes. Esta práctica va acompañada de un pequeño ritual de magia simpática: se coloca dinero –un billete o una moneda– debajo del plato para que el sueldo alcance durante esos últimos días del mes. Las citadas tortas fritas los días de lluvia, constituyen otro poderoso marcador de la existencia prácticas compartidas.

⁴⁴ Choto en Uruguay se usa como sinónimo (de baja agresividad) de tonto, estúpido o tarado. No es la única palabra del universo alimentario que se usa en ese sentido. Tienen el mismo sentido banana, zapallo o nabo.

El sujeto situado también desarrolla prácticas específicas en determinados contextos. Señala Núñez que en verano los uruguayos concurren en masa a las playas, sobre todo del litoral este. Las prácticas culinarias que se han venido desarrollando en los balnearios son tan intensas y significativas que vamos a dedicar buena parte del capítulo siguiente a ellas, porque de allí parte una indagatoria y una resignificación de la cocina uruguaya. Pero también hay ciertas especialidades que son propios del contexto de la restauración pública y que raramente se dan en el mundo del hogar. El más relevante es, sin dudas, el “chivito canadiense”, ese sándwich que además de carne acepta todo lo que goloso comensal decida poner entre pan y pan. Pero también lo son las pizzas y los fainás que ofrecen las pizzerías con horno de leña y que convocan reuniones informales de amigos, compañeros de trabajo o familia. La invitación “vamos a juntaros a comer una pizza” tiende, igual que la invitación a un asado, a reforzar los lazos de amistad.

El fenómeno de expansión y sobre todo de experimentación en la restauración pública es reciente y nos ocuparemos de él en las páginas siguientes. La comida del bar –tradicionalmente siempre hubo pocos restaurantes en Montevideo y eran frecuentados por una elite– durante décadas no se diferenció de la comida de hogar (con excepción de los chivitos, las pizzas y el fainá). En el bar se comía lo mismo que en la casa. Los informantes dueños de estos establecimientos entrevistados así lo confirman. “Yo en el bar cocinaba lo mismo que hacía mi madre en mi casa” (Maruja, 70 años, Montevideo).

La débil diferenciación entre la comida casera y la de restaurante impide hablar de una “gastronomía” tradicional uruguaya. La formulación de un “campo gastronómico” en Uruguay, tal como vimos en el anterior capítulo, es un fenómeno reciente, que además requiere, como señala Goody, de un conjunto numeroso de consumidores críticos y audaces (1995: 132) y del establecimiento de un sistema de relaciones objetivas que puedan ser de alianza y conflicto, posiciones diferentes y autoridades socialmente definidas e instituidas como señala Ferguson (2004), usando el concepto de campo de Bourdieu.

Me interesa señalar que la cocina tradicional uruguaya no conformó un “campo gastronómico”, en el sentido de un discurso normativo sobre el buen gusto y la distinción social (Ferguson, 2004; Mazatán Páramo, 2008, Ayora Díaz, 2014). Pero sí se conformó –no podía no conformarse– un “campo culinario”. Retomamos la noción de “campo culinario” que suministra Ayora Díaz (2014), que lo define como un ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida, así como de etiqueta para su consumo. (2014: 61).

Esta definición entraña a su vez el concepto de performance y repertorio de Taylor (2015), en el sentido de acción y memoria incorporada que no se atiende, e incluso se aparta y cuestiona las prescripciones escritas, tal como admitían las cocineras entrevistadas. Añade Ayora Díaz que en el campo culinario está débilmente regulado, abierto al préstamo y a la improvisación es permitida y habitualmente recompensada por los comensales. Este ensamblaje se encuentra de manera principal, pero no únicamente, en la cocina doméstica, por lo que emerge sobre todo en el espacio de lo privado, pero a la lógica de su acción también

se extiende a la restauración pública (2014: 61). Es decir, se la encuentra en los bares y fondas tradicionales (“sin pretensiones”). Por ello, la diferencia entre la cocina pública y doméstica no presentó, al menos hasta la década de 1990, demasiadas distinciones en Uruguay –y tampoco en Argentina, según Archetti (1999)-.

Los estudios de performance ponen en relieve que la transmisión del conocimiento se efectúa, además de por medio de textos escritos, por actos performativos, que también transfieren conocimiento social, memoria y sentidos de identidad. Esta teoría, que puede ser interpretada como una actualización de las técnicas del cuerpo propuestas por Mauss (1971) ofrece, para nuestro caso de estudio, la ventaja de poder confrontar las dimensiones sociopolíticas de las narrativas hegemónicas y subalternas de la nación para observar sus relaciones dinámicas, sus divergencias, sus zonas de contacto, sus variaciones.

Conceptos como performatividad, citacionalidad o performance tiene su origen en la lingüística pero han sido retomados y ampliados por diversos antropólogos como Taylor (2003, 2015), y llevados al campo de la antropología de la alimentación por otros como KirshenblattGimblett (1999) o Ayora Díaz (2014). En el entendido que estamos trabajando con un objeto de difícil estatuto como es la cocina en una nación post colonial, aceptamos la propuesta teórica de Taylor (2015) y aceptaremos que la memoria de la comunidad también está se conserva en actos en vivo –la cocina- que también conforman un sistema de transmisión que pone en acción la memoria encarnada. Si el archivo –la documentación escrita, en esta caso los recetarios- sostiene al poder, el repertorio resulta un entramado de eventos, prácticas o acciones que, así como invocan al archivo también lo cuestionan y, por tanto, lo transforman. La performance de la nación, al interpelar al archivo, cuestiona la imaginación de la nación (Ayora Díaz, 2014: 64)

La cocina uruguaya tradicional puede ser vista también como una expresión de la llamada *comfort food*. Esta es la versión que presentan libros como *Comida uruguaya casera* (2005) o *Nuestras recetas de siempre* (2013). En estos recetarios el fenómeno nostálgico activa la memoria de lo comida asociada al hogar, a la madre o a la abuela. Se ha llamado la atención que fenómenos como la creciente industrialización y la globalización de diversos hábitos e ingredientes han fomentado el surgimiento de nuevos discursos y movimientos que tienen como base emocional a la nostalgia alimentaria. Por medio de diferentes premisas y estrategias, se han valorizado tipos de alimentación más sanas (vegetarianismo, comidas bio, etc.) y más natural (Slow Food, sustentabilidad alimentaria, etc.). En ese contexto, bares, restaurantes y diversos actores de la industria alimentaria comenzaron a destacar y a promover sus productos con las valoradas etiquetas de “casero” y “tradicional” (Gimenes-Minasse, 2016). En ese contexto, en la bibliografía anglosajona de la década de 1990, se incorpora el concepto de *comfort food* (Locher et al, 2005). Aunque es un concepto aún en construcción, se asienta sobre la base consensuada de que describe un tipo de comidas –y bebidas- que sirven para dar satisfacción y consuelo a demandas emocionales vinculadas a la memoria por alimentos de la infancia y la comida casera (Locher et al, 2005, p.274)

A veces llamada “comida del alma”, la *comfort food* es una ingesta que los individuos buscan como un placer indulgente y una compensación a la nostalgia. Por su habitual alto contenido en grasas, azúcares o carbohidratos, su consumo produce una confortable sensación de bienestar. En ocasiones, este sentimiento se obtiene no sólo comiéndola, sino también cocinándola. Por todo esto, este mecanismo que pone en juego el deseo nostálgico y conduce al consumo de alimentos particulares para su satisfacción, asegura el mantenimiento y la conservación en el tiempo de identidades culturales (Gimenes-Minasse, 2016). Es allí, en esa cocina casera, escasamente estandarizada, poco diferenciada social y jerárquicamente donde los uruguayos parecen encontrar su identidad culinaria.

CAPÍTULO IV

* La cocina nativa de Uruguay *

4.1 Introducción

En el presente capítulo se va a analizar el surgimiento y progresiva expansión de un conjunto de prácticas y discursos que está planteando una actualización de la culinaria uruguaya. Este hecho, que se da en un contexto mundial de revalorización de la cocina y su conquista de nuevos espacios, inaugura al mismo tiempo lo que se puede identificar como un “campo gastronómico”. La noción de campo fue elaborada por Bourdieu (1986) para describir un sistema particular de relaciones e interacciones -de alianza, de cooperación, de conflicto- en las que agentes especializados luchan por el dominio de un saber determinado, constituyendo así un espacio social específico. Autores como Ferguson (1998) y Ayora Díaz (2014) retoman el concepto para plantear que, en contraste con las prácticas culinarias domésticas, el “campo gastronómico” instituye, sobre todo en el ámbito público, un discurso fuertemente normativo sobre la cocina y el buen comer. Para el caso de Uruguay, veremos cómo un complejo entramado integrado por cocineros, sectores de la academia, productores de alimentos, organismos estatales locales e intergubernamentales, operadores turísticos y críticos gastronómicos, entre otros, están creando, interpretando y estableciendo una nueva culinaria.

En este conjunto de prácticas y discursos, al mismo tiempo, se ensambla un nuevo ideal acerca de la cocina nacional. Mediante la selección y puesta en valor de un grupo de frutos nativos, recursos marinos y otros productos locales, este proyecto busca en la renovación culinaria una simultánea actualización del inventario de símbolos con los que se representa la identidad y el imaginario de la nación. Al igual que en los casos analizados con anterioridad, se postula que la cocina que se deben dar los uruguayos ha de estar en correspondencia con sus orígenes. Si la criolla se presentó históricamente como depositaria del comer del gaucho, y la “uruguaya” asumió la herencia del inmigrante, esta encuentra su fuente de legitimidad en el carácter nativo de sus ingredientes. Como dice uno de los recetarios comprometidos en el impulso de esta culinaria: “estos frutos son nuestros, los comían los indígenas, son nuestro tesoro, hay que rescatarlos e incorporarlos a nuestra dieta como ellos lo hacían” (Rosano, 2012: 6).

La idea del “rescate” de productos y prácticas, que se presentan como atávicas, ocupa un lugar central en la retórica de los cocineros y organizaciones involucradas en

este proyecto. No obstante, como veremos en las páginas que siguen, esta culinaria es un fenómeno incipiente, cuyo fondo histórico no se remonta a más dos décadas de existencia. Por esto mismo, y porque se encuentra todavía en vías de expansión y maduración, no presenta un cuerpo de procedimientos altamente codificado ni constituye un conjunto de prácticas compartidas por un grupo social dado.

En este trabajo hemos recurrido a una definición de cocina lo bastante amplia con el objetivo metodológico de poder abordar el hecho culinario en sus diversas expresiones. En tal sentido, incorporamos a nuestro prisma de análisis la definición de tradición culinaria concebida por Rozin y Rozin (1981), Farb y Armelagos (1985) y Contreras (2005), estructurada por cuatro grandes elementos: la selección de un determinado grupo de alimentos; un modo característico de prepararlos; unos principios de condimentación específicos y compartidos; y la adopción de un conjunto de reglas relativas al status simbólico. A esta concepción, añadimos una que contemplara sobre todo la dimensión eminentemente discursiva de la cocina. Tal como han hecho notar Mintz y Du Bois (2002), Mintz (2003) y Montanari (2006) la cocina de una comunidad constituye un discurso compartido y el gusto un fenómeno mental transmisible. Para el análisis de este tipo particular de cocina, vamos a ensanchar un poco los márgenes de esta noción, y vamos a reunir evidencias para terminar sosteniendo que el fenómeno culinario que nos proponemos a abordar es, eminentemente, una práctica discursiva. Dicho de otro modo: esta cocina no reproduce la experiencia acumulada en los fogones domésticos sino que es, ante todo, un objeto construido discursivamente. En cierto modo, esta culinaria se define a sí misma en oposición: esta cocina *no* es la cocina criolla y *no* es la cocina uruguaya. Se trata de un tipo de expresión culinaria que se sitúa por fuera del imaginario del gaucho y también de el del inmigrante. De hecho, se legitima en un imaginario que se remonta a la época pre-hispánica. Esta cocina plasma un cambio social porque pertenece a una sensibilidad que no se siente comprometida con ni representada por los relatos hegemónicos de la nación hasta el momento: recurre al sustrato precolombino para formular la cocina del futuro.

4.2 La cocina nativa del Uruguay: algunas manifestaciones

El viajero que recorra la franja de balnearios que se extiende desde Atlántida, a 50 kilómetros de Montevideo, hasta la frontera con Brasil, a más de 300, puede encontraren restaurantes y otro tipo de establecimientos del comer público un tipo de comida que no se prepara en ninguna otra parte del país. A lo largo de este corredor se ha instalado un número creciente de establecimientos en los que se puede ver y degustar una serie de platos que, a partir del uso de un conjunto de productos locales, muestran su compromiso con la renovación de la cocina uruguaya.

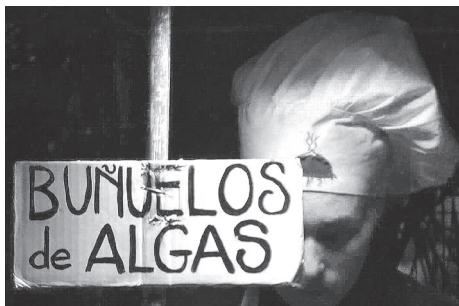
En el balneario Cuchilla Alta, todavía sobre la costa del Río de la Plata, está el “Arazá Bistró. Sabores de nuestra de tierra”. De entrante proponen una “brusqueta con morrones asados, espuma

de butiá, pétalos de flores y semillas de chía”. De plato principal recomiendan el “solomillo de jabalí con chutney de arazá amarillo, sobre un colchón de polenta y hojas verdes” o la “lasaña de cangrejo sirí, con crema de espinaca y aceite de humo y pimentón”. De postre, un “volcán de queso con erupción de guayabo” o un “sorbete con bombón tibio de arazá, cremoso de gofio y crocante de semillas”. Para beber, se puede optar entre aguas saborizadas, como la de naranja y pitanga, cerveza artesana de arazá, o algún vino uruguayo de los que figuran en la carta.

A unos 150 kilómetros de Montevideo se encuentra Punta del Este, el principal balneario de Uruguay y el más exclusivo de América del Sur. Esta península parte literalmente aguas: al Oeste están las dulces y limosas aguas del Río de la Plata; al Este, las salobres y cristalinas del océano Atlántico. En esta ciudad se encuentran los restaurantes más lujosos y glamorosos del país. Sólo dos establecimientos uruguayos figuran en la lista de los 50 mejores de América que elabora la revista británica *Restaurant*⁴⁵, y ambos están en dicha península. Uno es el parador La Huella, emplazado frente al mar y entre las dunas del pueblito marítimo José Ignacio. Cuando abrió sus puertas en el 2001, se servían diversos platos de pescado y carnes a las brasas. Desde hace algunos años, el establecimiento ha ido incorporando ingredientes “nativos”, como el cangrejo de la laguna de Rocha o los camarones de Valizas, que conviven con otros platos –sobre todo asados a la manera uruguaya- y unos cuantos “internacionales”. El otro restaurante que figura en dicha lista es La Bourgogne, que también tiene una sucursal en el patricio Hotel Alvear de Buenos Aires. Su propietario, el chef francés Jean Paul Bondoux, se instaló en Punta del Este en 1981 con una propuesta de cocina francesa tradicional que le aseguró éxito y prestigio entre la clientela cosmopolita que se da cita en el balneario. En los últimos años, sus hijos Amandine y Aurelien tomaron el mando de la cocina. De la mano de ellos, el *chateaux* de referencia de la cocina francesa de Uruguay y Argentina, sin perder su espíritu galo, cedió también a las influencias de la cocina nativista uruguaya y sus clientes ahora pueden ordenar platos con cangrejo sirí, camarones de las lagunas rochenses, hierbas y setas locales, o postres con frutos nativos del Uruguay. Sin embargo, hay que ir a Gure-Etxe y a Lo de Tere para encontrar los antecedentes más antiguos del giro renovador que está experimentando la cocina uruguaya. Antes de desembarcar en Punta del Este, los cocineros y propietarios de estos dos restaurantes estuvieron instalados en Barra del Chuy y en La Paloma respectivamente, dos balnearios oceánicos del departamento de Rocha donde, como veremos a continuación, comenzó a gestarse el concepto que caracteriza esta culinaria. Como su nombre lo sugiere, Gure-Etxe es un restaurante de cocina vasca, pero todas las evidencias indican que fue primero en el país en incorporar a su carta a una de las estrellas de la CNU: el cangrejo sirí. Frente al puerto de Punta del Este está Lo de Tere, que ofrece una carta heterogénea en la que figuran platos “internacionales” (como el “tiradito de salmón”) con especialidades “uruguayas” (como el “homenaje al dulce de leche”). No obstante, la entrada más vendida de este restaurante es “sirí en su cáscara”, donde la pulpa del crustáceo viene “deconstruida” en su propio caparazón.

45 <http://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/>

Adentrándose por el corredor de balnearios que se extiende sobre la franja oceánica, ya en las costas del departamento de Rocha, esta cocina tiene una presencia más notable. Una serie de indicios que iremos exponiendo en las páginas siguientes apuntan a que fue en esta región donde la CNU tuvo sus manifestaciones más tempranas. Al menos en la naturaleza, la diversidad de las especies es un indicador del centro de origen. En el balneario La Paloma –el puerto pesquero más importante de Uruguay, y que se encuentra a siete kilómetros de la Laguna de Rocha –, está uno de los restaurantes pioneros de esta cocina. Se trata del hotel y restó El Bahía, el hotel más antiguo de la ciudad. Su carta está ordenada por los productos “del mar”, de “la tierra” y de “la laguna”. Del primero vienen la brótola, el lenguado, la sarda y los pejerreyes. Del segundo el ñandú y “el cordero de pasturas saladas”, el arroz y el butiá. Del ámbito lacustre, el cangrejo y el camarón. El restaurante del hotel El Viola, el segundo hotel con más antiguo de la ciudad, además de platos con pescados y mariscos de proximidad, también ofrece pastas y escabeches en los que participan hierbas y hongos silvestres de la zona. La heladería Popi es la más famosa de La Paloma: abrió en 1985 y ha logrado no sólo competir sino incluso desplazar a franquicias internacionales que buscaron acaparar el mercado del helado que se forma en verano. A los sabores tradicionales como el chocolate y el dulce de leche, hace unos años sumaron otros como el de arándano y el de mango, pero desde el 2013 también han incursionado en los nativos: ahora ofrecen de arazá rojo y de maracuyá.



“Especialidad loca” en un puesto sobre la playa en Valizas.

Unos 10 kilómetros más al Este se encuentra La Pedrera, un pueblo asentado sobre un risco elevado una decena de metros del mar. Como en todos estos balnearios, la oferta gastronómica cambia de temporada a temporada. En todos estos sitios se da un fenómeno denominado “comercio golondrina”, con el que se describe la temporalidad de estos emprendimientos. No obstante, permanece desde hace varios años “Don Rómulo”. Allí se pueden comer pastas y milanesas, pero también, y por expresa recomendación de su chef y propietario, platos como “tallarín de mar” –cintas de pasta con añadido de algas, que se acompañan con salsa de camarones– o “ravioles rellenos de cangrejo sirí con salsa de butiá”. En Pedrasanta Posada se busca un concepto similar: hacer cocina italiana pero con productos locales.

Unos kilómetros más hacia la frontera con Brasil está Punta del Diablo, uno de los pueblos de pescadores más antiguos de la costa uruguaya. Allí este tipo de cocina se encuentra no sólo en los restaurantes. De hecho, desde hace al menos tres décadas, existen unos pequeños quioscos instalados en la playa que venden, por precios módicos, diversas frituras como buñuelos de algas, y un surtido de empanadas de pescado, de mejillones o de sirí y que se suman a las más tradicionales como las de jamón y queso y las de carne. También hay restaurantes como Cero Stress, Nativos y Al paio que elaboran, entre otras cosas, croquetas de sirí, tarta de cangrejo, pescados con salsa de almejas amarillas, terrina jabalí con chutney de butiá, pescados acompañados con “boniatos playeros” y diversas pastas con salsas de hongos silvestres.

El balneario Valizas se ubica en el tramo final del arroyo del mismo nombre, que conecta la Laguna de Castillos con el océano Atlántico. La estrella del restaurante Proa son los “camarones valiceros”, que acompañan tanto pastas, arroces, chupines y pescados del océano. Una oferta volcada por completo a la dulcería la propone Punto G, una cafetería especialidad en tartas y postres donde el reinado del dulce de leche es puesto en entredicho por el butiá y el arazá, que son incorporados en helados, pasteles, tartas y licuados.

Otras manifestaciones de este tipo de cocina las encontramos, también, en la elaboración de productos a escala artesanal e industrial. En los márgenes de la ruta que conduce a la ciudad de Castillos, donde se encuentra la mayor acumulación de palmas de butiá, mujeres rurales, independientes o agrupadas en pequeñas cooperativas, elaboran, a partir de este fruto, jaleas, dulce de corte, caramelos, licores o chutney, además de hongos en escabeche. Caseras de India Muerta, la cooperativa más grande de todas estas, en virtud de que produce volúmenes de escala industrial, abastece a comercios de Montevideo y otras ciudades de dulces, licores y conservas. En el transcurso de esta investigación lanzó, en 2015, una línea de jugo fresco de butiá. Esto supuso un gran logro técnico –el alto contenido de fibra del fruto presenta grandes dificultades en el proceso de extracción y separación del zumo– y, por lo mismo, una novedad en el mercado de alimentos del país.

La somera descripción realizada sobre esta culinaria ofrece elementos suficientes para preguntarse si se está frente a una cocina que se pueda considerar “singular” o “distinta”. Resulta evidente que muchas de las prácticas culinarias que se emprenden en los restaurantes mencionados también se pueden inscribir en otras de carácter global, como la “cocina de autor”, “fusión” o “creativa”. De acuerdo con Castaño (2013), estas corrientes gastronómicas se caracterizan por la experimentación y libertad creativa de sus chefs, la propuesta teatral de los platos, la mezcla de ingredientes y técnicas culinarias, así como por el juego de texturas y sabores (2013: 6-8). También, y ya en una esfera más amplia, en términos generales estos platos responden a la clasificación de la “alta cocina” que se sintetiza en los restaurantes, y que se caracteriza por la apropiación cultural y la sustitución de ingredientes (Mintz, 2003: 143; Páramo, 2006: 155). Por lo tanto, se impone un interrogante. ¿Estas prácticas operacionales configuran por sí solas una cocina que responde a características propias y diferenciadas o estamos ante la mera presencia de la cita y repetición de matrices culinarias previas y de carácter internacional en las que se insertan productos “nativos” con el propósito de singularizarlas y conferirles un ansiado “sabor local”? De acuerdo a la(s) respuesta(s) que tenga esta pregunta, se podrá evaluar los alcances y las limitaciones de este proyecto culinario, y al mismo tiempo los significados que conseguirá reclamar.

4.2.1 - Características de la nueva cocina

Cuatro grandes características le confieren unidad a esta discursiva culinaria y permiten su identificación. La primera y más importante es el criterio de selección de los ingredientes que la privilegian, y que sienta la base –culinaria y simbólica– a partir de la cual

va a reclamar un estatuto diferencial respecto a la cocina “criolla” y a la “uruguaya”. Este es *el ingrediente nativo*. Cuatro grandes grupos aportan el carácter autóctono a esta culinaria. Uno está conformado por los denominados “frutos nativos”, un conjunto de especies frutícolas subtropicales. De estos frutos, el más conocido y cuyo consumo tuvo históricamente mayor difusión es el butiá. Este es el fruto de la palmera *Butiá capitata*, una especie que crece en el Este del territorio uruguayo, principalmente en el departamento de Rocha, presenta formaciones de extensos palmares que cubren aproximadamente 200.000 hectáreas (López Mazz y Braceo, 1992: 275). El grupo más numeroso de frutos nativos está conformado por las variedades pertenecientes a la familia de las Mirtáceas, como la pitanga, el guaviyú, el guayabo del país, el arazá y el ubajay. La amplia mayoría de estos frutos no sólo son nativos, han sido silvestres hasta hace un par de décadas, cuando la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República, el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria y el Laboratorio Tecnológico del Uruguay, todos ellos organismos estatales, comenzaron un proceso de investigación y domesticación de estos frutales con fines productivos.

El otro grupo lo conforma un elenco de fauna marina presente en el sistema oceánico-lacustre del litoral del sur este del territorio. Los dos productos principales de este grupo son los camarones y el cangrejo sirí, a los que se agregan otros mariscos como las almejas amarillas, los mejillones, una amplia variedad de pescados de laguna y del océano y una presencia vegetal: las algas. El tercer conjunto lo forman las hierbas y los hongos silvestres. En el cuarto aparecen las “carne nativas”. Es un grupo problemático tanto porque está integrado por fauna que no es nativa, aunque se la perciba así, como el jabalí (que es plaga en Uruguay), como por otras como la nutria y el ñandú que, siendo autóctonos, se los percibe como exóticos. La utilización de estas carnes no es compartida por muchos cocineros ni comensales por que presenta un dilema ético sobre el respeto a la vida salvaje (aunque en algunos casos provienen de criaderos).

Una segunda característica de esta cocina es que es una *propuesta desde arriba*. Como se señaló antes, los platillos que vamos a ver no emanan de la experiencia sedimentada y compartida por un grupo social, sino de una concepción teórica tanto de cocineros profesionales como de técnicos vinculados al sector productivo que llevan adelante políticas públicas con el propósito de favorecer el desarrollo social y económico de asociaciones como los pescadores artesanales y las mujeres rurales, impulsando la recolección y procesamiento de este tipo de productos. Analizaremos que detrás de estas políticas existe un fuerte entramado institucional que articula en el nivel local un conjunto de políticas públicas de diseño global orientadas hacia determinados modelos de desarrollo y productividad (desarrollo sustentable, turismo, biodiversidad, etc.).

La tercera y la cuarta características están estrechamente ligadas. Los platillos y especialidades representativas de esta expresión culinaria se encuentran, básicamente, en la zona Este de Uruguay: es una cocina fuertemente *territorializada*. Esto se debe a dos razones. La primera es que, en buena medida, es la zona de producción de los ingredientes

nativos, en particular los marinos. La otra es al mismo tiempo la cuarta característica: es una *cocina turística*. A lo largo del litoral Este, se extiende un corredor de unos 300 kilómetros donde se encuentra asentada la infraestructura turística más importante del país.

A los meros efectos prácticos, llamaremos a esta producción culinaria “cocina nativa de Uruguay” (CNU). Esta designación no es de uso social, no es el nombre de un movimiento concertado de cocineros ni fue acuñado por la crítica periodística; es un nombre que responde a la necesidad metodológica de construir una categoría que permita agrupar estas manifestaciones culinarias bajo una denominación que nos permita tratarla como una unidad.

4.3 Imaginando una cocina: los recetarios

Al pensar el título de esta tesis, busqué uno que reflejara que la identidad es un proceso de construcción continuo. De ahí que sea “identidad uruguaya *en* cocina” y no “*en la* cocina”. Con la supresión del artículo pretendí -aunque no puedo decir si lo logré- un título ambiguo que diera cuenta de dos cosas: a) que las representaciones de la identidad uruguaya se iban a estudiar en el ámbito culinario y b) que esas representaciones están “*en* cocina”: el caldero donde se cocina la identidad aún está en el fuego. De las tres manifestaciones culinarias que hemos estudiado es en esta donde el proceso se hace más evidente. En este apartado vamos a analizar la formulación y la formalización de este discurso en unos recetarios muy dispares en tiempos e intenciones pero que a su vez convergen en la búsqueda de un nuevo ideal culinario.

4.3.1 - La revalorización inicial

De las diversas entrevistas con los cocineros más vinculados a este tipo de cocina concluimos que existe cierto consenso en señalar la experiencia del restaurante Gure-Etxe como el primero que alentó al sector gastronómico a renovar la mirada sobre los productos locales. Especializado en cocina vasca, este establecimiento abrió sus puertas en 1970 en La Coronilla, uno de los últimos balnearios del Este de Uruguay, a 20 kilómetros de la frontera con Brasil. Entre 1940 y 1980, y a impulso de inversiones del Estado, La Coronilla tuvo un gran desarrollo turístico que se vio interrumpido con la construcción de la obra de ingeniería civil que amplió la cuenca del Canal Andreoli, lo que afectó la calidad de las aguas del balneario e inició un declive del que aún no se ha recuperado (Da Cunha & Campodónico, 2005). En el año 1982 se publicó *La cocina casera del Hostal Gure-Etxe*, un recetario que llegó a vender nueve mil ejemplares. Como vimos unas líneas más arriba, el restaurante sigue funcionando, aunque realojado desde hace más de una década en Punta del Este. La empresa es propiedad del matrimonio español formado por María Antonia Saavedra, nacida en Galicia, e Ignacio Iturria, oriundo de Navarra. En el 2015, María Antonia Saavedra de Iturria, ya retornada a España, reeditó este recetario con varias ampliaciones y agregados bajo el nombre *La cocina casera de pescados y mariscos*. En el prólogo que escribió para la reedición de su

libro, explica que ella y su marido “transformaron el negocio familiar en un referente de la buena mesa especializados en pescados y mariscos, en un país en el que tradicionalmente se consume principalmente carne vacuna” (Saavedra de Iturria, 2015, 4). El ícono comercial del restaurante -y a la vez el plato estrella de su cocina- es el cangrejo sirí, una especie autóctona de la costa atlántica del Uruguay. En la página web del establecimiento señalan ofrecen un “sirí (único en Punta del Este)”. “Desde muy tempranas horas en la mañana, comienza la caza del sirí en el extremo este del Uruguay. Una vez capturado, es traído vivo a nuestras cámaras donde es alimentado con hojas verdes y carne” (www.gureetxe.com.uy). Fue en Gure-Etxe donde por primera vez se elevó al sirí a la categoría de plato de alta cocina. Este libro es, aunque tenue e indirectamente, el antecedente más antiguo que encontramos en el proceso de formación de la CNU.

4.3.2 - De la nación a la región

El primer recetario que presenta un fuerte compromiso con la renovación culinaria en los parámetros que estamos observando reclama, a su vez, la representación gastronómica de una identidad nacional. En 1994, Juan Antonio Varese publicó *Las recetas del Valiza. Hacia una identidad gastronómica nacional*. El autor es un escritor dedicado a los temas de memoria local, con títulos como *De naufragios y leyendas en las costas de Rocha* (1993), *Memorias de Aguas Dulces: Barra de Valizas y Cabo Polonio* (1997); *Historias y leyendas de la Isla de Flores* (2000), *Rocha, Tierra de Aventuras* (2001) o *Faros del Uruguay* (2005). En 2010 el autor volvió a reeditar el recetario, pero bajo un nuevo título, en el que la representación se vuelve regional: *Gastronomía de las costas de Rocha*. El libro es un híbrido que, básicamente, reúne textos anteriormente publicados en otras ediciones y producidos con diversos propósitos. La excusa editorial fue la reunión y publicación de las recetas que obtuvieron premios y menciones en un concurso organizado por la Intendencia Municipal de Rocha en el año 1994.

Las bases de dicho concurso declaraban que el propósito de su organización era la promoción dos objetivos: “rescatar las recetas artesanales, tradicionales de los habitantes de las costas del Departamento de Rocha, fundamentalmente, en base a pescados y mariscos” y “fomentar la creatividad de recetas elaboradas con productos naturales del Departamento, en base a una cocina natural y ecológica” (2010: 6). Entre las recetas seleccionados figuran: “Pizza de berberechos”, “Arrollado de la laguna”, “Cazón a la chalana”, “Tarta de mariscos”, “Buñuelos de algas”, “Congrio Punta del Diablo”, “Lisa picante”, “Sargos con cebollas”, “Cazuela de sarda”, “Pescado con salsa de butiá”, “Budín de arroz”, “Crema helada de butiá” o “Budín de butiá”.

Al cuerpo de recetas, se suma un conjunto de textos que iluminan otras aristas del proyecto culinario-identitario. El libro contiene también una reseña histórica del departamento, a cargo cronista Aníbal Barrios Pintos; la descripción etnográfica sobre la vida de los pescadores de las lagunas y los pueblos oceánicos en la década de los años de 1960, del etnólogo Daniel Vidart; un texto de los antropólogos Canella y Montero

Pérez sobre las relaciones entre cocina, identidad cultural y medio ambiente; un informe botánico sobre los palmares de Rocha y el butiá, y dos artículos de carácter medicinal que se proponen estimular el consumo de pescado entre la población nacional. A esto se suma una propuesta para el desarrollo del turismo de Rocha basada en el uso sustentable de sus recursos naturales –el palmar, los humedales, la sierra, la costa, el monte indígena- y culturales –los sitios arqueológicos, los museos históricos, los saberes de pobladores locales como pescadores, artesanos, cazadores de nutrias o carboneros-. La presencia de este tipo de discursos en lo que se puede considerar el primer recetario de la CNU es una temprana constatación de que la formulación de esta cocina se da, se explica y se legitima dentro de un entramado discursivo comprometido con un modelo de un desarrollo que Boltansky y Chiapello (2002) enmarcan en “el nuevo espíritu del capitalismo”, Leitch (2003) denomina “economías morales”, Yúdice (2008) “el recurso de la cultura” y Frigolé (2014) inscribe dentro de las políticas económicas en las que diversos aspectos de la cultura son susceptibles de volverse una mercancía. A lo largo de estas páginas vamos a ir viendo los diferentes planos en los que se despliega este modelo económico dentro de esta propuesta culinaria.

Este recetario se erige también en una prueba que pone en evidencia la autogeneración de propio su propio objeto discursivo. El subtítulo de la edición original es sugerente: *Hacia una identidad gastronómica nacional*. El autor, y promotor del concurso, explica sus intenciones en el prólogo:

Propiciar el florecimiento de la gastronomía con identidad propia, que refuerza en su conjunto la convivencia de los grupos sociales, además de favorecer las relaciones intercelulares a través del turismo. En ese sentido, los gobiernos, las instituciones gremiales de prestigio en todas las ramas del quehacer gastronómico y enológico tienen gran responsabilidad a fin de impulsar esta noble actividad. Ahondar en las tradiciones, estimular la innovación y apoyar la creatividad en uno de los campos más exaltantes de la cultura, es la propuesta del Congreso que aquí presentamos. (...)

El patrimonio gastronómico es todo eso y, además, es fuente de recursos para el desarrollo. De modo que, si de manera tan ostensible la cultura contribuye a crear bienestar, el arte de comer no puede quedar al margen de las políticas del desarrollo cultural.

La comida alimenta, da placer, es fuente de conocimiento y de creatividad, es signo de identidad, tiene valor sagrado y ritual; tiene una dimensión estética muy importante y, por si fuera poco, con todo lo que es, la gastronomía representa un renglón fundamental de la actividad económica de las naciones (2010: 4)

A pesar de los esfuerzos retóricos por resolverla u ocultarla, el autor expone la paradoja original de esta culinaria: al mismo tiempo que da por hecho la existencia de una cocina “con identidad propia” y “tradicional” en Rocha, formulan propuestas para su fomento e

impulso, esfuerzo que además se percibe como una empresa innovadora. La construcción discursiva de esta culinaria busca su validación en la invocación de nociones como identidad, local y sustentable, y la condición de existencia en su explotación como recurso turístico para alcanzar el prometido desarrollo económico y social. Con mayor o menor conciencia y articulación argumentativa, este modelo de mercantilización de los bienes culturales con fines desarrollistas es retomado por los chefs que asumen el rol de intelectuales orgánicos de esta cocina. El cocinero Jorge Cruz Grille, en uno de los textos explicativos de este recetario, describe así la “Cocina regional rochense”:

El nuestro es un país de inmigrantes y nuestra gastronomía es una rara mezcla de recetas europeas y de ingredientes americanos.

La excelencia de las pasturas en nuestro territorio propició el desarrollo de una ganadería que nos formó en ese “culto a la carne” que los uruguayos mantenemos con orgullo (...)

En nuestro país (...) es tal la variedad de elementos con que contamos a la hora de cocinar, que, salvo algunos condimentos muy especiales o algunas pocas variedades, ya sea de peces o de mariscos o tal vez alguna verdura, podemos preparar cualquier plato original, de cualquier región, a veces igual, y muchas veces mejor, que en su lugar de origen.

(...) A pesar de estas apreciables ventajas, nuestra gastronomía no ha tenido un gran desarrollo propio. Lo expuesto anteriormente, hace muy difícil que tengamos una cocina regional bien definida.

A través del tiempo los jefes de cocina, europeos primero, uruguayos después, han preparado manjares de neta tradición europea, empleando nuestra excelente materia prima, entre las que asumen el papel preponderante las carnes rojas. Son ellas de una excelencia tal que, prácticamente, no requieren ninguna atención especial para lograr exquisiteces a la hora de la mesa. ¿Qué uruguayo no es capaz de hacer un asado de primera?

Tenemos algunos platos propios y otros a los que hemos puesto nuestro sello; no obstante, consideramos que sería muy positivo trabajar en serio, en la elaboración de una carta de platos regionales que nos defina en nuestra identidad cosmopolita.

Consideramos que hoy, cuando nuestro país apunta al desarrollo del Turismo, más que nunca debemos prestarle la atención debida a la gastronomía.

(...) [Es necesario dejar] de mirar hacia afuera y miramos más hacia lo nuestro (...) En el Turismo, la gastronomía ocupa un lugar de preferencia. Es imposible imaginarlo en serio sin ella. (...) La zona Este, turística por excelencia, tiene características propias –por su costa–, que permiten la creación de platos originales en base a frutos del mar.

(...) El responsable profesional de cada cocina debe ser un celoso guardián de las auténticas recetas y por ello es tan importante y necesaria la capacitación profesional en la materia.

(...) Muchas veces hemos escuchado a algún viajero afortunado contar las maravillas de una completa paella degustada en España. Pues bien, esa misma paella se puede degustar en Rocha: porque tenemos un arroz de primera, pasando por los camarones de la Laguna de Castillos o el cangrejo Sirí y el lenguado de la misma zona, o las almejas de las arenas de la Coronilla y el Chuy, o los berberechos de Antoniópolis.

Seguiríamos tal vez, con el cerdo que se puede conseguir en Castillos, un buen pollo de campo y una interminable lista de ingredientes, que nada tienen que envidiar a los de la mejor paella internacional. Así tendríamos un plato regional, elaborado con todos los productos locales, y de trascendencia internacional.

Mientras se prepara tal exquisitez, podríamos disfrutar una “cañita con butiá”, auténtico licor local y terminar luego degustando algún queso artesanal, si nuestra gula lo permitiera.

Tenemos todo lo que necesitamos, esto es mucho más de lo que se dispone en otras zonas famosas en el mundo por su gastronomía. Demos pues los pasos necesarios, que estamos en el buen camino (Cruz Grille en Varese, 2010: 36,37).

El comentario visibiliza la ansiedad que genera la relación entre el origen de los uruguayos y el tipo de cocina que deberían tener, o al menos al que deberían adscribir. La construcción de una cocina “con identidad propia”, configurada a partir del uso de productos locales reivindica una narrativa de la nación nueva o alternativa, que supone al mismo tiempo un desafío a los discursos nacionalistas hegemónicos preexistentes. En este caso, para proponer un tercero que los supere, el autor se ve en la necesidad de aceptar tácitamente los dos grandes relatos que se dan los uruguayos acerca de su cocina: que tiene una marcada impronta europea – “el nuestro es un país de inmigrantes y nuestra gastronomía es una rara mezcla de recetas europeas y de ingredientes americanos”- y que la carne es el producto central de su sistema alimentario –“¿qué uruguayo no es capaz de hacer un asado de primera?”-. La misma aceptación de estos dos preceptos, lleva al comentarista a asumir que es “muy difícil que tengamos una cocina regional bien definida”. Esto es al mismo tiempo el reconocimiento implícito de que la cocina regional a la que alude su texto, y el libro en general, no es algo que venga dado sino una tarea a realizar, un proyecto de invención.

Como es notorio, la búsqueda de identidad se vuelve una necesidad que se justifica en el orden económico e instituye al turismo, en tanto motor de ese modelo de desarrollo, en la condición de existencia de un conjunto de modos muy precisos de producción y consumo. Los Comaroff (2011), Pratts (2011) y Frigolé (2014), entre otros, han señalado que en la fase actual del capitalismo la identidad –y su correlato, la autenticidad- se han vuelto

un producto turístico. Por lo tanto, esto tiene un efecto inmediato en la formulación de una nueva identidad del país. Tanto el discurso criollista como la definición de la identidad uruguaya buscaron crear procesos de identificación colectivos hacia un receptor interno -los uruguayos-, con el propósito de construir nacionalidad con fines de cohesión y distinción. En contraste con estas, la nueva identidad que postula CNU está orientada sobre todo (aunque no únicamente) hacia un receptor externo -el turista- y no está enunciada para el ciudadano, sino para el consumidor. En el caso específico de la cocina uruguaya que busca una nueva identidad, se constata otra paradoja: para persuadir al extranjero hay que mirar hacia adentro y construirse en *un otro*. No obstante, nos proponemos demostrar que esta instancia es percibida por algunos sectores como una ventana de posibilidad donde se pueden obtener ciertos beneficios y dar satisfacción a nuevas demandas de identidad.

Casi dos décadas después del primero, aparecerán otros dos recetarios en los que se plasma el ánimo renovador de la cocina uruguaya. Ambos pertenecen a Laura Rosano. La autora es también cocinera y coordinadora general del movimiento Slow Food en Uruguay. Su propuesta de renovación culinaria se juega por completo al uso de un conjunto de frutales autóctonos: *Recetario de frutos nativos del Uruguay I* (2012) y *Recetario de frutos nativos II* (2016). Por algo más de una década, Rosano vivió en el exterior: primero en Suecia y luego en Holanda. En el año 2006 regresó a Uruguay, junto a su compañero (quien falleció en el 2016, durante el transcurso de esta investigación), con quien tuvo tres hijos: Lautaro, Nahuel y Tabaré. Ella cuenta que les puso así porque quería “nombres que fueran bien de acá”. Al llegar a Uruguay, Rosano comenzó a estudiar cocina en la Universidad del Trabajo del Uruguay (UTU), y luego hizo un diplomado en “Cocina Mediterránea” en Barcelona (España). Su interés en los frutos nativos del país surgió como una respuesta, según ella misma “indignada”, ante lo que se encontró a su retorno al país: el auge del arándano.

Desde el 2001, la instalación de plantaciones arándanos en Uruguay formó parte de la articulación de una cadena global que integran países y regiones de diferentes continentes, organizada por el capital comercial que domina las cadenas de distribución del arándano en Europa y Norteamérica. El objetivo es obtener una oferta constante del producto para abastecer a sus mercados todos los meses del año (Riella, Tubío y Lombardo, 2013). El entusiasmo que el arándano había despertado en el mercado local chocaba con los recuerdos que Rosano tenía de Suecia, donde solía ir con sus amigos al bosque a recoger bayas, con las que luego hacían zumos, jaleas, mermeladas o tartas que elaboran y comían todos juntos. El profesor Francisco Neves, un chef nacido en el medio rural del Uruguay y apasionado de la flora y fauna autóctona, le comentó que el bosque nativo del país ofrecía una rica variedad de frutos. Se abrió así ante Rosano un nuevo campo de posibilidades, a partir del cual encontró su vocación profesional y una nueva forma de vida.

Un par de años después, ella y su pareja decidieron instalarse y criar a los niños fuera de la ciudad. Aunque siempre vivió en contextos urbanos y carecía de experiencia rural, adquirió cinco hectáreas en el paraje de San Luis e inició un emprendimiento productivo.

Este vivero, que en la actualidad tiene 2.000 árboles frutales nativos, lleva por nombre comercial “Ibirá-pitá”, otro árbol nativo. Rorotoko (2010) ha señalado que la nostalgia culinaria, en tanto recuerdo o evocación intencional de otro tiempo y lugar por medio de los alimentos, también puede ser considerada una reflexión crítica sobre un mundo cambiante. Esta noción resulta una buena explicación sobre el cambio de vida que emprendió Rosano en su trayectoria personal y social, donde cristaliza el deseo de superponer la experiencia estética con la manifestación ética, y afirmar así el vínculo entre lo nativo y la comunidad.

Los libros de Varese y de Rosano comparten las mismas estrategias e incurren en las mismas paradojas. En el recetario del año 2012, Rosano, quien considera el oficio de cocinera como un tipo de militancia política, escribió esto en su prólogo titulado “Gastronomía e Identidad”:

La gastronomía identifica las regiones, nosotros debemos atar este producto a nuestra región, dar una identidad a nuestra cocina (...). Es una forma de defender nuestro patrimonio cultural para las futuras generaciones”. (2012: 7)

Rosano prescribe recetas como “pimientos del piquillo y arazá”, “risotto de guabiyú”, “pudding vegano de chía y arazá”, “pastel de cordero y butiá”, “bruschetas de berenjenas y pitangas picantes”, “wok de jabalí y arazá”, “ensalada de trigo burgul y guabiyú”, “chipirones rellenos de arazá y cebolla”, “terrina de jabalí y guabiyú”, “chutney de guayabo”, “focaccia de guabiyú”, “tiramisú de arazá” o “pannacotta y guabiyú”. Estas preparaciones no encuentran antecedente en ninguno de los libros de cocina publicados en los siglos XIX y XX en Uruguay que hemos visto anteriormente. De hecho, la única fruta de este grupo mencionada en los recetarios del “ciclo nacionalista” es el guayabo, cuyo uso se reduce a unas pocas recetas de dulces y compotas.

4.3.3 - Lo nativo: un cambio de paradigma

Al igual que en el libro de Varese (1994, 2010), en la retórica de Rosano son constantes las invocaciones a “la identidad”, “la tradición”, “lo nuestro”, el “patrimonio”, lo “autóctono” y lo “nativo” (Rosano, 2012: 6-7). Las atribuciones de identidad y de tradición se asignan en función del criterio de selección de los ingredientes, es decir, por la inclusión de algún producto nativo. En esta lógica, es el origen el que confiere valor y significado a estos platos. Sin embargo, todas estas afirmaciones que proyectan la idea de un uso ancestral y generalizado de estos frutos quedan rápidamente matizadas o minimizadas en los prólogos en los que ella misma explica su proyecto culinario. Así recuerdo los inicios en el primero:

Cuando empecé la investigación con los frutos nativos, comencé por conocerlos ya que sólo había probado la pitanga y el guayabo, luego

probé el arazá y me encantó. (...) En estos 6 años experimenté en algunas recetas y entonces empecé a investigar sobre recetas antiguas o alguna historia del uso de estos frutos. Primero le pregunté a los más cercanos, mi abuela me contó que hacía mermelada de guayabo del país y compota, luego mi abuelo materno siempre tenía una caña con pitanga para convidar a las visitas. Comencé a leer algunos autores referentes de la flora nativa, como por ejemplo Atilio Lombardo, que habla del carácter medicinal, y Ricardo Carrere, con quien tuve el gusto de poder tener algunas charlas telefónicas sobre el guabiyú especialmente, y el arazá rojo, también hablamos mucho del ubajai (...) (Rosano, 2012: 6-7).

De acuerdo con la información que maneja la propia autora de los recetarios, el conocimiento acerca de estas frutas está muy particularizado en individuos del medio rural, que son los que los conocen mejor, y se conocen muy pocos ejemplos de uso. El interés que han despertado estos frutos lo trataremos dentro de algunas páginas, pero ahora se hace necesario una breve descripción de ellos. De todos estos frutos el más conocido es el butiá, aunque su uso, al menos hasta hace muy poco tiempo, queda reducido al departamento de Rocha y más específicamente, a la ciudad de Castillos (Dabezies, 2011). Emparentado con el dátil, el fruto de la Butiá capitata, la especie de palmera con distribución más austral del mundo, con presencia en el sur de Brasil y buena parte del territorio Este de Uruguay (Crosa, et al, 2011: 3), es de color amarillo anaranjado. Ligeramente ácido y muy dulce, su sabor es muy agradable y su pulpa muy fibrosa. Además del fruto, también es comestible su almendra.

El guabiyú, el ubajai, el arazá, el guayabo y la pitanga son especies frutícolas subtropicales, todas de la familia de las Mirtáceas. El cultivo con fines productivos de estas especies es un fenómeno incipiente. Comenzó a gestarse en 1998, cuando en la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República se formó un grupo de diversidad genética que se propuso domesticarlos para diversificar la oferta frutícola del país (Vignale y Bisio, 2005). Hasta entonces, estos árboles se encontraban principalmente en zonas donde aún sobrevive el monte nativo, sobre todo en las riberas de los ríos de norte de Uruguay, y en algunos parques y jardines urbanos de todo el país.

Hasta que se iniciara el proceso de domesticación, todos estos frutos son de carácter silvestres. La mayoría de las mirtáceas son frutos rojos, no más grandes que una uva. Son ciertamente sabrosos, dulces con toques ácidos, aunque por su escaso calibre y grandes semillas, ofrecen poca pulpa. El de mayor tamaño es el guayabo del país, de entre cinco y ocho centímetros, cuya cáscara suele ser gruesa y no comestible, y presenta una gran cantidad de semillas. Aunque en la actualidad hay una veintena de viveros que los producen, estos frutos aún no están en el mercado: no se consiguen en las ferias, ni en las fruterías ni en las grandes superficies. La mayor parte de la producción es demandada por los cocineros que los usan. Como es obvio, la mayor parte de las personas los conocen sólo de oídas o los han probado eventualmente. Además del guayabo, el más usado y conocido del

grupo de las Mirtáceas es la pitanga, cuyos árboles se adaptan bien a diversos medios y presentan mayor frecuencia en los jardines. En el medio rural, y también en algunas casas urbanas que poseen estos árboles, se suele usar la pitanga y el butiá para elaborar licores caseros saborizados por sus frutos. Con el añadido de agua y azúcar, se los deja macerar unas semanas en alcohol. Tradicionalmente ha sido una forma económica de convertir aguardientes de mala calidad, por lo general caña o cachaza contrabandeada de Brasil, en unos brebajes habitualmente denominados “guindados”, que los vuelven más aceptables al paladar, sin comprometer demasiado su efecto embriagador.

El guayabo del país también es conocido, y muchas veces confundido con la guayaba, que es una fruta muy divulgada en el resto del continente y en particular en Brasil, donde se elabora un dulce que tiene cierta popularidad en Uruguay, sobre todo porque hace parte del contrabando habitual que se da en la frontera seca con ese país. La otra modalidad de consumo generalizada de estas frutas silvestres es tomarla fresca y directamente de la rama. Muchos de mis informantes, al igual que la autora, compartieron el recuerdo infantil de treparse a los árboles y devorar sus bayas como una “travesura” de niños. Para los que crecieron en el medio rural, con un contacto más próximo y un conocimiento más vasto del inventario silvestre, el consumo de estas frutas representaba un dulce incentivo de camino a la escuela, como me han señalado varios informantes. Los niños urbanos accedían eventualmente si alguna variedad de estas crecía en un parque o jardín cercano, tal como lo recuerda Rosano en su segundo recetario:

Esas frutas crecían en el fondo de la casa de mi abuela, excepto el pitanguero que, si bien era de un vecino, se encontraba justo en la frontera de ambos predios, o sea, al alcance de nuestras travesuras. A esa edad no tenía idea de si los frutos eran de aquí o de allá, no sabía si eran nativos o si habían sido traídos de algún otro país. Esos frutales eran el mejor entretenimiento que podíamos encontrar mientras «los grandes» sesteaban. Siempre había algún arbolito, rozagante de frutas, con el cual divertirse y alimentarse (Rosano, 2016: 26).

A la luz de sus palabras, Rosano le asigna gran importancia al carácter nativo de estos frutos y los enfrenta a los que provienen de “algún otro país”. La autora les asigna un renovado valor a estos frutos tanto por su carácter nativo como porque lo comían “los indígenas”, proponiendo de esta forma que es la población originaria la que mejor encarna “el ser nacional”, como veremos en extenso más adelante. Este reflejo de nacionalismo botánico y faunístico resulta revelador porque los cocineros que más se ciñen a él son aquellos que tienen experiencia cosmopolita, como en el ya señalado caso de esta cocinera. Ha señalado Cohen (1982) que el sentimiento de “distinción social” constituye la base sobre la que se construyen la “conciencia cultural” de los individuos y los procesos de formación

de las identidades. Esa toma de conciencia acerca de la diferencia se forma en el contacto con normas alternativas, es decir, constatando la alteridad. Las prácticas culinarias que estamos analizando son una reflexión acerca de la identidad de los uruguayos. La mera búsqueda de una nueva cocina, o lo que es lo mismo, un nuevo sistema de significados, revela que los discursos culinarios anteriores están en entredicho y han dejado de responder a nuevas demandas de representación social.

Referiré una anécdota extemporal a este trabajo para presentar el programa ideológico-culinario que persigue Rosano, una de las impulsoras más involucradas en imprimir un giro renovador en la cocina uruguaya. La primera vez que hablé con ella fue en el año 2009, cuatro años antes de iniciar yo la presente investigación. Fue en ocasión de la celebración del I Seminario regional de patrimonio, un encuentro organizado en conjunto por la Intendencia Municipal de Montevideo y el Ministerio de Cultura del Gobierno de la ciudad de Buenos Aires. Aunque en rigor fue una instancia académica, supuso el primer esfuerzo oficial en Uruguay por explorar el patrimonio culinario del país con fines económicos (turismo y promoción). En mi caso presenté los resultados de una investigación sobre el asado, que había realizado unos años antes para obtener el grado de antropología. Al finalizar la sesión “Gastronomía, el sabor como identidad”, Rosano se acercó a mí y se presentó como cocinera. Me reprochó con firme convicción que el tema de presentación fuera el asado. Expliqué -o intenté explicar- que se trataba no de una propuesta turística (algo que escapaba a ese proyecto académico) sino de un caso de estudio de construcción de identidad en el ámbito culinario uruguayo. Replicó que la carne a las brasas ya no representaba más la identidad culinaria de Uruguay, que era algo del pasado y que comportaba una visión conservadora de la cocina del país. No obstante, en aquel momento no mencionó nada sobre los frutos nativos. Traigo esta anécdota a colación para señalar su coherencia en el empeño transformador, que implica tanto una renovación culinaria como una impugnación de la narrativa hegemónica.

El aporte de Hobsbawm (1991) acerca de la naturaleza social de las tradiciones encuentra en este modelo de cocina uruguaya otro caso empírico de comprobación. Las necesidades de inventar tradiciones surgen, de acuerdo con el autor, como respuesta a situaciones novedosas (como el caso de la formación de los estados nacionales) y en el contexto de cambios sustanciales en las comunidades y el notable debilitamiento de las “viejas” tradiciones. Las “tradiciones inventadas”, que buscan rescatar algunos aspectos idealizados del pasado comunitario, usan materiales antiguos para sancionar prácticas nuevas que sirven fines también novedosos. Podemos encontrar estas mismas necesidades y motivaciones en el programa culinario de Rosano. Ella lo dice a su modo en su primer libro:

La gastronomía forma parte de la memoria y la tradición, así como la identidad de los pueblos. Nuestros frutos nativos son parte de esa identidad, rescatarlos en recetas, como el plantar árboles

nativos, es parte del compromiso para que esa identidad no se pierda. Cuando empecé la investigación con los frutos nativos, comencé por conocerlos ya que solo había probado la pitanga y el guayabo, luego probé el arazá y me encantó. Probando las texturas, sabores y olores comencé a imaginármelos en diferentes recetas, y así fue como me animé en este lindo trabajo (Rosano, 2012: 6).

Al igual que en el recetario anterior, este texto, al mismo tiempo que transparenta las contradicciones sobre las que avanza este programa culinario, constituyen un testimonio de su invención. Como en el caso anterior, la paradoja inicial emerge una vez más y queda al descubierto en la doble afirmación que hace la autora: asegura que este tipo de frutales forma parte de la identidad y la tradición gastronómica del país, pero a renglón seguido admite que al iniciar su trabajo apenas los conoce. Al probarlos por vez primera, al descubrir sus texturas y sus sabores, la autora “imagina” diferentes platos que son depositarios de un conjunto de nuevos significados y valores pensados para que los uruguayos se reconozcan en ellos. Partiendo de las comunidades imaginadas de Anderson (1993), Mintz y Dubois (2002) sostienen que también las cocinas pueden ser imaginadas. No hay que perder de vista, a su vez, que las luchas políticas de los movimientos sociales en la era contemporánea se centran en las luchas acerca de los significados, así como sobre las condiciones políticas y económicas en las que se inscriben (Touraine, 1988).

Así explica la cocinera su concepción de lo que debe ser la cocina nacional:

Los platos uruguayos se tienen que distinguir por los productos y no por las recetas. Parece que mucha gente cree que para que un plato sea de restaurante tiene que tener salmón, que viene de Chile, de miles de kilómetros y es de criadero, cuando es al revés. En el restaurante tiene que estar lo local. En Rocha tiene que estar el butiá, el sirí, los camarones o el arroz. Pero en Colonia tiene que haber pescados del Río de la Plata, y los quesos que producen ahí, que son buenísimos. Cada zona del país tiene que tener su propio producto, porque eso es la verdadera cocina uruguaya” (Laura Rosano, 44).

La chef comparte, con muchos cocineros de la actualidad, el axioma de que la “buena” cocina ha de basarse en productos de cercanía. La exaltación del ingrediente local obedece a dos grandes razones que muchas veces aparecen fundidas en una misma unidad de sentido. Por un lado, un juicio de cuño gourmet legitimado en la percepción organoléptica: se indica comer los productos frescos y en temporada porque es cuando saben mejor. Incluso, Rosano extiende un poco más el argumento y señala que la naturaleza hace fructificar estas variedades al comienzo del invierno, cuando más necesidad tiene el cuerpo de vitaminas. Otra razón es de tipo ético: el consumo de productos que recorren largas distancias tiene un impacto negativo en el medio ambiente.

La idea de que la cocina viaja mal, -tanto sus sabores (los productos), como sus saberes (las informaciones culinarias)- ha servido de fundamento para plantear que las verdaderas cocinas populares son necesariamente regionales. Se constituyen a partir de la continua disposición de un conjunto de productos específicos y en la elaboración y consumo constante de un elenco de platos con significados socialmente compartidos (Revel, 1996; Mintz, 2002). En cambio, en la propuesta promovida por este tipo de chefs, la noción de cocina local o regional se construye sobre razones de “economía moral” (Leitch, 2003). En contraste con lo anterior, la glorificación de la cocina regional es el resultado de una serie de cambios de actitud frente a la alimentación que le van a conferir a la cocina una nueva dimensión política que se conoce como “eco-gastronomía” (Stille, 2001).

Sin embargo, cuando Rosano y otros cocineros enarbolan estos postulados, en realidad lo que están haciendo es retomar y reproducir el ideal culinario del movimiento internacional con base en Italia Slow Food. Esta organización fomenta el consumo de productos locales o “Km 0” con el triple propósito de favorecer al productor y a la comunidad local, preservar la biodiversidad al cultivar variedades locales y disminuir las emisiones de gases con efecto invernadero que se producen con el transporte de los alimentos a larga distancia. Al mismo tiempo busca combatir la estandarización y globalización de las maneras de comer (Petrini, 2015).

Así como la inclusión de los frutos nativos de Uruguay en recetas de la cocina internacional supone, al mismo tiempo, una paradoja y un reflejo de las particulares articulaciones entre lo local y lo global, lo mismo se puede anotar en lo que respecta a la “filosofía gourmet” de Slow Food, y que intersecta a la propuesta uruguaya: lo que se promueve como local, responde, como hemos visto en reiteradas ocasiones, a un programa fabricado y aplicado de manera global. La creación del concepto “kilómetro cero” también participa de esta paradoja. En el 2008, cocineros de todo el mundo se movilizaron cientos y miles de kilómetros para reunirse en Turín, donde elaboraron, como propuesta global, el retorno a y recogimiento en la comarca. Estas dinámicas entre lo local y lo global mediarán, como veremos, prácticas y cambio de actitudes frente a un tipo de productos que hasta hace unos años no estaban en el horizonte culinario de los uruguayos.

El segundo recetario de Laura Rosano dedicado a los frutos nativos de Uruguay cuenta con un prólogo del fundador y director de Slow Food, Carlo Petrini. Allí se vierte un argumento que nos permite construir mejor la explicación etc.

(...) Hablar de cómo preparar en un modo sabroso y creativo arazá, pitanga, guayabo, guaviyú y butiá, no sólo es muy estimulante desde el punto de vista gastronómico, sino que es fundamental desde el punto de vista educativo. Solamente volviendo a traer a nuestras mesas la biodiversidad propia de nuestros territorios podremos iniciar el recorrido en la recuperación de la unión con nuestra madre tierra, que en los últimos setenta años hemos perdido. (...) Por esto, el libro

de Laura Rosano tiene una importancia aun mayor. Al centro de su trabajo, no sólo se encuentra la chef o la práctica de una transformación, por el contrario, el acento está puesto sobre las materias primas que durante siglos han representado una importante fuente de sustento para el pueblo uruguayo y hoy paradójicamente están a punto de desaparecer sacrificadas en el altar de la productividad, bajo el costo de la estandarización de sabores, hábitos y gustos (Petrini, 2016: 18-19).

Se advierte aquí un modelo de cocina y de comunidad –incluso una comunidad nacional, ya que habla de “los uruguayos”– en la que los productos locales desempeñan un papel central. Tal como señala Bernat (1996), mediante la glorificación de este tipo de productos se construye una “comunidad alimentaria” que se define en la oposición entre una “nosotros” y un “ellos”. La relación directa entre el producto y el lugar determinado de producción genera un vínculo que satisface el deseo de pertenencia y adscripción a una comunidad dada. Esta relación, no obstante, no se puede establecer sin la necesaria esencialización del terruño y la comunidad que lo habita. Esta construcción de “nacionalismo alimentario” se basa en un modelo de comunidad ideal que se presenta como ahistórica, cuyos valores inmutables están encarnados en los productos emblemáticos que la representan (1996: 97-99).

Esta “cocina imaginada” responde mucho menos a la tradición que a la búsqueda intelectual y deliberada de nuevos símbolos y metáforas con los que se pretenden reemplazar a los consagrados en la narrativa hegemónica, cuya capacidad de representación son percibidos como perimidos o ineficaces, cuando no mudos. Resulta obvio señalar que esta propuesta culinaria sólo se explica como una manifestación más del cambio histórico y social. Desde que Barth (1969) puso en discusión la concepción clásica de grupo étnico y propuso que las identidades son una categoría adscriptiva y subjetiva, en el seno de la antropología y los estudios culturales se ha revitalizado el debate entre las visiones esencialistas o constructivistas de las identidades como lo demuestran los trabajos de Briones (1994), Castells (1999), Giménez (2000), Brubacker y Cooper (2001), Islas (2005) y Hall (2010), entre otros. Nuestra perspectiva es que la cocina refleja, acompaña y participa del cambio social y de las renegociaciones identitarias que fluctúan con él. En los capítulos anteriores también registramos que la “cocina criolla” y la “cocina uruguaya”, cada una reconociendo sus propias características y tiempos, también fueron inventadas e imaginadas. Con Friedman (1992) y Briones (1994) entendemos que los procesos de construcción de identidad son procesos de interpretación histórica. Friedman (1992) señala que “la construcción del pasado es un acto de auto-identificación y debe ser interpretado en su autenticidad, es decir, en términos de la relación existencial entre sujetos y la constitución de un mundo significativo”. Los individuos emprenden estas prácticas en circunstancias histórica, espacial y socialmente determinadas, que a su vez participan de proceso global de renegociación de identidades (Friedman, 1992, citado en Briones, 1994).

4.4 Los orígenes: toma de conciencia

A 240 kilómetros de Montevideo, hacia el Este, se encuentra el balneario La Paloma, el principal puerto pesquero del país. La población estable es de unos cuatro mil vecinos, pero durante los meses de verano llega a los 30 mil visitantes (Dabezies, 2011). Cuando a partir del siglo XVI, la franja atlántica comenzó a ser explorada por embarcaciones europeas, sus costas fueron escenario de numerosos naufragios. Los orígenes de La Paloma se remontan a 1874 cuando, tras sucesivos hundimientos, se inició la construcción de un faro que guiara a los navegantes sobre el cabo de Santa María.

Hasta la tercera década del siglo XX, este fue un paraje alejado donde se encontraban unos pocos ranchos alrededor de la torre del vigía. Hacia 1918 comenzaron los trabajos de construcción de vías férreas y una escollera, que transformaron profunda bahía natural en un puerto de alto calado. Hasta la inauguración del tramo ferroviario en 1928, para acceder a La Paloma había que hacer una travesía de siete horas a caballo o en carro a través de las dunas de arena, que alcanzan los 30 metros de altura. Los pobladores estables, en esa época, dependían del suministro de víveres que dos veces al mes llegaban por barco desde Montevideo. El turismo, en la modalidad que hoy se entiende, llegaría a este remoto paraje recién en la década de 1930 (Di Candia, 2013). Diez años más tarde, en los años de 1940, La Paloma comenzaría a ganar adeptos entre un tipo de turismo interno que llegaba atraído por sus playas agrestes y sus pesqueros abundantes en corvinas blancas y negras, lisas, pejerreyes, brótolas o sargos, o por las colonias de mejillones que cubren las puntas rocosas. Internándose tierra adentro, la pradera también ofrecía a los cazadores piezas como mulitas, ñandúes o perdices. La Paloma, al igual que los otros balnearios que se extienden por la costa como La Pedrera, Valizas, Aguas Dulces y Cabo Polonio, afirmaban una fisonomía peculiar que mezclaba el ambiente rural y el de veraneo (Da Cunha et al, 2013: 210).

Desde finales de la década de 1980, cuando se suprimió en todo el territorio el servicio de trenes, esta ciudad quedó accesible únicamente por carretera. Se puede llegar en automóvil o a través de tres líneas de autobuses. En verano las frecuencias diarias se incrementan para satisfacer la demanda. Por su equidistante cercanía, La Paloma tiene estrecha relación con la Laguna de Rocha, situada a siete kilómetros al Oeste, y con el balneario La Pedrera, a igual distancia, hacia el Este.

Para fines de la década de 1940, La Paloma ya disponía de tres hoteles. En el año 1936 comenzó a funcionar una pequeña provisión, una suerte de almacén de ramos generales, que con los años se va a convertir en el hotel y restaurante Bahía. Este establecimiento, que en la actualidad tiene al frente a tercera generación familiar dedicada al rubro, fue de los primeros, si no en elaborar, al menos en publicitar una cocina en la que el uso de productos de proximidad le asigna una identidad local, “rochense”. Esto no lo afirma su propietaria, la cocinera Marta Lujambio, sino quien fuera su principal competencia en la ciudad: Elsa Curbelo. “Ellos fueron los primeros en hablar del butiá, de nuestro arroz, y de los corderos de pasturas saladas, fueron los primeros que reivindicaron lo nuestro”, recuerda.

En la actualidad, Curbelo está casi retirada de la cocina y se dedica a cuidar de sus nietos. Es la matriarca de una familia que ha desempeñado un importante papel en la construcción y promoción de la renovación culinaria de Uruguay. Elsa, su marido y sus cinco hijos están dedicados a diversos emprendimientos gastronómicos. Su esposo, Lalo Marfetán, es uno de los propietarios del restaurante Lo de Tere, donde Elsa cocinó durante casi dos décadas, hasta que su hijo María Elena tomó el mando de los fogones. Sus dos hijos, Diego y Agustín, se han desempeñado de manera zafrales como pescadores, pero ahora están a cargo del restaurante del Club Balleneros. La más grande de las hijas, María Eugenia, tiene una panadería en España, y la más chica, Mercedes, es la directora del Instituto de Gastronomía de Punta del Este, una escuela donde también da clases su marido, Mario del Bo, un conocido cocinero que a su vez es docente del Instituto Técnico y Hotelero del Uruguay (ITHU), la escuela privada de gastronomía más importante del país. El director del ITHU es Sergio Puglia, una estrella televisiva de Uruguay.

Elsa Curbelo es un exponente ejemplar del ánimo de afirmación de la cocina local. Nacida en la capital departamental, Rocha, se muda a La Paloma cuando se casa con Lalo Marfetán. Hasta entonces, ella no sabía cocinar. Las primeras lecciones de cocina doméstica las aprende de manos de su suegra. Como su casa quedaba de camino a la playa y muchos turistas desfilaban por su puerta, comenzó a cocinar empanadas y tarta pascualina para venderle a los veraneantes que iban a pasarse el día en la playa. En 1985, con su marido en el rol de administrador, inaugura el restaurante La Balconada, que permanecerá activo hasta 2005, cuando deciden cerrarlo para abrir Lo de Tere, en Punta del Este. Los Marfetán, y Mario del Bo, han sido algunos de mis principales informantes en la indagación etnográfica de esta cocina, y el edificio donde funcionó el restaurante La Balconada, ahora convertida en casa de fin de semana de la familia, mi principal centro de operaciones para realizar el trabajo de campo.

Aunque el restaurante Bahía y La Balconada fueran competencia, las dos cocineras se juntaban a cambiar recetas, y sobre todo ideas acerca de lo que tenía que ser *una cocina propia*. Uno de los productos seleccionado como insignia en el inicio de aquella renovación, fue “el cordero de pasturas saladas”.

En Rocha es el único lugar donde todavía están las llamadas ovejas criollas, que son descendientes de las primeras que trajeron los españoles. Están muy adaptadas a la zona, y se las ve en pequeñas majadas que llegan a comer los últimos pastos que hay sobre la línea costera, al borde de la arena, hasta la playa misma. Tanto los del Bahía, como nosotros en La Balconada, empezamos a contar a la gente de los corderos de pasturas saladas, que no los conocían. El cordero criollo que tenemos en Rocha, que come pastos con salitre y es un animal que retiene más líquido y tiene un sabor diferente. Cuando lo vas a cocinar, no es necesario salar la carne. De hecho, ahora estamos organizando catas a ciegas para que la gente comience a distinguir la carne del cordero común

En la trayectoria personal de la cocinera, hubo tres momentos reveladores en los que tomó conciencia acerca del potencial que comporta la singularidad de la cocina del departamento. El primero fue en 1993, cuando la ciudad de Rocha (capital del departamento homónimo), conmemoró el segundo centenario de su fundación. Si las acciones simbólicas festivas sirven para la representación de las identificaciones colectivas y tienen la pretensión de crear en los individuos conciencia de pertenencia a la comunidad imaginada, la celebración de los 200 años de Rocha es recordado por nuestra informante como el inicio de un nuevo camino: “Hicimos un festival gastronómico exclusivamente con productos de Rocha, porque lo tenemos todo. Somos el único lugar de Uruguay que podemos hacer una paella con la totalidad de los productos locales”.

La cita anterior merece unos comentarios explicativos. El departamento de Rocha es la región con mayor biodiversidad de la región. De las 13 reservas de biosfera que pertenecen al Sistema Nacional de Áreas Protegidas de Uruguay (SNAP) seis se encuentran en Rocha. Este conjunto de ecosistemas terrestres, costeros y marinos singularizan el paisaje de este departamento y la vida de los grupos sociales a él vinculados. Si como en genética, el centro de origen presenta la mayor diversidad de especies, el foco inicial de la CNU nace asociada a los recursos que prosperan en este ecosistema conformado por el sistema de lagunas conectadas con el océano, arenales, esteros, palmares, pastizales y humedales que se presentan asociados a los más de 200 kilómetros de franja oceánica. Cuando la informante señala que aquí se puede hacer una paella (en la versión internacional, con mariscos) con todos productos locales, es porque en las tierras bajas y anegables son la principal zona arroceras de Uruguay, y se caracteriza además por ser la más austral del mundo.⁴⁶

En 1994, tuvo lugar el segundo hecho: un equipo de televisión de España se instaló en Rocha durante varias semanas para rodar allí algunos capítulos de la serie *Curro Jiménez, el regreso de una leyenda*⁴⁷. El catering de la producción estuvo a su cargo. Recuerda:

“so fue un buen banco de prueba, porque a los españoles les dábamos de comer las cosas nuestras. Acá es muy tradicional el licor de butiá, que se lo servíamos como bajativo, junto con el café. Tú has tomado licor de butiá. ¿no? Viste que tú pones los butiá en azúcar, y lo dejas macerar con la caña unas ocho semanas, según lo maduros que estén los butiá. Bueno, el licor se toma, pero yo quería aprovechar los frutos, porque en todo ese proceso, el butiá pierde el ácido del jugo, pero absorbe el alcohol. Entonces se me ocurrió hacerles un baño de chocolate, como un bombón, y servirlos con el café y el licor. Les puse Los Curritos. Y eran un éxito, les encantaba. Esto fue antes que las Caseras de India Muerta empezaran a trabajar el butiá, que es un

46 Uruguay es el mayor exportador de arroz de América Latina y el séptimo a nivel mundial (<http://www.worldstopexports.com/rice-exports-country/>)

47 La serie estaba protagonizada por el actor español Sancho Gracia, muy vinculado a Uruguay porque residió en el país entre 1947 y 1963, y se casó con una uruguaya. También aquí inició su carrera de actor: fue alumno de la actriz catalana exiliada en Montevideo, Margarita Xirgu. La serie de televisión original *El Curro Jiménez* fue creada por su amigo, el dramaturgo uruguayo Antonio Larreta.

fruto maravilloso, pero como es muy fibroso da mucho trabajo. Pero yo me di cuenta ahí que teníamos todo para ofrecer cosas nuestras a los extranjeros.

La experiencia de contacto entre el elemento local y el exótico, conceptualizado por la informante como “banco de pruebas” para comprobar la aceptación que tienen “las cosas nuestras”, resulta una evidencia etnográfica de que las identidades son un fenómeno de frontera, que ocurren en las zonas de contacto, en el umbral del yo y el otro. Una amplia bibliografía teoriza acerca de la construcción de la identidad en tanto fenómeno relacional y dialógico. Para Augé la relación reside en el corazón de la identidad; y alteridad e identidad no se conciben la una sin la otra (1996, 102). Según Taylor las identidades no se construyen en el aislamiento, sino que se negocian por medio del diálogo y dependen de él (2001, 52, 55). Como sea, la construcción identitaria no se agota en un solo tipo de relación: pueden darse en el orden del antagonismo, del poder (en la dicotomía dominante/subalterno), de la exclusión, las alianzas o la interacción. La cocinera, como acabamos de delinear, buscó la aprobación de su comida en la mirada del extranjero. Aprobación y reivindicación son dos caras de este fenómeno dominado por la ansiedad del origen. Por lo tanto, esta búsqueda y construcción de la identidad participan de un fenómeno que Taylor (2001) entiende propio del estadio actual del capitalismo y la globalización: las demandas de reconocimiento de identidad.

El tercer hecho que marcó la trayectoria personal de la cocinera es también un ejemplo de adquisición de capital social y cultural. Recuerda Curbelo que una de sus referencias cuando abrió su restaurante era el ya citado recetario *La cocina casera del Hostal Gure-Etxe*, de la cocinera española radicada en Uruguay Saavedra de Iturria. Así se dio el tercer hecho que marcó su carrera:

Recuerdo que una noche tarde, como a la una de la mañana, vino a cenar el doctor Canessa, el de Los Andes⁴⁸, que es amigo nuestro porque venía mucho a comer. Vino acompañado por otro hombre, un español. En esa época funcionaba la pesquera Astra⁴⁹. Yo tenía muy buena relación con ellos, y sobre todo con el veterinario, con el que aprendí mucho de pescado. Ese día me habían traído unos lenguados preciosos. En esa época se estaba trabajando también las *cocotxas*, que acá casi no se sabe lo que es. Esa noche había hecho lenguado tipo a la vasca, y le había puesto una *cocotxa*. Yo siempre trataba de leer y aprender, y ya tenía el libro de Gure-Etxe, pero no era que supiera mucho. Cuando terminan de cenar viene la chica de la sala

48 Se refiere a Roberto Canessa, uno de los sobrevivientes de la llamada “Tragedia de Los Andes”, accidente ocurrido en 1972 cuando cayó un avión en dicha cordillera con 45 pasajeros uruguayos. Un grupo sobrevivió a las condiciones extremas de frío y aislamiento. El caso, de amplia repercusión en su tiempo, implicó prácticas antropofágicas para los sobrevivientes.

49 Astra Pesquerías Uruguayas SA fue una empresa y flota de explotación de pescado que funcionó entre 1979 y 1993 en La Paloma.

y me dice que el español le había mandado decir que el plato estaba muy rico, pero que la *cocotxa* no tenía nada que hacer ahí y que no le tuviera miedo al pimentón ni al aceite de oliva. En esa época, el aceite de oliva no era como ahora, era carísimo. Y yo dije: pero que se deje de embromar este español. Yo acá tengo que cocinar para los argentinos, que son los que vienen. Bueno, la cosa es que al otro día mi marido se los encuentra de nuevo, porque estaban visitando la planta de Astra. Y el señor español le dijo que le gustaría darle una mano a Uruguay. Y el tipo resultó ser Luis de Lezama, un cura español que dirige una fundación que tiene muchos restaurantes. Y gracias a él me fui a Madrid a formarme. La cocina española para mí es una gran referencia, y me hizo ver todo lo que tenemos acá con nuestros pescados.

Una de las características más salientes y renovadoras de la CNU es que instala en el centro de la mesa lo que en el sistema culinario uruguayo se encuentra en la periferia: los productos del mar. Esto va a plantear unos desplazamientos conceptuales entre lo nativo y lo exótico, cuya localización va a alternar de polo según el lugar desde donde se perciba o desde donde se enuncie. Las experiencias de contacto e intercambio con otras culturas alimentarias, parecen estar en la base del proceso de conformación de la CNU. En el caso de las dos cocineras pioneras en la creación y promoción de esta culinaria, encontraron en el extranjero nuevas asignaciones de sentido para lo local: tanto Curbelo, como Lujambio, la chef del Bahía, realizaron cursos y estancias en restaurantes de España. La experiencia les permitió ver los recursos de su entorno con nuevos ojos. Bajtin (1982, 2000) propuso el concepto de exotopía como una instancia en la que los individuos pueden tomar distancia tanto de su cultura como la de los otros, para luego volver a sumergirse, con otra mirada, en la lógica de su propia cultura. En este punto, aceptamos el planteo de García (2006) que la exotopía resulta un abordaje teórico de especial valor para analizar movimientos de reivindicación cultural. Esta perspectiva dialógica permite superar el paradigma barthiano de la identidad social entendida como un fenómeno de mero contraste, en el que se privilegia la oposición respecto a la alteridad como la relación definitoria de la identidad (García, 2006; cfr: Bajtin, 1982, 2000). El proceso de transmisión cultural es siempre creativo y dinámico. Para Thomas, la cultura se ve inevitablemente embellecida en dicho proceso (1997: 186).

La relación descrita por Giddens entre la acción, el poder transformador y la capacidad de obrar de otra manera por parte del agente frente a la estructura queda iluminada también en este ejemplo etnográfico. Por emprender una cocina diferente, exótica al sistema culinario hegemónico en el que ella se movía, la cocinera recurrió al préstamo cultural del recetario de Gure-Etxe, así como a los saberes expertos del veterinario de la pesquera que le transfirió una información -exótica para ella, formada en la cultura culinaria uruguayo- acerca de los pescados. No obstante, pese a su esfuerzo por “imitar” la cocina vasca, el conocimiento parcial e indirecto de esa cocina la lleva a poner una *cocotxa* fuera de lugar: el error es

percibido por un comensal experto. Aquí vemos emerger la fuerte normatividad que gobierna el campo gastronómico, aún en un estadio incipiente, como en este caso (Ferguson, 1998; Ayora Díaz, 2014).

4.5 La laguna: ¿una arcadia gastronómica?

4.5.1 - Reserva de biosfera

A mediados de la década de 1990, la cocinera del restaurante La Balconada implementó una estrategia de promoción de la cocina local que cabalgaba entre la pedagogía y el marketing: Elsa Curbelo, y su marido Lalo Marfetán, ofrecían a los clientes a realizar una visita guiada por ellos a la laguna de Rocha para que conocieran el lugar de origen de los productos que se ponían en la mesa del restaurante.



Complejo oceánico-lacustre en el departamento de Rocha

La laguna de Rocha, situada a siete kilómetros de La Paloma, hace parte de un sistema de humedales que se extiende por el sureste de Uruguay y el sur del estado Río Grande do Sul, en Brasil. La cuenca Atlántica contiene las cuatro lagunas costeras más importantes de Uruguay. El origen geológico de las formaciones lagunares está en el retroceso oceánico iniciado hace unos 8.000 años, cuando comenzó un proceso de conformación de barras arenosas que obturaron el caudal de diversos ríos y el agua comenzó a ocupar las tierras

bajas. Estas lagunas son relevantes para la conservación local y regional debido a su alta biodiversidad y productividad biológica, representando áreas de cría de aves acuáticas residentes y migratorias.

La biosfera acoge un ecosistema que soporta una gran diversidad de fauna. Es uno de los escasos lugares del país donde habita el flamenco y posee una de las mayores poblaciones mundiales de cisnes de cuello negro; es refugio más de 200 especies de aves de reproducción y migratorias. Asociada a la desembocadura de la laguna, está la Laguna de las nutrias, una formación de agua dulce menor, habitado por poblaciones de carpinchos y nutrias. Junto a ellas habitan venados, zorros, comadreja, conejos y lobitos de río, y es un sitio favorito de las gaviotas para la nidificación.

La cuenca de la laguna de Rocha tiene aproximadamente 1.400 hectáreas, de las cuales 300 corresponden a bañados y esteros, 200 a bosques autóctonos, 300 a bosques exóticos y unos 100 a pastizales pampeanos. En su extensa superficie se manifiestan nueve ambientes distintos destacándose la zona del talar, los bañados y el pastizal pampeano. La zona posee el estatus de reserva de la biosfera dado por el programa El hombre y la biosfera de UNESCO. Fue declarada “parque nacional lacustre” en 1977 y toda su área de influencia ingresó en el año 2010 al Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP), bajo la categoría Paisaje Protegido (Lercari et al., 2009).

El cuerpo de agua de la laguna se extiende por una superficie de 72 km², y un perímetro de 68 kilómetros. La longitud máxima es de algo más de 13 kilómetros. Una particularidad es su escasa profundidad: en promedio no supera los 70 centímetros, y presenta una máxima de 1.5 metros. Una franja de arena de aproximadamente un kilómetro separa la laguna del océano, aunque en su extremo sur la distancia se reduce a unos pocos metros. La barra de arena se debilita periódicamente, regulando el intercambio de aguas marinas con las continentales. Dada su escasa profundidad y las extensas praderas sumergidas bajo el agua, se crea un ambiente con una elevada oferta alimenticia que sustenta una amplia comunidad de peces, crustáceos y moluscos. La basculación de la barra pauta la vida marina, y con ella, también, la humana. Por eso, no pocas veces la apertura es provocada en forma artificial.

4.5.2 - Los primeros pobladores

En base a la sumaria revisión de algunos hechos históricos, me interesa señalar que la vida material de los pobladores permanentes de la costa atlántica de Uruguay ha estado fuertemente modelada por la articulación y las fluctuaciones fuerzas de orden global y local. Sostengo que el surgimiento de la CNU también se inscribe en ese modelo explicativo.

En el frente atlántico uruguayo confluyen tres grandes corrientes de agua: la tropical que baja por el litoral brasileño, la polar que asciende por desde Las Malvinas, y la dulce, rica en restos orgánicos, que aporta desde el oeste el Río de la Plata. Este ambiente beneficia el sostenimiento de una rica fauna integrada por ballenas que escogen estas aguas para el cortejo y la parición, numerosas especies de peces blancos que alimentan a la segunda colonia continental más importante de leones y lobos marinos, que a su vez atraen a una amplia variedad de tiburones. Los primeros grupos poblacionales que se instalaron en el litoral atlántico uruguayo lo hicieron en ciertos enclaves de la costa y de las lagunas hacia la década de 1940, como consecuencia de ciertos cambios de escala mundial. Un conjunto de transformaciones favoreció el desarrollo de esas pequeñas colonias, y la expansión del puerto de La Paloma.

En esos años, en buena parte de América Latina se instaló un modelo de sustitución de importaciones (Bauer, 2002). En 1942 comenzó a desarrollarse una industria destinada principalmente a la provisión de aceite de hígado de pescado como fuente de vitamina A, utilizado para mejorar la visión de los pilotos de avión en las batallas aéreas de la Segunda Guerra Mundial (Ochoa Sellanes, 2001). El tiburón se convirtió en la presa principal de

los esfuerzos pesqueros de alta mar en Uruguay. A su vez, la Guerra Mundial interrumpió el comercio de bacalao noruego, lo que a su vez dio un fuerte impulso a la industria del pescado seco salado, llamado “bacalao criollo” o “bacalao nacional”, elaborado a partir de carne de tiburón (Nion, 1999; Ochoa Sellanes, 2001). Para atender la demanda, el Estado uruguayo creó en 1947 el Servicio Oceanográfico y de Pesca (SOYP), que alentó la industria del “bacalao” en pueblitos de pescadores como La Paloma, la laguna de Rocha o Punta del Diablo. La captura era realizada por pescadores con embarcación propia o pequeñas empresas privadas que los contrataban como peones. Los propios pescadores, en los alrededores de sus casas, salaban y secaban la carne en forma artesanal. La planta industrial del SOYP para la extracción de aceite del tiburón, en cambio, se instaló en Montevideo. Entre los años 1967 y 1971, la producción de pescado salado del SOYP aumentó de 2 a 155 toneladas de producto terminado (Domingo, 200: 19). El establecimiento y desarrollo de los pescadores uruguayos del atlántico están pautados desde el inicio no sólo por demandas del orden global, sino también mediado y orientado por el Estado. Hubo períodos en los que Estado uruguayo reservaba para sí el monopolio de la comercialización del camarón, para lo que se instalaban campamentos militares en las zonas de pesca para controlar la actividad de los pescadores e impedir el comercio informal (Thompson, 2006: 101).

En 1919 la legislación uruguayana culminó un proceso de secularización de los feriados que consistió en la sustitución legal de los días festivos de origen religioso por otros de inspiración civil: la Navidad pasó a denominarse “Día de la familia” y el día de Epifanía –el 6 de enero–, “Día de los niños”. La radical separación entre el Estado y la Iglesia, según Guigou (2007), dio lugar a “la religión civil de la nación laica” en la que el Estado ocupó el lugar de la Iglesia. Lo que en el mundo cristiano se denomina Semana Santa, en Uruguay se llama Semana de Turismo, aunque también se la conoce como Semana Criolla, Semana de la Cerveza y Semana de la Vuelta ciclista, en mérito a fiestas y competencias que se organizan en esos días. No obstante, pese a los esfuerzos secularizadores del Estado el consumo de “bacalao” el viernes de esta semana mantiene cierto arraigo⁵⁰. Este hábito que corre por debajo de la conciencia laica del país mantuvo en alto la producción de “bacalao nacional” hasta la década de 1980. Hasta entonces en las riberas de la Laguna de Rocha y en las playas de Punta del Diablo era común ver, hacia fines del verano, los varales de pescado secándose al sol, y percibir su olor a varios kilómetros a la redonda. Esa producción, actualmente, casi ha desaparecido.

Según recuerda don Tito, el poblador más antiguo de la laguna de Rocha, el bacalao se hacía con tiburones, sobre todo de las variedades de “angelito”, “brasileño” y “gatuso”, aunque también se llegó a usar corvina negra, una especie frecuente en el Río de la Plata que puede alcanzar los 60 kilos de peso.

50 La confrontación con la iglesia católica por parte de los sectores liberales alcanzó altos niveles de enfrentamiento a principios del siglo XX. Uno de esos enfrentamientos tuvo una manifestación culinaria: los “viernes santos”, frente a la catedral de Montevideo y a otras iglesias destacadas, se instalaban improvisadas parrilladas donde se asaban ingentes cantidades de carne vacuna (Da Costa, 2011: 213).

Antes se trabajaba en pila con el bacalao. Todo se hacía bacalao. Se le agregaba sal y se dejaban. Se hacía en verano, dos tres meses antes de Semana Santa. Pero ahora casi no se hace, da mucho trabajo y no dice una cosa con la otra. Ahora el valor que tiene es venderlo a la pesquera. Antes el tiburón no se vendía, había que procesarlo, hacerlo bacalao o no tenía salida. Ahora marcha todo, porque ya va preparado en filetes y va como cazón. Hasta el “pinocho”, que le llamamos nosotros, lo venden como atún. ¡Y es tiburón! Te lo pasan como atún y marcha. Hay gente que no conoce el sabor del pescado (Don Tito, 79 años).

De hecho, el descenso de la producción de “bacalao” se da a partir de 1975, cuando se disuelve el SOYP y se crea, siempre en el ámbito público, la empresa Industria Lobera y Pesquera del Estado (ILPE), que va a reorientar sus empeños a la matanza de lobos marinos para extraerles sus pieles, cuya demanda por parte de la industria peletera volvía más rentable esta actividad. La pesca y salado de tiburón va iniciar así su declive, hasta que será abandonada en 1981 (Domingo, 2008: 19). Tal como señala el citado informante, esta práctica es cada vez más infrecuente debido al escaso margen que arroja la ecuación coste beneficio y al cambio tecnológico que modificó el esquema de negocios: el congelado. Las empresas intermediarias se aprovechan del escaso conocimiento que tiene el mercado interno para distinguir el pescado y etiquetan diversas variedades de escualos como cazón o atún. El mercado interno ignora, al mismo tiempo, otro producto que genera la industria del tiburón: las aletas. Dado que en Uruguay no son apetecidas, algunos informantes contaron que los patrones de las embarcaciones históricamente permitieron a los peones retirarlas y quedárselas para hacerse “un extra” en la paga. Existen registros de exportación de aletas de diversas clases de tiburón a Hong Kong desde los primeros años de la década de 1970. Entre 1982 y 1995 el país produjo un promedio anual de entre 50 a 300 kilos de aleta secas de tiburón (Domingo, 2008: 42).

4.5.3 - Del caballo a la barca

Los pobladores iniciales que conformaron las comunidades pesqueras en la zona de La Paloma, Puntal del Diablo, Cabo Polonio, o las lagunas de Valizas y de Rocha provinieron del medio rural (Vidart, 1969; Thompson, 2006). La trasplatación del modo de vida rural al ambiente marino dio lugar a una categoría híbrida, con la que el ingenio popular llama estos individuos: “pesquigauchos”, gentes que se bajaron del caballo para subirse a las chalanas y barcos de escaso calado para encontrar un nuevo modo de subsistir.

El antropólogo Daniel Vidart dejó testimonio de la vida de estos pescadores del Atlántico en la década de 1960, apenas 20 años después de instaladas las colonias dispersas en unos 100 kilómetros de costa. De acuerdo con el autor, aun cuando la zafra del tiburón o del lobo marino estaban en su esplendor, todas las familias agrupadas no sumaban más

que 800 individuos. Las aldeas estaban formadas por unas decenas de ranchos de paja, la mayoría con suelo de tierra y unos pocos muebles. En núcleo familiar entero se hacinaba en una única habitación de unos 3 x 3.50 metros, y por baño había una casilla con letrina a escasos pasos de la casa. Citamos in extenso algunos pasajes del informe⁵¹:

Es cosa sabida que los uruguayos hemos vivido de espaldas al mar. (...) Hay, sin embargo, un limitado y extraño sector de uruguayos que dialoga con el Océano Atlántico, que lo enfrenta y lo desafía, que le arranca sus moluscos y crustáceos en las costas, sus peces en las profundidades y sus lobos en las islas. (...)

Su vida es dura. (...) En las cocinas abastecidas con la leña que arroja el mar y la que da el monte, a veces lejano, de tierra dentro, humean los cocidos pucheros de oveja y porotos. No se consume carne de pescado. Cuando fui a Cabo Polonio las centollas salidas en una redada yacían pisoteadas en la arena; nadie las comía. En Los Cerros, núcleo poblado cercano a Punta del Diablo, tuve que alimentarme con carne enlatada. Y la gente pescadora que me rodeaba también comía carne vacuna de inferior calidad o hervidos de oveja, algunas papas, un pobre plato de pirón. La leche y fruta brillan por su ausencia. No se preparan como es debido los mejillones y las almejas. Para lograr alguna hortaliza algunos empeñosos pescadores hacen una huerta minúscula: nivelan la arena de un lugar más o menos llano, lo abonan con restos de tiburón o sardinas, lo cercan con redes viejas, latas o tablas, para que no lo barran los vientos ni lo avancen los cerdos y las gallinas, y allí, a duras penas crecen los tomates, el perejil, alguna raquítica planta de zapallo. Mala vivienda y mala comida se complementan con un vestido deficiente. (...)

La pesca se hace en malas condiciones porque, en su inmensa mayoría, los pescadores no tienen tradición secular. La verdad es que la gente que vive del mar sin consumir sus productos se ha tirado sobre la costa para ganar, antes mal, y ahora mejor, algunos pesos. Emigrados de las grandes estancias que se autobastan con un peón cada mil hectáreas, escapados de las chacritas lastimosas acogotadas por el minifundio, estos ex-braceros, ex-domadores, cx-esquiladores, ex-hombres y mujeres de la tierra, han encontrado su manumisión junto al océano. Allí habían unos pocos pescadores descendientes de europeos que conocían su oficio y que no se lo enseñaron a fondo a los recién llegados. Y allí fue afluyendo lentamente toda una humanidad sin tradición marina, sin experiencia laboral (...). A la fuerza se hicieron pescadores pero jamás renunciaron al campo que traían a cuestas. De tal modo conservaron consigo el caballo de la penca dominguera, la taba y el asado, el naipe y el cuchillo, y su enorme, eterno desamparo

51 Daniel Vidart publicó este artículo con variaciones y agregados al menos tres veces: En *Tipos humanos del campo y la ciudad*, Ed. Nuestra tierra (1969), *Trama de la identidad nacional* (Tomo II), Ed. Banda Oriental (1997) y en *Gastronomía de las Cotas de Rocha*, Ed. Torre del vigía (2010). Escogemos este último en virtud de que ofrece algunas recomendaciones que consideramos interesante revisar.

de seres folclóricos, esto es, analfabetos, fatalistas, supersticiosos y valientes ante una vida dura y una muerte cruel.

La venta del charque de cazón, de camarones y de mejillones ha dejado ganancias considerables entre los pescadores, sobre todo en estos últimos tiempos. Algunos, más conservadores y previsores, más inteligentes, las aprovechan: compran buenos motores, buenas artes de pesca, ropa, motonetas, utensilios para el hogar. La mayoría, en particular los trabajadores zafrales, dilapida el dinero en juego y alcohol. (...)

Faltan escuelas. (...) El médico es una entidad lejana (...).

Los pescadores están abandonados a su propio esfuerzo. Nadie representa sus intereses, nadie habla por ellos y hace conocer sus necesidades, a veces lacerantes. Es necesario que se alce una fuerte voz para pedir por estos buenos orientales, para lograr la construcción de caminos, de viviendas y obtener el envío de maestros, de médicos, de visitadores sociales, de expertos, de instrumentos dignificadores y civilizadores.

Se debe desterrar la mala alimentación, el juego, la bebida; hay que crear incentivos para una vida más amable, más a la escala del hombre contemporáneo.

El sociólogo, el economista, el planificador social, el político que piensa seriamente en su país, todos deben colaborar en la tarea recuperadora que además de favorecer a un necesitado y valiente sector humano, redundará en favor de una pesca más provechosa y científica (Vidart en Varese, 2010: 123-124).

Este informe suministra un marco de referencia que permite establecer una comparación con algunos aspectos de la vida y los hábitos alimentarios de estas comunidades hace medio siglo con la que pude observar en la actualidad. Resulta interesante, también, poner en consideración que en varias ocasiones el autor se aleja del tono descriptivo para asumir uno prescriptivo con el que realiza una serie de recomendaciones. Una de ellas se manifiesta, podríamos decir, en el orden gastronómico, ya que denuncia que entre estos pescadores los productos del mar no son valorados ni “se preparan como es debido”, algo sobre lo que volveremos enseguida. No obstante, más revelador para nuestra intención de iluminar la compleja relación entre los agentes individuales y los poderes estructurales, son la serie de recomendaciones que realiza con evidente orientación desarrollista y nacionalista. La exhortación a que se “piense seriamente en el país”, y a que el Estado se haga presente mejorando servicios sociales y de infraestructura, así como el reclamo de intervención de economistas y técnicos que empujen el desarrollo de una pesca científica que mejore la vida de “estos buenos orientales”, se corresponde plenamente con los lineamientos que desde

la década de 1950 se propalaba desde la Comisión Económica para América Latina de las Naciones Unidas (CEPAL).

De acuerdo con Bresser-Pereira (2006), la CEPAL se convirtió en la fuente del pensamiento económico estructuralista latinoamericano. A partir de 1949, y en reacción a la gran depresión de la década de 1930, se formuló la fundamentación económica a la política de la industrialización de los países latinoamericanos con participación activa del Estado. Intelectuales de toda América enrolados en estas ideas, preconizaron que el desarrollo de sus países solamente sería alcanzado con planificación y estrategia, y teniendo al Estado como agente principal. Esta perspectiva afirmaba otras dos concepciones, que emergen claramente en el texto de Vidart. Por un lado, el nacionalismo, ya que buscaba, sobre el modelo de sustitución de importaciones, constituir y proteger el mercado interno y la industrialización nacional. Para ello se requería al Estado y sus instituciones articulando el proyecto, pero también el apoyo la burguesía industrial nacional. Por otro lado, se ha señalado que modelo afirmaba al capitalismo como sistema, ya que la revolución nacional pasaba por incrementar la renta per cápita mediante la acumulación de capital y de innovación (2006: 421-423). La implementación política de estas ideas económicas se tradujo en la creación de empresas por parte del Estado uruguayo (SOYP, ILPE) que, como se explicó antes, pautaron el desarrollo de pueblos como La Paloma, la laguna de Rocha o Punta el Diablo.

El proyecto desarrollista basado en la sustitución de importaciones y la construcción de una industria nacional fracasó en toda América, y en particular en Uruguay (Brasser-Pereira, 2006; Garcé, 2002). Explica Brasser-Pereira (2006) que, como consecuencia de un conjunto de hechos históricos nuevos como el temor a la amenaza comunista post revolución cubana, la alianza entre las izquierdas y la burguesía industrial fue imposible. Este temor impidió que prosperara una solidaridad transversal entre las clases nacionales para el desarrollo del país y provocó la subordinación estratégica de las élites latinoamericanas a los intereses de Estados Unidos, un proceso que en el caso del Cono Sur se coronó con implantación de dictaduras apoyadas desde Washington (2006: 427-428).

La breve descripción de las ideas económicas que dominaron el pensamiento político e intelectual entre los años de 1940 y 1970 constituyen también un marco de referencia para comparar los paradigmas de desarrollo que modelaron a estas comunidades en su origen, con los que se llevan adelante en la actualidad, dominado por el ideal de desarrollo sustentable, que los organismos gubernamentales multilaterales plasmaron en la Agenda 21, a inicios de la década de 1990 y que el Estado uruguayo reproduce a través de sus propias instituciones, y que, tras un proceso múltiple y complejo, tiene una de sus materializaciones en el Uruguay actual en un conjunto de nuevas preparaciones culinarias.

4.5.4 - La aldea

En el año 2006, la revista de gastronomía Placer publicó un informe titulado “Degustación de la laguna de Rocha”. El menú que se mostraba como representativo de la producción y

la cocina de la laguna fue diseñado y elaborado por Mario del Bo, uno de los cocineros más comprometidos en el impulso de la CNU. En el banquete estaba conformado por los siguientes platos: “Pinchos de pejerrey y mejillón”, “Pinchos de langostinos y panceta”, “Salteado de sirí” y “Tartare de lisa ahumada” (Placer 13, 2006). Una rápida comparación entre este tipo de elaboraciones con los “cocidos de oveja y porotos” o los platos de pirón que Vidart señalaba como habituales entre los pescadores de medio siglo atrás indicaría una fuerte reorientación tanto en las habilidades culinarias como en la valorización de los productos marinos, otrora despreciados e ignorados. Para indagar el proceso de cambio y conocer las ideas y los valores que los pescadores de la laguna tienen acerca de los recursos marinos que están en la base de su vida económica, realicé varias incursiones a la laguna, a veces solo y a veces acompañado por Elsa Curbelo, su esposo y uno de los principales empresarios compradores de productos de la laguna, Lalo Marfetán, y uno de sus yernos, Mario del Bo.

La laguna tiene tres enclaves poblacionales. La Riviera y El Puerto de los Botes, ambos sobre la margen oriental de uno de los afluentes de la laguna, no suman más de 30 individuos y muy pocos de ellos viven todo el año; la mayor parte de los espacios habitacionales se ocupan sólo en los meses de verano o los fines de semana, por lo general por pescadores deportivos. La aldea de pescadores permanentes se asienta sobre la barra, de frente a la laguna y de espaldas al océano. La barra es una lengua de arena que separa el océano de la laguna y que tiene un ancho de hasta cinco kilómetros hasta unos pocos metros en su parte más angosta, que es la que se abre permitiendo la comunicación entre las dos masas de agua y el trasvase de vida marina.

El número de habitantes que hay en la colonia de pescadores es fluctuante, pero la población permanente ronda las 60 personas. Aunque se puede acceder siguiendo la línea costera de la playa, el camino más usado es uno de tierra y lleno de pozos, de ocho kilómetros de largo, que conecta con la ruta 9, desde donde se puede ir a La Paloma o a la ciudad de Rocha. La aldea está formada por una docena de casas, distribuidas a lo largo de la playa. No soy muy diferentes a las que describió Vidart (2010) hace más de 50 años. Todas las viviendas son precarias y están emplazadas en terreno fiscal, en tierra de nadie y de todos. La mayoría tienen paredes de bloques y techo de chapa. Ninguno de los residentes se anima a hacer grandes mejoras en ellas, porque al estar en terrenos públicos no les pertenecen. Al frente, muchas viviendas disponen de un jardín delimitado por un parapeto hecho de tablones o por postes de madera a los que se sujetan redes de pesca, que hacen las veces de vallado. Una tomatera o una planta de morrones crecen con dificultad en el suelo arenoso, soportando el soplo constante del viento cargado de arena y el salitre de la brisa marina. El poblado no tiene saneamiento ni agua potable. La energía eléctrica se obtiene por molinos de viento, paneles solares o equipos electrógenos alimentados con gasolina. No faltan las velas y los faroles para el alumbrado doméstico nocturno. Algunas casas, como la de Fabián y Marina, tienen televisores conectados a antenas parabólicas, que permiten acceder a canales satelitales. Entre las casas y la playa de la laguna hay botes en dique seco,

restos de artes de pesca, botes en desuso o en reparación, acopio de madera, hamacas para los niños o arcos de fútbol cuyas redes, obviamente, son restos de las de pesca. En total, la comunidad no supera las 10 embarcaciones, hechas de madera o fibra, de entre cuatro y cinco metros de eslora y entre metro y medio y dos de manga, que cargan hasta cuatro tripulantes y unos 600 kilos de carga. En la aldea hay numerosos perros y gatos. También se crían gallinas y cerdos para el autoconsumo, y algunos caballos, usados para tirar de carros a través de las dunas de arena que se levantan entre 5 y 20 metros. Ahora los pobladores disponen de motos de baja cilindrada o en coches añejos, bastante destartados, que suelen conducir a altas velocidades esquivando los baches del camino de tierra que conocen de memoria. La primera vez que tuve esa experiencia fue cuando acompañé a Fabián a llevar a sus hijos a la escuela: tuvo la deferencia de dejarme ir en el asiento del acompañante. Me sentí corriendo un rally. Atrás iban cuatro de sus hijos, ataviados con túnica blanca y moña azul, como visten desde hace décadas todos los niños que concurren a la escuela pública en Uruguay. Pese que el objetivo de ese uniforme es cubrir las diferencias de clase que pone de manifiesto la ropa, ellos, al igual que el resto de los niños de la aldea, son conocidos en la escuela como “los de la laguna”.

La presencia de antropólogos no es en absoluta extraña para estas personas. Esta comunidad viene siendo observada de manera constante desde la década de 1990. Un día llegamos a ser hasta cuatro antropólogos en la laguna: dos compañeros de mi generación, que desarrollan un proyecto turístico a partir del acervo patrimonial del departamento de Rocha, y una chilena, que llamaba a los pobladores “mis nativos”. Ella les enseñó a algunas vecinas a hacer ceviche.

El núcleo fundacional de esta colonia de pescadores se instaló en la laguna en la década de 1940. Las tres principales líneas parentales pertenecen a las familias Huelmo, Lobato y Ballestero. Esto ha hecho que casi todos los laguneros tengan alguna combinación permutativa de estos apellidos. Las familias se han ido uniendo hasta en tercera generación. En su estudio sobre la organización socioeconómica de esta comunidad, Thompson (2006) hace notar que los habitantes de las lagunas muestran una clara estrategia de vinculación más o menos consciente que intenta consolidar las relaciones sociales internas del grupo. Dado que la actividad pesquera está pautada por las zafras de recolección, son frecuentes los campamentos estacionales realizados por estos grupos en busca de recursos naturales en otras lagunas y pesqueros, y que dan lugar a uniones maritales. La movilidad geográfica genera condiciones apropiadas para que se establezcan y fortalezcan vínculos entre individuos que practican la misma actividad económica (2006: 135).

Centré mi trabajo de campo en la familia de don Tito Ballesteros, el poblador más antiguo de la colonia, y la de ex esposa Blanca Seijas (76 años), que al momento de la etnografía estaba residiendo sola en la ciudad de Rocha. El matrimonio tuvo seis hijos. Entre ellos escogimos a Marina (35), casada con Fabián Huelmo (39), perteneciente a otra de las familias históricas de laguneros, aunque él no nació en esta laguna, sino en la de Castillos,

cerca de Valizas, donde vivió hasta los 20 años, cuando pasó a residir con su esposa. En el momento del trabajo de campo, el matrimonio tenía 5 hijos. Fabián es uno de los pescadores con embarcación propia. Vende casi toda su producción a Lalo Marfetán, con quien tiene una relación comercial que se inició hace 20 años. En el año 2013, el empresario adquirió 1700 kilos, sólo de camarón.

4.5.5 - Un débil sentido comunitario

Luego de algunos días de visitar la laguna (yo pernoctaba en La Paloma, en el antiguo restaurante La Balconada, hoy casa de veraneo de los Marfetán) y de realizar unas cuantas indagaciones, llegué a la conclusión de que los aldeanos no reconocen una fiesta, ni tampoco un plato, y menos un conjunto de ellos, que como propio ni representativo de su comunidad. En realidad, el sentido comunitario es muy débil. Ante la pregunta de si luego de una buena zafra de camarón o cangrejo sirí preparaban alguna fiesta o un banquete me miraban con desconfianza y me decían: “No, ¿tú por qué lo preguntas?”. En contraste con el resto del Uruguay, en Rocha no se usa el “vos”, sino el “tú”. Según Albertoni (2013), la identidad lingüística local se construye en oposición al resto de las variedades habladas en la región: el español voseante del Uruguay, y los dialectos portugueses presentes a lo largo de la frontera uruguayo-brasileña en particular. Como me hizo ver un informante, “Rocha es el departamento más diferente del Uruguay, hasta hablan distinto”.

Las reuniones en fechas señaladas son escasas. De acuerdo con ellos mismos, sólo celebran Navidad y Año nuevo. En ningún caso se reúnen todos los vecinos de la aldea. Si bien la mayoría de habitantes son familia en algún grado, es común que núcleos familiares e individuos suelen estar más o menos distanciados por alguna disputa del pasado. Los cumpleaños, cuando se celebran, quedan en el ámbito familiar inmediato. La falta de cohesión, la indiferencia o las discusiones han sido un freno para que se lleven adelante algunos emprendimientos que requieren la mancomunidad de esfuerzos. Suelen comentar que necesitarían unirse para hacer algo, y mientras estuve la posibilidad de abrir un puesto de comida durante el verano para los turistas estuve varias veces presente. Como sea, si hay algo que celebrar se hace un asado. El más común es el de oveja o cordero, porque es fácil de conseguir mediante algún arreglo con los productores ganaderos de campos linderos a la laguna, incluso a veces se puede obtener sin la mediación directa de moneda. Pero si hay dinero, entonces se compra en alguna carnicería de Rocha o de La Paloma “asado” de vaca. Los “pesquigauchos”, como ya lo advertía Vidart en la década de 1960, aún llevan el campo a cuestas.

La incorporación tecnológica ha acelerado muchos cambios en la vida de los pescadores. Aún en lo más profundo de la laguna, el agua no supera los hombros de individuo de estatura media. Los muertos que se ha cobrado el agua no han perecido por ahogamiento, sino por hipotermia. En la actualidad la mayor parte de las embarcaciones cuenta con un pequeño motor fuera de borda que ha dado mayores seguridades a las embarcaciones, siempre y cuando haya dinero para comprar combustible, pero hasta hace una década se navegaba

a vela y con la ayuda de remos. Don Tito recuerda que, en los viejos tiempos, a merced de los vientos era común que la embarcación no pudiera regresar en varias horas a la orilla y que a veces tocaba hacer una o dos noches embarcado (recuérdese que tiene casi 80 km² de superficie). Cuando cuenta estas historias, don Tito todavía se ríe de un tal Molina, al que le tocó estar dos días y medio sin poder alcanzar la costa, y cuando al fin pudo, lo hizo con tanta hambre que ese recuerdo aún pervive en la memoria de los pobladores. Previsor, él llevaba alguna ración de arroz, algunas papas, o unas cebollas, por si las dudas. Apenas debajo de la línea de flotación de la barca, siempre colocaba dos o tres trampas para nutrias. Con un puñado de ramas secas, hacía fuego en una lata, sobre el piso de la chalana, y sobre ella colocaba una pequeña olla de aluminio en la que improvisaba un guiso de nutria, carneada en la demanda del momento. Si había una o dos embarcaciones cercanas, se unían sujetándose entre sí con los remos, y los pescadores se juntaban a comer. “Aquello era un comedero de nutrias”, recuerda. Las abundantes nutrias que habitan la laguna, durante décadas han significado un complemento alimenticio y económico para los pescadores. Su carne se come tanto fresca como en “charque”, es decir, salada y secada al sol, a la manera del “bacalao”; la única precaución que requiere es la de sacarle unas glándulas que llaman “catinga”, para evitar un sabor desagradable. En el pasado sus pieles llegaron a tener un importante valor comercial, por lo que durante décadas fue una fuente principal de ingresos para los pescadores, aunque ahora ya casi nadie las compra.

4.5.6 - Los recursos silvestres

Insertos en un nicho ecológico beneficiado con una amplia biodiversidad, los aldeanos conocen y consumen una gran variedad de especies animales. El inventario vegetal, en cambio, es muy reducido. Se limita a las cebollas, tomates, morrones, ajos, zapallo, zanahorias, papas y boniatos, y a algunas legumbres como los porotos y las lentejas, a lo que se suma el infaltable arroz. Algunas hortalizas las cultivan ellos mismos. Conocen poco, y comen menos, verduras de hojas verdes. El consumo de frutas es eventual y limitado a naranjas y mandarinas, manzanas, o al melón y la sandía en verano. Muy pocas casas están provistas de hornos. La mayor parte de los platos que elaboran son variedades de sopas, que denominan “ensopaos”, guisados, por lo general con papas, boniatos, arroz y fideos, aunque la preparación favorita es la fritura. En las casas que poseen estufa a leña, aprovechan y adosan una pequeña parrilla donde asan, aunque por lo general allí humea la caldera con agua caliente para el mate.

Como suele ocurrir entre los informantes que sienten que su cocina carece de prestigio y que los expone a representaciones sociales estigmatizadas, la actitud inicial es ocultar las prácticas culinarias en las que creen que esto emerge con mayor nitidez. Pongo un ejemplo. Una vez solicité a una mujer que reside en una zona periférica de la laguna, en la zona de los “bañados”, que me dejara ver cómo preparaba un aperiá, que es un roedor que a la vista de un urbanitas sería rápidamente clasificado como rata (aunque a diferencia de esta no tiene cola), me respondió: “Ah, tú lo que quieres es ver cómo come la indiada”.

Históricamente, estos pobladores han sido cazadores y recolectores de amplio rango. La amplia variedad de aves que reside, nidifica y reposa en la laguna ha proporcionado carne y huevos. Pero desde febrero del año 2000, la laguna y su cuenca ingresaron al Sistema Nacional de Áreas Silvestres Protegidas. Desde el año 2006, la reserva es patrullada por un guardaparques con potestad de multar y detener infractores (Thomson, 2006: 19). Esto, en teoría, ha privado a los pobladores de la zona de todos los huevos y todas las aves que solían ingresar en sus dietas. No obstante, dada la vasta extensión del parque, los adultos, pero en particular los niños, suelen hacer incursiones furtivas para sustraer huevos o aprovecharse de accidentes naturales para recolectar aves. Durante el trabajo de campo asistí a uno de esos imponderables: medio centenar de lo que ellos llamaron “gallinetas” había quedado varado a lo largo de la playa. Los vecinos recogieron, repartieron y comieron los ejemplares que estaban en mejor estado. Las nidadas que más sufren las expediciones de los niños son las de gaviota y muy especialmente las de los teros. Los huevos de estos últimos no son grandes –unos tres centímetros de diámetro– pero aprecian mucho la calidad de su yema: los hierven, y una vez duros, los parten por la mitad y los comen con azúcar espolvoreado por encima.

Con el permiso de los dueños de campos linderos, también recogen huevos de ñandúes, que superan los 15 centímetros de largo. La gran corredora de los pastizales, que llega a medir metro y medio y pesar unos 30 kilos, también es perseguida por su carne: cuando logran cazar algún ejemplar, lo habitual es que los hagan filetes, que empanan y fríen como milanesas. El mismo tratamiento le suelen dar al carpincho, el mayor de los roedores, con hasta 60 kilos de peso, habita ríos, esteros y lagunas de buena parte del territorio nacional. Dado su porte, es habitual que se ase entero, como se procede con un cordero o un cerdo, y permite alimentar a muchos comensales. Pero en virtud de que arroja mucho excedente, lo común es que una parte se lo procese en chorizos para asegurar una larga conservación y el resto se convierta en diversas preparaciones, aunque la favorita, una vez más, es hacerlo milanesas. A estas especies se suman las ya mencionada como nutria y aperiá, más algún otro. La amplitud que estos pobladores muestran con los recursos aéreos o terrestres, no obstante, declina rápidamente cuando se enfrentan a la vida marina.

4.5.7 - Pescadores que no comen pescado

A don Tito, el vecino más antiguo de la aldea, familiares y amigos le dicen “lobito”. El apodo alude a que, al igual que dicho mamífero oceánico, es un contumaz devorador de pescados. La mera asignación del mote revela la excepcionalidad de su caso. La mayor parte de los pescadores prefiere evitar la ingesta de pescado. Un caso emblemático es el de Fabián, yerno de don Tito e integrante de una de las familias más antiguas ligadas a las lagunas, que come pescado a regañadientes. En este sentido, la constatación realizada por Vidart (2011) en la década de 1960, acerca del desprecio que los pescadores sentían por los recursos del mar, parece haber cambiado muy poco en seis décadas.

El plato favorito de Fabián son las milanesas de oveja, la variante rural de las milanesas de vacunas urbanas. Como es habitual entre los habitantes de la laguna, gusta de gastar bromas y hablar en doble sentido. En ocasiones, esos chistes son reveladores. “La carne me gusta siempre, me da igual si es de oveja o de vaca. Ojo, también como pollo, pero ahora dicen que tiene muchas hormonas femeninas, así que tuve que parar. Me estaba dando por cocinar y lavar la ropa”. Su construcción de la masculinidad adquiere también una dimensión de clase en una frase que parece enunciada *ad hoc* para verificar las teorías de Bourdieu. Para explicar su rechazo ante el pescado, un día me dijo: “A mí me gusta morder en firme”. Para Bourdieu (1988), la más irrecusable objetivación de la identidad de clase pasa por las maneras de comer. La frase del informante contiene una actitud descrita como ejemplo de construcción de clase y género en este autor. Bourdieu precisamente pone como ejemplo al pescado, que requiere ser comido con cuidado y debe ser masticado ligeramente (sin firmeza), en la parte delantera de la boca y manteniéndolo en la punta de la lengua para detectar las espinas, para ejemplificar que cierta gestualidad genera conflictos en la definición de virilidad en hombres de las clases populares (1988: 176). En el trabajo de campo colecté otros ejemplos de vinculación entre pescados y mariscos con la sexualidad, a veces paradójicos. Un entrevistado en la ciudad de Rocha me dijo que no comía pescado ni mariscos porque: “ya el olor me tira para atrás, tienen olor a concha (vagina)”. Otro: “El pescado no es para los hombres. A mí me gusta la carne. Y la carne me gusta como las mujeres: caliente y jugosa”.

Hemos comentado con anterioridad, que en el *ethos* criollo el consumo de carne se asocia también con el vigor. Un ejemplo en este sentido me fue suministrado por Diego Marfetán:

A mí me gusta el pescado, siempre comí pescado y me encanta pescar. Yo cuando puedo me escapo a pescar. Pero me acuerdo cuando yo me yo me embarcaba... estábamos varios días en el mar. Y ahí en el barco, nadie quería comer pescado. Y ahí lo que marcha es la milanesa, y si es de oveja, mejor. Hay que entenderlo también, mira que en el barco estás todo el día haciendo fuerza. (Diego, 32)

La carne vacuna ha ocupado papel tan central en el sistema alimentario del país que ha condicionado incluso el sentido de la saciedad de los uruguayos (Laborde, 2010). Uruguay suele presentar el índice más alto de consumo de carne vacuna del mundo, alternando el primer puesto del ranking con Argentina. En 2014 el consumo per cápita fue de 58,6 kilos (INAC, 2014). Aunque el consumo per cápita de pescado entre los uruguayos se ha ido incrementando en los últimos años, pasando de 7,5 kg anuales en 1995 a 10,5 kg en 2001. Con estos números, Uruguay está alejado del promedio de consumo mundial. De hecho, tiene las cifras que a nivel global se manejaban 50 años atrás. En la década de 1960 en el mundo se consumían 9,9 kilos de pescado per cápita, cantidad que para 2012 había trepado a 19,2 kilos (Dinara, 2001: 66).

El escaso consumo de pescado y el acusado desconocimiento conforman un fenómeno circular. El ya citado libro *Gastronomía de las costas de Rocha* ([1994], 2010) no es el único caso en el que se acude a la prescripción médica con el objetivo de incidir positivamente en la ingesta de pescado entre los uruguayos. Una revisión de artículos de prensa destinados a promover el consumo de pescado permite identificar la implementación de algunas estrategias didácticas para este fin. Una de ellas es la medicalización del producto. En un informe técnico publicado en el Almanaque del Banco de Seguros del Estado se destaca que:

El pescado es un alimento que se digiere fácilmente, con alto valor nutritivo y un relativamente bajo aporte calórico. (...) A diferencia de otros alimentos de origen animal, el pescado contiene ácidos grasos poliinsaturados (...) Entre ellos se encuentran el ácido linoleico de la familia Omega-6 (...) y de la familia Omega-3. El consumo de estas grasas insaturadas se relaciona con un menor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares (Meneses, Nion, 2008: 162).

En este mismo informe se incluye el apartado “Cómo saber si un pescado es fresco” en el que entre otras cosas señala que “Las branquias o «agallas» del pescado fresco son de color rojizo, ni gris ni rosado blancuzco” o que “los ojos no deben estar opacos, ni hundidos”. La necesidad de divulgar estos conocimientos constituye una prueba por sí misma acerca del desconocimiento generalizado que tiene la población acerca del pescado. Bajo el título “El pescado, ese alimento que el uruguayo evita”, un artículo de prensa que recogía opiniones de clientes y vendedores de pescado concluía que el escaso consumo de este producto a nivel nacional obedece a la falta de tradición, al temor a la espina y al escaso conocimiento sobre las formas de cocinarlo (De León, 2016).

Pese a los esfuerzos pedagógicos y las estrategias de medicalización con las que se busca favorecer su consumo, el pescado y otros productos del mar trazan una frontera infranqueable y hasta desconocida en la mesa de los uruguayos. Incluso entre los pescadores.

4.5.8 - Imaginando lo auténtico

Las incursiones etnográficas en la laguna fueron planteadas como un recurso metodológico para obtener un marco de referencia que habilitara la comparación entre las prácticas culinarias de sus habitantes con los discursos de los cocineros que proponen a las comunidades de pescadores del Atlántico como un reservorio de productos y saberes tradicionales. En el discurso de los cocineros –y el primer recetario– comprometidos con la renovación de la cocina uruguaya, estas aldeas se glorifican como comunidades imaginadas a las que hacen depositarias de un ideal culinario construido sobre la base de criterios relacionados con atributos como “local”, “singular” y “auténtico”.

En esta retórica, la autenticidad y la tradición se convierten tanto en fuente de legitimidad como de valor añadido. Pospondremos, por el momento, el análisis acerca de

los procesos de mercantilización y de la construcción retórica de la autenticidad como herramienta de atracción de turistas, para poner el foco en otros procesos subyacentes que sustentan esos fenómenos.

La demanda de comida “local” y “tradicional” parece estar estrechamente vinculadas a ideas propias de nuestro tiempo como la necesidad de experiencias singulares, cuyo propósito último es la consecución de “autenticidad”. En el sentido de que la autenticidad es un concepto que se construye y negocia socialmente (Wang, 2000), incorporamos la propuesta de Jackson (1999) acerca de que más que pensar en términos de autenticidad es más esclarecedor enfocarse en los procesos de autenticación. Los cocineros comprometidos con el impulso renovador no emprenden acciones de manera concertada, pero comparten una misma dirección y valorizan la misma clase de alimentos como los frutos nativos y los productos locales. Estas decisiones participan de una idea general positiva acerca del desarrollo sustentable, sedimentada a su vez por un conjunto de políticas públicas que se expresan en el orden global y local. Como ha señalado Hollinshead (1998:51), usando el marco teórico de los estudios culturales de Bhabha, todas las representaciones de la cultura se encuentran saturadas de poder.

A partir de las conversaciones con los pescadores de la laguna, se fue haciendo cada vez más evidente que la valorización de productos como los camarones y el sirí no sólo es un fenómeno reciente en el tiempo, sino que en buena medida fue un proceso, al menos en primera instancia, cuya iniciativa fue exterior a sus propios intereses. Recordaba Fabián que cuando él era adolescente y vivía en la laguna de Castillos, se metían en el agua un par de horas, hasta capturar dos o tres kilos de camarón, que se vendía como carnada a los pescadores deportivos. Con las ganancias obtenidas, una familia vivía una semana. Cuando le pregunté por qué habían reorientado sus esfuerzos, sacudiendo la cabeza y con cierta resignación, me dijo: “Es que los del PROBIDES están por todos lados”. El PROBIDES es el acrónimo con el que se conoce el Programa de Conservación de la Biodiversidad y Desarrollo Sustentable en los Humedales del Este, una plataforma institucional que ejecuta fondos, políticas y proyectos de, como lo indica su nombre, conservación y desarrollo sustentable.

Como se señaló al inicio de este capítulo, las demandas de orden global y las políticas desarrollistas han estado en la base de las formas de vida de las comunidades pesqueras del Atlántico desde sus propias formaciones. La instalación de estas aldeas tuvo lugar en los primeros años de la década de 1940, cuando la demanda de aceite de hígado de pescado como fuente de vitamina A, volvió rentable la pesca de tiburones, con activa participación del Estado uruguayo (Nion, 1999). Cuando las visitó Vidart ([1969], 2010) en la década de 1960, reclamó la intervención de técnicos y políticas que mejoraran las condiciones de vida y la dieta de estos habitantes. Pues bien, esas políticas y acciones, cada una reconociendo sus propios ritmos, éxitos y fracasos, fueron haciéndose presentes y modelando, en su medida, prácticas económicas y alimentarias de estas comunidades.

Desde inicios de la década de 1970, el Estado uruguayo inicia un Plan de Desarrollo Pesquero en colaboración con la FAO, que logra en pocos años un acelerado crecimiento del sector pesquero. Se destaca el desarrollo de la pesca de arrastre, cuyas principales especies objetivo eran la corvina, la pescadilla, la merluza y el calamar. El Estado uruguayo condujo la actividad pesquera –y la explotación de la piel de lobos marinos- a través de institutos nacionales (primero Instituto Nacional de Pesca –INAPE-, luego Instituto Lobero y Pesquero del Estado –ILPE-). Incluso hasta 1991 la comercialización del camarón fue monopolio del Estado. En 1986, el Departamento de Acuicultura de la Facultad de Ciencias, de la Universidad de la República, comenzó a trabajar en los ecosistemas lagunares. A partir de ese año se revitalizaron las investigaciones y relevamientos de los recursos pesqueros en estas lagunas, con la finalidad de desarrollar las pesquerías artesanales, sobre todo con un enfoque proteccionista de todo el departamento de Rocha que comenzaba ese año, en lo que estaba también involucrado el gobierno local (Rey et al, 2003; Thompson, 2006).

En 1992, la cooperación española comenzó un proyecto de Investigación y Ordenamiento Territorial “Bañados del Este”, que tuvo como objetivo central el eco-desarrollo de esta zona. A su vez, el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), a través del Global Environment Facility (GEF), impulsó el Proyecto PROBIDES), aún vigente y en el que participan también ministerios, gobiernos locales y la Universidad. A partir de entonces se sucedieron estudios académicos, formación de especialistas, proyectos experimentales de acuicultura (que no prosperaron), publicación de artículos científicos y diagnósticos con recomendaciones de política pública (Rey et al, 2003).

En sus orígenes, la economía de estas comunidades estaba orientada básicamente a la captura de tiburones, tanto para la extracción del aceite de hígado como para la elaboración del “bacalao”. El resto de los recursos marinos no eran aprovechados comercialmente. Según recuerda don Tito, cuando él era joven los camarones carecían todo valor: los que llevaban enredados en las redes de pesca eran arrojados a los cerdos que se criaban para autoconsumo en la laguna. Sin embargo, comenzaron a volverse un recurso económico para los pescadores –que no alimentario, porque ellos mismos no los comían- hacia la década de 1950. La valorización del producto se dio por la combinación de dos grandes factores. Por la política de fomento y reglamentación que emprendió la empresa estatal SOYP (Servicio de Oceanografía y Pesca) y por la incipiente industria del turismo. Este último factor tiene una doble vertiente: por un lado, la demanda de los restaurantes de La Paloma, La Pedrera, Punta del Este o Montevideo que requerían el producto (Thompson, 2006: 96).

Un par de generaciones más tarde, su yerno, Fabián, asistió a la mercantilización de otro producto largamente despreciado: el sirí. También él recuerda que hace unos años, cuando las redes de arrastre traían cangrejos, los pescadores se los arrojaban a los cerdos. A los ejemplares que encontraban en la costa, los machacaban a palazos, porque con sus pinzas les cortaban las redes, generando así un perjuicio económico y logístico. Como apunte lateral, vale señalar que esta práctica a su vez revela la idealización de las concepciones ecológicas que se le atribuye a

los individuos que viven en estrecha relación con el medioambiente. A partir de la década de 1990, el PROBIDES inició acciones para activar el valor comercial de los cangrejos. Por medio de programas de intercambio, los pescadores uruguayos fueron invitados a lagunas de Brasil con similares características, donde aprendieron técnicas de captura y otros saberes. Dentro de ese marco institucional, sindicatos de pescadores de Brasil, España o Italia han donado a sus pares uruguayos embarcaciones, artes de pesca o contenedores de frío.

En la misma lógica desarrollista, el PROBIDES realizó talleres de capacitación para crear la producción y comercialización de un nuevo producto: el pescado ahumado. En el documento de trabajo de este programa, se reconoce que “en nuestro país no existe tradición de fabricación y consumo de productos ahumados artesanalmente” y que “el único proceso artesanal que se practica en las comunidades de pescadores del departamento de Rocha es el ‘bacalao’, tiburón salado y secado al sol”. Los técnicos recomendaron formar a los pescadores en el entendido de que sería beneficioso porque “el valor agregado que adquieren los productos permite la obtención de mayores dividendos por comercialización” (Fernández et al, 1995: 6, 8).

La ya citada “Degustación de la laguna de Rocha” elaborada por Mario del Bo con “pinchos de langostinos”, “salteado de sirí” y “tartare de lisa ahumada” no recoge, ciertamente, las prácticas culinarias de los pescadores. Antes bien, se explica a la luz de la acumulación de políticas globales y locales de desarrollo. En este sentido, y desde la perspectiva de Jackson (1999), podemos ver la doble acción de estas políticas: al mismo tiempo que inscriben a los productos dentro de un proceso de mercantilización, los organismos que la llevan adelante, así como los técnicos y la comunidad académica se vuelven dispositivos –al igual que los cocineros– de autenticación de los mismos y reproductores de ideología.

Ha señalado Foladori (2002) que el desarrollo sustentable es producto de una visión tecnicista ideológicamente comprometida con el propio capitalismo, aunque se presente como un modelo económico alternativo al que culpa de la degradación medioambiental. Por su parte, Kopytoff explica que los objetos se vuelven dignos de ser recogidos porque han pasado de la esfera de lo peculiarmente carente de valor a la de lo singularmente caro (1986: 108). Una vez que se les agrega valor, las mercancías se vuelven más singulares. Esta estrategia de valorización de las mercancías es bien conocida por los cocineros empresarios.

Aunque los pescadores, como vimos en páginas anteriores, no tienen el consumo de pescado como un hábito tradicional, a lo largo de estas décadas han desarrollado algunos conocimientos específicos para aprovechar y adecuar este recurso a sus propios gustos y necesidades. Algunas de las verdaderas especialidades de los pescadores son una consecuencia no esperada de las políticas de desarrollo y creación de valor. En el campo recogí dos claros ejemplos.

Hemos visto que la presencia de espinas activa los reflejos (de clase y de género) de estos pescadores. Una de esas especialidades que ellos preparan y comen con gusto es lo que denominan “payo”. Se trata de un sector del abdomen de la corvina negra que sólo tiene presencia en los machos, ya que en las hembras allí se sitúan las huevas. Ahora lo comen de manera esporádica, cuando pescan algún espécimen. Sin embargo, años atrás, cuando

elaboraban el “bacalao nacional” y procesaban grandes cantidades de corvina negra, esa parte la reservaban para el consumo propio, como un sub producto sin valor. La primera vez que hablaron de esto, estaban presentes también Mario, el cocinero, y Lalo, el empresario, quienes mostraron un eufórico interés por probarlo. Casi una semana después lo prepararon a la manera tradicional de estos pescadores: empanado y frito. La pieza tiene un aspecto casi de carne roja, con una textura muy firme, y que puede llegar a medir el palmo de una mano. Mario estaba fascinado por ciertas propiedades que presenta esta pieza, ya que puede resistir una fritura prolongada sin deshacerse. La madre de la familia, Blanca, nos contó que, preparado a la vinagreta, varias veces lo sirvió como matambre de vaca ante algún familiar poco avisado en temas culinarios. En cuanto a la denominación del corte, una posibilidad es que sea un préstamo lingüístico transferido desde Islas Canarias, una de las fuentes del español de Uruguay (Elizaincín, 1992). De acuerdo con el estudio “Contribución al léxico popular de Gran Canaria”, payo es el “nombre que el labrador isleño da a la panza, o primera de las cuatro partes en que se divide el estómago de los rumiantes” (Guerra, 1983: 224). La explicación que me parece más razonable para entender el aprecio que los pescadores tienen por esta parte del pescado es que, en palabras de Fabián, se puede morder en firme.

Cuando se alentó la producción masiva de lisa ahumada ocurrió un caso equivalente, en varios sentidos. De acuerdo a mi experiencia etnográfica, el uso de la grasa de oveja como medio de cocción fue hasta hace poco tiempo el medio habitual en el que se frío en toda la zona rural del Uruguay y, por lo mismo, un principio de sabor que caracterizó la comida en este ámbito. Esto también es válido para la cocina de estos pescadores, que tienen en la fritura la técnica preferida de cocción. Entre estos pobladores, el pescado se ha freído tradicionalmente en grasa de oveja. “Yo siempre le pido a la patrona que fría en grasa, pero ya se puso fina, ahora comemos con aceite”, ironiza Fabián. Otra preparación favorita en estas casas, e igualmente reservada a los forasteros como el payo, es la “panza” de la lisa, frita en grasa de oveja. Aunque no pude probar esto, entiendo que puede ser un caso similar al anterior. La lisa, Mugil Liza, es un pez filtrador que en la región pilórica -parte anterior del estómago- presenta una pared muscular notoriamente engrosada, pareciéndose a una molleja de ave⁵². Su resistencia permite morder en firme y la fritura en grasa animal ofrece, sin duda, un importante aporte calórico que favorece la sensación de saciedad. “Comes eso y andas en short por la laguna en pleno invierno”, me dijo Fabián. La “panza” de la lisa es otro ejemplo de subproducto sin valor que permite “morder en firme”.

Las mencionadas “especialidades” no fueron seleccionadas en el discurso de los cocineros de la CNU como platos “nativos”. Aunque los pescadores los comen y aprecian mucho más que el cangrejo sirí, no comparecen en las mesas de los restaurantes, al menos por ahora. Cuando desandábamos el camino de la laguna hacia La Paloma, la posibilidad de reinterpretar esas preparaciones en platos de restaurante era un tema habitual de conversación entre del Bo y Marfetán.

52 [https://www.ecured.cu/Lisa_\(Pez\)](https://www.ecured.cu/Lisa_(Pez))

4.6 A falta de indios, buenos son los nativos

En sus recetarios consagrados a formalizar una cocina en base al uso de frutos nativos del Uruguay, la chef Laura Rosano señala que ellos son “nuestro verdadero tesoro” porque los comían “los indígenas” (2012: 6). En su segundo libro, ya de manera más específica, fundamenta su propuesta en que “estas frutas las comían los charrúas y los primeros inmigrantes” (2016: 26). La publicación de los dos Recetarios de frutos nativos del Uruguay inaugura un nuevo horizonte en la literatura culinaria del país, en el que la reivindicación del elemento indígena aparece por vez primera. La construcción de una culinaria basada en lo étnico como ideal de lo uruguayo supone una reorientación radical de las narrativas de la nación, ya que propone el reingreso al relato histórico de un protagonista que había desalojado de él 1832: el indio.

Hemos visto que el proyecto renovador de la cocina uruguaya recurre a los productos “locales” y “nativos” como elementos de singularización. Los recetarios de Rosano proponen ir un paso más allá: vincular esta propuesta culinaria con los charrúas, un pueblo originario del hoy territorio uruguayo que fue declarado oficialmente extinto hace casi 200 años. La incorporación de lo indígena a la identidad culinaria nacional se explica tanto en una demanda de orden global como en una necesidad de orden local. En el orden global, existen numerosos estudios que demuestran que el particularismo étnico se ha vuelto un atributo de valorización de las cocinas, en particular en América Latina (Alvarez y Medina, 2008, Katz, 2009; Laborde y Medina, 2015; Aguilera, 2016). La búsqueda de la experiencia única y la “autenticidad” ha sido señalada desde diversas disciplinas como un fenómeno reconocible de las sociedades post-fordistas y el capitalismo tardío (Boltansky y Chiapello, 2002; Comaroff & Comaroff, 2011; Frigolé, 2014). En el caso particular de Uruguay, la reemergencia de las demandas de reconocimiento hacia el aporte indígena, y en particular charrúa, es uno de los debates centrales que ocupa a los antropólogos, arqueólogos e historiadores del país, como veremos a continuación. Por lo tanto, esta “etnogénesis culinaria” se inscribe en -y responde al clima- de nuevas demandas identitarias más generales del Uruguay.

4.6.1 - Crisis y afirmaciones identitarias

Hacia la década de 1960, el relato que presentaba a Uruguay como “un caso de excepción” en el contexto continental, -país trasplantado, predominantemente blanco y europeizado, con una sociedad “híper integrada” por su extendida clase media y alto nivel cultural, respeto y adhesión al sistema democrático-, comienza a ser impugnado por una élite de intelectuales de izquierda que abrazaba una perspectiva latinoamericanista (Caetano, 2014). Este grupo de escritores y ensayistas reclaman pensar y entender al país no como “la Suiza de América” sino inserto en el continente, y compartiendo con el resto de sus vecinos una misma historia y destino. Este movimiento, conocido como la generación crítica del 45’ y vinculado en su

mayoría al importante proyecto editorial de *Marcha*⁵³, era el emergente de un nuevo clima político en el país (Pino, 2002). Los nombres de mayor proyección internacional de esta generación son los de Juan Carlos Onetti, Mario Benedetti y Eduardo Galeano. Este último es probablemente el que asumió con mayor compromiso la formulación de una nueva historia continental, cuya expresión más elocuente es su libro *Las venas abiertas de América Latina* (1971). Para esa década, Uruguay, finalmente, se había “latinoamericanizado” (Finch, 1974: 56).

Hacia fines de aquellos años, el país experimenta una radicalización en la tensión política que acaba con el alzamiento en armas de la guerrilla del Movimiento Tupamaro. Uruguay, ni su sólida democracia consolidada en su sistema de partidos, escapaba a los vaivenes políticos que se registraban en el resto del continente. La crisis evidenciaba que, ni mucho menos, el país constituía una excepción. Una vez derrotada la guerrilla, se tuvo otra comprobación de que el país participaba de las fuerzas generales que estaban modelando la historia continental. En el marco de la Guerra Fría y la doctrina de la seguridad nacional de los Estados Unidos, y al igual que en el resto de los países del Cono Sur, se instaló en 1973 una dictadura cívico militar de corte fascista que duró hasta 1985 (Ricco y Achugar, 1995; Novaro y Palermo, 2003))

En el plano de la política pública de la identidad, la dictadura buscó reafirmar los valores nacionales a través de la exaltación del imaginario del Uruguay criollo. El 150 aniversario de la “Cruzada Libertadora”, le brindó al régimen militar un pretexto para hacer un uso político de la historia: 1975 fue declarado el “Año de la Orientalidad”. Ya hemos visto que el programa de celebraciones que buscó generar un nexo entre la dictadura y los heroicos libertadores recurrió para esto a los desfiles militares y a la celebración de numerosas fiestas criollas que revitalizaron las expresiones consideradas las *autóctonas*, *nativas* y *vernáculos*. La organización de grandes asados con cuero se convirtió ese año en un asunto oficial (Markarián y Cosse, 1996; 7, 78). El aparato publicitario del Estado instrumentalizó, en producciones audiovisuales que se difundían por televisión, otros platos del comer criollo como el puchero, al mate y la torta frita (Marchesi, 2001). El régimen encontró en el imaginario criollo un atajo estratégico para proponer una “identidad nacional” ensimismada, que estuviera a resguardo del “peligro extranjerizante” con el que se identificaba al comunismo.

Con la reanudación de la vida democrática en 1985, se produjo un replanteo general de las narrativas de la nación. Las dos autoimágenes que los uruguayos se habían dado comenzaron a mostrar una eficacia de representación menguada. La identidad criolla, contaminada por la instrumentalización que el régimen militar había hecho de ella, despertaba recelos de conservadurismo y obsolescencia. Por su parte, el relato del país mesocrático con una sociedad “hiper-integrada”, que amortiguaba sin violencias las diferencias, mostraba la cara más dramática de su fracaso cuando comenzó a hacerse pública la información de la “guerra sucia” que había enfrentado a los uruguayos entre sí, con desapariciones de

53 Muchos de estos intelectuales estaban vinculados al semanario *Marcha*, un emprendimiento editorial que también incluía la colección de libros “Biblioteca de *Marcha*” y los “Cuadernos de *Marcha*”, a través de los que divulgaba diferentes textos dedicados a la política y el pensamiento.

personas, secuestros de niños, torturas y condiciones de reclusión terribles que había practicado el Estado durante el régimen e incluso en años previos; a lo que se sumaba el retorno de cientos de exiliados políticos que habían pasado su asilo político en España, Suecia, Francia, Holanda o México, que volvían con otros bagajes culturales. Lo ocurrido durante aquel período provocó un trauma colectivo que, de acuerdo con Viñar (1992), dio lugar a “una fractura de la memoria” en el tejido social de los uruguayos.

A partir de la segunda mitad de la década de 1980 se pueden registrar una serie de demandas y renunciaciones identitarias, así como novedosas tensiones y desplazamientos. Para entonces, de acuerdo con Perelli, el esfuerzo de imponer una identidad colectiva única y homogénea era un proyecto agotado. La existencia en el país de identidades múltiples y fragmentadas se volvió un dato inocultable (1986: 127). En distintas partes del arte y la opinión pública, el pensamiento, el periodismo y la academia se abrieron debates y discusiones que se replanteaban qué eran y de dónde venían los uruguayos. Entre los sectores más jóvenes se dio una novedosa confrontación entre la sensibilidad latinoamericanista que defendía el canto popular, que se afirmaba en las variedades sonoras locales, frente a otros que no se reconocían con ellas, pero sí en otras globales y hedonistas que proponía el rock (Trigo, 1995; Kaplún; 2012). La narrativa post dictadura también refleja una divergencia entre la elección de los temas –el exilio, la novela histórica revisionista, la problemática social, las memorias de la cárcel- frente otras expresiones que buscaba representar el universo juvenil pautado por las drogas, las nuevas prácticas de consumo y el rock and roll. Los sectores de sesgo latinoamericanista que enjuiciaba el imaginario del Uruguay “blanco” y “bajado de los barcos”, a su vez eran blanco de ciertos parricidas que buscaban refutar un sesentismo valorado como trasnochado y parte del origen de la crisis⁵⁴ (Rivero, 2005). A su vez, con las crecientes conquistas de espacios de poder por parte de la izquierda, desde el Estado comienzan a patrocinarse expresiones consideradas “auténticas”, en buena medida ideológicamente alineadas con el progresismo como la murga –conjuntos de carnaval con alto contenido de crítica política- o el candombe –expresión musical afro-uruguaya- (Andrews, 2011; Rossi, 2011).

Luego de casi dos siglos de ausencia en la escena pública, el indio uruguayo haría, en este contexto, una reaparición que ahora se prolonga incluso en la cocina. El tema, que se interpretaba como definitivamente clausurado en la historia y la prehistoria nacional hasta la década de 1970, pasó a ocupar un espacio relevante en la agenda de la academia, el arte, la sociedad civil y las políticas públicas. Un poco más tarde, y como consecuencia de la acumulación de fuerzas, también penetró el discurso culinario.

4.6.2 - La cuestión indígena en Uruguay

54 Como ejemplo de esta tensión se puede citar la canción del popular grupo de rock, El Cuarteto de Nos, titulada *No somos latinos* (1998), que dice: “Hacia un tiempo parecía joda/ hoy ser latino está de moda// Prefiero hablar con un filósofo sueco/ que con un indio guatemalteco// Yo me crié en la Suiza del sur”.

Es necesario realizar un brevísimo repaso de cómo se trató el tema indígena en el país. Para visualizar la imagen dominante que se tuvo del indígena en Uruguay, es habitual en la historiografía nacional por la revisión del Libro del Centenario, una publicación oficial que el Estado encargó en 1925, con motivo de la celebración de los primeros 100 años de vida independiente. Un pasaje de este texto da testimonio sobre el modo en que se pensaba la cuestión indígena por esos años.

[Uruguay] Es por otra parte la única nación de América que puede hacer la afirmación categórica de que dentro de sus límites territoriales no contiene un solo núcleo que recuerde su población aborigen. Los últimos charrúas desaparecieron como tribu, sin dejar vestigios perdurables, en el rincón de Yacaré Curucú, en el año 1832, y desde aquel lejano entonces, casi una centuria, quedó la tierra uruguaya en posesión absoluta de la raza europea y de sus descendientes. Hombres laboriosos de todas las nacionalidades pueblan el país (...) todas las razas del orbe, fundidas en el crisol de nuestra democracia progresiva, encuentran favorable acogida. (1925: 6-7)

El episodio histórico que refiere el texto es conocido como “la matanza de Salsipuedes”. En 1832, el entonces primer presidente de la república, Fructuoso Rivera, convocó a todos los caciques charrúas y sus tribus a reunirse para planificar una supuesta operación en conjunto (durante el proceso independentistas charrúas y otras etnias mantuvieron numerosas alianzas militares con el ejército oriental). Luego de un par de días de campamento con abundante asado y suministro de aguardiente a discreción, las fuerzas nacionales abrieron fuego contra los indígenas. Según consta en los registros, murieron unos 40 indígenas. En el ejército regular hubo una sola baja, dato que demuestra la cuidada planificación que tuvo la emboscada (Acosta y Lara, 1989; Cabrera, 2006: 4-5).

En el Uruguay del Centenario el discurso oficial aún sancionaba como positivo las prácticas de exterminio del habitante originario y los resultados obtenidos: la disponibilidad total de la tierra para que “la raza europea y sus descendientes” tomaran posesión del principal medio de producción del país. Verdesio (2012) ha llamado la atención que el caso de Uruguay presenta un tipo de “colonialidad del poder” diferente al resto de buena parte de América Latina. En este caso, el poder no se construye a partir de la explotación de la fuerza de trabajo de grandes masas de indígenas, sino a través del llamado *settler colonialism*, o colonialismo de colonos o de establecimiento. Siguiendo a Veracini (2011), plantea que la diferencia entre el colonialismo a secas y el de colonos es que mientras el primero busca mantener la diferencia entre la metrópolis y la colonia, el segundo busca borrarla. Hay coincidencia en señalar que la operación militar comandada por el propio presidente del país daba satisfacción a las demandas de “pacificación” de la oligarquía rural, que reclamaba a la República la protección de sus tierras y de sus ganados (Vidart, 1996; Cabrera, 2006). El propio Wolfe (2006), que

desarrolló el concepto de *settler colonialism* había advertido que esta lógica de conquista gira alrededor del problema de la tierra.

En los albores del siglo XXI la percepción acerca del lugar que merece el indígena en la narrativa de la nación registra un giro significativo. En el año 2002, los restos de uno de los sobrevivientes del “genocidio charrúa”, -adquirido en vida por un circo como curiosidad científica y cuya osamenta conservaba el Museo de Historia Natural de París-, fueron repatriados, trasladados en procesión militar y enterrados en el Panteón Nacional del Cementerio Central de Montevideo⁵⁵. El mismo Estado que lo exterminó en 1830 y que no lo consideraba integrante de la nación en los festejos del Centenario, le rendía, a inicios del tercer milenio, honores de Estado.

La afirmación, aceptada como verdad tácita durante más de un siglo, de que Uruguay carecía de población indígena estaba sostenida en un conjunto de convicciones parciales e inexactas. El territorio que pasa a denominarse República Oriental del Uruguay en 1830 estuvo habitado, antes y después, por diversas parcialidades indígenas que convivían e interactuaban a lo largo del tiempo y el espacio. Las estimaciones de pobladores que tenía el territorio al momento del contacto con los europeos no resultan confiables, en particular porque se trata de grupos con alta movilidad. Algunas fuentes coloniales calculan que para el año 1500 el actual Uruguay tenía unos 20.000 nativos. Para Pi Hugarte se trata de una estimación desproporcionada, en particular porque muchos de estos grupos practicaban una economía cazadora recolectora. Sin arriesgarse a proporcionar una cifra exacta señala que serían “unos pocos millares”. Los charrúas, en este cálculo, no serían más 2.000 individuos (1969: 46).

Con el nacimiento del Estado uruguayo, cierta élite política e intelectual buscó legitimar la existencia del país a partir de una diferenciación absoluta de los vecinos⁵⁶. Para ello recurrió a lo que Padrón llama “nacionalismo charruista”, que impuso una visión que sostenía que este pueblo indígena era el que habitaba desde siempre exactamente el mismo territorio de la República Oriental (2009: 6-7). Esta selección esencialista y anacrónica del pasado precolombino transformó al charrúa en “el indio uruguayo”. Los charrúas, de origen pampeano-patagónico, también tenían presencia en los hoy territorios de Argentina y Brasil (Acosta y Lara, 1989; Sans y Figueiro, 2005). Para 1825 se calcula que existen unos 500 charrúas en el territorio (Pi Hugarte, 1969: 47). En el episodio de Salsipuedes arrojó 40 muertos, pero también en el entorno de 300 cautivos, la mayor parte mujeres y niños. Esa población fue repartida como servicio esclavo entre las familias criollas, del medio rural y urbano (Cabrera, 1983). El “nacionalismo charruista”, a su vez, habilita otra premisa parcial: que extintos los charrúas, el país queda sin indios. Es una visión absolutamente parcial. En 1825, como parte de las negociaciones de independencia

55 El retorno de los restos del cacique Vaimaca Perú y sus honras fúnebres se aprobaron por la ley N° 17.256.

56 El pintor Juan Manuel Blanes, sus hijos y el poeta Juan Zorrilla de San Martín con su conocido poema épico “Tabaré” colaboraron en la tarea de construir al charrúa como “indio uruguayo”.

del Brasil, el General Rivera resignó en favor de éste un amplio territorio históricamente perteneciente a la Banda Oriental, conocido como las Misiones Orientales (hoy Brasil). Siguiendo al caudillo que sería el primer presidente de Uruguay, y a la postre “genocida” de los charrúas, llegaron entre unos 4.000 indígenas guaraníes misioneros que se instalaron en la zona rural del territorio y conformaron los núcleos fundantes de numerosos pueblos de Uruguay. Además de sedentarios y cristianizados, se avenían mejor al respeto de la propiedad privada (de hecho, muchas veces tomaban parte en acciones contra los charrúas). Estos individuos se agregaban a otros que ya vivían en este territorio, ya que su presencia está confirmada para la época pre colonial y se incrementó durante el período misionero (González y Rodríguez Varese; 1990: 27; Padrón, 2009). Para ponderar el peso específico de este contingente es importante tener en cuenta que al momento de la independencia la población total de Uruguay rondaba los 70 mil habitantes, 10 mil de ellos residentes en Montevideo.

Según una fuente militar, en 1840, pocos años después de Salsipuedes, se tomó contacto con un grupo de charrúas. Eran en total 18 individuos, entre hombres, mujeres y niños. La reproducción social del grupo encontró en su propia demografía su imposibilidad de perpetuación (Pi Hugarte, 1969: 47). Respecto a los indígenas guaraníes, fueron poco a poco incorporados a la sociedad criolla por diferentes vías. En 1864 se ordenó que el último grupo de indígenas misioneros nucleado, en el desaparecido pueblo de San Francisco de Borja del Yí, fuera desalojado por la fuerza y obligado a dispersarse (Curbelo y Padrón, 2001). Según Padrón (2001), aunque no con el peso que tuvo en otras sociedades americanas, la herencia de sangre indígena es significativa en Uruguay. En el mismo sentido, Curbelo (2008) señala que lo que se interrumpió fue la continuidad de la reproducción social del indígena. Por su parte, Verdesio (2012) sostiene el gran legado colonial, y el éxito del colonialismo de colonos, es la inexistencia “física” y “legal” de comunidades indígenas en Uruguay. La ausencia física del sujeto subalterno indígena -argumenta- queda evidenciado en el papel residual que se le ha asignado en las narrativas de la nación.

El “nacionalismo charruista” se había servido de su figura como fuente legitimadora de una diferencia esencialista de los uruguayos, pero lo redujo a una serie de rasgos difusos. El más notable de ellos hizo carrera social en el ámbito deportivo: se elaboró la metáfora de “la garra charrúa” para explicar los éxitos futbolísticos de una nación pequeña que triunfaba sobre sus colosos vecinos y las potencias europeas (Uruguay fue dos veces campeón olímpico en 1924 y 1928, y dos veces campeón del mundo en 1930 y 1950). No obstante, según San Román (2005) el poder simbólico de “la garra charrúa” ha ido perdiendo terreno frente al uso cada vez más generalizado de “la garra celeste”.

Desde la creación de la escuela pública, la imagen que se ha transmitido de los indios charrúas refiere básicamente a su aspecto físico. En un estudio sobre los contenidos que en esta materia ofrecen los manuales escolares, Corbo (2011) detecta que el “catequismo pedagógico” se concentra en los rasgos físicos del indígena: “nariz aguileña”, “pómulos

salientes”, “semblante taciturno”. La imagen que los niños se han formado acerca de su cultura, usualmente descrita en términos de “profundo estado de primitivismo”, es que vivían de la caza y de la pesca, se cubrían con pieles de animales salvajes y vivían en tolderías. Corbo (2011) concluye que el indio se presenta como el primer poblador de la tierra, pero como una entidad fantasmal que no aportó nada significativo: la verdadera historia comenzó con los españoles.

4.6.3 - Entre los saberes expertos y las identidades imaginadas

La resignificación de la figura del indígena en Uruguay reconoce diversas causas y también diversos ámbitos de desarrollo. En este apartado vamos a dar cuenta de las diferencias, las tensiones y las fricciones que se registran especialmente entre la producción de los “saberes expertos” y las que tienen lugar en otras disciplinas y actividades sociales. Esto, entendemos, favorecerá una comprensión más amplia y de la emergencia de un discurso culinario que tiene en lo nativo su centro de gravitación.

A partir de la década de 1970, el conocimiento acerca de la prehistoria del país se desarrolló en el seno de dos grandes saberes expertos: la historia y la arqueología (Verdesio, 2012). La profesionalización de la arqueología y el incremento de las excavaciones sistemáticas fueron acumulando datos que ofrecían una visión más compleja del pasado prehistórico del territorio. Las excavaciones llevadas adelante por autores como Politis (1989, 1998) y Suárez (2002), superaron el marco histórico del inmediato período pre colonial y revelaron evidencias de población humana desde hace al menos 12.300 años. Los cazadores superiores llegaron a estas tierras tras los importantes recursos tróficos que ofrecían la mega-fauna de Pleistoceno, representada por animales de más de mil kilos de porte como el gliptodonte o el megaterio y otras presas de menor tamaño ya extintas, como el caballo americano o el guanaco gigante.

La muchas veces mencionada ausencia de obras monumentales por parte de los indígenas locales, que en visiones tributarias del evolucionismo plasma un estadio civilizatorio inferior respecto a los imperios andinos o mesoamericanos, es relativizada por la literatura dedicada los denominados Constructores de Cerritos. En el Este del territorio uruguayo se registra la presencia de estructuras monticulares construidas en tierra, con una dimensión de entre 20 y 40 metros de diámetro y hasta 7 de altura. Se registran más de 3.000 túmulos registrados en el territorio nacional y otros tantos en Brasil, asignados a los denominados Constructores de Cerritos (Bracco y Ures, 1998).

Durante décadas dominó el paradigma interpretativo que imponía la visión de que todo el territorio hoy uruguayo fue ocupado por culturas con economías del modelo cazador-colector. El período prehistórico abarca varios milenios, y por lo tanto se está frente a un pasado amplio, complejo y dinámico. Se han hallado evidencias de manejo de recursos agrícolas. El desarrollo de nuevas técnicas analíticas aporta indicios de que entre el III y el II milenio antes del presente, había grupos que disponían de cultígenos de maíz (*Zea mays*), zapallos (calabazas) (*Cucúrbita sp.*) y porotos (frijoles) (*Phaseolus sp.*) (Iriarte, 2003; Iriarte et al, 2004)

Los estudios etno-históricos producidos sobre todo a partir de 1990 por Moraes

(2005; 2007), Cabrera (2001) y Padrón Favre (1996; 2004) pusieron en relieve la importancia y profunda influencia que la experiencia misionera legó al país en su matriz productiva y, como vimos en el capítulo II, en hábitos alimentarios que permanecen en la actualidad. Pi Hugarte (1969, 2002-2003) y Vidart (1997), pioneros de la antropología en Uruguay, se esforzaron por desterrar la idea hegemónica y errónea de que el mundo indígena uruguayo se reduce a la etnia charrúa, poniendo el énfasis en la dilatada presencia y los numerosos aportes de los guaraníes. El registro arqueológico presenta evidencias de presencia de este grupo en el actual territorio ya para el 1.200 dC, aunque será en el siglo XVIII cuando se produzca la gran inmigración guaraní-misionera (Curbelo, 2012). La influencia de la cultura guaraní queda ampliamente reflejada en la toponimia del territorio nacional que, empezando por el propio nombre del país, designa a muchos de los más relevantes accidentes geográficos del territorio en la lengua de quienes por hacer uso especializado de ella la describían y denominaban: los guaraníes (Curbelo y Bracco, 2008). No obstante, Bracco y López Mazz (2010) hacen notar que otros tantos nombres provienen, en realidad, de la lengua de los minuanes.

El desarrollo del conocimiento sobre la prehistoria se vio ampliamente favorecido, como resulta obvio, por el desarrollo y perfeccionamiento de diversas tecnologías. En ese sentido, los estudios genéticos demostraron que la idea de Uruguay como país blanco y europeo era muy relativa. Pionera en este tipo de investigaciones, Sans (2005) ha cotejado los marcadores genéticos con la autopercepción de ancestralidad con las muestras genéticas. En 1996-1997, la Encuesta de Hogares solicitó la auto declaración de “raza”. En 2006, y por primera vez, la de “ancestría”; la mera inclusión de esta pregunta refleja la inquietud que el tema había despertado en la sociedad. La primera arrojó que 5,9% de la población se consideraba “negra o negra y sus mezclas”, y 0,4%, “indígena y sus mezclas”. Una década después, con la pregunta acerca de la ancestría los valores ascendían a 9,1% a “negra o negra y sus mezclas” y 4,5% para el caso indígena. Los marcadores genéticos, en cambio, revelan aportes de 6% africano y 10% indígena, mientras que la ancestría materna sube estos valores a 10% y 31% respectivamente.

La reemergencia del tema indígena no se redujo al ámbito académico. Distintos sectores de la sociedad encontraron en el pasado indígena un inventario de símbolos y metáforas a las que recurrieron buscando explicaciones a las angustias del presente. Estos sectores se embarcaron en la producción de sus propias versiones sobre el pasado prehistórico. El fenómeno irrumpió con fuerza tras el fin de la dictadura y desde entonces no ha dejado de propagarse y acaparar espacios cada vez mayores en diversas agendas. Una apretada síntesis que repase este tipo de producción debe incluir a la obra teatral *Salsipuedes, el exterminio de los charrúas*, que el conocido actor Alberto Restuccia estrenó el mismo año de la reanudación democrática (1985) y que estuvo varios años en cartel. El escritor Tomás de Mattos, uno de los más importantes del panorama narrativo contemporáneo, publicó en 1988 una novela varias veces reeditada sobre el mismo tema histórico, *¡Bernabé! ¡Bernabé!*. De acuerdo con San Román (2005), para un pueblo que acababa de liberarse de un régimen militar, la historia de un exterminio de Salsipuedes, acometida por el mismo Estado, se convirtió en un “crudo signo de traición y

genocidio” que se seguía repitiendo en el presente (2005: 643). La revisión del pasado indígena también estuvo presente en las artes plásticas, el rock uruguayo y la murga⁵⁷. No siempre se optó por el tono elegíaco, también hubo expresiones de humor y parodia.

Esta nueva sensibilidad por el indigenismo e inquietud por la cuestión de la ancestralidad cristalizó en la constitución de asociaciones de indígenas, por primera vez en la historia del país. De acuerdo con la cronología de este proceso elaborada por Porzecansky (2005), un antecedente se encuentra en 1986, cuando se crea la Comisión Coordinadora de la Primera Campaña Nacional de Relevamiento de Descendientes Indígenas, que coordina acciones con el Ministerio de Educación y Cultura. En 1988 se organiza el Primer Encuentro Nacional de Descendientes de Indígenas. En 1989, se funda la Asociación de Descendientes de la Nación Charrúa, que manifiesta no sólo “nuestro orgullo de ser mestizos” y colaborar con las investigaciones científicas, sino, y esto es importante en el discurso culinario acerca de los frutos nativos, la intención de “defender el hábitat y proteger el patrimonio y los recursos naturales” (Porzecansky, 2005: 412).

Estas agrupaciones civiles presionaron para la citada repatriación de los restos del cacique Vaimaca, reclamaron que se imprimieran sellos y acuñara moneda, solicitaron la declaración oficial del 11 de abril como el Día del Indio, así como la incorporación de ciertos nombres al nomenclátor nacional y la revisión de textos escolares (Porzecansky, 2005). La adhesión o rechazo a ciertas versiones historiográficas también generaron fricciones y fracturas internas en estas asociaciones: unos se declaraban charrúas, otros descendientes de guaraníes. Así, miembros de la inicial Asociación de Descendientes de la Nación Charrúa fundaron en 1998, la llamada Integrador Nacional de los Descendientes de Indígenas Americanos (INDIA). Luego se creó el Consejo Nacional Charrúa (CONACHA) (Porzecansky, 2005: 411-412).

A todo lo anteriormente reseñado, se suma la irrupción de una clase de literatura que practica cierta retórica científica, aunque sus contenidos no responden a la metodología académica más recibida. Los mayores exponentes de esta producción son Danilo Antón (*Uruguaypirí*, 1994; *El pueblo jaguar. Lucha y sobrevivencia de los charrúas a través del tiempo*, 1998), el ensayista Carlos Maggi (*Artigas y su hijo el caciquillo*, 1991) y otros como el periodista Ricardo Porley, que ha publicado fascículos en la prensa diaria, o Gonzalo Abella (*Nuestra raíz charrúa*, 2000). Estos textos han alcanzado gran receptividad por parte del público lector. El libro *Uruguaypirí*, de Antón, tuvo al menos seis reediciones; los fascículos de Porley, más de 20.000 ejemplares de tiraje (San Román, 2005; Verdesio, 2012). Comprometidos sobre todo con la causa charrúa, dichos autores afirman que los charrúas fueron cientos de miles, que era una cultura de amplio desarrollo agrario y constructora de “catedrales pétreas”, que sus sociedades eran “democráticas” y con amplios privilegios para las mujeres,

57 En artes plásticas: la instalación Charrúas y montes criollos, Rimer Cardillo, 1991 (Porzecansky, 2005). La canción Tabaré, that's right, de El cuarteto de Nos y en particular el cuplé de la murga Agarrate Catalina en 2010, que generó un debate mediático amplio que terminó en debate académico (Verdesio, 2014).

que tenía altos conocimientos matemáticos y astronómicos, un calendario propio, así como prácticas de profunda espiritualidad y respeto por el medio ambiente. (cfr, Vidart, 1997; Di Giorgi, 2000; Pi, 2003; Porzecansky, 2005; San Román, 2005; Verdesio, 2005; 2012).

Los autores de estos libros comparten la percepción de que “verdades” y “conocimientos” sobre el período prehistórico del país ha sido deliberadamente ocultado por los científicos uruguayos en un empeño por desmerecer y minimizar el pasado “charrúa”. Incluso, una asociación indigenista denunció en la prensa que la antropóloga Mónica Sans estaba involucrada en una trama de ocultamiento y venta del ADN de los restos del charrúa Vaimaca a centros de estudio fuera del país (Porzecansky, 2005: 420). Antón, por su parte, asegura que hay “sectores alienantes (de derecha e izquierda)” que quieren imponer “paradigmas creados en el extranjero” para “hacernos creer que somos un país pequeño, sin historia, sin personalidad, sin futuro, insignificante” (Antón, 1994, en Porzecansky, 2005: 420).

Uno de los pioneros de la antropología uruguaya estuvo también entre los primeros en salir a responder las afirmaciones sin prueba de este conjunto de autores. Así, Pi (2003) tipificó a esta producción de “charruismo” y hasta de “charrulandia”.

(...) detrás del pensamiento charruista, late una visión conspirativa de la historia y concretamente, de la conducta de los investigadores de verdad, por lo que hay que recusar sus aportes ya que no representan otra cosa que la ‘ciencia oficial’, y sustituirla por fabulaciones. El núcleo de la argumentación, consiste en sostener que la ‘ciencia oficial’ se ha propuesto ocultar la VERDAD referida a la reconstrucción de la cultura y la historia de los antiguos indígenas del Uruguay. Por cierto que esa ‘verdad’ consiste en lo que ellos discurren, por lo que no tienen empacho en sostener que se debe desconfiar del método científico; que no es necesario estudiar, observar, comparar y experimentar –lo que hace la ciencia– para arribar a conclusiones válidas, sino que lo se precisa es imaginar, soñar (2003: 110)

Porzecansky (2005), por su lado, ha visto que en esta polémica se contraponen dos tipos de saberes: el científico (la arqueología, la historia) y el mitológico. Agrega, además, que el mito “se vuelve vigilante y supervisor de los resultados obtenidos por la investigación científica: ella debe producir los resultados ya adelantados por el mito; de lo contrario, los estaría ocultando con fines espurios” (2005: 420).

La emergencia de la temática indígena ha derivado a su vez en disensos y, en ocasiones, en duras críticas dentro el propio seno académico nacional, donde se han polarizado posiciones que en muchos casos se explican en función de corte generacionales, que a su vez responden a compromisos epistemológicos. Esto ha animado la discusión acerca de cuál es verdadero “indio nacional”. Según Pi (2003), Vidart (1997) y Curbelo (2008) la etnia más relevante fue la guaraní. Por su parte, Bracco y López Mazz (2010) sostienen que la cultura dominante hasta el siglo XVIII fue la de los minuanes. En un intento por abordar el problema desde

otra óptica, Arce (2015) ha propuesto un modelo en el que demuestra que el indio ha sido conceptualizado de acuerdo a los momentos históricos y las necesidades de uso político-militares. En definitiva, que se siempre se trató de un concepto ideológico. Así, durante la conquista el indio era “salvaje”, en el período de la colonia percepción positiva o negativa la establecía según fuera “cristiano” o “infiel”. Durante la independencia, cuando se reclamó su concurso en los ejércitos, el indio fue instrumentalizado como “el indio nacional” (2015: 32, 33).

El debate acerca del pasado indígena se ha instalado en la agenda de los medios de comunicación, reaparece de manera recurrente y ha tenido derivaciones políticas. En el año 2015, el antropólogo Vidart se manifestó en contra de la participación de una delegación que representara a Uruguay en los Primeros Juegos Mundiales de los Pueblos Indígenas. Argumentó que ni conocen la lengua charrúa (que se extinguió a principios del siglo XIX con los últimos representantes de dicha etnia) ni viven de manera tradicional (Melgar, 2015). Además de haber escrito verdaderos *best sellers* sobre la historia y antropología del país, Vidart tiene amistad personal con el ex presidente José Mujica (2010-2015). Uruguay, junto a Surinam y Guyana, es el único país de América que no suscribió el convenio 169 de la OIT sobre derechos indígenas, que además permite la posibilidad de reclamar territorios ancestrales. Cuando la delegada charrúa ante el Fondo Indígena de Naciones Unidas, Mónica Michelena, le solicitó al ex presidente Mujica que lo suscribiera, el entonces mandatario le dijo: “Ustedes están muy equivocados. No hay charrúas en el Uruguay. Ustedes son todos guaraníes. ¡Todos guaraníes!” (Cabrera, 2015). En este sentido, Verdesio ha animado a los arqueólogos a salir de los círculos académicos para compartir los nuevos hallazgos a riesgo de que el gran público, sea lector de Vidart o de Antón, siga “imaginando el pasado indígena a través de los patrones cognitivos heredados del peor colonialismo” (2005: 29).

Mayor interés reviste la discusión que corre por debajo de estos enfrentamientos, y que es acerca de cómo se construyen los procesos de identidades colectivas. Arqueólogos, historiadores y antropólogos coinciden en señalar que lo que verdaderamente está en discusión es el relato sobre la identidad nacional. De acuerdo con di Giorgi (2000) todo el fenómeno indigenista revela un “intento de renovación de las mitologías fundantes” (2000: 57). Para Pi se está frente a una operación ideológica y manipulación en la que “se desea fervientemente poseer una identidad distintiva, no igual y ni siquiera parecida a ninguna otra, una uruguayidad que se destaque en el mundo, se trata por lo tanto de ser lo más americano posible y para eso, nada mejor que ser Charrúa” (2003: 115-116). Por su parte, Porzecansky (2005) sostiene que asistimos a la construcción contemporánea de un nuevo mito que no se apoya en la información científica provista ni por la documentación histórica ni por la arqueología. Este mito es de carácter reivindicativo: postula un indio idealizado, no contaminado por la “civilización”, que no es más que la actualización del mito del “buen salvaje” de Rousseau (2005: 425).

Porzecansky propone que el neoindigenismo uruguayo, ante todo, constituye una respuesta a la obsolescencia de los grandes relatos nacionales.

Entre otros, los elementos que se distinguen en este proceso son: la búsqueda de lo exótico, la necesidad de que esta sociedad uruguaya proveniente de un proceso de hiperintegración, a partir de una ciudadanía laica, secular y uniformizadora, en el principio del siglo XX, y emergente luego, de una dictadura que rigidiza las formas de expresión e imaginación colectivas, incorpore mitos que la reenvíen a un origen particular, y la habiliten para sostenerse por sí misma como una sociedad pluriculturalista. Se trata de incorporar todo ello a la autoimagen colectiva, incorporar el tema de lo arcaico, construir la “Arcadia originaria”, aquella de las armonías paradisíacas originarias, la idea de los paraísos perdidos, como contraste con la complejidad y dificultad (en algunos autores, “declinación y decadencia”) de las sociedades contemporáneas. Eso sería lo que motiva a la búsqueda de raíces, no importa si verdaderas o no. Equiparable en todo a ciertas formas de religiosidad, lo que más importa en este recorrido es que las personas creen en esa “arcadia” originaria como modelo ejemplar y la toman como elemento común identificador de la nueva manera de concebir la nacionalidad. (2005: 425, 426)

4.6.4 - La ausencia indígena como problema

La cocina, como toda la cultura, no es una acción “natural”, puramente rutinaria, que se produce al margen de unos contextos sociales y políticos determinados; es un producto de la historia y se modifica con ella. En tal sentido, un sector de los cocineros uruguayos está proponiendo, desde su ámbito específico de acción, una reactualización de la idea de nación. El caso de lo que llamamos cocina nativa de Uruguay presenta algunos elementos novedosos respecto a las formaciones discursivas de la “cocina criolla” y de la “cocina uruguaya” (al margen de la discusión de su existencia). Los tres proyectos culinarios se proponen como depositarios privilegiadas de un ser nacional ideal, en tanto representación de una identidad política, y hacen usos de la historia funcionales a sus propósitos. En el caso de la CNU dicha identidad política ha de seleccionarse también en base a unos criterios y conforme a unos fines de política económica.

Según Porzecansky, en el replanteamiento identitario que se da en el contexto uruguayo no se discute tanto “*quiénes somos, sino quiénes queremos ser*” (2005: 420, subrayado en el original). Una respuesta que han sugerido los informantes sería, quizá: “menos que nadie”. Uno de los espacios donde pude observar la gestión de lo que podríamos llamar cierto “complejo de inferioridad” por parte de los cocineros uruguayos empeñados en renovar la cocina del país tuvo lugar en el encuentro “Chefs de Sudamérica”. Se trata de una red continental de cocineros, fundada en 2009, que se reúnen de manera anual en diferentes ciudades del continente para intercambiar conocimientos en forma de clases magistrales en las que participan profesionales y estudiantes de cocina. Asistí a la reunión que se realizó en el año 2012, en Puntal del Este. La mayor parte de las actividades se realizaron en las instalaciones del instituto de enseñanza UG de Puntal del Este. La reunión duró tres días y

convocó a cocineros de Argentina, Perú, Venezuela, Bolivia, Chile, Ecuador y Uruguay que, en mérito a su condición de local, presentó la delegación más numerosa. Aunque Chefs de Sudamérica no tiene una estructura jerárquica establecida, el uruguayo Mario del Bo hace las veces de coordinador del movimiento.

Una revisión de los títulos de las ponencias permitía constatar que existe una notoria tendencia a emprender nuevas representaciones de la nación culinaria. Aunque todos ellos representan a un país determinado y en sus chaquetas de cocineros lucen la bandera de la nación a la que pertenecen, sus ponencias se titulaban, casi invariablemente, en términos regionales: “Cocina regional boliviana”, por Ricardo Cortez; “Cocina regional ecuatoriana”, por David Guambi, “Cocina regional chilena”, por Francisco Javier Guzmán, etc. Diversos estudios demuestran que el discurso nacionalista es integrador y excluyente. Las especialidades culinarias se vuelven nacionales una vez que han sido seleccionadas y trascienden la región o el grupo social en el que surgieron y asumen la representación de una comunidad de individuos más amplia y abarcadora (Appadurai, 1988; Pilcher, 1998; Mitchell, 2001; Folch, 2008; Bak-Geller, 2009). La actual tendencia de privilegiar circunscripciones menores parece ser, entre otras cosas, una expresión más del intento por singularizar, más que la cocina, la experiencia gastronómica. Se ha sugerido que el “sentido de lugar” ha adquirido una importancia cada vez más relevante dentro de la lógica de consumo del mundo postmoderno, donde la “autenticidad gastronómica” suele asociarse a la comida del pasado y a la cocina local, dos grandes mitos culinarios de nuestro tiempo y que, como tales, carecen de base histórica (Scarpato, 2001: 64).

Con nueve encuentros acumulados, y en el marco de un intercambio de conocimientos el clima reinante en Chefs de Sudamérica era, básicamente, fraternal. Digo básicamente, porque no faltó el caso de una repostera argentina en su taller se negó a revelar el procedimiento que empleaba para cerrar los bombones que estaba preparando. El episodio levantó algunas protestas y muchos chistes posteriores, que oscilaron entre la xenofobia y la humorada de que los reposteros no son cocineros sino una suerte de brujos en disposición de artes esotéricas. Corresponde dejar sentado que luego, otro repostero –uruguayo– se tomó venganza y explicó en su exposición cómo se sellan los bombones. El procedimiento resultó ser tan sencillo como calentar con la palma de la mano los bordes del bombón para que, fundidos, se adhieran a la pequeña placa de chocolate que cierra la base. Al margen de la anécdota, la información que se pone en circulación en este tipo de encuentros tiene ciertos impactos que luego, de regreso a casa, va a transformar las prácticas de los participantes. De hecho, pueden generar demandas exóticas a demandas locales.

A lo largo de este capítulo hemos expuesto los diversos esfuerzos de los cocineros y productores uruguayos por construir la idea de una región culinaria en torno al corredor atlántico. No obstante, también hemos demostrado, en particular con el análisis de los recetarios del siglo XX, que la existencia de regiones culinarias es una idea que ha estado históricamente ausente en el imaginario uruguayo. La chef María Marfetán, hija de Lalo

Marfetán y de Elsa Curbelo, pioneros de la restauración renovada, elaboró una degustación en la que se propuso poner en escena su visión de la cocina regional. Presentó los platos “Costa Este” y “El sabor del Palmar”. Ante la audiencia explicó que ella creció en La Paloma, a metros de playa, y muy cerca de la Laguna de Rocha y del Palmar de Castillos. Sus platos son, en buena medida, los recuerdos de su infancia y un homenaje a los ingredientes que se pueden encontrar en su región. La nostalgia y el sentido del lugar modelan su impulso culinario. En “Costa Este” recrea una playa en el plato. Una capa de trigo burgul representa el lecho de arena, sobre el que yacen pinzas de cangrejo en tempura, pequeños buñuelos de algas, almejas, mejillones y un par de lomos de pejerrey torneados que simulan ser dos caracolas. Con el *fumet* extraído de la cocción de los mariscos elabora una espuma que hace la que forman las olas al romper en la orilla. El postre fue “El sabor del palmar”, que presenta tres preparaciones de butiá: un chupito de sopa fría, una esferificación del fruto que parece un huevo y una milhojas rellena de jalea de butiá.

Ha señalado Appadurai (1996) que la creciente interconexión e interdependencia global genera nuevas trayectorias en la producción intercultural de los significados. Muchos de los asistentes a las charlas y talleres, en particular los estudiantes, todos ellos uruguayos y por su edad y biografía personal menos experimentados en el roce cosmopolita, se sentían interpelados y excitados por la diversidad de ingredientes y prácticas que daban a conocer los chefs en sus demostraciones. El representante chileno hablaba usos del merkén, el boliviano de la oca, la papalisa y la quiquiña, el ecuatoriano del urucú, del mote patasca, el amaranto o la quinoa. En la retórica de los cocineros, el valor de estos ingredientes se vinculaba al uso ancestral que de ellos habían hecho poblaciones de mapuches, aimaras o quechuas, antes de la conquista. “En Uruguay no tenemos nada”, soltó uno de los estudiantes. El “nada” refiere allí a que el país no posee de comunidades de indígenas ancestrales en los que los cocineros uruguayos puedan abreviar unos saberes y unos productos para elaborar una cocina que luego se pueda presentar como singular, y que los consumidores no encuentren en ningún otro sitio.

Los procesos de valorización y patrimonialización de las cocinas de Perú y México despiertan admiración y son postulados como ejemplos a seguir entre los profesionales de la cocina y el turismo, no sólo de Uruguay. La puesta en valor, la activación patrimonial y “el rescate” de saberes y productos ancestrales está en la base misma de la existencia y propósitos de Ches de Sudamérica. En el encuentro al que asistí, la novedad la aportó el chef boliviano Ricardo Cortés. Hizo circular entre sus colegas del resto del continente el borrador del Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA). Dicho manifiesto señala que la cocina ha de ser “fuente y símbolo de orgullo y unificación entre bolivianos”; se aboga por “realzar la diversidad de los productos nativos y locales, las prácticas culturales, y productivas y fomentar la sostenibilidad al vincularlos con la gastronomía boliviana; “revalorizar los saberes gastronómicos regionales de la tradición popular y salvaguardarlos como patrimonio cultural nacional”, así como “reflejar en la Gastronomía Boliviana la diversidad

de los productos según pisos ecológicos, estacionalidad y modos de preparación, (...) sobre la base de técnicas e ingredientes originarios y locales” así como “tendencias mundiales”.

Cuando se interroga a los cocineros uruguayos sobre este tipo de experiencias y qué posibilidades habría de reproducirlas en Uruguay, la respuesta más frecuente es que “los uruguayos no valoran su comida”. Las limitaciones, por lo tanto, se sitúan en el plano de la autoestima colectiva y el complejo de inferioridad. No obstante, al momento de redacción de estas páginas están formalizando la Asociación Gastronómica del Uruguay. Si las identidades se construyen en contacto, en el contexto global, las decisiones y las actividades en una parte del mundo pueden llegar a tener consecuencias significativas sobre individuos y comunidades en sitios distantes (Giddens, 1990).

La ausencia de comunidades indígenas en el país, que durante varias décadas del siglo XX constituyó un motivo de orgullo y distinción entre los uruguayos, en mi trabajo de campo, detecté que es percibida por los cocineros imbuidos de las nuevas ideas, como una desventaja comparativa con respecto a otras cocinas del continente. Los esfuerzos de la autora de los recetarios de frutos nativos por vincular estos productos con los charrúas son una evidencia la ansiedad que genera “no ser menos que nadie”. La asociación de mujeres rurales India Muerta, la principal productora de preparados elaborados a partir del butiá, promocionan sus productos indicando al consumidor que los arqueólogos han encontrado evidencias de que este fruto se consumía ya hace 4.000 años. El gobierno local y cluster turístico del departamento de Rocha han iniciado acciones como un programa de educación patrimonial en base a la arqueología experimental y la creación de un centro de interpretación del butiá (Dabezies, 2012). El consumo prehistórico, por lo tanto, sanciona su “autenticidad”.

En este sentido, Uruguay se encuentra en una doble encrucijada. Durante décadas, las narrativas de la nación relegaron a los indígenas a un papel decorativo y casi exótico, en su sentido literal, en la historia del país (Verdesio, 2014). El éxito del discurso promovido por los aparatos de reproducción ideológica del Estado se convirtió ahora en un obstáculo inesperado. Hacia dentro asoma impulso de lo que Barth (1976) ha llamado interaccionismo simbólico o generativo de identidades: un grupo de uruguayos reivindican su derecho a sentirse y adscribirse a la identidad charrúa o alguna otra de índole indígena, pero no son reconocidos por sectores ni de la academia ni del Estado. Hacia afuera, el país que se exterminó su población indígena y se enorgulleció de ello, ahora encuentra en ello un inesperado escollo para un tipo de desarrollo vinculado al turismo y la gastrodiplomacia.

Ciertamente, la invención de la cocina nativa en Uruguay se hace a costa de omisiones, sesgos y paradojas. Como es obvio, lo que hacen estos cocineros no es cocina charrúa. Esta comunidad se extinguió en 1832, sus prácticas culinarias se discontinuaron y no han quedado registradas. El uso de la evidencia arqueológica es igualmente selectivo. Las pepitas de butiá tienen presencia en los yacimientos, pero aparecen mayor frecuencia, por ejemplo, restos de zapallo (calabaza) y, en particular, de lobo marino. La selección se efectúa en función de criterios de actuales de productos aceptables por el mercado, glamour y moda. Dada su amplia

difusión, el zapallo no confiere distinción y servir un filete de lobo marino sería inaceptable. En esta selección también se imponen criterios nacionalistas extemporáneos. Pitanga, arazá, butiá o ubajai son todos nombres guaraníes, una etnia que al momento de la conquista tenía una amplia distribución geográfica por los territorios que hoy son Paraguay, Bolivia, Brasil, Argentina y Uruguay (Curbelo, 2012). Pero como desde la perspectiva nacionalista surgida en el siglo XIX lo guaraní se asocia a Paraguay, se pone en marcha el nacionalismo charruísta al que refiere Padrón Favre (1996). Esta misma lógica parecía dominar una charla que mantuve con María Marfetán y Mario del Bo.

María Marfetán: Los frutos nativos son una forma de decir esto es nuestro. Para mí el mejor de todos ellos es el butiá, porque tiene muy buenas características. Pero además porque no quiero que nos pase lo mismo que nos pasó con otras cosas. Los argentinos dicen que el dulce de leche es de ellos. Toda la vida se comió dulce de leche en Uruguay. Dicen que el asado es de ellos, dicen que el mate es de ellos. Todo es de ellos. Bueno, no pueden decir que el butiá o el cangrejo sirí es de ellos. Tenemos que registrarlo como nuestro. Ahora dicen también que la murga y el candombe es de ellos... ¡Es muy fuerte!

Mario del Bo: ¿Ves? Ese es el punto... Yo me crié en Palermo, el barrio de los negros. Toco candombe desde que era chico. Nunca tuvo ningún valor el candombe, yo no sé en cuántos carnavales salí a tocando el tambor. Era una fiesta nuestra, que a nadie le interesaba en el exterior. Ahora el desfile de Llamadas dura dos días, porque se llena de turistas. Siempre lo tuvimos ahí y no lo valorábamos. Ahora sí. Con la cocina es lo mismo, el camarón, el butiá... lo teníamos ahí y no tenía valor. Ahora sí. Tenemos que aprender a valorar lo nuestro.

Esta cocina se apoya en una operación fuertemente nacionalista y esencializara. En este proceso, se abren nuevas paradojas. El uso de los frutos nativos viene siendo una estrategia para singularizar la cocina uruguaya desde hace unos 20 años. Frente a sus colegas sudamericanos, Mario del Bo recurrió a ese mecanismo. En el marco de Chefs de Sudamérica invitó a la ingeniera agrónoma Beatriz Vignale, quien desarrolla desde la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República un proyecto de domesticación de frutos nativos con miras a la producción industrial de frutos nativos. Otra vez un dispositivo del Estado participa de la conducción de la identidad colectiva y se erige en un agente de autentificación (Wang, 2000).

4.6.5 - La construcción global de lo local

El esfuerzo de etnogénesis culinaria que estamos describiendo, como vimos, parece ser una expresión más de las nuevas demandas identitarias que tratamos más arriba. Si examinamos la trayectoria o la “vida social” que han tenido estos frutos encontramos un

proceso idéntico al que describimos para el camarón y el cangrejo sirí. El concepto de glocalización ha servido a diversos autores para señalar que un modelo en el que lo global y lo local manifiestan intersecciones permanentes (Robertson, 1994, Appadurai, 1996, Salazar, 2006). Se ha señalado que, en contra de percibir la globalización como si sólo se tratara de procesos que ocurren en el nivel macro, se puede perder de vista la forma en la que lo globalización se localiza. En esta perspectiva, la globalización siempre emerge en un lugar concreto, mientras que al mismo tiempo lo local reproduce los discursos de la globalización. Es decir, “lo local contiene gran parte de lo global, mientras que lo global es cada vez más permeado y reconformado por lo(s) local(ismos)” (Salazar, 2006).

Repasaremos brevemente la biografía social de los frutos nativos en Uruguay antes de ser glorificados. El ya citado *Libro del centenario* vuelve a ofrecer documento que permite ver qué idea se tenía hace algo menos de un siglo sobre lo nativo, esta vez en el plano de las riquezas vegetales del país. En el apartado “La riqueza de la tierra” los frutos que hoy exaltan los cocineros de la nueva restauración, se describen así: “Las (...) especies de árboles indígenas eran reducidas en número y sus frutos, genuinamente silvestres, eran pobrísimos en cantidad, sabor y tamaño” (1925: 49). Se puede ver que también para el caso de la flora autóctona, el Estado uruguayo de las primeras décadas busca construir una idea de nación en la que el universo indígena no tiene lugar, ni siquiera en su dimensión botánica.

El desdén por el monte nativo llegó a su punto culminante hacia fines de la década de 1950, cuando a impulsos de recomendaciones la FAO y el Banco Mundial, Uruguay aprobaría una serie de leyes para la promoción de especies aptas para la industria maderera en el marco de imposición de un nuevo modelo exportador (Panario y Gutierrez, 2007). Se promovió incluso la suplantación de las especies autóctonas por exóticas de madera fina como álamos, olmos y robles (ABSE: 1959, 1963). En respuesta a estas políticas globales, botánicos de Uruguay, Brasil y Argentina comenzaron a divulgar las virtudes de la flora local, destacando sus usos tanto en el ámbito ornamental como en el de la farmacopea. La publicación en Uruguay del libro *Nuestra Tierra*, en 1969, se inscribe dentro de la contraofensiva de los científicos locales contra las políticas de los organismos internacionales. Al mismo tiempo, y en amplia sintonía con su propio proyecto político, la edición de este manual formó parte de un proyecto editorial de gran envergadura que estaban llevando adelante intelectuales de la generación “latinoamericanista” del '45, antes mencionada. Otro hito importante en este proceso fue la reestructura de los planes de estudio que realizó la Facultad de Agronomía, de la Universidad de la República. Esta facultad, la más involucrada en la generación de riquezas en un país que tiene en la actividad agropecuaria su principal actividad económica, se fundó en 1907. Pero hubo que esperar hasta 1981 para incluir, por primera vez al bosque nativo en sus planes curriculares: en casi un siglo, nunca antes había considerado importante estudiar ni valorar los recursos botánicos del país (Escudero, 2004: 27).

El interés por las riquezas naturales autóctonas recibió un nuevo impulso, hacia fines del siglo XX, cuando los organismos internacionales adoptaron un nuevo paradigma de

desarrollo, que se construye sobre la “sustentabilidad”. Aunque la formulación del debate ambientalista tienen antecedentes ya en el siglo XIX, la verdadera conciencia del problema toma cuerpo hacia la segunda mitad del siglo XX tras las experiencias de las bombas nucleares en 1945 y cuando el deterioro que el desarrollo del capitalismo en la naturaleza resultaba evidente (Foladori, 2002, Pierri, 2005). La introducción de la crisis ambiental en las políticas internacionales se consolida con la producción de una serie de informes científicos, y tuvo una instancia decisiva en la Conferencia sobre el Medio Humano, de la ONU, realizada en Estocolmo (Suecia, 1972), donde se planeó una agenda de “ambientalismo moderado” (Pierri, 2005: 32, 42). La Cumbre Mundial del Medio Ambiente y Desarrollo de Río 1992 se convertiría en la mayor instancia para instrumentar globalmente el desarrollo sustentable, con la firma de compromisos, plazos, y financiación, aunque la mayor parte de ellos quedarían incumplidos. No obstante, esa conferencia produjo, entre otros documentos, la “Declaración de Río sobre medio ambiente”, la “Agenda 21”, “Convención sobre diversidad biológica”, y la “Declaración de principios sobre el manejo, conservación y desarrollo sustentable de todos los tipos de bosques” (Pierri, 2005; Uhearra, 2011).

La fabricación de políticas internacionales tendrá efectos concretos y multiplicadores en Uruguay, en el ámbito que estamos estudiando. En el año 1995, la FAO capacitó técnicos del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), para que el organismo se convirtiera en agente reproductor de una serie de políticas destinadas a la promoción y desarrollo de emprendimientos productivos de pequeña y mediana empresa, en consonancia con el modelo de desarrollo sostenible. Uno de los que recibió esa formación fue el técnico agrario Carlos Ayres, a quien entrevistamos en el marco de esta investigación. El técnico explicó que una de las transferencias de conocimiento más importante fue la capacitación de mujeres agrupadas en la Asociación de Mujeres Rurales. En primera instancia, la acción estuvo orientada a inculcar una “guía de buenas prácticas” para producir conservas alimenticias de acuerdo a los estándares de seguridad, calidad y gestión para comercializarlos dentro y fuera del país. De allí surgieron emprendimientos productivos cooperativos: Delicias Criollas y Caseras de India Muerta. Los primeros productos que elaboraron estas mujeres fueron los que venían haciendo desde hace generaciones: zapallo y boniato en almíbar, dos cultivos tradicionales de la zona ganadera de Uruguay. Pero pronto las artesanas comenzaron a proponer diversificar la oferta y trabajar con otros productos.

En 1998, la Facultad de Agronomía se acopla a las recomendaciones internacionales y crea “un programa que estudia la diversidad genética, el valor agronómico y el potencial comercial, tendiente a la selección, conservación y utilización sustentable” de un grupo de frutos nativos integrados por el guayabo, el arazá, la pitanga, el ubajay y el el guabiyú (Vignale, 2005). Unos años después, en el 2007, se suma a esta iniciativa el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, que comienza a trabajar con el LATU en el proyecto “Valorización de frutos nativos como forma de promover el desarrollo local”, que cuenta con fondos aportados por el Estado y organismos internacionales (INIA, 2014). Dentro de estos marcos institucionales

se realiza el Encuentro Nacional de Frutos Nativos, que organiza el INIA, y que ya va en su séptima edición y que reúne botánicos, ingenieros agrónomos, productores y cocineros que comparten sus experiencias y conocimientos sobre el tema. El desarrollo de esta densa red institucional revela que el interés de los cocineros por los frutos nativos no se puede valorar como una súbita ocurrencia ni, tampoco, como un fenómeno que reviste características meramente locales. Es, antes bien, el resultado esperable de la fabricación y puesta en marcha de políticas y financiamientos globales. Tal como lo hemos sugerido antes, la implantación de la ideología del desarrollo sustentable como optimista panacea tecnocrática está en la base misma de la nueva cocina. Resulta otra dimensión de la intrincada relación micro-macro de “estructura y agencia”, para retomar las nociones de Giddens (1984).

Corresponde consignar, aunque sea de manera muy breve, que los propósitos de los impulsores de esta culinaria no necesariamente se cumplen en la dirección deseada. Los cocineros comprometidos con los discursos que glorifican los frutos y los productos nativos perciben sus propuestas como “alternativas” al sistema dominante, y hasta se plantean esta culinaria como una forma de militancia política. No obstante, Frigolé (2014) señala que las actuales atribuciones de autenticidad se corresponden con una estrategia del capitalismo avanzado de incorporar a la esfera de la circulación mercantil nuevos tipos de bienes. En este mecanismo de mercantilización, un referente relevante lo constituye lo silvestre, en tanto ícono de la naturaleza y de lo autóctono. Así, lo que estaba fuera del sistema gastronómico “hegemónico” pasa, con la etiqueta de “auténtico”, a integrarse a la economía de mercado. Por tanto, la economía política transforma estos bienes en mercancías diferenciadas y las convierte en capital. En definitiva, la retórica de la autenticidad más que combatir el capitalismo, ensancha la oferta de bienes (y de experiencias). La pitanga, el arazá o el butiá, frutos que antes carecían de valor son, por efectos de la retórica de lo auténtico, incorporados con nuevos valores económicos y simbólicos al mercado del capitalismo tardío.

4.6.6 - Límites y posibilidades de la nueva cocina

Las propuestas de renovación de la cocina uruguaya no son compartidas por todos, al menos no con el mismo entusiasmo. La desconfianza en esta nueva representación de la identidad nacional culinaria se registra en tanto ciertos sectores de la crítica gastronómica y los cocineros, como en los agentes turísticos estatales responsables en la promoción internacional del país a través de su cocina.

Durante una mesa redonda en la que periodistas gastronómicos y cocineros reflexionaron sobre la cocina uruguaya, celebrada en Centro Cultural de España de Montevideo, la capacidad de representación de lo nativo como lo nacional fue defendido por el chef Esteban Briozzo, cuyo prestigio local proviene de su experiencia de trabajo en El Bulli, de Ferrán Adriá. En su intervención abogó por la actualización de la cocina nacional y propuso el uso de frutos nativos y otros productos locales con el objetivo de caracterizar la cocina uruguaya frente a otras del continente. “Todas las gastronomías se identifican con algo propio. Nosotros tenemos un

mix de todas las culturas que vinieron, pero si queremos crecer como gastronomía tenemos que identificarnos con nuestro propio mapa del gusto”, indicó. El periodista Hugo García Robles, veterano de la crítica culinaria en la prensa uruguaya, mostró su cautela frente a la propuesta. Recordó que dichos ingredientes nunca participaron de la cocina ni la dieta de los uruguayos, y agregó: “Ninguna cocina ni ninguna actividad cultural es químicamente puro. La cocina francesa está llena de elementos italianos y la literatura inglesa, llena de irlandeses. Acá nadie habla charrúa, ni dejaron huella culinaria. Nuestras raíces son europeas”.

En estas dos visiones se está plebiscitando no sólo el modelo de representación de la identidad nacional en cocina, sino sus usos. Las diferentes expectativas y convicciones puestas en juego por los actores acerca de la identidad, hacen que un concepto de por sí problemático y de alta volatilidad, se vuelva aún más complejo e inabordable. Ciertamente, la díada teórica que explica que las identidades se pueden ordenar en concepciones constructivistas o esencialistas se ve aquí superada. La identidad que proponen los chefs de la nueva cocina es inocultablemente construida, y al mismo tiempo esencializadora (y ucrónica). A su vez, el ánimo conservador del crítico gastronómico emprende la defensa de una identidad que, en tanto “crisol de razas”, asume su propia elaboración constructivista y sintetizadora, pero que ha quedado congelada desde su formulación, un siglo atrás. Los diferentes usos que hacen los sujetos de la identidad se explican de acuerdo a la posición que ocupan y los intereses que defienden. Sancionar una identidad nativa es para el cocinero una estrategia para añadir valor simbólico y económico. El crítico entiende la identidad nacional como una esencia inmutable, a resguardo de toda reelaboración y prácticas performativas. El objeto en disputa, verdaderamente, es la narrativa sobre los orígenes.

El recetario de mayor impacto en los últimos 20 años en la industria editorial uruguaya fue *Nuestras recetas de siempre*, de Hugo Soca. Como vimos en detalle en el capítulo III, este libro sostiene la versión, tanto en sus textos explicativos como en su cuerpo de recetas, que la cocina uruguaya proviene de las tradiciones culinarias europeas, básicamente de España e Italia. Este exitoso libro (ya señalamos que vendió 12.000 ejemplares en cuatro años) demuestra por sí misma la vigencia que tiene entre los uruguayos la versión culinaria de que “descendemos de los barcos”.

La estrella televisiva y cocinero Sergio Puglia, de 67 años, recurrió a una metáfora genética para enunciar su desconfianza en la nueva cocina: “Puede ser interesante como modo de diversificar la cocina uruguaya, pero habrá que ver hasta qué punto los acepta el gran público. Yo no veo que sean muy aceptados, porque no están en el ADN de los uruguayos”. El valor positivo y la distinción ética y estética que tiene “lo nativo” en los renovadores, es un significante de escaso valor comunicativo o directamente mudo para otros. Los frutos nativos son percibidos como exóticos.

Aunque los frutos nativos todavía no tienen presencia constante ni generalizada en el mercado, de la mano de los cocineros y productores, la crítica gastronómica y la acumulación de la política pública, están cobrando cada vez mayor presencia social. Todavía no se los

encuentra frescos en el mercado, pero cada vez aparecen procesados en más productos. Cuando estábamos finalizando esta investigación, la mayor empresa productora y comercializadora de productos lácteos del país –la Cooperativa Nacional de Productores de Leche (CONAPROLE)– lanzó al mercado una línea limitada (experimental) de helados llamada “Frutos Nativos”. La retórica publicitaria empleada en su promoción es altamente significativa:

Se trata del helado Frutos Nativos, que tiene como materia prima el fruto de las palmeras que crecen al norte y este del Uruguay, y el conocido guayabo del país. El resultado es una increíble combinación de *sabores bien nuestros* que superará las expectativas del paladar más exigente. *Pensada para quienes disfrutan de los sabores más exóticos*, esta edición especial viene en presentación familiar de dos litros. Es una ocasión ideal para probar lo mejor del *patrimonio frutal del Uruguay*⁵⁸. (El País, 2016)

Queda en evidencia que las conceptualizaciones de lo nativo y lo exótico presentan localizaciones discursivas resbaladizas, ya que puede asumir un polo de significado y su contrario al mismo tiempo: son sabores exóticos y al mismo tiempo patrimoniales y “bien nuestros”. Se puede formular así: estos frutos son botánicamente nativos, pero cultural y culinariamente exóticos. Como el cangrejo sirí o los camarones.

Los patrocinadores de esta cocina confían que su consumo se sostenga dentro de un modelo en el que las motivaciones turísticas suministran la demanda, tal como lo señalaron durante diversas conversaciones en el trabajo de campo. La alianza estratégica entre el ideal culinario y el turismo fue formalizada cuando los organizadores del 7º Encuentro de Frutos Nativos (2015) convocaron a participar del encuentro al Ministerio de Turismo. El subsecretario Benjamín Liberoff señaló entonces que los frutos nativos podían “tener un rol en el desarrollo de nuestra identidad gastronómica” y constituirse en “factor de promoción turística”. Aunque también agregó:

Los actores públicos y privados vinculados a la actividad turística y a la producción de frutos nativos debemos analizar si para la próxima temporada de verano se dan las condiciones para que en los restaurantes de la costa atlántica puedan informar y promocionar sus potencialidades. Pero el paladar de muchos uruguayos y de los turistas no está preparado para el consumo de algunas variedades de frutas del país como guayabo, butiá, arazá, pitanga y guabiyú” (www.presidencia.gub.uy)

En mis observaciones de campo pude constatar la actitud de perplejidad de los clientes de los restaurantes frente a la oferta renovadora. Es cierto que un sector del público solicita

y aprecia algunos platos, pero también hay actitudes de reticencia e incluso sorpresa. “La mayor parte de la gente no tiene ni idea lo que es el sirí ni el butiá, hay que hablarles mucho para convencerlos de que los prueben”, me comentó la camarera de Don Rómulo, en La Pedrera. El dueño de dicho restaurante, Jorge Simeone, entiende que hay que mantener esos platos en la carta pese a la escasa demanda porque algunos comensales “entendidos” y la crítica periodística los celebra y eso supone promoción. “Esto es un proyecto que lo tenemos que tomar como una apuesta algo a largo plazo, hay que ir acostumbrando a la gente de a poco, el cambio no se va a dar de la noche a la mañana”.

Aunque invoque prácticas tradiciones de los lugareños como fuente de legitimidad, esta cocina está orientada hacia el turismo, que convierte así en su posibilidad de existencia. Así como los pescadores de la laguna no son expertos en preparaciones de sirí o camarón, los pescadores de Punta del Diablo no se deleitan con croquetas de sirí o buñuelos de algas. En los chiringuitos de las playas, estas delicias son solicitadas por los veraneantes. Los habitantes locales, según pude observar, prefieren las empanadas de carne o de jamón y queso. “Los uruguayos comen pescado dos veces al año: el viernes de Semana de Turismo y los días están de vacaciones en la playa, porque estar frente al mar te pide comer pescado. Pero después olvidáte. Además, no conocen el sabor: si te equivocás de plato, como me ha pasado, nadie distingue la pescadilla de la brótola”, dice Eduardo Vigliola, propietario del hostel y restaurante Nativos.

Muchas incursiones etnográficas las llevé a cabo fuera de la temporada alta, cuando sería más asequible reunir a los cocineros. La amplia mayoría de ellos comparten ciertas características. Fueron adolescentes en la post dictadura (1985), han tenido amplia experiencia cosmopolita viviendo en el exterior, y se autoperciben como “alternativos”, “hippies” y de “izquierda”. Muchas de nuestras reuniones, aún con clientes en los restaurantes, se celebraron bajo densas nubes de humo de marihuana. Se podría decir que oscilan entre el idealismo y el espíritu capitalista. “Me encanta el aspecto romántico de nuestra propuesta, me permite volar. Recoger las algas, los berberechos, los hongos... están ahí. Es de disciplina hacerlo. Pero también tenemos que pagar las cuentas”, señala Vigliola.

Un análisis sobre el tipo de turismo que ofrecen estos escenarios de la costa uruguaya y las motivaciones que mueven a sus visitantes hasta ellos sería necesario, pero cae fuera de nuestras pretensiones. No obstante, en el entendido de que los discursos culinarios nos interesan en tanto narrativas sobre el origen –real o imaginario– de los uruguayos, la puesta en escena de lo que MacCannell (2003) llamaría una “autenticidad representada”. Las demandas de los consumidores de alimentos que se consideran tradicionales y locales son una búsqueda de autenticidad. En un trabajo que se propone repensar la autenticidad, Wang propone que en el contexto de la postmodernidad los sujetos experimentan la “autenticidad existencial”. Es decir, a partir de la experiencia una persona se siente más auténtica (1999: 364). Aunque este modelo teórico hace foco sobre todo en los turistas, entiendo que estos cocineros también se perciben a sí mismos y al modo de vida que han adoptado y performativizan como

auténticos. Ya Cohen (1988) había alertado que la autenticidad se construye socialmente o puede negociarse. Asimismo, lo descrito parece ser un ejemplo empírico sobre lo que señala Medina (2003): el turismo puede ofrecer los medios y el incentivo para reevaluar los compromisos identitarios.

Antes he señalado que, si bien la CNU presenta ciertas características que permiten identificarla como una manifestación coherente y convertirla en una categoría de estudio, los cocineros que la llevan adelante no están concertados. La respuesta que me dieron es amplia:

Nos pusimos de acuerdo en otra cosa, que queremos vivir de otro modo. Yo estoy con mi mujer criando a mis hijos acá, lejos de la ciudad, en el medio de la naturaleza, con otros valores. Tengo mi casa sobre la playa. En verano me despierto y me meto en el agua. Mientras me baño en la playa voy recogiendo las algas que voy a usar para cocinar después. Yo no siento que tengo un restaurante, siento que estoy curtiendo un sueño” (Jorge Simeone, 43, La Pedrera)”

“Curtiendo” es un préstamo lingüístico del portugués y en una de sus acepciones significa disfrutar. Hacia fines de la década de 1980, en un sector de la juventud de entonces se formó un modo de hablar y un estilo de vida que se conoce informalmente como “maluco”. Dicho estilo de vida gira alrededor de la idealización de la vida “playera” y relajada, el consumo de marihuana y un Brasil imaginado como un paraíso en la tierra. El uso de palabras portuguesas entre los “malucos” proviene tanto de las experiencias vacacionales en aquel país, aunque también se ve reforzado por el fenómeno de bilingüismo que desde el siglo XVIII tiene presencia en buena parte del territorio uruguayo (Behares, 2004). Lo cierto es que la práctica de esta cocina se relaciona fuertemente con un estilo de vida propio de los balnearios, en torno a los cuales se construyó paisaje cultural específico. De acuerdo con Leicht (2012), desde las primeras décadas del siglo XX, el balneario en Uruguay se transformó en una utopía polisémica, en el que se idealiza una vida fuera del bullicio de la gran ciudad, el sueño de la casa de fin de semana, o la posibilidad de ensayar sin prejuicios nuevos lenguajes y experiencias.

En su estudio sobre el turismo y la nueva clase ociosa, McCanell (2003) sugiere que en el mundo actual los estilos de vida son refinados por los productos culturales. Según su perspectiva, las producciones culturales son, asimismo, rituales, en el sentido de que se basan en fórmulas o modelos y de que transportan al individuo más allá de sí mismo y de las restricciones de la vida diaria donde sus emociones pueden comulgar con las emociones de otros que se encuentren “bajo la influencia”: los estilos de vida surgen de y se disuelven en producciones culturales (2003: 34, 45). Agrega que los modelos culturales resultan atractivos porque suelen arrogarse una superioridad moral, estética y psicológica sobre la versión idiosincrásica.

Aquí, la fantasía de un estilo de vida “natural” y la romantización del indígena se

tocan. Como me dijo Vigliola, “a falta de indígenas, entonces seremos nativos”. De hecho, así llamó a su restaurante: Nativos. Ha señalado Porzecansky que en el neo-indigenismo en Uruguay es la “búsqueda de una genealogía originaria (la genealogía charrúa como genitora imaginaria de la sociedad nacional), lo que puede relacionarse con los mitos de origen” (2005: 423). El mito reorganiza la experiencia del tiempo y obra efectos tranquilizadores sobre la mentalidad individual y colectiva en lo que Beck (1986) ha llamado la sociedad del riesgo. Para Porzecansky las nuevas mitologías indígenas responden a la necesidad de reorganizar la sociedad pública sobre la base de nuevas formas de identificaciones y nuevas formas de pertenencia a la esfera pública. En este sentido, la cultura uruguaya de la posdictadura tampoco ha cedido a la tentación de crear formas de identificación “ejemplares”. La fantasía roussoniana del “buen salvaje” está en la base de proponer al indio como “figura protagónica de un tipo de sociedad ejemplar” y en torno a él imaginar una “genealogía originaria intocada por la civilización” (2005: 424, 425). Este indio, además, presenta una ventaja frente a otros: está muerto. No interpela, no responde ni puede incomodar; es un recipiente vacío en el que se pueden depositar toda clase de concepciones idealizadas.

Comer es incorporar. Esta cocina promete, entonces, la incorporación simbólica de los más altos ideales.

CAPÍTULO V

* Conclusiones *

5.1 Nuestro aporte al estado de la cuestión

En esta investigación nos propusimos conocer la relación entre prácticas y discursos culinarios, y los procesos de generación de significados e identidades colectivas en Uruguay. Desde que Appadurai (1988) publicara su seminal investigación sobre el papel que los libros de cocina desempeñaron en la construcción de la identidad nacional en India, los discursos sobre las cocinas nacionales se han convertido en un objeto de estudio cada vez más relevante a la hora de describir y analizar los procesos materiales y culturales que hacen posible que una comunidad de personas, en términos de Anderson (1983), “imagine una nación”. El epicentro del concepto de nación, de acuerdo con Seton Watson (1977) se sitúa en los países centrales de Europa occidental. Tanto para Gellner (1988) como Hobsbawn (1991), no es la nación la que origina el nacionalismo, sino al contrario: es el nacionalismo el que engendra la nación. Se suele presentar a la nación como un proceso teleológico, una continua narrativa de progreso y autogeneración narcisista (Bhabha, 1990: 1). Con “espíritu antropológico”, Anderson propuso que la nación es “una comunidad política imaginada como inherentemente limitada y soberana” (1983: 9). Por lo tanto, “nación” resulta un vocablo con una carga semántica e ideológica específica. Dado que es un “artefacto cultural” –es decir, un producto artificial, socialmente producido y que objetiva relaciones de poder–, sólo se explica en sus propias lógicas de construcción.

Los procesos de elaboración de identidades nacionales en los países post coloniales, como es el caso de Uruguay, describen trayectorias en las que se pueden advertir un conjunto de rasgos comunes. En el caso de los países de América Latina, la definición del ser nacional pasa por la distribución de poder y representación que se asigna a los indígenas, a los colonos, negros, mestizos, criollos e inmigrantes. En este sentido, la formulación de relatos sobre la cocina nacional proporciona una metáfora ejemplar donde analizar cómo se representa y concibe el cuerpo social de una nación. Por su carácter cotidiano y popular, incluso ha planteado la hipótesis de que fueron las comidas y las cocinas nacionales las primeras y tempranas expresiones concretas de las culturas nacional-populares en toda la América hispana (Vesa Figueras, 2003: 86). En sus estudios, Bak-Geller (2009, 2013), demostró que México tomó la delantera en usar los recetarios para contribuir en la construcción de una narrativa que fijara

un ideal de nación. En el entendido de que conforman discursos al mismo tiempo de inclusión y de exclusión, los recetarios y otras enunciaciones culinarias señalan quiénes se sientan en la mesa de la nación y quiénes no. Así, los usos políticos de la cocina se fueron modificando de acuerdo a las demandas particulares de cada país y de cada momento histórico.

La multiplicación de estudios centrados en analizar la conformación de una idea de nación a través las narrativas culinarias da cuenta de la amplitud del fenómeno al tiempo que permite comparar diferentes procesos y las dinámicas implicadas en sus particulares desarrollos. Para el contexto americano se ha producido una amplia literatura, desde diversos enfoques y abordajes. Hemos destacado, y usado como marcos de referencia, los trabajos de Pilcher (1998) y Bak-Geller (2009; 2013) para México; el estudio de Folch (2008) sobre los recetarios de Cuba; el de Ortiz (2008) sobre la cocina de Puerto Rico; los enfoques sobre la cocina nacional de Perú y sus posibilidades patrimoniales de Zapata (2008, 2013) y Matta (2011, 2014); el de Aguilera (2016) para Chile; y los de Tobin (2002) y Pite (2013) para Argentina.

En Uruguay, las posibilidades que ofrecen los estudios sobre alimentación en general y cocina en particular en el análisis de la construcción de identidades colectivas han sido escasamente atendidas por las ciencias sociales. El único antecedente, en este sentido, es una indagación sobre las ideas, los valores y los significados que el discurso y la práctica del asado ponen en circulación entre los uruguayos (Laborde, 2010). No obstante, dado que dicha investigación se ciñe a un único plato -aunque sea el emblemático del comer local- sus capacidades descriptivas y explicativas se encuentran limitadas por su propio objeto de estudio. En tal sentido, la presente investigación constituye, hasta el momento, el primer esfuerzo que pretende construir a la cocina como un ámbito discreto -y concreto- en el que estudiar las identidades colectivas en Uruguay. Hemos visto que la cocina uruguaya ha sido un objeto discursivo problemático, porque como todo discurso que refiere a “lo nacional” está saturado de poder y sujeto a permanentes renegociaciones, tensiones, disputas y nuevas formulaciones. En este punto, hay que asumir un defecto de la investigación. Soy consciente de que, en la pretensión de abarcar las tres grandes formaciones discursivo-culinarias sobre la cocina nacional uruguaya (la cocina “criolla”, la “cocina uruguaya” y la “cocina nativa de Uruguay”) tuvo un costo: al ser más amplio es el campo de visión la mirada ha resultado menos profunda. En cualquier caso, esta investigación, además de sumar a la amplia literatura ya existente un caso testigo más, puede contribuir a allanar el camino para que la antropología de la alimentación se desarrolle como campo de estudios en las ciencias sociales de Uruguay en la medida que ha aportado una primera descripción y explicación del fenómeno.

5.2 El origen en las narrativas culinarias nacionales en Uruguay

5.2.1 - La vigencia del horizonte criollo

Hemos reseñado que la ocupación del actual territorio uruguayo por parte de los europeos supuso un proceso largo, complejo y relativamente tardío con respecto al resto de

los territorios americanos. Buena parte de lo que hoy es Uruguay se mantuvo al margen del proceso colonizador hasta fines del siglo XVII. La primera penetración colonizadora se dio desde el norte hacia fines del siglo XVII, y no la realizó el imperio español, sino las Misiones Jesuítico Guaraníes. La fundación de un bastión portugués en Colonia do Sacramento en 1680, activó los planes de ocupación y poblamiento de la ribera oriental del Río de la Plata por parte de España. El Virreinato del Río de la Plata fue la última jurisdicción administrativa que crea la Corona en América en 1776, y la primera en disolverse. Para 1811 ya estaba emancipado: duró menos de 40 años. La denominada Banda Oriental, se unió primero a las Provincias Unidas, luego lideró el proyecto político llamado Liga Federal, más tarde fue ocupada por el Imperio de Portugal pasando a ser la Provincia Cisplatina, y posteriormente pasó a la administración de Brasil ya independiente, hasta que alcanza la independencia en 1825. En total, lo que hoy es Uruguay, estuvo bajo siete soberanías diferentes. El proceso que llevó al nacimiento del país como estado fue el más largo, complicado, atípico y tardío entre el conjunto de las independencias continentales (Levinton, 2005; Moraes, 2005 y 2009; Reyes Abadie, 1968; Kossok, 1975; Sánchez Gómez, 2006).

Algunos autores sostienen que, en todo el Río de la Plata, no hubo una identidad política nacional, al menos durante toda la primera mitad del siglo XIX (Chiaramonte, 1993; Bernaldo, 1997). La nación como nueva sociedad de individuos soberanos, en este contexto específico, se definió a partir de la adhesión a vínculos sociales que implicaron nuevas figuras identitarias. En este sentido, la nación criolla resultó claramente asociada a la acción “civilizadora” (González Bernaldo 1997: 116-117). Por esas razones, como se ha puesto de manifiesto, el horizonte de la cocina criolla comienza a ser definido discursivamente en los tres recetarios publicados a fines del siglo XIX: *El arte culinario*, de Francisco Figueredo (1889 ¿?), *El cocinero moderno*, de S. Irrelor (1894), y *El consultor culinario*, de Pascal (1898). En ellos se usa por primera vez y de manera consciente el binomio “cocina criolla”. Esta categoría culinaria, no obstante, se instituye sin demasiada convicción. En el que más veces figura, *El arte culinario*, la “cocina criolla” está presente tan sólo en una decena de preparaciones en un total de 645.

Los tres libros fueron escritos por hombres. Dos de ellos por cocineros profesionales, uno que se desempeñó al servicio de un presidente de la República, y otro al frente de restaurantes, así como en casas de familia de clase alta, en Brasil, Uruguay y Argentina. Estos recetarios estaban destinados a las élites criollas y reflejan sus gustos y parámetros de consumo. En todos ellos, el inventario de recetas está dominado por la cocina internacional de fuerte inspiración francesa y contienen referencias a Carême y a Brillat Savarin, así como múltiples locuciones en francés. Pese a ello, incorporan numerosas especialidades regionales. Así pues, pueden ser vistos como “recetarios afrancesados”, en el sentido propuesto por Bak-Geller (2009) y confirman lo que la literatura historiográfica ha señalado para las cocinas nacionales en América Latina: se hacen un espacio dentro de una discursiva afrancesada y surgen no desde el rechazo de lo global a favor de lo local, sino más bien a través de una combinación de ambas dimensiones, de modo que las élites criollas se definen a sí mismas

en la apropiación del modelo culinario francés (Bak Geller, 2009; Pilcher, 2014).

En esta definición inicial, el horizonte culinario “nacional” es “el Plata” (que no excluye tampoco, al menos, el sur de Brasil): una región amplia, transnacional y definida más por un modo compartido de comer que por fronteras político-administrativas. En efecto, el criollismo nunca logró superar su condición rioplatense, de modo que “lo uruguayo” permaneció innominado.

Estos recetarios, y otras fuentes de la época, permiten advertir que las especialidades identificadas como criollas en el Uruguay de finales del siglo XIX se inscriben en una tradición regional amplia (Behares, 2004): el locro, las humitas y la carbonada son típicos tanto en Argentina como en Chile, Perú y Bolivia; el *charque* es compartido también con el sur de Brasil, Chile y Bolivia; así como las numerosas menciones a la *fariña* revelan el sustrato guaraní. En definitiva, esta cocina se caracteriza por el amplio uso del maíz y el gusto por lo agridulce, materializado en una mezcla de frutas con carne y verduras que no resultaba conflictiva. Por su parte, los platos de herencia ibérica como, por ejemplo, las torrijas, el arroz con leche, las natillas y el puchero, también son identificados como propios en la medida que ya eran percibidos como tradicionales y, por tanto, criollos.

La formulación de la primera versión de la identidad colectiva fue una tarea que asumió el criollismo, un movimiento artístico y político que desarrollaron las élites letradas en ambos márgenes del Plata (Zum Felde, 1921; Achugar, 1980; Rama, 1982; Prieto, 1988; Ludmer, 1991; Giaudrone, 2008). Un análisis de crónicas de época, nos ha revelado que, en particular, en cuanto a los gustos culinarios, existieron fricciones en el seno del criollismo (Torres, 1890). En efecto, en el caso uruguayo, hacia los años finales del siglo XIX, el gusto por el afrancesamiento fue perdiendo prédica y los autores y políticos criollistas postularon al gaucho como el depositario privilegiado de la identidad nacional. Ciertamente, la versión que ofrecían de este actor social, que para entonces ya había sido exterminado en su forma original, resultaba políticamente inofensiva: había sido desprovisto de sus aristas más disruptivas y notoriamente “blanqueado”. Enarbolada su figura como el verdadero “ser nacional”, también lo pasaron a ser sus hábitos alimentarios que fueron seleccionados. Así, como nuestra investigación ha puesto de manifiesto, en la particular selección y exaltación de algunas de las características “definitorias” del gaucho, se impuso una versión del criollismo en la que terminó revelando que el pasado colonial que tuvo mayor peso histórico en el caso de Uruguay fue la experiencia Misionero Guaraní. La ascendente carrera social que hicieron el asado y el mate, tuvo como contrapartida la pérdida de vigencia de platos basados en el uso del maíz (carbonadas, humitas, locros), más vinculados a los contactos con la tradición andina y que, como hemos advertido, se refleja en las lenguas en las que se denominan muchos de sus ingredientes (*charque*, *zapallo*, *poroto*, *papa*, etc.) (Bertolotti, Coll; 2006, Bouton; 2009).

De acuerdo con lo afirmado por Bauer (2002: 245-260), toda América Latina experimentó durante las primeras décadas del siglo XX un “nacionalismo en la cocina” que evidenciaba unas características diferentes a las que, con entusiasmo, había demostrado “un estrato

limitado de la clase alta latinoamericana por la cocina francesa, la *grande cuisine*, y el desdén que expresaban las pretenciosas clases medias hacia la comida india”. En el caso de Uruguay, tras el menosprecio y la emulación constante de las pretensiones culinarias de la élite “extranjerizante”, se desarrolló, finalmente, una cocina criolla. Nuestra investigación ha aportado datos consistentes en este sentido: durante las primeras décadas del siglo XX, el asado y el mate se consolidan como prácticas culinarias populares en el país y, a partir de la década de 1940, tuvo lugar, de manera sostenida, la construcción de parrilleros para asar carne en los jardines de las casas de Montevideo y en los balnearios de descanso. Y, ya en la actualidad, las instituciones estatales han seleccionado el asado como el plato con el que emprender acciones de gastro-diplomacia. Asimismo, nuestra investigación confirma lo señalado por Palmer (2006), que la industria del turismo se basa en una forma de retórica nacionalista como un modo de transmitir imágenes y significados sobre lo que considera que es la herencia común de la nación. En este sentido, hemos puesto de manifiesto que el discurso criollista, surgido de la necesidad de convocar adhesiones identitarias en el interior de la nación y servir de pegamento social de la nación en construcción, sirve ahora para fines globales de posicionarse en el mercado de las identidades que propone el capitalismo tardío. A su vez, ello es una prueba de que la atribución de significados y las identidades son altamente dinámicas, relacionales y construidas, y responden a motivaciones externas y externas. Es, también, una prueba objetiva de que la identidad criolla, organizada alrededor de la figura del gaucho, sigue concitando adhesiones tal como han puesto de manifiesto nuestros registros etnográficos: la frase “esto es vida”, que suele surgir en los asados de fin de semana, condensa el sentido que tiene esta ceremonia de comensalidad. Al instituir el tiempo festivo, el asado funciona como un ritual que permite elaborar a quienes toman parte de él, una visión alternativa a las presiones de la vida cotidiana y el presente pues, durante el asado, los uruguayos parecen evocar el tiempo mítico en el que el gaucho cabalgaba libre y despreocupadamente por la pradera de la patria vieja.

5.2.2 - Cocina uruguaya: un proyecto fracasado

Hemos visto como, hacia el primer tercio del siglo XX, Uruguay inicia un replanteamiento de su autoimagen nacional. Si el criollismo fue un programa político llevado adelante por unas élites letradas comprometidas con la “patria vieja”, la “uruguayidad” va a ser el producto simbólico de la política integradora de un Estado que se concibe cosmopolita e incluido dentro de un proyecto universal. La formulación de la identidad uruguaya está en gestación ya hacia el último tercio del siglo XIX, pero se consagrará en el marco de las celebraciones del Centenario de la independencia (1825-1925). La convocatoria “cosmopolita” se va a incorporar a la conciencia pública como el paradigma de identidad nacional más perdurable hasta el momento (González Laurino, 2001; Islas y Frega, 2007). Hemos visto, también, que el tránsito de “orientales” a “uruguayos” no estuvo exento de fricciones y que la “orientalidad” nunca fue definitivamente borrada.

De acuerdo con González Laurino (2001), nuestra investigación ha señalado que la nueva versión de la nacionalidad se construyó en correspondencia con la recomposición del cuerpo social. Uruguay recibió uno de los aportes inmigrantes más altos de América Latina y, en las primeras décadas del siglo XX, y como parte del proyecto modernizador, el Estado se propuso como “país modelo” abierto al mundo, que invitaba al extranjero a participar del nuevo espacio social sin pedirle que renunciara a sus tradiciones y costumbres. Uruguay construyó su nueva imagen pública en torno a la metáfora de un “crisol de razas” europeas, y se postuló como un país “blanco”, “europeo” y “progresista”. Y, así, en consonancia con estas nuevas convicciones identitarias se publicaron en Uruguay un conjunto de recetarios que asumían, por primera vez, el esfuerzo de imponer una retórica nacionalista a la cocina del país. El primero y más importante de ellos fue *La cocinera oriental*, de María del Carmen Pérez, cuya primera edición es de 1904. Más tarde se publicó *La cocinera económica*, firmado por A.L.W, cuya referencia más antigua data de 1917. En 1920, se publica *La cocinera uruguaya*, de Clara Gori, que copia todas las recetas de *La cocinera oriental* y suma otro medio centenar de entradas. Como hemos visto, en estos libros aparecen, por primera vez en la literatura culinaria del país, nombres como “Matambre relleno a la oriental” o “Huevos a la uruguaya”, “Coquillas Fray Bentos”, “Picadillo de carne a la oriental”, “Torta Montevideo”, “Alfajores montevidianos”, “Perdices Saravia”, “Huevos Lavalleja”, “Papas Diego Lamas” o “Mejillones a la moda de Pocitos”, entre otros. Con la identificación y relevamiento de estas fuentes, nuestra tesis ha aportado las evidencias de que existió un proyecto editorial que buscó identificar algunas preparaciones culinarias con la temática nacionalista.

En particular, dos de estos títulos acapararon el mercado de los libros culinarios durante la primera mitad del siglo XX. *La cocinera oriental* fue reeditado y vendido de manera constante. En 1927, iba por su novena edición y se siguió reeditando hasta los primeros años de la década de 1940. *La cocinera económica* tuvo al menos ocho ediciones entre 1917 y 1927. Sin embargo, pese a la magnitud del empeño y la producción editorial comprometida en la formulación de un discurso nacionalista, el esfuerzo pedagógico no fue suficiente pues, como se ha constatado, en la segunda mitad del siglo XX desaparece toda la nomenclatura local en los recetarios y tampoco tiene presencia en el léxico culinario de los uruguayos actuales. En contraste, las especialidades que se consideran “invento uruguayo” llevan nombres con referencias extranjeras como el “chivito canadiense”, el “pan marsellés” o la “salsa Caruso”.

Siguiendo las pautas de Appadurai (1988), Pilcher (2001), Ferguson (2005), Bak-Geller (2009 y 2013), Zapata Acha (2013) y García Mera (2014), el análisis de la bibliografía nos ha permitido presentar varios casos en los que los recetarios desempeñaron un papel relevante en la construcción de la identidad nacional, mediante el intercambio de especialidades regionales y étnicas). Por otra parte, en el caso de Uruguay, hemos encontrado unas singularidades propias que lo apartan notoriamente de la tendencia general que parecen describir los modelos estudiados, en los cuales los libros de cocina sirvieron para reforzar eficientemente

la identificación colectiva con una cocina nacional. El fracaso del proyecto “nacionalista” en la cocina uruguaya lo hemos explicado atendiendo a un par de razones: 1) Las recetas que llevaban nombres nacionales eran, en realidad, unas pocas y no estaban tomadas de la tradición popular; sus nombres parecen asignados de manera antojadiza; y 2) Las ideas acerca de la identidad uruguaya parecen haber tenido una relevancia mayor. Los estudios realizados en otros países con experiencia post colonial revelan que la cocina nacional es un discurso sobre la inclusión y la exclusión del “otro”, es decir, de administración de las diferencias regionales, étnicas y de clases sociales que se materializa en ciertos alimentos característicos. Hemos argumentado que la eficacia con que se incorporó en la conciencia pública el imaginario elaborado durante el Centenario impidió que el debate se diera en esos términos. Los uruguayos, durante décadas, se imaginaron a sí mismos como un “crisol de razas europeas”, como un “país transplantado” y “sin indios”, que se diferenciaba del resto de sus vecinos por su “excepcionalidad” y su sociedad “hiper-integrada”. La historiografía suele describir el carácter de la sociedad uruguaya hasta al menos la década de 1960 como “mesocrático” (Real de Azúa, 1965). Para Caetano (2005), la sociedad uruguaya se caracterizó no sólo por amortiguar la diferencia sino incluso por penalizarla.

Si en 1890, platos de maíz como la carbonada, el locro y las humitas se consideraban especialidades “nacionales” de Uruguay; en 1957, una empresa del Estado encomendó la elaboración de un libro con diversas recetas que contuvieran maíz como forma de fomentar el consumo de este cultivo en el país. Como hemos visto, el citado documento ofrece una evidencia de lo mucho que habían cambiado tanto los hábitos alimentarios como el estatus simbólico de algunos alimentos entre la sociedad del criollismo y el Uruguay moderno de mediados del siglo XX. Asimismo, el abandono de determinadas tradiciones alimentarias criollas nos ha evidenciado cierta desconexión con el continente en la medida en que el maíz es un producto central en muchas cocinas nacionales de América.

La caracterización de una cocina en la que los uruguayos se sientan concernidos se encuentra en el despliegue culinario que se emprende en el ámbito doméstico, día a día y de manera rutinaria. Hemos visto, parafraseando a Giddens (1995), que esta cocina se sitúa más en la conciencia práctica que en la discursiva y que, de acuerdo con Mintz (2003), los individuos de una comunidad emprenden sus prácticas culinarias sin reparar en lo que los otros puedan decirle, porque la ha estado comiendo y en muchos casos cocinando durante toda su vida. La investigación realizada nos permite afirmar que el hecho de que no existan platos tradicionales uruguayos que contengan referencias locales o sean percibidos como “originarios” del país (con la excepción del asado) no significa que los uruguayos no consideren un conjunto de preparaciones como “típicas” o “de siempre”. En esos recetarios, hemos identificado, como platos que se han comido durante generaciones y generaciones, los pucheros, pastas (canelones, ravioles, capelletis, tallarines, etc.), pizza y fainá, milanesas, torta pascualina, zapallitos rellenos, niños envueltos, buseca de mondongo, pasta frola, torta fritas, alfajores y dulce de leche, entre otras preparaciones.

Sólo a partir de los primeros años del siglo XXI hemos podido encontrar un reducido conjunto de libros en el que cocineros y periodistas de gastronomía intentan reflexionar y definir la cocina uruguaya. En ellos se reitera la idea de que la cocina uruguaya “bajó de los barcos” aunque se acepta que las preparaciones fueron modificadas al estilo del país. La publicación de estos libros se nos aparece vinculada con cierta respuesta nostálgica a los cambios del siglo XXI que implican, por un lado, cierto abandono de las prácticas culinarias domésticas y, por otro, con el arribo de novedosas ideas y prácticas que están cambiando la actitud general hacia la comida.

De acuerdo con Ferguson (2006) y Ayora Díaz (2014), nuestra tesis ha planteado que la cocina “tradicional” uruguaya” se sitúa en lo que se ha dado en llamar “campo culinario”, entendido como un ensamblaje de ingredientes, recetas y prácticas implicados en la preparación de la comida, así como de etiqueta para su consumo, y que pertenece básicamente al ámbito doméstico y está abierto a la improvisación y modificación. Hemos sugerido que la cocina uruguaya, aunque pueda encontrársela también en la restauración pública, pertenece principalmente el ámbito doméstico: tradicionalmente no existió una fuerte diferenciación entre un espacio y otro. Así, la cocina uruguaya se podría definir por la negativa. No es una cocina fuertemente normativizada ni es un discurso sobre la diferenciación y la jerarquía. No obstante, con el cambio de siglo se advirtió ya un cambio de actitud cada vez más amplio hacia la cocina y comenzó a formarse un “campo gastronómico”.

5.2.3 - La cocina nativa uruguaya

La tercera formación discursiva sobre la cocina nacional de Uruguay que hemos analizado comienza a formularse hacia el fin de siglo XX, aunque su una mayor formalización en los últimos años. La reanudación de la vida democrática e institucional en 1985 marcó un punto de inflexión en la historia del país. El fin de siglo encontró a Uruguay en pleno revisión de su identidad y de su lugar en el mundo: mientras en el seno interno los grandes relatos nacionales mostraban menguadas sus capacidades de representación, la globalización ofrecía nuevos y múltiples modelos transnacionales de identificación. Así, en efecto, y de acuerdo con Islas y Frega (2007) y Achugar (2005, se abrió la posibilidad de proponer y fundar unas identidades sobre nuevas bases y construir un relato “con muchas voces”, de modo que este período podría ser descrito como de “mutación civilizatoria”. Estas nuevas demandas identitarias supusieron, también, una renovación de las representaciones que pone en juego una cocina nacional. En efecto, hemos visto que, aunque de manera no orquestada, un complejo entramado integrado por cocineros, sectores de la academia, productores de alimentos, organismos estatales locales e intergubernamentales, operadores turísticos y críticos gastronómicos, entre otros, están creando, interpretando y estableciendo un nuevo paradigma sobre la identidad culinaria uruguaya que, a efectos puramente metodológicos, hemos denominado “cocina nativa de Uruguay” (CNU), a falta de una etiqueta por todos comprendida.

Nuestra investigación nos ha permitido describir y caracterizar esta “cocina nativa de Uruguay” por la presencia y combinación de cuatro de elementos: 1) *El ingrediente nativo*. Esta nueva propuesta privilegia el uso de los denominados “frutos nativos”, como el butiá, la pitanga, el arazá o guayabo, y otros “productos locales”, sobre todo cangrejo sirí y camarones de la laguna como marcadores de identidad; 2) Esta cocina es una *propuesta desde arriba*. Hemos señalado que, pese a que en la retórica de los patrocinadores de esta cocina se hable de “rescate” y “autenticidad”, esta cocina surge en el ámbito de la alta cocina y sectores de la academia vinculados al sector productivo, que articulan en el plano local políticas desarrolladas en el orden global por organismos supranacionales; 3) Esta expresión culinaria se encuentra altamente *territorializada*, básicamente, en los balnearios de la zona Este; y 4) estrechamente ligada con la anterior, se trata, sobre todo, de una *cocina turística*.

También, en este caso, hemos podido constatar que los nuevos discursos sobre una nueva cocina uruguaya encuentran también un *locus* en los recetarios. Si bien existían títulos publicados en las últimas décadas del siglo XX que prefiguraban esta cocina, fueron los dos recetarios de Laura Rosano *Frutos Nativos del Uruguay I y II* (2012, 2014) donde se propuso abiertamente que estos productos encarnaban la “auténtica” cocina uruguaya porque los “comían nuestros indígenas”. Aunque sea de manera vicaria, este proyecto ha puesto en el centro del discurso al “indígena”, un protagonista de la historia que había sido desalojado del inventario de la nación hacía dos siglos. Este proyecto pone en evidencia que se busca una renovación de los símbolos de representación nacional y la cocina, otra vez, se convierte en un campo de significados donde se discute el “ser nacional” y el origen de los uruguayos. Y estamos de acuerdo con Porzecansky en que, en el replanteamiento identitario que se da en el contexto uruguayo, no se discute tanto “quiénes somos, sino quiénes queremos ser”. El mito reivindicativo que busca convertir al indio en la figura protagónica de la identidad uruguaya, se propone un tipo una forma de “ser ejemplar”, que busca entroncar con una genealogía originaria y no contaminada por la “civilización”, y que no es más que una nueva idealización del “buen salvaje” (2005: 420-425).

No obstante, hemos destacado, también, las características novedosas que presenta esta producción discursiva sobre la identidad. Hemos visto que la construcción de la identidad criolla fue una tarea que asumieron hacia fines del siglo XIX unas élites letradas y que la “uruguayidad” fue una producción simbólica orientada desde el Estado en las primeras décadas del siglo XX. Sin embargo, este actual proceso de construcción de una nueva identidad evidencia que se trata de un proceso más complejo y fragmentado, que tiene participación de agentes locales pero también globales. Hemos reunido evidencias acerca de que la valorización de los “frutos nativos” y otros “productos locales” guarda relación con modelos de producción alentados por instituciones estatales (LATU, INIA, PROBIDES) que, a su vez, retoman políticas que se generan en el orden global como, por ejemplo, el desarrollo sostenible, el empoderamiento de los pequeños productores o la “economía moral” de Slow Food. Hemos destacado que esta nueva identidad colectiva surge de la negociación entre

actores locales tales como pescadores, cultivadores o cocineros, que se encuentran con una importancia recién descubierta, y el despliegue de poder de agentes gubernamentales y no gubernamentales, locales y globales. En este aspecto, hemos estado de acuerdo con Castells (1999) cuando afirmaba que el Estado-nación ha ido asumiendo una nueva forma que lo transforma en un estado-red, en la que la esfera internacional prolonga sus acciones, mediante la interacción de sus distintos componentes en un proceso continuo de estrategia, conflicto, negociación, compromiso, co-decisión y decisión, que constituye la práctica político-administrativa concreta de nuestras sociedades actuales.

También, nuestra tesis nos ha permitido constatar que las nuevas tentativas identitarias de la cocina uruguaya aportan un caso más a los estudios de mercantilización de la cultura y a la gastro-diplomacia. Esta nueva identidad se elabora también con otros fines. Las narraciones de la identidad nacional anteriores buscaban la identificación con un auditorio interno, como forma de plantear la experiencia y destino colectivo de los integrantes de la nación. En estas nuevas lógicas, tal como señalaron previamente Cohen (1988) y Medina (2003), la autenticidad se construye socialmente o puede negociarse y el turismo puede ofrecer los medios. En este sentido, nuestra investigación, creemos, confirma que la producción de la identidad nacional supone al mismo tiempo una oportunidad para elaborar una etiqueta de singularización con la que promocionarse en el mercado mundial prometiendo experiencias culinarias “auténticas” y el incentivo para reevaluar los compromisos identitarios.

Hemos entendido estas nuevas construcciones identitarias siguiendo el modelo de las producciones culturales de MacCannell: las sociedades modernas, exentas de las responsabilidades familiares y de lazos de parentesco, se organizan en grupos en torno a visiones de mundo provistas por las producciones culturales, en la que “el grupo no produce la visión de mundo, la visión de mundo produce al grupo” (2003: 74). Los testimonios colectados en el trabajo de campo nos permiten sugerir que los cocineros y productores que se enrolan en la producción de esta nueva identidad desde el ámbito de la cocina, buscan reproducir ciertos modelos culturales que asumen como “auténticos” y “ejemplares”. En este sentido, el mundo del espectáculo provee de nuevas metáforas que inventan formas novedosas de consumo del placer, autenticidad, ocio y prestigio.

5.3 Prácticas y discursos: ¿dónde está la identidad culinaria en Uruguay?

Estas últimas páginas, más que un punto final, se proponen ser un punto de partida. Por ello, en las líneas que siguen vamos a plantear más preguntas y paradojas que conclusiones. Luego de todo este proceso de trabajo, y ante la ausencia de un antecedente inmediato, nos interrogamos sobre cómo construimos nuestro objeto de estudio. Inscibimos nuestra investigación en la etnografía multisituada propuesta por Marcus (2001), porque fue la metodología que encontramos más idónea para seguir esas “ideas” y “metáforas” sobre

la identidad que emergen en una multiplicidad de lugares, a veces inesperados. Aunque intentamos mantener una misma perspectiva de análisis en todos los casos, hemos explicitado que desarrollamos la investigación combinando la revisión de fuentes documentales con la etnografía (observación participante, entrevistas, focus group). Esta forma de trabajo se podría ver, también, como que los resultados obtenidos son el producto de combinar herramientas de la historia con otras de la antropología, pese a que los límites disciplinares son cada vez más difusos, permeables y porosos. A su vez, esta tesis pone en evidencia la necesidad de tomar, como en el caso de muchos estudios sobre alimentación, distintos recursos epistemológicos de distintas disciplinas para poder intentar dar cuenta sobre la complejidad del fenómeno.

Durante la revisión documental, identificamos, clasificamos y analizamos un conjunto de libros de cocina publicados en Uruguay. Dado que este trabajo tiene el mérito involuntario de ser el pionero en analizar la cocina uruguaya como sistema de signos que comportan significados sobre identidades colectivas, debemos asumir nuestra “invención” discursiva. Con estas confesiones seguramente candorosas, buscamos conjurar un temor inculcado por las advertencias de diferentes teóricos, y que muchas veces experimentamos durante la investigación: el riesgo de considerar que el objeto contenido en el archivo sea un producto, más que la fuente, de la investigación (cfr: Taylor, 2009). Es una manera de decir que fue la propia pesquisa la que formó el objeto de estudio. Ponemos esto en relieve no por veleidades académicas sino para comprender que la gestación de un campo de estudio, en ocasiones puede ser externo al interés de los actores involucrados. Resulta importante hacer esta explícita esta cuestión, porque tal cosa como “la cocina uruguaya” no estaba en el horizonte cognitivo de muchos de los informantes, ni de buena parte de los recetarios analizados. Si bien es cierto que para los cocineros más profesionalizados esto constituía un campo de reflexión e interés, sobre todo para las cocineras que desarrollan su actividad en el ámbito doméstico se vieron comprometidas a formalizar un pensamiento en el sentido que el investigador les impuso.

Lo anterior nos lleva a una pregunta ¿dónde se forma la cocina de una comunidad nacional? Responder esta interrogante tiene, al menos para nosotros, profundas implicancias metodológicas y conceptuales. Desde luego, estos dos cortes no están ni mucho menos dispuestos en posición binaria, sino que sus definiciones se dan en relación de dependencia. Uno de los mayores escollos que tuvimos a lo largo del proceso de reflexión y escritura era cuándo estábamos frente a prácticas y cuándo frente a discursos. Este discernimiento supone la asunción de unos marcos teóricos y unas metodologías específicas. Para las perspectivas de los estudios culturales, tributarias en buena medida de las teorías y nociones aportadas por Lacan y Foucault, las prácticas no existen fuera de los discursos. En cambio, en la producción de Giddens (1995), en los estudios de las técnicas del cuerpo de Mauss (1971) o las investigaciones de los saberes encarnados en las prácticas performativas de Taylor (2009), la distinción entre un dominio y otro resulta más nítida. Para el caso específico

del análisis culinario, tanto Mintz (2003) como Ayora Díaz (2014) explican las cocinas de una comunidad en función de los saberes compartidos y reiteradamente “citados” en la elaboración de platos característicos.

Como es obvio, también el marco teórico produce el objeto de estudio y las explicaciones que sobre él se puedan elaborar. La “cocina uruguaya”, como constructo con una carga semántica específica, nos expone a dicha disquisición teórica. Podríamos considerar que en los recetarios del “ciclo nacionalista”, la estrategia de asignación de identidad política específica fue meramente discursiva. Aún más: exclusivamente denominativa. Desde la perspectiva de Taylor (2009), los recetarios hacen parte del archivo y son, por lo tanto, un locus del poder. En la medida que este proyecto no logró instalar, al menos de manera perdurable, las denominaciones propuestas ni tampoco incorporar entre los uruguayos la idea de la existencia de un horizonte culinario propio, este caso se debe anotar como un fracaso. Hemos señalado que la idea de una singularidad encontraba sus propias limitaciones en la exitosa incorporación del paradigma del país sin raíces y un mero recipiente (un crisol) de partes separadas de otros cuerpos sociales.

Para encontrar la “verdadera” cocina uruguaya hay que buscarla en otra dimensión de la vida social. La cocina que resulta de la suma de un conjunto de platos que la gente prepara y consume con frecuencia y, al decir de Mintz (2003), reconoce si está elaborada o no a la manera de su comunidad. Aunque sea por contraste y negación, y se perciban como “bajados de los barcos”, existe un cuerpo de platos que los uruguayos reconocen como su comida típica. No es “uruguaya” pero es la que genera procesos de identificación entre los uruguayos. Esta cocina pertenece sobre todo al dominio de las prácticas encarnadas, a la performance. Las informantes hicieron referencias permanentes a esos saberes que podían desenvolverse sin dificultades en la práctica, pero no formalizar en el discurso.

La prueba más contundente de lo anterior la podríamos encontrar en el asado. Hemos señalado que no hay recetarios publicados en Uruguay que prescriban los procedimientos para realizar un asado. De hecho, en Laborde (2010) se señala que los manuales que existen y que fueron publicados en Argentina se encuentran en las mesas de saldo, porque no tienen demanda. El asador que se precie de tal, no aprende a hacer un asado en los libros, sino en el juego social que abre este ritual de comensalidad. Por tanto, el plato en el que se condensa la identidad uruguaya requiere para su ejecución de prácticas performativas.

Las etiquetas de “uruguaya”, “montevideana” u “oriental” no lograron penetrar generar sentidos de pertenencia: son mudas e inoperantes. La prueba está en que los recetarios de sostenida presencia y mayor popularidad son los que borrarón o prescindieron del etiquetado de especificidad política: El gorro blanco desde la primera mitad del siglo XX, el Manual del Crandon, el *best seller* de la segunda mitad, y el exitoso *Nuestras recetas de siempre*, en estos últimos años. Por tanto, es probable que, para encontrar la identidad culinaria uruguaya y la memoria de la nación, en tanto códigos socialmente compartidos, sea necesario observar más las prácticas que los discursos. Con Mauss (1971) y Taylor (2009), podríamos decir que la

cocina se aprende, conserva y transmite en las técnicas del cuerpo. Sin embargo, la respuesta no parece ser tan sencilla. No se puede pasar por alto que muchas de esas prácticas también se aprenden en y las propalan los recetarios, tengan o no nombres nacionalistas.

Hay quienes sostienen que el concepto de cultura no puede ser sólo acerca de las representaciones y los artefactos discursivos, y que la cultura debe practicar y que hay que practicar mucho para tener cultura. Si los saberes que se conservan en las técnicas del cuerpo son importantes para crear sentidos de pertenencia, los discursos no parecen ser menos efectivos. En el discurso se materializan los objetos mentales que permiten el pensamiento. Demostramos que la “cocina nativa de Uruguay” tiene una relación al menos problemática con las prácticas sedimentadas y la tradición. Es más, la formulación de una culinaria de este tipo proviene de esos lugares de enunciación que fracasaron a la hora de inculcar nacionalismo en la “cocina uruguaya”. La “cocina nativa de Uruguay” se inventa en los recetarios, en los restaurantes gourmets y las escuelas de cocina, en las políticas públicas con discursos asociados a la ecología, el desarrollo sustentable, la ejemplaridad indígena, el consumo ético y el turismo. Aunque muchos desconfían que este proyecto renovador tanto en la cocina como en la ideología nacional tenga éxito, lo cierto es que es una tendencia en expansión y conquista nuevos espacios de mercado. El lanzamiento de una línea de helados de frutos nativos por parte de la mayor empresa de la industria alimentaria del país resulta un ejemplo contundente de la eficacia discursiva del proyecto.

5.4 La permanencia del cambio: pliegues y repliegues en la identidad de la cocina de Uruguay

Como consideración final, podemos señalar que esta tesis aporta un caso más que permite afirmar algo ampliamente conocido por la antropología: las identidades no son esencias inmutables e impenetrables al tiempo y las circunstancias históricas. Las identidades se construyen de manera relacional y dialógica, se elaboran y enarbolan, como lo señaló Barth (1976), a partir de la situación intersubjetiva de la interacción social. Y, de acuerdo, con Islas (2005) que, en las sociedades complejas, como es el caso que acabamos de tratar, las identidades son variadas, pero no infinitas, y constituyen un *bricolage* que continuamente se transforma mezclándose en las prácticas conscientes o no, de los actores. Hemos señalado antes que la utilización, en el título de esta investigación, de la expresión “en cocina” y no en “la cocina” buscaba transmitir una idea de acción continua de que la identidad es algo que sigue cocinándose en cazuelas, sartenes y parrillas de las casas y restaurantes de Uruguay.

Aunque planteamos las formaciones discursivas sobre la cocina uruguaya como una suerte de sucesión sintagmática, en tanto horizonte hecho de prácticas y de representaciones, respondiendo cada uno de ellos a formas de existencia histórica y socialmente explicables, no quiere decir esto que una forma extinga o supera del todo a la otra. Por el contrario, los discursos sobre la cocina uruguaya se despliegan, pliegan y repliegan sobre sí mismos y

sobre otros de manera constante. En el momento de escribir estas conclusiones, el editor del libro *Nuestras recetas de siempre*, que se ha convertido en la actualidad en el libro emblemático de la cocina nostálgica de la tradición uruguaya, de la cocina “bajada de los barcos”, me comentó que, para la cuarta edición del libro, se va a incluir un capítulo sobre los “frutos nativos”. Un tiempo antes, en un concurso de cocina realizado en el marco de “La fiesta de la patria gaucha”, uno de los postres ganadores fue una torreja con salsa de butiá. Ambos ejemplos sirven para ejemplificar que la permeabilidad de los discursos a las transformaciones y renegociaciones diferentes.

Se ha señalado que Uruguay constituye un caso paradigmático de “identidad conducida” o estructurada desde el aparato estatal (Roninger y Sznajder, 2002; Ortecho, 2010). En este sentido, la escuela ha desempeñado un rol de reproducción ideológica fundamental en la construcción de las “comunidades imaginadas” denominadas “naciones” (Behares, 2004, Corbo, 2011). Hemos recogido como, en el *Libro del Centenario*, se transmitía el exterminio de los indígenas como un motivo de orgullo y un logro civilizatorio del país, que se había desprendido de un grupo social que constituía una “rémora” en los países vecinos. En ese mismo libro los “frutos nativos” se consideraban pobres, insípidos y sin valor alguno. Casi un siglo después, se va a colocar al indio y a los frutos que lo habrían alimentado en el centro del discurso nacional. Ha sido el propio Estado uruguayo, por medio de diversos dispositivos, el que ha desarrollado una idea positiva acerca de estos frutos. La autora del recetario de los frutos nativos realiza regularmente visitas a escuelas para enseñar a los niños a reconocer y valorar estos frutales. Para las generaciones del futuro, el butiá no va a ser percibido como exótico, tal como lo promocionaba la publicidad de un helado que elabora la empresa láctea más importante del país. Queda claro que lo “étnico” se vuelve un valor positivo o negativo dependiendo de las relaciones que establezca con los ejes de poder (Delgado Salazar, 2012).

La valorización de la comida indígena, aunque no sea lo “nativo” en el caso de Uruguay, se explica en parte por la penetración de ideas y valores formulados en el orden global en el que operan organismos supranacionales y multilaterales, como organizaciones no gubernamentales que complementan, en su conjunto, políticas públicas, articulando recursos privados y desburocratizando la gestión de programas sociales (Castells, 1999). Así pues, si bien el Estado uruguayo juega un papel importante en la “conducción identitaria” habrá de reconocerse, también, que en un mundo globalizado, participan en las “conducciones identitarias” otras muchas instancias además de las estatales. Estas identidades, además, presentan características novedosas, ya que en buena medida se definen a partir de pautas de consumo. Hemos visto que en un contexto de mercantilización de la cultura las atribuciones de autenticidad que se le asigna a lo nativo y lo autóctono se corresponden con una estrategia del capitalismo avanzado de incorporar a la esfera de la circulación mercantil nuevos tipos de bienes y experiencias.

De todo lo señalado, resulta obvio que lo local siempre se construye en relación a lo global. El criollismo fue, en una primera instancia, una estrategia que desarrollaron las élites

letradas locales para inscribirse en el proyecto de la modernidad. En una segunda etapa, en el Río de la Plata y en Uruguay en particular, el criollismo se replegó sobre la figura del gaucho y fue tanto una forma de protegerse de lo exótico, que llegaba a través del contingente inmigrante, como una forma de absorberlo e incorporarlo al cuerpo social local. En la etapa de la “uruguayidad”, lo extranjero y en particular lo europeo fue, paradójicamente, el elemento articulador de la singularidad local. En la tercera formación lo local, en cambio, se va a construir desde lo global.

Por lo tanto, se abre otra pregunta: ¿dónde están las élites hoy? Responder esta pregunta dirá mucho también acerca de las relaciones entre el agente y la estructura. En sus propias percepciones, cocineros y productores que glorifican los frutos nativos se ven a ellos mismos haciendo uso de su importancia recién descubierta y formulando una nueva identidad. Perciben que al fin disponen del locus de control interno y participan de una idea de que el poder está ahora fragmentado y su distribución es más democrática. Al observar cómo se han ido construyendo esas subjetividades desde una estructura global y multilateral, dicho panorama puede resultar muy matizado. Sin restarle acción a la agencia, un complejo entramado de instituciones supranacionales y multilaterales parecen imponer de manera más o menos homogénea un ideal global de lo local.

ANEXO

Los “clásicos” de la cocina de Uruguay

La realización de esta investigación implicó la revisión de un conjunto no muy numeroso de libros, pero que finalmente cubren unos 130 años de historia, distribuidos entre los siglos XIX, XX y XXI. En un momento de la investigación, la construcción del inventario de platos “tradicionales” de la cocina uruguaya nos pareció que podía ser una herramienta útil para identificar y caracterizar esa cocina que los uruguayos vienen comiendo y preparando desde hace generaciones, y que sienten como propia, con independencia de los orígenes reales o imaginados de la misma. Finalmente, hemos decidido dejar esta larga enumeración como anexo. Un apunte de más de cómo elaboramos esta “corpus” de recetas que es, desde luego, arbitrario. Para construir este corpus, valoramos la sostenida presencia de las preparaciones en los recetarios de todas las etapas. Los “libros nostálgicos” del siglo XXI y la indagatoria etnográfica (la opinión de los informantes) sirvieron como agentes que sancionaban el carácter “tradicional” de los platos. Este conjunto de platos es producto de lo que podríamos construir como un consenso cultural (cfr, Romney y Weller, 1986).

El archivo de platos clásicos lo vamos a construir en diálogo con los libros que hemos denominado nostálgicos como *El mantel celeste*, *La cocina uruguaya* y *Nuestras recetas de siempre*, aunque su referencia siempre estuvo presente –y citado– como repertorio en los informantes durante el trabajo de campo. En este apartado nos proponemos realizar una breve reseña de esos platos, y al mismo tiempo señalar que la mayoría disponen de un fondo histórico de cierta amplitud: están presentes en los recetarios publicados en Uruguay a fines del siglo XIX y se mantienen en el núcleo de los recetarios del “ciclo nacionalista”, construyendo así un puente de continuidad entre los recetarios criollistas del XIX y los patrióticos del XX.

Sobre los utensilios y las sazones

Durante la primera mitad del siglo XX, en la mayoría de las casas en Uruguay se cocinaba con carbón o leña, aunque las casas burguesas y más acomodadas en determinados

barrios de Montevideo comienzan a usar cocinas de gas, desde 1898, y eléctricas, desde 1909 (Laborde, 2010). En particular en las recetas de carne a la parrilla, se incluyen indicaciones sobre el manejo del carbón (y eventualmente leña) que se quema en las “hornallas”. Esta forma de cocción ha caído en desuso y en el olvido desde hace más de medio en las casas urbanas, aunque se ha conservado en el medio rural.

Otra práctica culinaria característica de este período pasa por la materia de cocción. En *La cocinera oriental* (1904), y por lo tanto en los libros que la plagian total o parcialmente, las frituras y sofritos se realizan en grasa de cerdo. En cambio, en *La cocinera económica* (¿1917?) domina el aceite, al que se llama por su nombre comercial: Bau⁵⁹. En los recetarios de la segunda mitad, el aceite sustituye por completo a la grasa animal en las recetas de fritos y sofritos.

El modo de sazonar se basa en unos pocos condimentos: orégano, laurel, tomillo, pimienta y poco más, a lo que debe agregarse, en las preparaciones que lo requieren, una base de sofrito de cebolla, morrón y ajo, que acepta en ocasiones también zanahoria y/o tomate. En el caso de la dulcería predomina el uso del clavo de olor, la canela, la vainilla y la raspadura de limón.

Carnes y embutidos

El repertorio clásico de la cocina de Uruguay está dominado por recetas con base de carne vacuna. En los primeros recetarios existen numerosas entradas de bifés y costillas a la parrilla y a la plancha. Se denominan “a caballo” cuando se les monta huevos fritos, y se suelen acompañar con papas fritas, arroz o puré de papas. Entre todas estas variantes destaca la receta de *bifés a la portuguesa*. Según indica García Robles en su recetario, “la expresión *a la portuguesa* se refiere a una salsa de cebolla, pimientos y tomate que acompaña carne vacuna, en forma de escalopas (bifés) o pollo en presas”. En este guisado, muchas veces incorpora arvejas y papas, que agregan al final para que se hagan en el jugo cocción. Indica el autor que la preparación está “muy divulgada en los hogares de hace décadas, todavía se encuentra en los restaurantes y lugares de cocina populares, tanto referida a la carne como al pollo” (2005: 102). Este plato figura con el nombre *bifés a la bahiana* en el recetario de 1889 de Figueredo, siendo este su antecedente más antiguo en la literatura uruguaya, aunque no figuran como tales, por ejemplo, en *La ... oriental*.

Las recetas de los denominados *guisos* son cuantiosas y ofrecen una amplia posibilidad de variantes. La base habitual son diferentes cortes de carne guisados con cebolla, ajo, tomate, morrones, zanahorias, papas y arvejas (en los primeros recetarios del siglo XX muchas de estas preparaciones incorporan una medida de vino, indicación que desaparece en los posteriores). Es frecuente que a estos guisos se les añada la coletilla de “criollos”; en *La ... oriental* lleva esta denominación a uno que agrega fideos. De acuerdo con los recetarios del siglo XXI que imaginan la cocina uruguaya, el *guiso de lentejas* emerge en todos ellos como un lugar común de esta culinaria.

59 Empresa española fundada por José Bau, conocido como el “Rey del aceite”. Su relación comercial con el Río de la Plata fue tan intensa que llegó a ser nombrado Cónsul honorario en Uruguay y Argentina.

Las *albóndigas* ocupan varias entradas en los primeros recetarios y se mantienen en los siguientes. Estas bolas de carne picada suelen ligarse con pan y huevo. En *La cocinera oriental* tienen denominaciones como *a la española*, y también *a la paisana*. En *La cocinera económica* se les denomina *criollas* a las que llevan dos terrones de azúcar (ver capítulo de cocina criolla). Como lo indica su propia etimología, las albóndigas constituyen un importante testimonio de la presencia de la cocina arabo-hispánica en América, que se transfirió tempranamente durante el período colonial, lo que explica que se perciba como criolla (Long, 2003; Marin, 2007; García Robles, 2005).

El *mondongo* también merece numerosas fórmulas en todos los textos, con nombres como *a la española*, *a la catalana* o *a la chanfaina*. En “la biblia” de la cocina uruguaya de la segunda mitad del XX, el *Manual del Crandon* (1957), es el único plato de todo el recetario que merece la distinción de *criollo*. Según García Robles, este plato deriva de los callos hispánicos o la *trippa* italiana, y que en Uruguay se le suele denominar también a la manera italiana *busecca*, cuando acepta tropezos de cerdo en chorizos, tocinos y pancetas, y muchas veces, garbanzos. Según él es “recreado y acriollado” cuando el comensal le deja caer sobre este guiso una nube de queso rallado. Y agrega: “No existen medias tintas: se ama o se rechaza el mondongo” (2005: 15, 65).

Menudencias como el hígado, los riñones y los sesos tienen destinos diversos: el primero suele terminar en la plancha, los segundos en la cacerola (muchas veces con jerez) y los terceros empanados “a la milanesa”. Corresponde destacar la otrora habitual combinación entre los sesos y las espinacas o acelgas: la materia gris se usaba, según explicaron algunas informantes, para añadir untuosidad en el relleno de la pascualina y de los raviolos (que ahora veremos).

La lengua –tan relevante en la cocina de los gauchos– también es preparada de diversas formas. La *lengua a la vinagreta* es una entrada clásica de la cocina uruguaya y en la actualidad casi de la única manera que se prepara esta pieza, no figura en ninguno de los primeros recetarios uruguayos. La encontramos por primera vez en el recetario más importante de la segunda mitad del XX, el *Manual del Crandon* (1957). Tanto en *El mantel celeste* (2005) y *Nuestras recetas de siempre* (2012) es considerado uno de los platos distintivos de las mesas uruguayas.

La presencia de chorizos, morcillas –y otros embutidos– es unánime. Ya en *La cocinera oriental* se incluía un capítulo titulado “Embutidos en general”, con fórmulas para sus preparaciones y otro con “Modos de beneficiar un cerdo”, con las preparaciones anteriores como uno de los principales cometidos. En *Nuestras recetas de siempre* se consigna la preparación de *chorizos al vino blanco con puré*, un plato tradicional de bares, fondas y hogares, actualmente en declive.

Se señaló oportunamente el lugar simbólico de privilegio que ocupa el puchero en los recetarios nacionalistas, incluso en *El arte culinario* del siglo XIX. En los libros sobre cocina uruguaya del siglo XXI, el puchero aparece consignado siempre como un plato tradicional y vigente. Para García Robles constituye “un buen ejemplo de la herencia hispana, a pesar de que la gran olla ecuménica que todo lo abarca tiene variantes en toda Europa”. Aunque lo

conceptualiza como un plato peninsular, le otorga “carta de ciudadanía americana” por “la presencia del maíz en los infaltables choclos, el zapallo, las papas y boniatos que por cierto no son exclusivo patrimonio rioplatense” (2005: 15). A esto hay que agregar los ya mencionados *pucheros*, la *olla podrida* y el modo de reciclar los restos de cualquiera de las dos anteriores: *ropa vieja*, que es la recomposición de dichos restos con un batido de huevos.

Junto a los pucheros, todos los recetarios de principios de siglo comparten la presencia del pirón o la fariña (harina de mandioca). En *El arte culinario* (1887) de Figueredo mencionado como *pirón de fariña* y como *sopa de fariña* en *La .. oriental* (1904). En *La ... económica* (¿1917?) hay hasta cinco recetas que incluye dos formas de *pirón a la brasileña*, uno *para acompañar el asado* (lo vimos en el capítulo anterior) y dos preparaciones dulces, como postres. Todas estas entradas reflejan la centralidad e importancia que tuvo este producto en las mesas del país, tal como vimos en el capítulo anterior. En cambio, para los años de 1950 se advierte su declive: el pirón no está en el *Crandon*. Su presencia y relevancia en los recetarios del siglo XXI dan cuenta del declive de su vigencia. Si bien Díaz (2007) reconoce la alta relevancia de este producto en la cocina del norte del país, merece apenas una mención al pasar en *Nuestras recetas de siempre* (2012), como acompañamiento del asado, igual que en *El mantel...*, que le reserva el papel secundario de acompañar la feijoada. En ninguno de los dos merece una receta siquiera. En este caso los recetarios ofrecen un testimonio cronológico del declive de esta preparación, ya casi olvidada por completo en la ciudad y el sur el país.

Las *carbonadas*, *humitas*, *mazamorras* y *locros* presentan un declive similar parecido al del *pirón*. Su presencia demarcaba el horizonte criollo -y local- en los recetarios del siglo XIX. La carbonada se llama *paisana* en *La cocinera oriental* y *criolla* en *El gorro blanco*. El resto de los platos acuden a las páginas de *La cocinera económica* - como se dijo el más criollista de los recetarios del ciclo nacionalista - pero también tienen significativa presencia en el *Crandon*, que precisamente no es un recetario criollista. La ocurrencia de este tipo de platos recuerda que, este libro redactado por cocineras de la Iglesia Metodista de Estados Unidos y Uruguay, y que luego se convertiría en el más editado en la historia del país y por lo mismo en referente de los hogares uruguayos, tuvo su origen en el folleto que se publicó para incentivar el consumo del maíz en Uruguay. No obstante, la representación de estos platos se diluye por completo en los recetarios nostálgicos del siglo XXI, que recogen el desapego sentimental que los uruguayos posteriores tienen hacia el maíz. Las humitas y los locros se dejan de mencionar en todos los recetarios; la variante de mazamorra dulce registra una entrada en García Robles. La solitaria mención de la carbonada en *La cocina uruguaya* y en *El mantel celeste* parece quedar como único testimonio de un comer pasado, nostálgico. “Plato campesino por excelencia que tuvo amplia difusión popular, sin duda disminuida en la actualidad”, comenta lacónicamente García Robles (2005: 56).

La *milanesa* es hoy plato ubicuo en las mesas uruguayas. Su presencia se encuentra en ya los recetarios del XIX, con la denominación completa y hoy arcaica: *bife a la milanesa*. De discutido origen entre la cocina austriaca y la lombarda (Italia), la versión tradicional de

la *cotoletta alla milanese*. Esta preparación ya se mencionaba en los recetarios del siglo XIX, en la “versión original” de la costilla con hueso y también con bife sin hueso. En los libros del XX domina la versión del bife, sin hueso, que se va a convertir en la habitual de Uruguay (aunque en *La cocinera oriental* también figura la versión con hueso).

Otro plato unánime son los *niños envueltos*, “un nombre terrible, que convierte en ogros de fábula a los comensales”, según dice García Robles (2005: 109). Se trata de lonchas de carne que envuelven una *farsa* de tocino, ajo y perejil –a veces también con pan y huevo–, y que, tras dorarlos, se sofríen con cebolla, ajo, Morrón y tomates, y se terminan de guisar en un medio líquido compuesto por caldo y vino. Hay variantes que agregan trozos de papas al final de la cocción, en su ausencia se escolta con una guarnición de arroz, puré, papas fritas, etc. Su presencia en la literatura uruguaya es antigua: ya aparece en recetario decimonónico de Figueredo. La preparación presenta cierta familiaridad con la *saltimbocca alla romana* (cfr: Artusi 2010; García Robles, 2005).

El *matambre* tiene una dilatada trayectoria histórica y simbólica en la sociedad del país y el Río de la Plata. Por su ubicación en la anatomía del vacuno (es el músculo que recubre la parte externa de las costillas) era una de las piezas más consumidas por los gauchos en sus asados. El escritor Esteban Etcheverría (Buenos Aires, 1805 – Montevideo, 1951) escribió en 1837 *Apología del matambre Cuadro de costumbres argentinas* donde explica que el nombre de este corte deriva de la conjunción de dos vocablos: mata y hambre. Este texto es considerado por Alonso (2010) una pieza fundamental de la literatura de argentina y rioplatense tanto porque describe el período inmediatamente posterior a la declaración de la independencia como porque se trata de una temprana articulación literaria del reconocimiento de una costumbre culinaria propia, por oposición a la de otro: los extranjeros. Ubicuo en los primeros recetarios, la preparación del matambre se indica al horno y relleno. La versión rellena –en *La cocinera económica* se denomina *arrollado*–, es compartido por todos estos libros, y ya figura en los libros de Figueredo (1889) y el de Pascal (1898). La receta consiste cubrir la carne con espinacas, zanahorias, ajíes morrones, huevo duro, jamón (tocino u otros fiambres), enrollarlo, atarlo fuertemente con un hilo, y hervirlo durante dos o tres horas; luego se prensa por un tiempo similar. Se sirve frío, como fiambre, cortado en rebanadas. El matambre relleno aparece por igual en *El mantel ...* (2005) y *Nuestras recetas...* (2012). Esta receta guarda muchas similitudes con la de la *cima rellena* o *a la italiana*, que también figura en todos los primeros recetarios del XX. Sin embargo, la otra forma más popular de preparar el matambre en casas y bares es “a la leche”. Se realiza dejando macerar una noche o una mañana la carne cubierta de leche, a la que se añade sal, pimienta, orégano y/o laurel; posteriormente se lleva al horno. Esta preparación ya se encuentra en la primera edición del *Crandon* en 1957, bajo la denominación *matambre al horno*. Recién empezará a llamarse *matambre a la leche* en la edición de 1981 y a lo largo de las ediciones irá sumando nuevas sazones (adobo, limón, vinagre, etc.). Tanto en *El mantel...*, como en *Nuestras recetas...*, lo consideran un clásico de la cocina del país.

El *pastel de carne* presenta dos grandes variantes en los textos analizados. Una de ellas, denominado *pastel de fuente*, consiste en hacer una masa de hojaldre que se extiende sobre una bandeja y se rellena con carne picada –se sugiere el uso tanto de carne de ternera, cerdo o pollo– que se incorpora a un sofrito de cebolla, se le añaden huevos duros y aceitunas, se cierra con otra tapa de masa, y se lleva al horno. En la otra modalidad se sustituye la masa por un puré de papas, cuya superficie superior se unta con huevo batido con azúcar. Esta variante se llama *pastel de la carne a la criolla* en *La ... oriental*, y *económico* en *La ... económica*, donde se recomienda hacerlo cuando hay sobras de carne o pollo “del día anterior”. La misma receta figura en el libro de Figueredo. La variante de puré de papas remite al *hachis parmentier*, considerado una especialidad francesa (cfr: Escoffier, 1903), mientras que el de masa de hojaldre tiene notorias reminiscencias con las empanadas arabo-hispánicas (Marin, 2007).

Las *empanadas* o *pastelitos rellenos* de carne o dulces son recurrentes. En los recetarios de principio de siglo se encuentra una mayor variedad: de vigilia –con bacalao, atún, camarones, espinacas u otras verduras– y de frutas tanto frescas o en dulce. Estos bocados que tanto se fríen como se hornean, pertenecen a un mismo procedimiento culinario general, y también derivan de la mencionada tradición arabo-hispánica, percibidas, tal cual se las denomina muchas veces en diversas entradas de los recetarios, como *criollas*. Dice al respecto García Robles:

“Sin duda que la impronta uruguaya está en los pasteles de dulce de membrillo, clásicos con su relleno tratado de tal modo que el dulce es ablandado con agua caliente para convertirlo no en un trozo firme sino cambiando su textura hacia una pasta tierna, cercana a la mermelada sin serlo. En el caso de los que se rellenan de dulce de leche, el sello americano definitivamente se impone porque, como enseñaba el maestro Lauro Ayestarán, los grandes centros lecheros europeos no producen dulce de leche: es una invención rioplatense” (2005: 15).

Verduras y hortalizas

Los platos salados del repertorio tradicional en los que no participa la carne son escasos. El rechazo por el consumo de verduras y la utilización del aceite vegetal como materia de cocción en detrimento de la grasa vacuna ya se registra entre los habitantes del país para el siglo XIX (Azara, 1850; Hudson, 1992). Se ha señalado que para todo el Río de la Plata la intervención de la carne como ingrediente principal en la preparación de diversos platos hizo que los que no la contenían fueron designados con el nombre genérico de “comidas de gringos” (Di Lullo, 1944: 247). La amplia mayoría de los platos en los que la carne cede protagonismo a los vegetales se adscriben a la tradición italiana, aunque como veremos también se adaptaron a los hábitos locales.

Tiene amplia presencia la receta de *zapallitos rellenos*. Este tipo de calabaza se corta a la mitad, se vacía, se cuece unos pocos minutos en agua, y a posteriori se rellena. El contenido

admite variantes. En *La ... oriental* es “a la porteña”, con el relleno que parte de un sofrito de cebolla y perejil, que agrega pan mojado en leche y huevos duros picados, y une todo con huevo batido y espolvorea al final con pan rallado; se puede terminar en el horno o en una “cacerola con fuego arriba”. En esa época no todos los hogares disponían de horno, por lo que muchas cacerolas tenían una tapa cóncava donde se depositaban brasas. La versión a *la criolla* agrega carne picada, huevo duro, pasas de uvas, todo ligado con huevo batido crudo. Parece que conforme la preparación mezcla carne con fruta se criolliza. De hecho, *La ... económica* indica que esta misma receta se puede hacer sustituyendo los zapallitos por membrillos. En este libro la versión con carne picada se denomina a “la moda uruguaya”. Suma una receta equivalente para el gran zapallo de tronco, que se hierva relleno en una cacerola, que se emparenta con la carbonada. En el libro del XIX de Figueredo ya aparecía esta receta de zapallitos, designada “a la brasilera”, y para el relleno hacía uso de la propia pulpa de los calabacines y queso, unido con huevo batido. Las recetas de zapallitos rellenos también se encuentran en el libro de Artusi ([1891] 2010), bajo el nombre *zucchine ripiene*, y ofrece dos versiones para el relleno: una con carne vacuna seca y otra con atún.

La pascualina figura como otro de los platos más característicos del repertorio uruguayo, y el único que dentro del panorama eminentemente carnívoro se abrió un espacio de privilegio. Según García Robles en su recetario, se trata de un “clásico de la cocina uruguaya que proviene de Génova y que se reconoce en su nombre como un plato que por su ausencia de carne era de Semana Santa”. Agrega que “los recetarios genoveses del siglo XIX son unánimes en la identificación del plato como propio” (2005: 96). Su presencia en la bibliografía uruguaya data también del siglo XIX, ya que aparece en el recetario de Figueredo, y en el primero del XX: en *La cocinera oriental*. Se preparan con dos hojas de masa de hojaldre, una forra la parte inferior de una asadera, y se rellena con espinacas o acelgas previamente hervidas y prensadas, y una mezcla de cebollas sofritas, pan mojado, queso rallado y/o ricota, nuez moscada, pimienta, etc. En el relleno se practican unos seis “niditos” (huecos) donde se colocan huevos crudos sin romper; con la otra hoja de masa de cubre y cierra la tarta antes de ir al horno. El sentido original de observar la privación de la carne se rompe en el libro de Figueredo, que recomienda intercalar en el relleno tuétanos, sesos o jamón. La vocación carnívora de los uruguayos se hace presente también en el de García Robles, que recomienda incluir panceta picada que “contraría el uso de Semana Santa pero mejora sensiblemente su sabor”. En *Nuestras recetas...* se sustituye las hojas de espinacas por las de remolacha.

Pastas y pizzas

La pasta y la polenta, la pizza y el fainá son platillos también vinculados a la tradición italiana tienen un amplio recorrido histórico y difusión en el comer local. De hecho, los ravioles (y otras pastas rellenas) compiten con el asado como plato típico de domingo. La crítica gastronómica Titina Núñez, coordinadora de *La cocina uruguaya*, señala que la oferta de la restauración pública del país está dominada por las tres “p”: la parrilla, las pastas y las pizzas.

Las pastas ya aparecen en el recetario de 1889 de Figueredo, que tiene una receta de ñoquis, una de tallarines, una de ravioles. Sin embargo, el incremento de este tipo de platos en los recetarios del XX es notable y, por lo mismo, significativo. Aunque *La ... oriental* no presenta un capítulo específico para pastas, en el de “Platos diversos” ofrece una receta de tallarines, cuatro de macarrones, dos ravioles, y uno de ñoquis; pero la pasta entra también en preparaciones como sopa con *mostacholes* o en el *guiso criollo*. En este rubro destaca *La .. económica*, que sí destina un capítulo a “Pastas, pan, etc.”. Allí los *ravioles* y los *tallarines* tienen dos entradas respectivamente, mientras que los *fideos* tienen diez (incluidos *fideos* con leche, en croquetas o en zapallitos rellenos), los *canneloni* se hacen presentes con siete preparaciones. *El gorro blanco* tiene ofrece 15 formas de preparar la pasta, incluyendo *canelones*. En el *Manual del Crandon* hay una veintena de preparaciones y crece en las siguientes ediciones.

En opinión de García Robles la idea de consumir pastas “por lo menos dos veces por semana, jueves y domingos que era lo clásico” hacia mediados de siglo, pero esta tendencia “ha crecido a una frecuencia mayor”. El incremento, según argumenta, obedece a que se trata de un plato de “relativo bajo costo y a su alta capacidad de variación: la mera sustitución de la salsa puede convertir el plato de spaghetti en cosas totalmente diferentes si se sirven a la *carbonara*, al *pesto* o a la *boloñesa*” (2005: 17). En el caso de las pastas, aunque el reconocimiento al aporte italiano es unánime, los críticos ponen en relieve la existencia de un desarrollo local en este rubro, en particular en las variantes de pasta rellena, con denominaciones, formas y contenidos que no existen en Italia. Los críticos, señalan que la innovación alcanza incluso a la propia masa, ya que es frecuente, para obtener una textura más ligera y esponjosa, la incorporación de puré de papas en la mezcla de la harina (García Robles, 2005; Ruocco, 2012). No obstante, los *gnocchi di patate* figuran ya en el Artusi. En Uruguay es costumbre consumir ñoquis los días 29 de cada mes. Muchos informantes señalan que esto se hizo “siempre”, pero no hay indicios de eso en ninguna fuente y más de un informante lo ha señalado como una costumbre reciente. Esta costumbre está extendida por buena parte de Argentina y Brasil, también. Tuve oportunidad de comentarle el hábito al mayor historiador de la cocina italiana, Massimo Montanari. La costumbre le causó asombro y curiosidad; en Italia no se conoce⁶⁰.

En esta sección los *capelettis a la Caruso* ocupan un sitio de privilegio. Este plato está considerado, incluso por los argentinos (como ya vimos), como una auténtica invención uruguaya. La preparación no figura en los primeros recetarios porque fue creado en el restaurante Mario y Alberto en 1955. La primera mención que registramos es en el recetario *Cordon Blue invita a cocinar*, de 1965. En la edición de 1981 del *Crandon* aparece la “salsa de hongos estilo Caruso”, y desde de 1991 ya como “salsa Caruso”. La historia del nacimiento del

60 En muchos sitios de Internet, e incluso en Wikipedia, así como en artículos de prensa aparece repetida una historia que se dice que esta costumbre tiene un origen italiano. Al parecer recordaría un hecho ocurrido en el siglo VIII, en el Véneto, y protagonizado por San Pantaleón. La historia no es consistente desde el momento que San Pantaleón vivió cinco siglos antes, en el III.

plato se repite en diversas fuentes casi sin variaciones. Una tarde de 1955 el chef Raymundo Monti (de origen piemontés) ensayaba preparaciones para renovar la carta. Cortó jamón en juliana, salteó champiñones en manteca y agregó crema de leche en reducción. A esto agregó una cucharadita de extracto de carne Frigonal, “un producto típicamente uruguayo, transformando la salsa” (García Robles, 2005: 85). Al parecer fue el extracto de carne el que le extendió carta de ciudadanía a esta salsa base claramente francesa. El nombre fue un homenaje al gran tenor Enrico Caruso, que había actuado en la primera década de 1900 en el Teatro Solís de Montevideo. Esta receta figura en *El mantel* (2005), *La cocina uruguaya* (2008) y *Nuestras recetas* (2012).

La presencia de la polenta es compartida por todos los recetarios analizados y de las pocas formas en que los uruguayos consumen maíz. Los recetarios ofrecen al menos dos recetas –para comerla con salsa o tuco– como plato único, o frita, como guarnición. Pese a que el maíz es uno de los más grandes aportes del continente americano al mundo, en Uruguay este plato que lo tiene por base remite simbólicamente a Italia. Así lo percibe García Robles:

“La otrora popular polenta, hoy lamentablemente de escasa aparición en la mesa uruguaya, es un interesante capítulo del aporte de América a la dieta europea. En la cocina romana del imperio se conocía ya el *puls* o *pulmentum*, en definitiva una versión más de las *gachas* ya definidas como sopas rústicas. (...) La molienda de lo que ahora se expende en los comercios como *polenta* es mucho más fina y esa diferencia física se traduce en un tacto totalmente ajeno al plato original. Todavía, buscando con paciencia, es posible hallar la polenta genuina. La versión moderna es además precocida, lo cual sin duda alivia el trabajo del ama de casa (...) La polenta hasta los años del 40 era un alimento habitual, tanto como la pasta, en versiones muy distintas. Podía ser parte del desayuno, cocida en leche, remontando otra vez la raíz romana del “puls”, o bien el delicioso plato que una vez cocida se viste, como la pasta, con la salsa de tomate, con brócoli o no, con “pajaritos” que era la fórmula de agregar pequeñas aves guisadas. También funcionaba como acompañamiento y el guiso de liebre, de herencia italiana, era ritualmente servido con polenta” (2005: 18).

La salsa habitual que se añade encima de todo tipo de pastas, polenta e incluso arroz y hasta pizzas es el llamado *tuco*. Se trata de una salsa que comienza con un sofrito de cebolla, ají morrón y ajo, que puede aceptar zanahoria, a lo que por lo general se le agrega una buena cantidad de carne picada o en trozos (y/o panceta ahumada y chorizo), y finalmente tomates triturados, orégano, laurel, sal y algo de pimienta. Es una suerte de ragú similar a la *salsa bolognesa*. Una variante de esta salsa es el llamado estofado, cuya mayor diferencia es que siempre lleva grandes trozos de carne, en ocasiones “mechada” con panceta, perejil, ajo, morrón, etc. Estas recetas no se encuentran con tal denominación en los primeros recetarios, pero ambas hacen su aparición ya en la primera edición del *Manual del Crandon*, en 1957. Dado que este libro fue redactado por cocineras misioneras de Estados Unidos en colaboración con pares uruguayas, se puede deducir que fue un aporte de las locales que

recogían una experiencia, y un término, acumulado en las cocinas caseras. Las fuentes coinciden en que la palabra *tuco* deriva del dialectal genovés (Castro, 1996; Ruocco, 2012).

La pizza y el fainá son dos bocados que en Uruguay se piensan como partes asociadas y hasta complementarias. Ambos platos no registran presencia en los recetarios de principios de siglo es escasa, aunque *La económica*, en su edición de 1927, sí figura la receta del fainá, y en la primera edición del *Crandon* aparecen ambas. La razón es sencilla: se trata de dos especialidades pertenecientes sobre todo al comer público (aunque la aceleración de la cocina industrial, que tiene en las pizzas congeladas una línea central de su desarrollo, está cambiando desde hace una década la relación). De acuerdo con el autor de *El mantel...*:

“En Uruguay, donde la incidencia de la inmigración de Italia ha sido tan alta, esta presencia gastronómica italiana se palpa de manera muy evidente. Quizá en pocos lugares de Hispanoamérica se cultive todavía una tradición de la fainá tan constante como entre nosotros (...) en los Estados Unidos, la institución de la pizza no está acompañada como en el Río de la Plata por la elaboración de la fainá. Por cierto, en este rubro concreto Buenos Aires, verdadera capital latinoamericana de la pasta, puede verse en apuros si se estableciera una competencia en la calidad del fainá que allí se consume comparada con la de Montevideo. (...) La Farinata, que tal es el nombre italiano de la fainá (esta palabra es dialectal), aparece en los recetarios genoveses como elaboración que se basa en la harina de garbanzo y se indica que debe servirse caliente y espolvoreada con pimienta molida. Es decir, tal como se consume en las numerosas “pizzerías” del país y de Montevideo, en particular. Quizá convenga anotar que en los pocos lugares del norte de Italia donde todavía se encuentra, la pimienta se deja caer en el lado húmedo, el que ha quedado contra la bandeja de hierro donde va al horno, no sobre el lado crocante y tostado como se suele hacer en Uruguay. Es la única diferencia entre el modelo original y su versión trasladada por los inmigrantes.” (2005: 16,17)

En el año 2015 el molino productor de harina para elaborar fainá más antiguo del país celebró sus 100 años de su fundación. Aunque se vende un tipo de harina de garbanzos para hacerla en el hogar, se elabora y consume casi exclusivamente en las pizzerías. En la primera mitad del siglo era frecuente que los “tanos”⁶¹ deambularan por las calles de Montevideo con las fuentes de fainá apoyadas en la cabeza y un trípode bajo un brazo. Cuando el cliente lo requería, la fuente se apoyaba en la improvisada mesa y el vendedor, con un pequeño cuchillo hacía un corte rápido y curvo sobre la propia bandeja⁶². Este oficio popular y callejero lo describe el tango *Niño bien*, escrito en 1928 por la dupla Soliño y Collazo. La costumbre desapareció hacia los años de 1950. La receta figura en *La cocina uruguaya* (2008), *Nuestras recetas ...* (2012) y en *El mantel celeste* (2005). Este último transcribe una receta tomad de *La cuciniera genovese*, sin autor, editado en Génova en 1863.

La pizzería también tiene una larga tradición en Uruguay. De hecho, pizza y fainá no sólo se elaboran y producen en los mismos establecimientos –las pizzerías– sino que muchas veces

61 Nombre que se le da a los italianos o descendientes en Uruguay. La palabra es un apócope de napolitano.

62 Un popular dicho para describir “la locura” de una persona dice: “más rallada que bandeja de fainá”.

se comen juntos, en lo que se llama “pizza a caballo”, que es un pedazo de pizza con otro de fainá encima. Se procede de este modo, se dice, para que la salsa de tomate caliente de la pizza no quemé el paladar de comensal. En Uruguay, la pizza nombrada así en solitario, refiere a la masa sólo con salsa de tomate; si se la desea con queso hay que especificar que es una muzzarella. Según Gracia Robles, esto es un “delicioso bocado que en Uruguay existe asociado de manera férrea con la pizza, parejas imbatibles de un *fast food* de noble estirpe” (2005: 92). Para Ruocco (2012):

“Es más probable que haya sido la fainá la primera de esas dos especialidades italianas en ser consumida por aquí. Seguramente la trajeron los muchos ligures que integraron durante la Guerra Grande la Legión Italiana comandada por Giuseppe Garibaldi. En cambio, es presumible que la pizza napolitana la hayan introducido los numerosos campanos, los aquí llamados tanos (napolitanos y salernitanos sobre todo del Cilento), en su mayoría arribados al Uruguay entre los años 1870 y 1900. Lo que es seguro es que desde esos años, los italianos cocinaban aquí pizza y fainá en hornos a leña.”

Dentro del género del *fast food* del comer público, sin ninguna duda, “chivito” es un bocadillo emblemático de Uruguay. Se lo denomina tanto como “chivito”, “chivito canadiense” o simplemente “canadiense”, y también conoce la variante de “al plato”, que se diferencia de la “al pan”. La “invención” de este plato está ampliamente documentada. Ocurrió en el restaurante “El Mejillón” de Punta del Este, una madrugada invernal a mediados del mes de julio de 1946. Una turista argentina –de la provincia de Córdoba– preguntó si se le podía servir carne de chivo. El propietario del establecimiento, Antonio Carbonaro, explicó a la clienta que en la llanura uruguaya Uruguay no se cría este animal de altura pero que nadie se iba de su restaurante sin ser servido. Para satisfacer a la turista el anfitrión improvisó un bocadillo: abrió a la mitad un pan de “roseta”, caliente y enmantecado, y en medio colocó una delgada escalopa de lomo asada a la plancha, una hoja de lechuga, la tajada de tomate y una feta de jamón. En honor al pedido original, el cocinero bautizó el bocadillo como chivito (Sequeira y Olivera; 2014: 59). En su papel de crítico gastronómico, en su libro Gracia Robles levanta una queja sobre el desarrollo que ha tenido este bocado, “único producto uruguayo en el reino de la comida rápida o informal que compite con las hamburguesas de las cadenas internacionales”: “infinitas variantes que han caído sobre la más bien severa invención original, complicándola y abrumándola hasta esa construcción barroca que es el chivito al plato. Todo lo comestible que el uruguayo ama: papas fritas, mayonesa, panceta, ensalada rusa y rodajas de tomate, se dan cita allí” (2005: 25). Este bocadillo recién aparece en los recetarios del siglo XXI que buscan delimitar la cocina del país como *La cocina uruguaya* y *Nuestras recetas...* Si bien Gracia Robles consigna su existencia, no se digna a conferirle una receta.

Productos del mar

Los productos del mar representan un problema en la cocina uruguaya. Las recetas de pescados y mariscos tienen una amplia representación en los recetarios, pero como indica Gracia Robles en el suyo: “en un país donde la carne vacuna domina la ingesta a pesar de los

recortes generados por razones diversas entre las cuales el precio crecido es la primera, el pescado es un plato menos frecuentado”. No obstante eso, señala que a situación se ha venido revirtiendo “por el prestigio de la alimentación sana y adelgazante que el pescado provee” (2005: 129). La emergencia de una nueva cocina que pone en valor pescados y mariscos se ha analizado en el capítulo IV. En libros del siglo XXI se reconoce que existe cierta tradición entre los uruguayos por la *cazuela de bacalao*, los *filetes al dorado* (o *a la milanesa*), y tal como señala el autor antes citado, por las *paellas* como plato de restaurante. La preparación de *chupines* de diversos pescados, la *cazuela de calamares* y los *mejillones a la provenzal* son igualmente destacados. También figuran los tomates rellenos de atún, que según García Robles constituían una entrada clásica de la cocina doméstica del Uruguay de mediados del siglo XX (2005: 33). Una preparación que aparece en todos los recetarios, aunque con diversas variantes es la *empanada gallega* o *empanada* o *tarta de pescado*. Destaca *Nuestras recetas de siempre* la variante del asado marineró, con una receta de *corvina a las brasas*, donde se reproduce el mismo procedimiento que se hace para la carne, pero con corvina (es habitual que se haga con corvina negra, una pieza que suele pesar entre 20 y 40 kilos).

La lista de platos que conforma el repertorio clásico podría extenderse o acotarse según diversas variables situacionales. En estos libros aparecen otros platos frecuentes, como las *croquetas*, *buñuelos* y *tortillas*, que admiten una amplia variedad de ingredientes. Lo mismo ocurre con la técnica del horneado: allí puede hacerse una *colita de cuadril mechada*, un *pollo con papas* o *a la sal*, tres recetas que figuran como tradicionales en *Nuestras recetas...* El contexto de clase social que pautaría tanto el acceso a determinados recursos, como su frecuencia de consumo. La disposición de capital social en sus diversas dimensiones –cosmopolitismo, prestigio, ideas acerca de la salud y la belleza, etc.– influyen en las elecciones y las pertenencias alimentarias. Otro tanto ocurre con los orígenes y tradiciones de las familias, grupos o clases sociales: las tradiciones culinarias vinculadas a los países y/o regiones que fueron las principales fuentes emisoras de inmigrantes se conservan en cada caso con suerte distinta, y lo mismo vale para el contexto urbano y rural. En *Nuestras recetas de siempre*, que busca plasmar un conjunto de recetas acotado los platos más representativos aparecen preparaciones como “conejo a la mostaza” o “pata de cordero con romero y limón”, cuya inclusión es opinable.

El mantel celeste fue escrito por un gourmand. Se ha señalado que nadie es gourmet quien impone al acto de comer una carga simbólica que rebasa por mucho la función meramente alimentaria: nadie es gourmet porque come bien, sino sobre todo porque sabe presumirlo (Mazatán Páramo; 206: 150). Es por eso que en su recetario García Robles no sólo prescribe las maneras correctas y aboga por una “sana ortodoxia” para no cometer lo que él cree que son excesos o incorrecciones, sino que agrega platos como “civet de liebre”, “jabalí asado con salsa de naranja”, “pollo guisado con manzanas” o “ciervo con moras”. En todas las recetas, al igual que *La cocina uruguaya*, que también es un habla del periodismo gastronómico, se prescribe el maridaje adecuado: es decir el tipo de bebida, por lo general,

vino, con que *debe* tomarse el plato.

Como es lógico, muchos platos de la cocina internacional han permeado a la cocina uruguaya. Son platos festivos, algunos más que otros y cuya vigencia o decadencia ha estado sujeta también a las fluctuaciones de la moda. En García Robles figuran muchos: *Vitello Tonnato*, *pulpo a feira*, *pollo al curry*, *fondue*, *Strogonoff*, *Costillas a la Villeroy* o, entre otros, *costillas de cerdo con puré de manzana*. En esta línea *Nuestras recetas...* agrega el pionono quemado (con azúcar) o *el carré de cerdo relleno* con ciruelas. La asociación entre lo dulce y lo salado, o la fruta con la carne, que en determinado contexto se puede conceptualizar como criollo, en otros, es una marca de refinamiento. Recuerda Mintz (1996) que en contextos festivos lo dulce hace acto de presencia para recordar su origen suntuario y que su consumo era exclusivo en ocasiones especiales.

Dos especialidades criollas

Antes de terminar con las preparaciones saladas, corresponde señalar dos especialidades concebidas como criollas pero que desde luego integran el corpus de cocina uruguaya. El más importante es el asado. En su estudio sobre este plato, Laborde (2010) había señalado la ausencia de este plato en los recetarios de principio de siglo XX. Esta falta reafirmaba el carácter masculino y exógeno de la preparación. Su ausencia en libros destinados a las mujeres que cocinan dentro del hogar se justifica en el propio uso de estos manuales. Resulta significativo el lugar que ocupa en *Nuestras recetas...* y *El mantel...*. En ambos el asado merece extensos comentarios, pero no figura en la entrada de recetas. Esta decisión se podría considerar una asunción fáctica de que el asado se inscribe en una práctica culinaria que pertenece a la práctica performativa y a la transmisión oral, cuando no al esencialismo de género del *se nace asador*, por lo que es inútil proporcionar consejos en este sentido (ver capítulo II).

Las tortas fritas son percibidas como especialidad criolla de gran profundidad histórica en la cocina del país. Son unas tortas de poco más de un centímetro de espesor, cuya masa se hace con harina, grasa vacuna, agua y sal, y se fríe en aceite o en grasa vacuna. Su presencia no se registra en *Diario de Montevideo a Paysandú*, de 1815, de Larrañaga, donde sí da cuenta de otras comidas como el mate y asado. En la literatura hacia fines del siglo XIX y principios del XX sí presenta menciones: se la asocia siempre como una comida que se prepara los días de lluvia y se acompaña con mate. En una crónica periodística, publicada en 1897, el escritor Fray Mocho (José S. Alvarez) describe la vida de los habitantes del delta del Paraná, en el litoral argentino. En el capítulo “Bajo el alero” relata, minuciosamente, la vida que se lleva dentro de un rancho un día que un pertinaz aguacero impide salir al campo a hacer labores. Las mujeres de la casa cortan y derriten la grasa, amasan una masa simple y la fríen (Fray Mocho, 1956: 48). El yantar parece interrumpir la monotonía del asado y los pucheros; congrega a los habitantes del rancho en torno a una fuente de carbohidratos, que se baja con mate. La receta no figura en ninguno de los recetarios de fines del XIX, pero sí en *La cocinera económica* y figura desde la primera edición en *Manual del Crandon*. Todos

los recetarios del XXI la recogen y la consagran a los días de lluvia. Es uno de los pocos bocados que puede reclamar el pleno estatuto de ser considerado como verdadera cocina callejera de Uruguay. Quienes las elaboran y venden en puestos ambulantes, en particular de Montevideo, fundaron en el año 2009 existe la Asociación de Tortafriteros del Uruguay, que nuclea unos 200 afiliados.

Pese a ser percibidas como comida criolla, esta simple preparación ha estado sometida a un examen de sus orígenes. En un artículo Ruocco se pregunta si son “nacionales o importadas”. Sostiene que tienen diversos antecedentes en la historia y en la geografía, aunque se inclina a creer que provienen de Italia, más exactamente de Parma, donde –asegura– diversos recetarios recogen una receta de “torte fritte”. Para él fueron introducidas por inmigrantes de la Emilia Romagna hacia la segunda mitad del siglo XIX, (2013). García Robles, en cambio, sitúa el origen de estas pastas en España, y da nombre y apellido de la madre: Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, a las que considera “diríamos iguales, a nuestras amadas, maravillosas y tradicionales tortas fritas” (2005: 185). El crítico incurre aquí en un error de difícil explicación. Obviaremos nuestra experiencia personal con ellas. Las Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta ingresaron en 2013 al registro de Especialidad Garantizada de España, por lo que sus características de producción y organolépticas están altamente codificadas⁶³. La masa se obtiene de la mezcla de harina aceite de oliva virgen, agua y azúcar invertida y –muy importante–, ajonjolí y esencia natural de anís. De forma manual, apoyando la masa sobre la palma de la mano. Luego de obtenida esa forma se extiende sobre la masa una fina capa de azúcar. Se lleva al horno con la cara azucarada hacia arriba. El producto debe presentar una consistencia “crujiente, firme y sin reblandecimientos y su olor agradable y suave a anís y a aceite de oliva”. La torta frita en Uruguay se hace de harina, grasa vacuna y sal, y se fríe en grasa, y más modernamente en aceite. Es difícil encontrar entre la preparación española y la torta frita otra analogía que la forma discal entre una y otra. Las tortas de aceite pueden ser consumidas varias semanas luego de su elaboración; la torta frita se desluce minuto a minuto. Pero la evidencia más decisiva contra esta teoría difusionista es aportada por la cronología, la variable más importante en los modelos explicativos de esta clase: la tradición de las tortas de aceite de España se fecha hacia 1910. Para ese entonces los gauchos que describe la literatura criollista llevaban décadas picando ubres y grasas de vaca para freír en ellas las rústicas tortas rioplatenses. Las sopaipillas que se elaboran en Chile y provincias del norte argentino sí parecen ser variantes de un misma receta antigua y extendida.

Los dulces

La dulcería del grupo clásico también aporta datos interesantes para comprender el proceso de formación de la cocina en Uruguay. Una parte relevante de este tipo de

63 Ver: http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/Tortas_de_Aceite_de_Castilleja_de_la_Cuesta.aspx

elaboraciones que encuentran lugar en todos los recetarios se inscriben dentro de la cocina criolla. Se señaló con anterioridad que lo que se conceptualiza como tal, responde muchas veces a adaptaciones más o menos importantes de preparaciones de herencia ibérica. Ha señalado Domingo (2003) que es en el ámbito de la pastelería donde más evidente se hace la presencia de la cocina medieval que España transfirió tempranamente a América. De hecho, en el Nuevo Continente se han preservado preparaciones olvidadas o perdidas en la península (2003: 28). Se puede sugerir que en esta etapa de globalización alimentaria América va a funcionar como un dispositivo de memoria que conserva (y desarrolla por otras vías) la cocina medieval española, preservando a su vez la profunda impronta de la globalización anterior, pautada por la expansión de la cultura árabe en el Mediterráneo. La cocina medieval que llega a América incluye la herencia árabe inmersa en la cocina ibérica, e incluso ciertos elementos de la China proveniente del contacto vía Manila (Bak-Geller, 2009).

Alfajores, empanadas y almíbares, elaboraciones de remoto origen árabe en España, van a ser percibidos por los uruguayos como criollas al conceptualizarlas como manjares de la época colonial y por lo tanto hispánicos. Una demostración de que se puede desenmarañar lo bastante sobre el origen e itinerario histórico de los platillos, pero que no importa tanto lo que son o de dónde vienen, sino lo que significan. Y el significado es, obviamente, producto del cambio y el contexto social.

Los “pasteles de membrillo” tienen amplia figuración en los recetarios de todos los tiempos. *La cocina uruguaya* cita crónicas que dan cuenta de que era una vianda que las esclavas africanas vendían por las calles de Montevideo ya desde fines del siglo XVIII, y refiere a la participación árabe en la expansión del membrillo. Las recetas y fórmulas varían, pero se trata de triángulos de masa que se rellenan de dulce. También puede ser de dulce de leche y otras variedades de frutas.

La presencia de *alfajores* en la literatura culinaria del país está registrada ya en el siglo XIX, en el libro de Figueredo. En el ciclo de recetarios nacionalistas van a recibir incluso denominaciones locales. En *La ... oriental* se llamarán “a la montevideana” aquellos que llevan almendras picadas en la unión entre las dos tapas de masa. Desde el libro de Figueredo los dos discos se unirán con dulce de leche, convirtiéndose en una dupla inseparable de la repostería local y en uno los principales vehículos de difusión de este dulce. Pese a su destacada trayectoria y el imperio industrial que se construyó en torno a ellos, no figuran ni en *El mantel...* ni en *La cocina uruguaya*. Aparecen sí con la denominación *alfajores de maicena* en *Nuestras recetas...* Se ha señalado la temprana aparición del término alfajor en la bibliografía de América, que ya lo registra en el siglo XVII (Muriel y Pérez, 2003: 477) El término pasó a América según, Gómez Ortín (2009) desde la península pero no necesariamente desde Andalucía. La voz alfajor habría estado muy extendida por toda España antes de afincarse en Andalucía, y así pudo propagarse a América desde distintas regiones ibéricas.

La reutilización de sobras encuentra en la pastelería algunas fórmulas ampliamente recomendadas en los recetarios de todas las épocas publicados en Uruguay. El reciclaje de

pan para elaborar torrejas tiene entradas en todos los recetarios y llegan a ser consideradas *criollas* en *La cocinera oriental*. El *budín de pan* también tiene plena presencia, al igual que los *buñuelos* de diversas frutas.

La panoplia de dulces considerados criollos también incluye elaboraciones que tiene como ingredientes base huevos, leche y desde luego azúcar. Pertenecen a una misma familia los *flanes*, *manjar* o *tocino del cielo* y la *ambrosía*, presentes todos en los recetarios y que varían según la forma que se les dé o la utilización total del huevo o sólo la yema, como es el caso de los *tocinos* y *manjares*. Según *La cocina uruguaya* se denomina *manjar del cielo* al flan de huevo que incorpora dulce de leche en su mezcla inicial, y como como guarnición acompañante, que es como se suele tomar. Los huevos *quimbos* aparecen ya en el siglo XIX y permanecen en el resto de los recetarios uruguayos. El *arroz con leche* se percibe en un mismo sentido.

Los recetarios del siglo XXI que enuncian la cocina uruguaya tradicional coinciden en otorgarle una mención a especial a un grupo de confituras que se hacen a partir de hortalizas, en particular al zapallo y al boniato. Los *dulces de zapallo* y *de boniato* –a veces también mencionados como *zapallo* o *boniato en almíbar* o *glaseados*– ya están presentes en el libro de Figueredo y seguirán apareciendo en *La cocinera oriental*, *La cocinera económica* y en la segunda mitad del siglo XX, en el *Crandon*. Los boniatos rellenos, cocidos al horno con cáscara y completados con dulce de leche y/o merengue también están recetados. En virtud de que ambas hortalizas son de origen americano, en los relatos de la cocina uruguaya asumen un significado local poderoso. Como ya vimos, en *La cocina uruguaya* se los considera un aporte de los indios guaraníes y por lo tanto, al no tener antecedentes en Europa, son susceptibles de ser considerados plenamente criollos y por lo mismo, uruguayos. En tal sentido será interesante ver en el próximo capítulo la resignificación que se va a emprender sobre algunos frutos en su carácter de nativos, como el guayabo, que por cierto si bien está ampliamente mencionado en los recetarios de Figueredo y los del ciclo nacionalista va a desaparecer luego. En este grupo también ingresa la *mazamorra dulce*, un postre hecho a base de otro producto americano: el maíz. Pese a ser una constante en todos los primeros recetarios e incluso en el libro del *Crandon*, al igual que otros platos salados de maíz como el locro, la humita y la carbonada, cayó, tal como indicara García Robles, en franco declive. Sólo él menciona esta preparación en los libros del siglo XXI (2005: 176).

El membrillo, por ser un aporte temprano de España en América, se va a colar también como producto que acriolla algunas preparaciones. Al caso de los pasteles de membrillos, ya señalado, se suma el postre Martín Fierro, que junta una parte de queso con otra de dulce de membrillo. El autor de *El mantel...* advierte que este plato deriva del País Vasco donde la “carne de membrillo” se acompaña con queso Idiazábal (García Robles, 2005: 176). En *La cocina uruguaya* se indica que “Uruguay ha adoptado como propio” este postre que en Argentina se llama *Vigilante* y que tiene la variación de sustituir el membrillo por el dulce de batata (boniato), y que otros países de América a su vez usan dulce de guayaba (Núñez,

2008: 44). El mebrillo participa también de otra receta de amplia difusión y preferencia en Uruguay: “la pasta frola”. Hace su primera aparición en el libro del *Crandon y Nuestras recetas...* se encumbra como uno de los clásicos dulces de la cocina del país. En el libro de Artusi la *pasta frolla* es como se denomina a la masa base para realizar la *crostate*, que es como se llama la preparación final.

El tantas veces mencionado dulce de leche ha conformado un verdadero “imperio” en la dulcería local, conquistando y hegemonizando una amplia variedad de postres. Con anterioridad se citó a García Robles afirmando, en base a la opinión no documentada de Ayestarán, que la confitura es una creación local ya que “los grandes centros lecheros europeos no producen dulce de leche: es una invención rioplatense” (García Robles, 2005: 16). El origen del dulce de leche ha sido causa de controversia entre Uruguay y Argentina, ya que ambos países se arrogan su creación. En el año 2002 la Secretaría de Cultura de la Argentina elaboró un expediente para declarar el dulce de leche como patrimonio cultural alimentario y gastronómico argentino. La intención suscitó un conflicto diplomático entre gobiernos de ambas márgenes del Plata. La cancillería de Uruguay envió una nota diplomática expresando su protesta, a lo que se sumaron declaraciones del Subsecretario de Educación y Cultura y el director de la Escuela Nacional de Hotelería. Se llegó a afirmar que “los argentinos se han quedado con Gardel y con el tango, pero no lo pueden hacer también con el dulce de leche”. La polémica oficial finalizó con el cambio de autoridades y tema quedó en suspenso (Alvarez, 2008: 37).

En Argentina circula la versión no documentada de que el dulce de leche fue “descubierto” por descuido de una cocinera de Juan Manuel de Rosas, quien fuera luego presidente argentino, mientras le preparaba a su patrón una lechada. El relato proporciona datos históricos y geográficos precisos: ocurrió en 1829, en la finca propiedad donde el caudillo firmó la paz con su adversario Juan Lavalle, en lo que se conoció como el Pacto de Las Cañuelas (por el nombre de la estancia de Rosas). La historia fue contestada por el cronista argentino Víctor Ducrot, en su libro *Los sabores de la patria: las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina* (1998) donde señala que que la anécdota de Rosas solo es una mistificación derivada de otra acontecida en 1917, doce años, y antes en Chile, donde según él se sitúa la invención de este dulce. El periodista uruguayo Leonardo Haberkorn en el libro *Dulce de leche. Una historia uruguaya* (2012) da a conocer una carta fechada el 12 de julio de 1814 en Santa Fe, en la que dos mercaderes que comercian diversos productos en ambas márgenes del Plata ya se están enviando dulce de leche. Variantes del dulce de leche se encuentra a lo largo y ancho del continente bajo diferentes nombres -manjar blanco, arequipe, cajeta- y especificidades locales (Katz, 2007).

Lo cierto es que el dulce de leche en Uruguay es relleno principal de pasteles, alfajores, panqueques, las llamadas *masitas* (petit fours), milhojas, toda clase de tortas, piononos, variedades de bombones y bollería (como las bolas de fraile y sus variedades), del mismo modo que escolta flanes, frutas en almíbar como los duraznos o frescas como la banana,

el arroz con leche o se unta en panes, tostadas, torta fritas, etc. También cumple un papel protagónico en diferentes variedades de helados. Su receta aparece unánime en todos los recetarios desde el siglo XIX –en el de Figueredo merece dos entradas- hasta los del siglo XXI.

La lista de dulcerías podría extenderse hacia otros platos. Las recetas de diferentes tortas y bizcochuelos es amplia y altamente plástica –de naranja, marmolada, de la abuela, etc- y ocupan varias entradas en diversos recetarios. Los polvorones, aunque en menor grado, también figuran en algunos recetarios desde principios del XX. Lo mismo ocurre con los scones y los panqueques, que tienen también una notable presencia, así como otras preparaciones de la repostería internacional como *la lemon pie* o *isla flotante*. Un caso particular es el postre *masini*. Según *La cocina uruguaya* es postre del repertorio nacional pese a que data su origen en un homenaje que el gremio de pasteleros de Barcelona de los años de 1930 le hiciera al tenor italiano Angelo Masini: se incorpora al comer de los uruguayos de la mano de un repostero de ese origen –Pedro Carrera- que lo comenzó a elaborar y vender con trepidante aceptación desde el 27 de abril de 1951 (Núñez, 2008: 88). De entre todo este amplio elenco se destaca una, que con cierto humor podríamos decir que obtiene su pasaporte uruguayo en mérito a la abundante cantidad de dulce de leche que requiere su preparación: la *torta alfajor* o *Rogel*, como también se llama en *Nuestras recetas....* Se trata de una sucesión de capas de masa en forma de disco que se alternan con gruesos mantos de dulce de leche, coronado al final por copos de merengue.

Por último, una mención específica merece el postre Chajá, uno de esos platos de indiscutida creación uruguaya, algo que reconocen hasta los argentinos con mayor celo vigilante. Se trata de un postre industrial –por lo que no aparece en los recetarios- aunque con el tiempo comenzará a ser imitado en los hogares. Dado su origen, tiene una partida de nacimiento con datos que nadie refuta. Su padre fue el repostero sanducero Orlando Castellano, que lo trajo al mundo el 27 de enero de 1927 y bautizó con el nombre guaraní de un pájaro de la región: Chajá, un ave de abundante plumaje y cuerpo liviano, características que este esponjoso postre –confeccionado con sucesivos discos de bizcochuelo y de merengue y tropezones de duraznos en almíbar- busca emular incluso con su revestimiento final de copos de merengue cocido. El postre es una de las especialidades gastronómicas con las que Paysandú, el departamento del que es oriundo, buscó desde temprano asociar su nombre para atraer turistas. Ya desde su nacimiento en 1927 se lo promocionaba como “un producto netamente sanducero” (Cunha y Campodónico, 2013: 252). Este dulce es reclamado como auténticamente uruguayo en *La cocina uruguaya*, aunque no figura en el resto de recetarios por tratarse de un producto industrial.

Las bebidas

Por último, una breve reseña de las bebidas. La bebida más importante, tanto por su consumo como por su estatuto simbólico es el mate. Dado que fue analizado en el capítulo anterior aquí solo corresponde consignar que pese a su importancia su preparación –su

receta- queda fuera de los manuales publicados en Uruguay en los siglos XIX y XX, aunque en el de Pascal (1898) tiene una mención lateral en la receta de “bizcochitos para el mate”. En el capítulo de criollismo mencionamos, como se recordará, la existencia una entrada para esta bebida en el recetario de vocación panamericana, pero publicado en Argentina, de Juana Manuela Gorriti: *Cocina ecléctica* (1890). La receta que allí se proporciona se dice tomada del propio caudillo oriental José Artigas, prócer de la independencia de Uruguay (Laborde, 2013). En su recetario García Robles (2005) le dedica un apartado y ofrece algunas indicaciones para su preparación.

Además de dedicarle espacio al mate, García Robles menciona la importancia entre los uruguayos del café, caña (en sus orígenes ron importado de Cuba pero luego sustituido por la cachaza de Brasil) y el vino. Este último está, desde luego, ausente en recetarios domésticos. Aunque las primeras noticias que se tienen de la producción de vino en Uruguay se remontan al último cuarto del siglo XVIII, durante el período colonial, la industria como tal no se desarrollará sino hasta un siglo después, en la década de 1870. La vitivinicultura fue un relevante vector de modernización en el país, ya que supuso un caso de inversión extranjera en el país, la diversificación de la economía agraria, la consolidación un relevante sector empresarial nacional (Curi, 2008). En los recetarios el siglo XXI, en consonancia con los esfuerzos hechos tanto desde el propio sector como desde oficinas del Estado con fines de promoción de la marca país en el exterior, se glorifica la cepa Tannat, escogida como la cepa insignia del Uruguay.

Merece una mención aparte el whisky, ya que esta bebida ocupa un lugar central en el consumo de los uruguayos. De hecho, el país suele liderar el ranking mundial de consumo de whisky⁶⁴. Según García Robles:

“Si la ceremonia del té ha perdido adeptos, en cambio el whisky ha ganado un espacio inabarcable en la preferencia de los que beben. Se consume como aperitivo y trago de todo momento, a veces en la inadecuada compañía de platillos que resultan una verdadera comida dividida en decenas de variables comestibles: aceitunas, maníes, papas chips, trozos pequeños de fainá, pizza, sándwiches, brochette y cazuelas mínimas. Los bares y cafés promocionan esta fórmula que se acerca un poco a la costumbre española de las “tapas” que en ese caso, por supuesto, no escoltan whisky sino vino o cerveza” (2005: 20).

La elaboración de licores caseros merece numerosas entradas en todos los recetarios. En La cocina uruguaya se le otorga carácter tradicional del departamento de Rocha al licor de butiá. Esta receta no figura en ningún recetario, pero es otro emergente de una nueva discursiva sobre la cocina uruguaya, que será tema del próximo capítulo.

64 Uruguay, primero en consumo de whisky a nivel mundial. <http://www.elobservador.com.uy/uruguay-primero-consumo-whisky-nivel-mundial-n256478>

BIBLIOGRAFÍA

- Achugar, H., & Caetano, G. (1991) *Identidad uruguaya: ¿mito, crisis o afirmación?* Montevideo: Trilce.
- Aguirre, P. (1997) “Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina”, 1995. *Procesos socioculturales y alimentación. Serie Antropológica*. 161-187. Buenos Aires: Ed. del Sol.
- Aharonián, C. (2007). *Músicas populares del Uruguay*. Montevideo: Escuela Universitaria de Música.
- Althusser, Louis. (1977) *Posiciones*. Madrid: Anagrama.
- Álvarez-Brun, M. F. (1966) “Noticias sobre Carrió de la Vandera (autor del Lazarillo de ciegos caminantes)”. *Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien*. 179-188. Disponible en: <http://www.persee.fr/doc/carav_0008-0152_1966_num_7_1_1153>
- Álvarez, J. S. (1956). “Un viaje al país de los matreros” (Vol. 10). Ed. Estrada.
- Álvarez, M. (2008) “El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social”, en Álvarez, M, Medina, F. X (eds.), *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Anderson, B. (1993) *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Arantes, A (1984) *Produzindo o passado*. Sao Paulo: Ed. Brasiliense.
- Archetti, E. (2003) *Masculinidades. Fútbol, tango y polo en la Argentina*. Buenos Aires: Antropofagia.
- Arocena, F. & S. Aguiar (eds.) (2007) *Multiculturalismo en Uruguay*. Montevideo, Departamento de Sociología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de la República.
- Artigas, J. G. & de Touron, L. S. (2000). *Obra selecta*. Montevideo: Fundación Biblioteca Ayacucho.
- Assunção, F. (1969) *El gaucho, su espacio y su tiempo*, Montevideo, Arca.
- ---- (1978) *F. El Gaucho*. Estudio socio-cultural, tomos I y II. Montevideo, Dirección General de Extensión Universitaria-División Publicaciones.

- Ayestarán, L. (1967) *El folklora musical uruguayo*, Vol. 28. Montevideo: Arca.
- Bak-Geller Corona, S. (2009) "Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México", en *Anthropology of food*, S6. Disponible en: <<http://aof.revues.org/6464>>
- ----- (2013). Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, (43), 31-44.
- Banco de Seguros del Estado (1943) *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, Montevideo, Banco de Seguros del Estado.
- ----- (1949) *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, Montevideo, Banco de Seguros del Estado.
- ----- (1964) *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, Montevideo, Banco de Seguros del Estado.
- ----- (1973) *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, Montevideo, Banco de Seguros del Estado.
- ----- (1988) *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, Montevideo, Banco de Seguros del Estado.
- Barrán, J.P; Nahum, B.(1967) *Historia Rural del Uruguay Moderno (1851-1885)* Tomo I. Montevideo: Editorial de la Banda Oriental.
- ----- (1973) *Historia rural del uruguay moderno*. Tomos III y IV, Montevideo, Banda Oriental.
- Barrios, G. (1996) "Planificación lingüística e integración regional: el Uruguay y la zona de frontera", en Trindade, A. M. & Behares, L. E. (orgs.), *Fronteiras, Educação, Integração*. 83-110. Santa Maria: Pallotti.
- Barthes, R. (1961) *Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine*. Paris, Annales, 16.
- ----- (1988) "El mito, hoy" en Gigou, N. y Tani R. (comp.) Ficha Número 2 - Introducción al estructuralismo, Montevideo, FHCE.
- Behares, L. et al (2004) *Na frontera nos fizezemo assim*. Lengua y cocina en el Uruguay fronterizo. Montevideo, Universidad de la República.
- Becker, I.I. (1995-96) *As populações indígenas do Rio Grande do Sul vistas pela arqueología, prehistoria e etnohistoria en Anais VIII Reunião Científica*, Sociedade de arqueología brasileña. Nro. 1, V2. Porto Alegre, Edipucrs.
- Bernaldo, P. G. (1997) "La "identidad nacional" en el Río de la Plata post-colonial. Continuidades y rupturas con el Antiguo Régimen". *Anuario del IEHS*, 12, 109-122.
- Blanco Acevedo, P. (1951) *El gobierno colonial en el Uruguay*. Montevideo: Ministerio de Educación y Cultura.
- Boltanski, L. & Chiapello, E. (2002) *El nuevo espíritu del capitalismo*. Madrid: Ediciones Akal.
- Bourdieu, P. (1988) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- ----- (2000) *La dominación masculina*, Barcelona, Anagrama.
- Bouton, R. (1961) *La vida rural en el Uruguay*. Montevideo, Revista Histórica, Libreros editores.
- Bracco, D. (2004) "Los errores Charrúa y Guenoa-Minuán". *Jarbuch Fur Geschichte Lateinamerikas*, 41, 117-136. Disponible en: <<http://doi.org/10.7767/jbla.2004.41.1.117>>

- Bruno, P. R., Colombo, M. A. R. & Romero, M. N. C. (2010) Trabajo Monográfico presentado ante la Facultad de Ciencias Económicas y de Administración de la Universidad de la República para obtener el título de Contador Público.
- Bunge, C. O. (1913) “El derecho en la literatura gauchesca”. Discurso leído ante la Academia de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires.
- Cabrera Pérez, L. (2015) “Pueblos Originarios y frontera en los territorios del Este del Virreinato del Río de la Plata”. *Revista TEFROS*, 13(1), 4-21. Disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5072768.pdf>>
- ---- (2001) “El rol del ganado vacuno en la organización socio-económica del indígena de la Banda Oriental” en Actas del IX Congreso Nacional de Arqueología. Colonia del Sacramento.
- Cabrera Pérez, L. & Messano, I. B. (2006) “El ocaso del mundo indígena y las formas de integración a la sociedad urbana montevideana”. *Revista TEFROS*, 4(2), 4-21. Disponible en: <www.hum.unrc.edu.ar/ojs/index.php/tefros/article/viewFile/126/107>
- Caetano, G. Geymonat, R. (1997). *La secularización uruguaya (1859-1919) Catolicismo y privatización de lo religioso*. Montevideo, Taurus.
- Camargo, F. (2003) “Las relaciones luso-hispánicas en torno a las Misiones Orientales del Uruguay: de los orígenes al Tratado de Madrid, 1750”. *Fronteras de la historia*, 8, 217-248, Bogotá: ICANH.
- Collazo, R. (1967) *Historias del bajo*. Montevideo, Editorial Alfa.
- Comaroff, J. L. & Comaroff, J. (2011) *Etnicidad S.A.* Buenos Aires: Katz Editores.
- Cosse, I. & Markarian, V. (1996) 1975: *Año de la Orientalidad: identidad, memoria e historia en una dictadura*. Montevideo: Ediciones Trilce.
- De Azara, F. (2014 [1849]) *Descripción e historia de Paraguay y del Río de la Plata*. Linkgua digital.
- de Castro, J. L. P. (1965) “El viaje a América de Carrió de la Vandera con otras aportaciones biobibliográficas”. *Archivum: Revista de la Facultad de Filología*, 15, 358-379. Disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/902126.pdf>>
- De Kadt, E. (Ed.). (1979) *Tourism: Passport to Development?* New York: Oxford University Press.
- Defensa Mutua (1929) *Defensa Mutua*, revista defensora de los intereses de los propietarios de cafés, hoteles, restaurantes, confiterías, fiambrerías y afines. Año III, N° 30, Montevideo, Defensa Mutua.
- ---- (1930) *Defensa Mutua*, revista defensora de los intereses de los propietarios de cafés, hoteles, restaurantes, confiterías, fiambrerías y afines, año IV, N° 54, Montevideo, Defensa Mutua.
- ---- (1939) *Defensa Mutua*, revista defensora de los intereses de los propietarios de cafés, hoteles, restaurantes, confiterías, fiambrerías y afines, año IX, N° 142, Montevideo, Defensa Mutua.
- ---- (1944) *Defensa Mutua*, revista defensora de los intereses de los propietarios de cafés, hoteles, restaurantes, confiterías, fiambrerías y afines, año XIV, N° 196, Montevideo, Defensa Mutua.
- Díaz de Guzmán, R. (2001 [1835]) *Historia Argentina del descubrimiento, población y conquista de las provincias del Río de la Plata*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Disponible en: <<http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc9c6w2>>

- Douglas, M. (1973) *Pureza y peligro*. Madrid: Siglo XXI.
- Ducrot, V.E. (1998) *Los sabores de la patria*. Buenos Aires, Norma.
- Echeverría, E. *El matadero*. (1999) elapeph.com
- Elias, N. (1997) *El proceso de la civilización: Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- ---- (1987) *El proceso de la civilización*. México D.F. Fondo de Cultura Económica.
- Espeitx, E. (2004) "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular". *Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. Disponible en: <<http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>>
- Falcao Espalter (1937) "Prólogo", en Lussich, A. (1937) *Los tres gauchos orientales y otras poesías en Montevideo*, Montevideo, Claudio García Editores.
- Ferguson, P. P. (1998) "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France I". *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641. Disponible en: <http://www.columbia.edu/itc/sociology/ferguson/g4122/client_edit/ferguson.pdf >
- Firpo, J. M. (1974) *El humor en la escuela*. Vol. 1. Montevideo: Arca.
- Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Frega, A. (2005) "Guerras de independencia y conflictos sociales en la formación del Estado Oriental del Uruguay, 1810-1830". *Dimensión Antropológica*, 35, 25-58. Disponible en: <<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/article/view/3157>>
- Frigolé, J. (2010) "Patrimonialization and the Mercantilization of the Authentic. Two Fundamental Strategies in a Tertiary Economy", en X. Roigé y J. Frigolé (eds.), *Constructing Cultural and Natural Heritage. Parks, Museums and Rural Heritage*. Girona: Institut Català del Patrimoni Cultural.
- ---- (2014). *Retóricas de la autenticidad en el capitalismo avanzado*. Endoxa, (33), 37-60.
- Gandulfo, P. (1951) *El libro de doña Petrona*, Buenos Aires, e/a
- Garavaglia, J. C. (2003) "Gauchos: identidad, identidades". *América: Cahiers du CRICCAL*, 30(1), 143-151. Disponible en: <http://www.persee.fr/docAsPDF/ameri_0982-9237_2003_num_30_1_1615.pdf>
- ---- (2005) "La cuestión colonial". *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. Disponible en: <<http://nuevomundo.revues.org/441>>
- Garavaglia, J. C. & Gelman, J. (1998) "Mucha tierra y poca gente: Un nuevo balance historiográfico de la historia rural platense (1750-1850)". *Historia Agraria*, 15, 29-50. Disponible en: <<http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/197319.pdf>>
- García Robles, H. (2005) *El mantel celeste. Historia y recetario de la cocina uruguaya*. Montevideo, Banda Oriental.
- Giaudrone, C. (2008). "El gaucho en el ámbito iconográfico del Centenario uruguayo (1925-1930)". *Revista hispánica moderna*, 61(2), 149-165. Disponible en: <<http://www.jstor.org/stable/40647486>>
- Giddens, A. (1995). *La teoría de la estructuración*. *Cuadernos de Sociología*, 6.
- Gobello, J. (1975). *Diccionario lunfardo: y de otros términos modernos y antiguos usuales en Buenos Aires*. Buenos Aires: A. Peña Lillo.
- ---- (1977) *Historia del tango. Los años veinte*. Buenos Aires, Corregidor.
- Gómez, L. (2009) *Iluminados y tránsfugas. Relatos de viajeros y ficciones nacionales en Argentina, Paraguay y Perú*. Madrid: Iberoamericana.

- Gómez Ortín, F. (2010). Un capítulo de lexicología gastronómica. Precisiones diatópicas sobre las voces de alfajor/aljú. *Tonos Digital*, 18(0).
- González de la Vara, F. (1996). La cocina mexicana a través de los siglos. *Época prehispánica*, 2.
- Goody, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.
- Gorriti, J. M. & de Beuter, M. R. L. (1999) *Cocina ecléctica*. Buenos Aires: Aguilar.
- Gortázar, A. (2014) "Versiones de Ansina en la ficción uruguaya contemporánea (1993-2001)". *Cuadernos LIRICO. Revista de la red interuniversitaria de estudios sobre las literaturas rioplatenses contemporáneas en Francia*, 10. Disponible en: <<http://lirico.revues.org/1706>>
- ----- (2006) "Ansina: ¿un héroe en clave afro-uruguaya?" en Demassi, C., Piazza, E. & Area, L. (comp.) *Los héroes fundadores: perspectivas desde el siglo XXI*, 123-132. Montevideo: CEIU.
- Gracia Arnaiz, M. , et al (2002) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel.
- Hamed, A. (1996) *Orientales: Uruguay a través de su poesía: siglo XX*. Montevideo: Editorial Graffiti.
- Hernández, C., Arnaiz, J., Hernández, M. C., & Arnáiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (No. 392.8). Ariel.
- Hidalgo, B., Becco, H. J. & Ulla, N. (1967) "Cielitos y diálogos patrióticos", *Biblioteca argentina Fundamental*, 7. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina.
- Hobsbawm, E. (1991) "La invención de las tradiciones" en *Revista Uruguaya de Ciencia Política*, 4, 97-107. Montevideo: Facultad de Ciencias Políticas.
- Hudson, W. (1992) *La tierra purpúrea*. Montevideo, Banda Oriental.
- Irigoyen, E. (2000) *La patria en escena: estética y autoritarismo en Uruguay: textos, monumentos, representaciones*. Montevideo: Ediciones Trilce.
- La Criolla (1895a), *El Fogón*, N° 1, Montevideo, La Criolla.
- ----- (1895b), *El Fogón*, N° 2, Montevideo, La Criolla.
- ----- (1895c), *El Fogón*, N° 5, Montevideo, La Criolla.
- ----- (1901), *El Fogón*. Periódico Criollo Ilustrado, Segunda Epoca, N° 1, Montevideo, La Criolla.
- Laborde, G. (2010) *El asado. Historia, origen, ritual*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- -----(2011) Prácticas sociales y representaciones políticas en el discurso culinario de "Cocina ecléctica" (1890) de Juana Manuela Gorriti. *Quaderni di filologia e lingue romanze* (26). Ricerche svolte nell'Università di Macereta
- Laborde, G., & Medina, F. X. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Levi-Strauss, C. (1992) *Antropología estructural*. Barcelona: Paidós.
- ----- (1968) *El triángulo culinario* en Lévi-Strauss: Estructuralismo y dialéctica. Buenos Aires, Editorial Piados.

- Levinton, N. (2007) “La frontera como región cultural. Una revisión histórica del rol de los ríos Paraná y Uruguay”. CLADHE I. Montevideo.
- Lody, R (2008) “Acarajé. Comida y patrimonio del pueblo brasileño”, en Alvarez, M, Medina, F. X (eds.) *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Lussich, A. (1937) *Los tres gauchos orientales*. Montevideo, Claudio García Editoriales.
- MacCann, W., Busaniche, J. L. & Weinberg, F. (1939) *Viaje a caballo por las provincias argentinas*. Buenos Aires: Ferrari Hermanos.
- MacCannell, D. (2003) *El turista. Una nueva teoría de la clase ociosa*. Barcelona: Melusina.
- Maciel, M. E. (1996) “Churrasco á la gaúcha” en *Horizontes antropológicos*, Año 2, número 4, Enero-Junio 1996, Porto Alegre.
- Marcus, George (2001) “Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal”, *Revista Alteridades*, 22, pp. 111-127. México: Universidad Autónoma Metropolitana. Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74702209>>
- Marchesi, A. (2001) *El Uruguay inventado: la política audiovisual de la dictadura, reflexiones sobre su imaginario*. Montevideo: Ediciones Trilce.
- Marre, D. (1999) “La exclusión de los habitantes rurales en la construcción de identidades nacionales rioplatenses: la transformación del pobre en bárbaro” en *Scripta Nova - Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales* [En línea] Número 45, Agosto 1999, Universidad de Barcelona, disponible en URL: <http://www.ub.es/geocript/sn-45-35.htm> [consultado 2 de setiembre de 2016]
- da Matta, R. (2002) *Carnavales, malandros y héroes. Hacia una sociología del dilema brasileño*. México D.F, Fondo de Cultura Económica.
- Matta, R. (2014) “República gastronómica y país de cocineros: Comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú”, *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 9-13. Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105035710002>>
- ----- (2011) “Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana”, en *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207. Disponible en: <http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S16577632011000200006&script=sci_arttext>
- McGee, H. (2007). *On food and cooking: the science and lore of the kitchen*. Simon and Schuster.
- Mead, M. (1971) “Contextos culturales de las pautas de nutrición”, en Mead, M. *La antropología y el mundo contemporáneo*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Medina, Laurie Kroshus. 2003. “Commoditizing culture: Tourism and Maya Identity”. *Annals of Tourism Research*. 30(2):353-368.
- Medina, F. X. (2005). *Food culture in Spain*. Greenwood Publishing Group.
- Melgar, P. (2015, octubre 20) “Niegan ‘carácter charrúa’ de la delegación en mundial indígena”. *El País*, 20-10-2015. Disponible en: <<http://www.elpais.com.uy/informacion/niegan-caracter-charrua-delegacion-mundial.html>>
- Mennell, S. (1985) *All manners of food*. Oxford: Basil Blackwell Ltd.
- Mintz, S. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México D.F., Ediciones de la Reina Roja.

- Moraes, M. I. (2012) *Las Economías Agrarias del Litoral Rioplatense en la segunda mitad del siglo XVIII: Paisajes y Desempeño* (Doctoral dissertation, Unviersidad Complutense de Madrid).
- ----- (2005) “Los hombres, la tierra y el ganado. Una propuesta sobre la ocupación del espacio y la formación de los paisajes agrarios en el Uruguay”. *Programa de Historia Económica y Social UM-FCS-UdelaR*. Disponible en: <<http://cdn.fee.tche.br/jornadas/2/H4-10.pdf>>
- ----- (1998) “Estado de la cuestión agraria en el Uruguay y fuentes para su estudio”. *América Latina en la Historia Económica*, 5(10), 35-50. Disponible en: <<http://alhe.mora.edu.mx/index.php/ALHE/article/view/226/289>>
- ---- (2007). Crecimiento del Litoral rioplatense colonial y decadencia de la economía misionera: un análisis desde la ganadería. *Investigaciones de historia económica*, 3(9), 11-44.
- Morán, D. (2011) “La historiografía de la revolución. La participación plebeya durante las guerras de independencia en el Perú y el Río de la Plata”, *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. Disponible en: <<https://nuevomundo.revues.org/61404>>
- Muriel, Josefina y Guadalupe Pérez San Vicente, 2003, “Los hallazgos gastronómicos. Bibliografía de cocina en la Nueva España y el México del siglo XIX”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida*, Universidad Nacional Autónoma de México, México, pp. 469-479.
- Nichols, M. W. (1939) “El gaucho argentino”, *Revista Iberoamericana*, 1(1), 153-158.
- Olivas Weston, R. (1996). *La cocina en el Virreinato del Perú*. Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- Padrón Favre, O. (2004) *Los charrúas-minuanes en su etapa final*. Montevideo: Editorial Tierra Adentro.
- ----- (2000) “No venimos sólo de los barcos”. *Revista del Instituto de Estudio Genealógicos del Uruguay*, 23, 250-260.
- ----- (1996) *Ocaso de un pueblo indio: historia del éxodo guaraní-misionero al Uruguay*. Montevideo: Editorial Fin de Siglo.
- Palmer, T. G. (2006) “Globalización y cultura: Homogeneidad, diversidad, identidad, libertad”. Washington: Cato Institute. Disponible en: <<https://www.elcato.org/publicaciones/ensayos/ens-2006-04-20.pdf>>
- Páramo, R. M. (2006) “Gastronomía: pertinencia sistémica en hechos de cocina”, en Farías, I. & Ossandón, J. (eds.) *Observando sistemas: nuevas apropiaciones y usos de la teoría de Niklas Luhmann*, 149-178. Santiago: Ril Editores.
- Peluffo Linari, G. (2003) *Historia de la pintura uruguaya. Tomo 1. El imaginario Nacional-Regional (1830-1930)*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Pi Hugarte, R. (2003) “Sobre el charruismo. La antropología en el sarao de las pseudociencias”. *Anuario de Antropología de Antropología Social y Cultural en Uruguay (2002-2003)*, 103-124, Montevideo: FHCE.
- Pierri, N. (2005) “Historia del concepto de desarrollo sustentable”, en Foladori G. & Naína, P. *Sustentabilidad? Desacuerdos sobre el desarrollo sustentable*. 27-79. México: Universidad Autónoma de Zacatecas-Porrúa.
- Pilcher, J. M. (2012) “Eating a la criolla: Global and Local Foods in Argentina, Cuba, and Mexico”. *IdeAs. Idées d'Amériques*, 3. Disponible en: <<https://ideas.revues.org/406>>
- ----- (2001) *Vivan Los Tamales!* México: Ediciones de la Reina Roja.
- Pollan, M. (2014). *Cooked: a natural history of transformation*. Penguin.

- Porzecanski, Teresa (1992) “Uruguay a finales del siglo XX: mitologías de ausencia y de presencia” en Achugar, H. & Caetano, G. (eds.) *Identidad uruguaya: ¿mito, crisis o afirmación?* Montevideo: Trilce.
- Pratt, M. L. & Castillo, O. (2010) *Ojos imperiales: Literatura de viajes y transculturación*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Prieto, A (2006) *El discurso criollista en la formación de la Argentina moderna*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- ---- (1988) *El discurso criollista en la formación de la Argentina moderna*. Buenos Aires, Sudamericana.
- Primo, A. T. (1992) “El ganado bovino ibérico en las Américas: 500 años después”. *Archivos de zootecnia*, 41 (154), 421-432. Disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/278746.pdf>>
- Raviolo, H. & Rocca, P. (1997) *Historia de la literatura uruguaya contemporánea: Una literatura en movimiento (poesía, teatro y otros géneros)*, Vol. 2. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Real de Azúa, C. (1964). *El impulso y su freno; tres décadas de batllismo y las raíces de la crisis uruguaya* (No. 329/R28i).
- Regules, T. (1956) *Mate amargo: versos criollos*. Montevideo: Ed. Talleres Gráficos Previtali.
- Revel, J.F. (1996) *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Barcelona, Tusquets Editores.
- Reyes Abadie, W. y Vázquez Romero, A. (1998-1999) *Crónica general del Uruguay*, Tomos II y III, Montevideo, Banda Oriental.
- Richards, A. (1939) *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*. Londres: Oxford University Press.
- Robertson Parish, J. y W. (2000) *Los artigueños, aventuras de dos ingleses en la provincias del Plata*, Montevideo, Banda Oriental.
- Rockower, P. S. (2012) “Recipes for gastrodiploacy”. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8 (3), 235-246. Consultado en línea el 3 de noviembre de 2013 <<http://www.palgravejournals.com/pb/journal/v8/n3/abs/pb201217a.html>>
- Rodman, M (1992) “Empowering Place: Multilocality and multivocality”, *American Anthropologist*, 94 (3), 640-654. Disponible en: <<http://www.jstor.org/stable/680566>>
- Rossi, V (2010) “La producción familiar en la cuestión agraria uruguaya” en *Revista Nera*, 13 (16), 63-80. Disponible en: <http://www2.fct.unesp.br/nera/revistas/16/10_rossi.pdf>
- Rouse, J.E. (1977) *The Criollo, Spanish Cattle in the Americas*. Oklahoma: University of Oklahoma Press.
- Salazar, N. B. (2006) “Antropología del turismo en países en desarrollo: análisis crítico de las culturas, poderes e identidades generados por el turismo”, *Tabula Rasa*, (5), 99-128. Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39600506>>
- Sanguinetti, J. M. (2016) *Luis Batlle Berres. El Uruguay del optimismo*. Montevideo: Taurus.
- Sans, M (2009) “Raza, adscripción étnica y genética en Uruguay”, *Runa*, XXX (), 163-174. Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180813903005>>
- Sans, M., & Figueiro, G. (2005). Continuidad indígena en la población uruguaya actual: ¿Guaraníes o Charrúas?. In *Actas del XI Congreso Nacional de Arqueología Uruguaya*.

- Sarlo, B. (2003) *Borges, un escritor en las orillas*. Buenos Aires, Seix Barral.
- Schávelzon, D. (2001) *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires, Aguilar.
- Seoane, P. (1928) *La industria de las carnes en el Uruguay*. Montevideo, Tipografía La industrial Castelnuovo & Barchesi.
- Silva, R. & Gelabert, L. (2011) "Uruguay: la diferencia de un destino turístico emergente", *Estudios turísticos*, 187, 107-150. Disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3713248>>
- Spivak, G. C. (1997) "Puede hablar el sujeto subalterno?", *Orbis Tertius*, 3(6). Disponible en: <<http://www.orbistertius.unlp.edu.ar/article/view/OTv03n06t01/3976>>
- Super, J. (2003) "Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana", en Long, J. (coord.) *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Autónoma de México.
- Swislocki, M. (2009) *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. California: Stanford University Press.
- Taylor, D. (2009). Performance e historia.
- The Economist (2002) *Thailand's Gastro-diplomacy*. Consultado on line el 2 de noviembre de 2013, disponible en: <<http://www.economist.com/node/999687>>
- Tobin, J. (2002) "La Construcción Culinaria de la Nacionalidad", *Temas de Patrimonio Cultural*, 6, 27-46. Disponible en: <https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf>
- Turmo, I. G. (2013) *200 años de cocina: historia y antropología de la alimentación*. Madrid: Cultiva.
- Verdesio, G. (1992) "La República Árabe Unida, el maestro soviético y la identidad nacional", en Achugar, H. & Caetano, G. (eds.) *Identidad uruguaya: ¿mito, crisis o afirmación?* Montevideo: Trilce.
- ---- (2012). Colonialismo acá y allá: reflexiones sobre la teoría y la práctica de los estudios coloniales a través de fronteras culturales. *Cuadernos del CILHA*, 13(2), 176-192.
- ---- (2014). Un fantasma recorre el Uruguay: la reemergencia charrúa en un "país sin indios". *Cuadernos de Literatura*, 18 (36), 86-107.
- Vidart, D. (1967) *El tango y su mundo*. Montevideo, Ediciones Tauro.
- Vidart, D. (1997) *La trama de la identidad nacional*. Tomo I: indios, negros, gauchos. Montevideo, Banda Oriental.
- Wrangham, R. (2009). *Catching fire: How cooking made us human*. Basic Books.
- Weber, M. (2007) *Sociología del poder. Los tipos de dominación*. Madrid: Alianza Editorial.
- Wilde, G. (2001) "Los guaraníes después de la expulsión de los jesuitas: dinámicas políticas y transacciones simbólicas", *Revista complutense de historia de América*, 27, 69-106.
- Yangilevich, M. (2007) "Violencia, convites y bebidas en la campaña bonaerense, 2da mitad del Siglo XIX", *Andes*, 18, 233-250. Disponible en: <http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1668-80902007000100009>
- Yúdice, G. (2002) *El recurso de la cultura. Usos de la cultura en la era global*. Barcelona: Gedisa Editorial.