

# LOS SABORES DE MONTEVIDEO

Valentina Brena



EN CUERPO Y ALMA

# 9



Intendencia  
Montevideo



Nuestra  
Montevideo



9

**Nuestra  
Montevideo**



LOS SABORES  
DE MONTEVIDEO

Valentina Brena



**Intendencia de Montevideo:** Carolina Cosse

---

**Secretaría general:** Olga Otegui

---

**Asesoría de Desarrollo Municipal y Participación:** Federico Graña

---

**Departamento de Cultura:** María Inés Obaldía

---

**Equipo 300 años de Montevideo:** Ana Acosta, Mauricio Bruno, Ximena Caporale, Ana De Rogatis, Natalia Díaz, Leonardo Fossatti, Rodrigo Mesa, Soledad Moreira, Miguel Pereira, Lía Perez, Leonardo Pintos, Jeaninne Vera

---

**Coordinación académica por la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad de la República:** Nicolás Duffau y Ana Frega

---

**Coordinación de los equipos de trabajo:** Matías Borba e Irene Taño

---

**Equipo de investigación *Nuestra Montevideo*:** Andrea Antuña, Renata Baltierra, Lía Fierro, Daniel Gómez, María Fernanda Morales, Belén Ramírez, Elisa Rodríguez, Francis Santana, Natalia Stalla, Mariana Trías

---

**Equipo de investigación *Cuenta la ciudad desde tu barrio*:** Emanuel Andriulis, Sebastián Carvalho, Eliana Crusi, Ariana Dufour, Priscila Fripp, Joaquina González, Leandro Lereté, Clara Perugorría, Lorena Rodríguez, Marcos Rodríguez, Fabiana Solari, Marcio Souza

---

**Corrección y diagramación:** Nairí Aharonián Paraskevaídís

---

ISBN: 978-9974-906-51-8

© La autora, 2024

© Las y los fotógrafos, 2024

© Intendencia de Montevideo, 2025

**Imagen de portada:** Mercado Agrícola de Montevideo, antes de su inauguración, 1.º de agosto de 2009. Autor: Carlos Contrera/ Centro de Fotografía, Intendencia de Montevideo, Foto: 26468FMCMA.

# Presentación

Comienza la colección **Nuestra Montevideo**, con quince fascículos mediante los cuales nos adentramos en un recorrido histórico donde se abordan aspectos políticos, económicos, sociales y culturales a lo largo de tres siglos.

Una ciudad es la materialización del entramado social que la vive, la construye, significa, la imagina y la reinventa. Montevideo es ese entramado, fiel reflejo de esa red diversa. Conmemoramos sus trescientos años y qué mejor manera que poner en relieve los hilos

que atan, entretujan y delimitan la trama de nuestro presente.

La historia de nuestra Montevideo también es la historia de nuestros derechos conquistados y de ese trabajo permanente por ejercerlos en libertad y en comunidad. Es una historia que vive en continua construcción, transformación y en constante diálogo con la memoria de todos sus habitantes

Montevideo es la que nos une;  
Montevideo es la vida de su gente;  
Montevideo tiene alma, su alma es

su historia, y Montevideo nos da un cuerpo para unirnos. Alma con música, cuerpo que canta.

Estos fascículos son un aporte para comprender mejor nuestro pasado y nuestro presente. Nos ayudarán a reflexionar sobre nuestra identidad como ciudad y como comunidad, y ojalá sean un pequeño aporte para pensar nuestro futuro.

**Carolina Cosse**  
**Intendente de Montevideo**

Se agradece especialmente la labor de la investigadora Natalia Stalla.

Por las consultas, se agradece a Pilar Uriarte, a Carmen Suárez, a Javier Taks, a Juan Scuro y a Darío Caccamisi.

También la generosidad de quienes ofrecieron materiales de sus acervos, aunque no hayan sido finalmente incluidos en el fascículo: Alejandro Michelena, Mónica Michelena, Nicolás Soto y la Comunidad Charrúa Basquadé Inchalá.

Y el apoyo para poder incluir distintos materiales fotográficos en este libro de Clara von Sanden, Karina Silva y Lucía Mariño (Museo Histórico Nacional); de Artigas Pessio y de Patricia Mariana Rodríguez (Comunicación de la Intendencia de Montevideo); de Camila Guillot Pucurull (directora editorial del Grupo Planeta Uruguay); de Daniel Gómez; de Paula Barquet (editora general de Montevideo Portal); de Ernesto Sposito y Mariana Alberti (Unidad de Protección del Patrimonio, Intendencia de Montevideo); de Fernanda Morales; de las funcionarias de la Biblioteca del Palacio Legislativo; de Gabriela Jaureguiberry de Materiales Especiales de la Biblioteca Nacional; de Gabriel Gómez del Centro de Fotografía de la Intendencia de Montevideo; de Isabel *Chabela* Ramírez; de Margarita Venturini (Sala Uruguay de Biblioteca Nacional); de Paulina Schneck, y de Rosana Carrete (Museo Histórico Cabildo).

---

**Valentina Brena** es doctora en Antropología; magíster en Ciencias Humanas, y licenciada en Ciencias Antropológicas por la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FHCE) de la Universidad de la República (Udelar). Se desempeña como docente ayudante del Departamento de Antropología Social de la FHCE de la Udelar.

Sus líneas de investigación se vinculan a la antropología de la alimentación, a la lactancia humana y a las relaciones étnico-raciales con perspectiva de género.

---

# Dime qué comes y te diré quién eres

Para los seres humanos la alimentación forma parte de una experiencia vital, ya que sin la ingesta de sustancias nutritivas nuestra especie no sobreviviría. Sin embargo, salvo situaciones extremas, no nos alimentamos meramente para cubrir necesidades biológicas y, aunque seamos omnívoros, no estamos dispuestos a consumir todos los nutrientes disponibles en nuestro entorno. Con mucha dificultad nos comeríamos a nuestras mascotas a pesar de que sean potenciales fuentes de proteínas, sencillamente porque no integran el rango de lo que consideramos *comestible*.

Los grupos humanos seleccionamos, preparamos y cocinamos nuestros alimentos de acuerdo a técnicas, procedimientos y estrategias que internalizamos durante nuestros procesos de socialización. En ese marco, aprendemos a asociar sabores con determinadas texturas y temperaturas, a asignarle un momento y un orden a cada comida, así como

a adquirir códigos respecto a cómo servirla y compartirla, pero también, a conformar colectivamente nuestros gustos y a tener memoria gustativa, lo que explica que busquemos ciertos sabores por su carga emotiva. Así es como dotamos de sentido a nuestras comidas y nos vamos identificando con ellas.

Desde la antropología entendemos a la culinaria como un fenómeno biocultural complejo atravesado por cuestiones económicas, políticas, ecológicas, tecnológicas, ideológicas y simbólicas. De ahí que, mediante un análisis centrado en la comida, podamos conocer mucho más que ingredientes, recetas o técnicas de cocina.

Desde esta perspectiva disciplinaria, este fascículo persigue la finalidad de identificar aquellas comidas y bebidas que forman parte de las prácticas y representaciones culinarias de la ciudad de Montevideo, desde su fundación hasta la actualidad.

El amplio período histórico que abarca esta investigación implicó el desafío de trabajar con una noción fluctuante de *qué* es Montevideo, puesto que sus fronteras territoriales no siempre han sido las mismas, así como tampoco lo ha sido su forma de administración política. Por otro lado, exigió recortar y jerarquizar aspectos de una multiplicidad de posibles aristas. Así, advierto que este escrito traza una aproximación panorámica que permite sobrevolar algunas dimensiones clave que, lejos están de ser las únicas.

Adicionalmente, la diversidad de contingentes poblacionales que han arribado, habitado y fundado nuestra ciudad ha exigido atender fenómenos de movilidad humana y de relaciones de poder que también se expresan en el campo alimentario. En un intento de reconocer el carácter cosmopolita de la población montevideana, uno de los esfuerzos que ha implicado este trabajo, ha sido trascender el discurso fundacional de una

culinaria exclusivamente legada por las migraciones europeas.

Concretamente, en este texto, reflexiono sobre cómo se ha ido construyendo el discurso de la culinaria criolla y nacional, atendiendo los procesos de asimilación, invisibilización y demarcación étnica. Luego, trazo un recorrido por

los principales abastos, poniendo foco en las relaciones sociales entabladas a través de la distribución, adquisición y consumo de servicios y productos alimenticios. Por último, de forma sintética, presento algunos fenómenos y tendencias contemporáneas de la alimentación montevideana. Asimismo, a lo largo del texto se

encontrarán algunos recuadros con información adicional.

Mediante estos trayectos, el fascículo construye una narrativa sobre quiénes somos y sobre qué comemos, y en especial, sobre aquellos sabores que nos identifican y que expresan parte significativa del pasado y presente de la ciudad.

## Culinaria criolla y procesos de invisibilización

### El mate

**Indígena, criollo, nacional y regional**, el mate es una bebida emblemática de Montevideo y del Uruguay. También es representativo de Paraguay, Brasil y Argentina al punto que en 2018 la yerba mate fue declarada Patrimonio Cultural del Mercosur.

En 2019, la arqueóloga Moira Sotelo constató en un relevamiento<sup>1</sup> que el consumo del mate prevalece en esta región como

parte de una tradición indígena que es anterior a la conformación de los Estados nación mencionados. En el actual territorio uruguayo, su origen se vincula a los pueblos guaraníes, charrúas, guenoa-minuanos y yaros. Según investigaciones arqueológicas y etnohistóricas las y los guaraníes le atribuían a la yerba mate poderes mágicos y la consumían con fines rituales en recipientes de calabazas y con canutos de

caña. A su vez, durante el período colonial, fueron la principal mano de obra que trabajaba en los grandes yerbatales de las misiones jesuitas de Paraguay y desde allí, precisamente, se la traía al Río de la Plata. Está documentado que en los siglos XVII y XVIII charrúas y guenoa-minuanos tomaban mate con yerba producida en las misiones que era intercambiada por vacas, cueros, pieles, plumas o boleadoras. También de ahí

<sup>1</sup> Moira Sotelo, *Relevamiento sobre los usos y las costumbres en torno al mate en Uruguay*. Montevideo: MEC-Unesco, 2019.

Puesto de venta callejera de mates y bombillas, feria de la plaza Matriz, 5 de octubre de 2018.  
Autor: Artigas Pessio / Intendencia de Montevideo.

La yerba mate es un producto energético, estimulante y nutritivo que se prepara con las hojas del árbol *Ilex paraguariensis* tras un proceso de secado, tostado y triturado. A pesar de que somos el país con mayor consumo de yerba mate per cápita del mundo, no la producimos industrialmente y la importamos de Brasil. Independientemente de que el mate se consuma en otros países de la región, el Uruguayo tiene características distintivas. Una de las más notables es que el mate uruguayo se toma en cualquier lugar, lo que hace muy común encontrar personas circulando por la ciudad con termo y mate bajo el brazo como un símbolo de la identidad nacional. Además, a diferencia del tipo de yerba que se consume en otros países, como Argentina, la uruguayo no tiene *palos*.





Mate de porcelana, de origen europeo, tipo cáliz, decorado con oro y esmaltes de colores, 1850-1900. Porcelana, esmalte y oro, 7,2 x 17,5 x 7,1 cm. Museo Histórico Nacional. Colección de Roberto J. Bouton. 163, n.º 204. En la base se lee la palabra *amistad*, escrita en letras de oro.

Durante la colonia y hasta comienzos del siglo xx las mujeres de las clases acomodadas usaban ostentosos mates de porcelana, de loza y de plata repujada o cincelada, decorados en oro y con piedras semipreciosas incrustadas. Muchos tenían formas de cáliz y eran fabricados en América o en Europa.

Aunque estos mates estén en desuso, los adminículos materos de la actualidad continúan generando distinción social. El uso de objetos caros y lujosos es una expresión de alto poder adquisitivo, mientras que la utilización de insumos considerados vulgares o de baja calidad se asocia a la pobreza. En este segundo sentido, tomar mate para engañar el estómago o secar la yerba para reutilizarla son prácticas conocidas por los sectores populares en momentos de hambruna y escasez.

provenía la yerba mate que consumían personas de origen europeo y africano que habían adquirido la práctica tras su arribo al continente americano.

Pese a la constatación de que el mate tiene un origen prehispánico y prenatal vinculado a los pueblos originarios, el imaginario nacional lo asocia a la cultura criolla del gaucho.<sup>2</sup> Y dado que el gaucho ha sido utilizado por los sectores dominantes para invisibilizar el componente indígena de un «país sin indios», ha sido una figura funcional al proyecto de nación.<sup>3</sup> Con ello quiero decir que el mate es una muestra de la herencia indígena de la sociedad uruguaya pese a los múltiples mecanismos de negación. En este sentido, no deja de ser paradójico que, desde su fundación, en Uruguay se niegue la presencia de los pueblos originarios y sus manifestaciones culturales, mientras su identidad

nacional y culinaria se construye en torno al mate.

El mate es una manifestación cultural con muchos significados y simbolismos, pero también tiene su dimensión material. Así, es importante detenernos en los *adminículos materos*: para tomar mate se precisan yerba mate, recipiente, dispositivo para cebar y bombilla, y, adicionalmente, existen otros accesorios como materas, posamates, yerberas y cepillos limpiabombilla.

Originalmente, los mates fueron de calabaza, pero, con el avance de la ganadería se introdujo la guampa. Entre el siglo XVIII y los comienzos del XX las clases altas de origen europeo lo tomaban en lujosos recipientes de loza, porcelana o plata. En la actualidad, también los hay de cerámica, de vidrio, de silicona, de aluminio, de acero inoxidable y de madera, y pueden tener una terminación

de aro metálico; estar forrados en cuero, cuerina, o materiales sintéticos, así como pueden estar pintados, tallados o grabados con variados diseños.

A su vez, los mates varían de forma y tamaño. Según el trabajo ya citado de Sotelo, durante la colonia fueron comunes los mates individuales usados por las mujeres de origen europeo. En otro momento histórico predominó el *mate galleta*, de boca pequeña, forma redondeada y aplanado en sus lados opuestos. Hoy, tienden a ser más globulares y de boca más ancha. El *mate galleta* se tomaba con bombilla recta, mientras que los mates más ovalados de la actualidad tienden a usarse con bombillas curvas. Pero además de variar en sus formas, las bombillas varían según su material de confección, en la actualidad, la mayoría son de alpaca (aleación de zinc, cobre y níquel), de lata o de acero inoxidable, y, en menor

- 2 Las narrativas fundacionales del Estado nación uruguayo crearon una imagen mítica del *gaucho* como descendiente del mestizaje que habitó el medio rural hasta los inicios republicanos. Fue considerado una figura ambigua *semisalvaje* y *premoderna* que, mediante procesos *civilizatorios* abandonó su carácter *bárbaro* para *convertirse* en *uruguayo*.
- 3 Gustavo Laborde, *Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen* (Tesis de doctorado, Universitat de Barcelona), Barcelona, 2017.

medida, de plata, de oro o de caña de bambú.

En sus inicios, el mate se cebaba con agua calentada en calderas, por lo que se tomaba alrededor de fogones donde esta se podía calentar con facilidad. La invención del termo permitió mantener el agua caliente, ampliando los escenarios posibles para su consumo. El termo tiene su origen en Inglaterra en el siglo XIX y llegó al Río de la Plata a comienzos del siglo siguiente. Sotelo sugiere que, a mediados del siglo XX, el termo ya se usaba como adminículo para cebar mate, lo que permitía su ingesta en espacios públicos (calles, ferias, actos políticos, espectáculos, automóviles y ómnibus, aunque por normativa su consumo en el transporte público está prohibido, la rambla, plazas, lugares de trabajo y de estudio y, en las últimas décadas, hasta en el Parlamento de la República) y en programas televisivos.

No obstante, el termo no fue el único dispositivo capaz de facilitar el acceso al agua caliente. El calentador de agua, conocido bajo la

sigla SUN (por Soy Una Novedad), patentado en 1963 como invento uruguayo, tuvo un uso extendido hasta la primera década del siglo XXI, cuando se lo prohibió por considerárselo inseguro. A su vez, la proliferación de jarras eléctricas y de dispensadores que comercializan agua caliente acompañó este proceso de expansión del mate en todo tipo de espacios privados y públicos.

El mate se toma solo (mate amargo) o con azúcar (mate dulce), pero en Montevideo el mate amargo es el más extendido y considerado tradicional (aunque hay referencias del siglo XIX al *mate dulce*, lo que da cuenta de su historicidad). A su vez, se le pueden añadir especias y yuyos, como lo hacían las mujeres de sectores dominantes, que le agregaban cáscaras de naranja y canela desde la época colonial.

Se toma tanto en tiempos de ocio como de trabajo y si bien es posible consumirlo en cualquier momento del día, se toma mayormente durante las mañanas y las tardes.

Se toma en solitario y en compañía. Cuando una persona lo toma sola, puede abrir un tiempo introspectivo que invita concentrarse o a reflexionar. Cuando se comparte, genera complicidad. Así «¿Nos tomamos unos mates?» es una pregunta que envuelve una multiplicidad de sentidos que trascienden al beber, pues es una invitación a compartir un momento, a conversar distendidamente, a entrar en confianza y a entablar amistad.

El mate tiene sus códigos bien definidos. Cuando se toma en grupo, quien ceba es el primero en tomar, luego comienza la ronda en sentido horario, dándole inicio a la ceremonia de dar, recibir y devolver. Quien recibe el mate debe tomar y pasarlo sin retenerlo, y si por error se lo devuelve a la persona equivocada, como simpática, esa persona le da un beso y se lo entrega al cebador. Cuando el mate se devuelve diciendo «Gracias» significa «Ya no quiero tomar más».

Una buena o un buen cebador de mate lo hincha sin apuro, lleva

el ritmo de las cebadas procurando ofrecer mates calientes y con espuma, controla el turno de la ronda, no da un mate con la bombilla tapada y es la única persona autorizada para manipular la bombilla, *dar vuelta* la yerba mate o *ensillar*.

La tradición de compartir el mate en ruedas es muy antigua y ya está documentada entre los pueblos originarios. Sin embargo, el movimiento higienista contraindicó su práctica, por el intercambio de saliva que supone compartir la bombilla, catalogada como fuente de contagio de enfermedades. Pese a ello, la voz médico-sanitaria no tuvo la fuerza suficiente para dismantelar el ritual del mate con una tradición de más de dos siglos.

Más cerca de nuestros días, dejar de compartir el mate se convirtió en una de las medidas recomendadas por organismos nacionales durante la pandemia de COVID-19. Mientras estuvo vigente la emergencia sociosanitaria (desde marzo de 2020 hasta abril de 2022), compartir el mate pasó a ser una práctica condenada socialmente, aunque en el contexto pospandémico dejó de ser forzosamente individual.

No solo los impactos del coronavirus reconfiguraron al mate en los últimos tiempos. A raíz de una sequía de magnitud histórica, en mayo de 2023, las autoridades de Obras Sanitarias del Estado (OSE) tomaron la decisión de aumentar la salinidad del agua que sería distribuida por el sistema de

cañerías de Montevideo y la zona metropolitana.

Si bien la medida fue agravando la calidad del agua con el paso de las semanas al punto de afectar su potabilidad, durante los primeros días, cuando todavía no se había recomendado evitar su consumo, el sabor salado del agua con la que se preparaba el mate fue tema de desconcierto para buena parte de la población montevideana y de sus alrededores. Así, el *mate salado* fue vivido como *el colmo* de la crisis hídrica y social que afrontaba el país. Afortunadamente, sobre finales de agosto de ese año se restableció el suministro de agua con su composición habitual, porque las lluvias volvieron a ser abundantes.

Pareja tomando mate en la rambla de Montevideo, 12 de enero de 2022.

Fotografía de Javier Noceti (@javier.noceti) / Montevideo Portal (<https://www.montevideo.com.uy/>).

Tomar mate con tortas fritas o bizcochos apreciando el atardecer en la rambla de Montevideo es parte de la idiosincrasia capitalina y es probablemente uno de los momentos que recuerde con más nostalgia cualquier montevidiano o montevidiana que se encuentre lejos de su tierra natal.



Conventillo Medio Mundo, febrero-marzo de 1959. Fotografía de Eduardo Colombo. Donación. Centro de Fotografía (CdF), Intendencia de Montevideo (IM). Foto: 46FPEC.

En Uruguay, personas del medio urbano y rural, de todas las clases sociales, ascendencias étnico-raciales e identidades sexogenéricas consumen mate durante todo el año. Sin embargo, niños y niñas no lo toman, aunque puedan haberlo probado desde temprana edad e imiten a sus mayores con matecitos de juguete adquiridos en el mercado local.



## El asado

Cuando el antropólogo Gustavo Laborde investigó al asado,<sup>4</sup> constató que es típico del Uruguay y que, aunque también sea representativo de una región más amplia conformada por parte de Brasil y Argentina, el de nuestro territorio tiene características específicas.

El asado en Uruguay es un plato emblemático *de la nación*. Es una comida que moviliza y construye sentido de pertenencia a la comunidad nacional y sobre el que se han producido discursos identitarios y políticos. Así lo hizo saber el expresidente de la República José Mujica mientras fue ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, cuando firmó un acuerdo entre productores y distribuidores de carne para bajar el precio de venta en el mercado interno de algunos cortes como la *tira de asado*, una medida que se dio a conocer como *el asado del Pepe* y que fue una política diseñada para facilitar el acceso popular al producto.

Siguiendo a Laborde, cuando hablamos de asado, nos referimos socialmente tanto a la carne vacuna que se cuece a las brasas como al evento culinario que se genera en torno a su consumo. Respecto a lo primero, hay que señalar que la carne bovina asada a la parrilla denominada *asado* no se restringe al *de tira*, ya que incluye otros cortes (pulpón, falda, picaña, entrecot, colita de cuadril o vacío), achuras (mollejas, chinchulines, riñones y chotos) y embutidos (morcillas y chorizos). Sobre lo segundo, quiero señalar que *hacer un asado* es un evento culinario que envuelve prácticas de comensalidad y de sociabilidad vinculadas a lo que se va a comer, pero también a cómo y a cuánto se va a comer, a lo que se va a beber y al tipo de relaciones sociales que se mantendrán durante el encuentro.

El asado es una comida cargada de historicidad y es consumida por todas las clases sociales, aunque los asados tienen diferentes

frecuencias y formas en función de las predilecciones y del poder adquisitivo de quien los hace. Según Laborde, aunque en los últimos años haya experiencias gourmet sobre el asado donde personas de los sectores acomodados le dan un toque sofisticado, los utensilios y las herramientas con los que se lo prepara y se lo come son pocos y sencillos. En líneas generales, no se precisa mucho más que una parrilla (rejilla de hierro para asar), una cuchilla y una tabla de madera, en tanto que se estila cortar la carne para *picar* en una tabla compartida de la que cada quien se sirve con su tenedor o directamente con la mano. Para condimentarlo no se requiere más que sal y, para las achuras, limón, aunque la carne se puede aderezar también con *chimichurri* o *salsa criolla*. En la actualidad, el asado se come con pan trozado, y, si incluye acompañamiento, puede ser ensalada mixta o ensalada rusa. Si luego del asado hubiera postre, el más usual es el helado. La ingesta de alcohol suele ser parte del ritual culinario, pero

4 Gustavo Laborde, *El asado. Origen, historia, ritual*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental, 2011.

quienes no toman alcohol suelen beber algún refresco gasificado. Un elemento significativo es que en los asados se come en exceso, y lo que sobra simboliza una mezcla de abundancia y despilfarro.

Hacer un asado demanda tiempo. No me refiero necesariamente al tiempo de cocción de la carne, sino a la disposición para pasar un largo y ameno rato, pues un asado no se hace con apuro. En buena medida, ese tiempo distendido y diferenciado del trajín cotidiano es el que le otorga el carácter ritual y el que lo convierte en un banquete casi sagrado.

Si bien podríamos decir que hacer un asado es un procedimiento culinario relativamente simple, sí requiere un conjunto de habilidades y de saberes como seleccionar la materia prima, elegir el tipo de combustión para generar buena brasa, salar la carne en su preciso momento y en su justa medida, preparar las achuras remojándolas con agua y jugo de limón, cronometrar las acciones para que cada pieza esté pronta considerando sus tiempos de cocción y de

consumo. Será el dominio de todos estos elementos el que asegurará el afamado *aplauzo para el asador*. Y digo *el asador* porque si bien hay mujeres que hacen asados, se trata de un acto culinario sobre el que operan arraigadas atribuciones sexo-genéricas, social e históricamente construidas.

Desde tiempos históricos su elaboración ha estado reservada a los varones, por ello Laborde señala que el debut de un joven haciendo su primer asado es una especie de ritual de iniciación a la virilidad. Ello significa que la parrilla opera como un poderoso dispositivo productor de masculinidad.

Siendo que el asado es el plato emblemático de la cocina nacional, llama poderosamente la atención el potencial que posee la comida para producir y reforzar jerarquías de género, en tanto que mientras la división sexual del trabajo coloca a los varones al mando de esta comida pública y festiva, a las mujeres se les asigna el liderazgo de la alimentación cotidiana que transcurre desde la privacidad del hogar y sin ningún

tipo de ovación. Por ello, resulta ineludible no entablar una analogía entre la valoración diferencial de los sexos y el prestigio social del que goza el asado.

Cuando en 1611 Hernandarias (Hernando Arias de Saavedra) introdujo por primera vez el ganado bovino al actual territorio uruguayo, le dio inicio a la *cultura de la vaca*. De hecho, el buey es uno de los cuatro símbolos del escudo nacional, dejando en claro que los vacunos ocupan un lugar central en la economía, la política, la sociedad y la culinaria del Uruguay.

La primera referencia conocida sobre los asados criollos se encuentra en el libro *El lazarillo de los ciegos caminantes* del cronista español Concolorcorvo (Alonso Carrió de la Vandra), publicado en 1773. Allí se describen las formas de comer carne de los *gauderos nacidos en Montevideo*, caracterizados como *holgazanes y semibárbaros colonos*, desde una óptica eurocéntrica: *la asan mal y media cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia, y sin pan*.

Asador preparando grandes cantidades de asado en la Semana Criolla, 2016, Rural del Prado. Autor: Nicolás Correa / IM.





Asado de obra durante la construcción del túnel de avenida Italia, 20 de noviembre de 2020. Fotografía de Luis Alonso. CdF, IM.  
Fotos: 84489fMCMMA Y 84486fMCMMA.

Las imágenes ilustran la preparación y la comensalidad de un asado de obra montevideano, organizado por trabajadores de la construcción en medio de la jornada laboral. En este caso, se utilizó un mediotanque, aunque usualmente estos tipos de asados se hacen de forma más rudimentaria, con una parrilla apoyada sobre algún objeto como un bloque de hormigón o incluso sobre el cordón de la vereda.



A su vez, se detiene sobre las formas de faenarla sin nada más que *lazo, bolas y cuchillo*. Para ingerirla utilizan «*cuchillo y un palito para el caracú*». Por último, destaca la enorme cantidad de carne de la que disponían, incluso en comparación con la servida en *las mesas de estado de Londres*, ya que *solo ocho gauderios comen más del doble de carne que doscientos milords*. A su vez, la abundancia fue representada junto al *espan-toso* desperdicio que de la carne hacían.

Al igual que en las líneas anteriores, el tinte etnocéntrico siguió permeando los testimonios que dejaron los cronistas, en su mayoría viajeros, funcionarios, comerciantes, científicos y naturalistas de origen europeo, quienes documentaron con exotismo las formas de alimentación rioplatenses a partir de su mirada occidental. Desde esta óptica escribió el cartógrafo español Félix de Azara (en su viaje por América del Sur entre 1788 y 1801) sobre la alimentación de los ganaderos rioplatenses, a

quienes catalogó de *incivilizados españoles que por su estilo de vida se han reducido al estado de indios bravos*.

No comen legumbres ni ensaladas, diciendo que son pasto, y se mofan de los europeos, que comen como los caballos y usan el aceite, otra cosa que les repugna mucho. No se alimentan absolutamente mas que de carne de vaca asada como lo hacen los charrúas y sin sal. No tienen hora fija de comer y se limpian la boca con el lomo del cuchillo y las manos en las piernas o en las botas. No comen terneros y no beben mas que después de la comida. Los alrededores de sus casas están siempre cubiertos de huesos y cadáveres de vacas, que se pudren y apestan; porque estos ganaderos no comen más que el solomillo, la pierna y la carne que recubre el vientre y el estómago, a la que llaman matahambre, y tiran todo lo demás. Estos cadáveres atraen multitud de aves, que incomodan con sus continuos gritos, y la corrupción engendra igualmente una infinidad de moscas, de escarabajos y otros insectos.<sup>5</sup>

El asado aparece ampliamente mencionado en las crónicas de los exploradores al punto que Laborde

se preguntó qué habría llamado tanto su atención, y, dado que la carne vacuna fue introducida por los propios europeos, concluye que lo que les asombraba no era lo que se comía, sino cómo y en qué cantidades se consumía.

Así fue como los cronistas identificaron lo que pasó a ser una de las características del sistema culinario criollo, en el que la carne asada se come sola, sin ningún tipo de guarnición. Según la descripción de Azara, esas formas de preparación y consumo fueron dotadas de particularidades culinarias de los charrúas, lo que no solo significó que la forma de comer carne bovina fuera transformada por los pueblos originarios de la región, sino que también estos transformaron su alimentación al incorporar en su dieta una proteína animal que hasta entonces desconocían. Sin embargo, el relato nacional le atribuye al gaucho, y no al indígena, esta forma de preparación.

5 Félix de Azara, *Viajes por la América Meridional*. Madrid: Espasa Calpe, 1934, p. 191.

El asado es una comida protagonista de todo el Uruguay, sin embargo, el del sur del país tiene singularidades que lo distinguen de otras regiones de la propia nación, como las zonas rurales y fronterizas.

Cuando el asado se desplaza *del campo a la ciudad* se carga de nuevos sentidos y significados. De hecho, Laborde identifica que fue en Montevideo donde se consagró como el plato emblemático de la nación, pues, mientras que hasta finales del siglo XIX el asado era propio del ámbito rural, consumido de forma cotidiana y durante cualquier momento del día, el asado en la ciudad de Montevideo pasó a articularse como una comida extraordinaria, ritual y festiva.

En el Uruguay moderno el patrón del tiempo regulado por nuevas formas de organización del trabajo en un sistema económico capitalista generó una tajante división entre el tiempo de ocio y de trabajo. Ante esta nueva configuración, el asado se convirtió en un poderoso símbolo que representaba al domingo, que, por excelencia,

pasó a erigirse como el día de distensión y de descanso. Pero no solo se hace un asado por ser domingo, sino también para celebrar un cumpleaños, el fin de año, un aniversario, una bienvenida, una despedida, algún triunfo, un encuentro de familia o con amigos, compartir algún evento deportivo o cultural televisado.

Argumenta Laborde que hacia 1930 las parrilladas eran marginales dentro de la oferta gastronómica de la ciudad. Sin embargo, a partir de 1940 los restaurantes urbanos especializados en asados se extendieron y hoy constituyen un rubro consolidado. Según su investigación, fue en el restaurante Morini (que abrió sus puertas en 1953) donde se comenzó a cortar el costillar en tiras finas y, por ende, donde inventó la famosa *tira de asado*.

Entre otras transformaciones, el asado ciudadano generó nuevas formas de asar, ya que del fogón en el piso y del asador vertical se pasó a hacer el fuego en un brasero y a asar la carne en parrilla horizontal. El desarrollo tecnológico acompañó la conversión urbana

del propio alimento, puesto que en la ciudad el asado pasó a adquirirse en carnicerías donde se comercializa en cortes y sin cuero. Y aunque diera la impresión de que los parrilleros siempre hubieran formado parte de la arquitectura de la ciudad, Laborde constata que su construcción en inmuebles urbanos comienza a extenderse recién sobre mediados del siglo XX.

En la actualidad, los parrilleros de mampostería son un elemento distintivo de las viviendas urbanas uruguayas, y se construyen mayormente en los fondos o las azoteas de las casas, aunque también en terrazas de edificios, barba-coas de uso común de complejos habitacionales, clubes sociales, deportivos y cantinas de barrio.

Sin embargo, los parrilleros *convencionales* no son los únicos que asan carne a las brasas en la ciudad. El mediotanque es una versión alternativa de extendido uso popular. Al ser portátil, es una excelente opción para quien no cuenta con espacio en su vivienda, ya que se estila sacarlo a la vereda para asar.

En esos casos, el asado también se come en la calle. Como identifica Laborde, con el mediotanque en la vereda, asador y comensales

ocupan la vía pública para llevar a cabo un evento culinario privado, aunque también se puede utilizar para vender chorizos al pan,

transformándose en un emprendimiento callejero-culinario.

## El puchero

Si bien la carne asada ocupa un lugar destacado en el discurso criollista, el hervido de la carne fue una práctica culinaria de suma frecuencia durante el período colonial y poscolonial. Así lo argumenta el investigador Daniel Schávelzon<sup>6</sup> ante la numerosa cantidad de huesos no expuestos al fuego directo que ha encontrado en yacimientos arqueológicos de Buenos Aires fechados entre finales del siglo XVIII y comienzos del siglo XIX. Incluso, a partir de la alta presencia de ollas frente a la baja presencia de asadores (en una relación de siete a uno), el autor arroja un dato revelador: el consumo de carne hervida superaba ampliamente al de la carne asada.

La olla de hierro fundido con tres patas que acompaña las ilustraciones de los fogones rurales es

otra evidencia de ello. Se trata de una olla que la población de la campaña transportaba a donde fuera ya que permitía hervir la dura carne del ganado vacuno salvaje, para ablandarla. La carne era hervida en agua, con abundante grasa y algunas verduras. Por su parte, el consumo del caracú (el hueso con su médula) está ampliamente documentado desde el siglo XVIII.

Coinciden algunos investigadores en que el *puchero* proviene de los *cocidos españoles*. Si bien en el Río de la Plata este plato se reconfiguró a partir de productos locales (como el choclo, la papa, el zapallo y el boniato). Al igual que los cocidos, los pucheros pueden ser muy variables, sin embargo, suelen llevar carne, verduras y hortalizas con el fin de comerlas

como plato principal, no sin antes tomar el caldo como entrada.

Los pucheros aparecen en los primeros recetarios criollistas del siglo XIX, así como en los de corte nacionalista del siguiente siglo, y en general se presentan acompañados de la variante *olla podrida*. Como señala Laborde, la presencia reiterada de recetas de pucheros adjetivados primero como «criollos» y luego como «nacionales» o «del país» da cuenta de que la culinaria nacional se posó sobre el proyecto criollista. A su vez, no es casualidad que el puchero (de origen ibérico) se representara como plato nacional de una nación imaginada como blanca y eurocentrada.

Si bien antiguamente el puchero formaba parte de los menús de

6 Daniel Schávelzon, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires: Aguilar, 2001.

Frank, comercio de leche, comienzos del siglo XX. *Aufnahmen: Sämtlicher, handels und geschäftshäuser Deutscher und Deutschredender in Montevideo. Sowie einige Ansichten, Montevideo, Januar, 1.-1900.* Biblioteca Nacional, Materiales Especiales. ABN 10391.



algunos bares, hoy, es una comida privada, consumida en el ámbito doméstico cuando no hay personas invitadas.

Por su parte, con los restos del puchero se prepara otra comida denominada *ropa vieja*, en la que se aprovechan los sobrantes, junto a huevos agregados, evitando desperdicios.

#### Los lácteos

El ingreso del ganado bovino al actual territorio uruguayo no solo proveyó carne, pues, también significó el comienzo de la producción láctea. Durante la colonia, la leche comercializada en Montevideo se transportaba a lomo de caballo desde tambos ubicados fuera del área amurallada para ser vendida al menudeo, pero entrado el siglo XIX parte de la región oeste del Uruguay comenzó a liderar la industria a partir del flujo migratorio suizo.

Sin embargo, a comienzos del siglo XX Montevideo enfrentaba una crisis láctea. Como ha señalado el investigador Juan Pablo Martí, por un lado, la mala calidad de la leche que llegaba a la ciudad se asociaba a un problema de salud pública vinculado a las altas tasas de mortalidad infantil, y, por otro, una serie de complicaciones del mercado lechero derivaron en problemas productivos. Para darle respuesta a estas dificultades y garantizar el abastecimiento de leche en la capital, controlar los precios y centralizar la higienización de la producción, el Estado uruguayo creó por ley la cooperativa Conaprole en 1935.

La política pública desplegada sobre la leche deja entrever el importante lugar que ocupa en la sociedad. Según puntualizó la antropóloga Patricia Aguirre, en el Río de la Plata, la leche es considerada un «alimento principal» y su consumo cotidiano es recomendado en niños/as, por asociarse a la buena nutrición y al crecimiento. Según la autora, los sentidos atribuidos a la leche en la región derivan del valor simbólico que tiene la vaca.

Sin embargo, no hablamos estrictamente de leche, sino de toda la industria láctea, que, además de leche fluida y en polvo, produce dulce de leche, manteca, crema de leche, yogur y queso.



## Estrategias creativas y el legado de las mujeres afro a la culinaria local

Si hablamos de aprovechamiento y de estrategias culinarias creativas es momento de destacar el lugar de las mujeres de origen africano en las cocinas de los territorios de la banda oriental del río Uruguay. Con tal fin, llamo la atención sobre tres elementos importantes.

Primero, durante el período colonial y poscolonial las mujeres racializadas<sup>7</sup> en Montevideo solían integrar la servidumbre y trabajar como cocineras, y, según registros de época, estaban profundamente sobrerrepresentadas en el oficio, fuera por esclavitud o por bajos salarios. Aunque debían obedecer las instrucciones de mujeres

blancas, eran las principales encargadas de llevar a la práctica los procedimientos culinarios mediante los que se alimentaba buena parte de la población, incluyendo a las familias adineradas. Ello significa que fueron expertas cocineras, conocedoras de una gran variedad de recetas cosmopolitas e incluso de los secretos que garantizaban el deleite de cada preparación, pero también que dominaban el arte de servir la mesa y los códigos de etiqueta que exigía cada situación. Además, salían a vender a las calles algunas de sus elaboraciones, algo reconocible dentro de la historia colonial a partir de figuras como *la pastelera*.

Segundo, es razonable pensar que, más allá de la vigilancia, hayan aportado formas de desenvolverse en la cocina, de condimentar, de combinar alimentos e incluso técnicas que fueron absorbidas por la

culinaria nacional sin ningún tipo de reconocimiento o valorización.

Tercero, sus formas de cocinar para consumo propio y de los suyos adquirieron singularidades, sea porque debieron ingeniárselas con lo que sobraba, se les daba o conseguían, o porque hayan desarrollado sus propios gustos dentro de los limitantes márgenes de maniobra que les dejaba el contexto esclavista, abolicionista o posesclavista.

Sin embargo, conocemos poco y nada de estos procesos, puesto que, en la enorme mayoría de los casos, la comida de las personas racializadas ha pasado inadvertida frente a la mirada de cronistas, documentos de época, y hasta de la labor historiográfica y arqueológica que reconstruye el pasado de la región. Afortunadamente, algunas escasas investigaciones aportan valiosa información.

**Página contigua: Entrada, análisis del pesaje de la leche y lavado de botellas. Lechería Central Uruguaya, 1925. Archivo de la Imagen y la Palabra del SODRE, n.ºs 2 y 1.**

7 Adjetivo utilizado para dar cuenta de que la *raza* no existe en la genética de las poblaciones humanas, sino que es una idea eurocéntrica, producida socialmente, para clasificar personas categorizadas como *no blancas*.

Elaboración y venta de tortas en puesto callejero. Marta de los Santos y Graciela Charo Ramírez, madres, costureras y vendedoras de tortas fritas, 2019. Fotografía de Carlos Stuart.

La fotografía formó parte de la exposición *¿Me ves?: ciudadanas afrouruguayas* del Centro de Fotografía realizada a partir del trabajo que lleva a cabo el Instituto Nacional de las Mujeres del Ministerio de Desarrollo Social, que culminó en la publicación del fotolibro homónimo.



## Hacia el reconocimiento de la culinaria afrodescendiente

En otro libro, Schávelzon<sup>8</sup> analiza hallazgos arqueológicos de sitios bonaerenses ocupados por afroporteños y afroporteñas, e identifica que el puré de zapallo, las achuras, los chicharrones, la carbonada, el locro, el mondongo y la mazamorra fueron aportes culinarios y comidas mayormente consumidas por este sector de la población. A través de evidencia material surgida de excavaciones urbanas, identificó que quienes estaban en condición de esclavitud alcanzaron a fabricar sus propias ollas. Se trata de cuencos globulares de cerámica, rústicos, hechos a mano y de tamaños reducidos, que presentan un patrón africano en cuanto a forma o decoración. Estas ollas estaban expuestas al fuego constantemente y desde ellas se comía con la mano. Sin saber con exactitud qué se preparaba en ellas, el autor arriesga que serían comidas a base de maíz.

Varios de los elementos concuerdan con una investigación antropológica sobre la culinaria afrouruguaya que desarrollé con anterioridad<sup>9</sup> en la que identifiqué que el maíz ocupa un lugar significativo dentro de sus memorias y representaciones culinarias. Me refiero, específicamente, a la mazamorra, a la polenta y al pop. Esto significa que el maíz, procedente de América, ha sido un alimento consumido con frecuencia por las personas de origen africano en las Américas, al punto que lo han reconocido como propio y sobre el que han construido identidad étnico-racial. Precisamente, el reconocimiento de particularidades culinarias de la diáspora africana en el Río de la Plata requiere abandonar la pretensión de encontrar ingredientes, alimentos o recetas africanas mantenidas *intactas*, algo prácticamente imposible si consideramos las condiciones de trata transatlántica desde las que estas personas arribaron a la región.

Asimismo, otras preparaciones ganaron relevancia, entre ellas, *comidas de olla* como guisados, ensopados y cazuelas de mondongo, y elaboraciones fritas en grasa vacuna como empanadas de carne, buñuelos, pasteles de membrillo, tortas fritas y borlas de fraile, así como chicharrones para adicionar a bizcochos, rosca y panes. Entre los productos cárnicos y derivados de animales sobresale el consumo de mondongo, entraña, riñones, sesos (actualmente en desuso y cuya comercialización está prohibida), cueritos, menudos y achuras. En general, las elaboraciones y los rellenos suelen basarse en alimentos que se encuentren en estado avanzado de maduración, que ya tengan algunos días, o que no sean suficientes para sustentar otra comida. De modo que todo se aprovecha y se recicla.

En este sentido, fue interesante identificar que la culinaria afrouruguaya no se define tanto por

8 Daniel Schávelzon, *Buenos Aires negra. Arqueología urbana de una ciudad silenciada*. Buenos Aires: Emecé, 2003.

9 Valentina Brena, *De boca en boca. Culinaria afrouruguaya*. Montevideo: Rumbos, 2017.

recetas, sino por un conjunto de estrategias creativas basadas en tres fundamentos básicos a partir de los que se cocina *con lo que hay, nada se tira, y con poquito se hace mucho*. En consecuencia, se suele cocinar *a ojo o al tuntún*.

Concluí que las mujeres de origen africano han desarrollado una enorme flexibilidad adaptativa para cocinar algo rico, gustoso y suficiente a partir de desperdicios y para generar abundancia en un contexto social adverso caracterizado por la esclavitud, el racismo estructural y la falta de oportunidades.

Al **mondongo**, por ejemplo, Schávelzon asoció el consumo del mondongo a la población africana y a sus descendientes en Buenos Aires sobre comienzos del siglo XIX. Ello, junto a la presencia de ollas, relativiza la idea de que la carne vacuna sobraba para todos y todas.<sup>10</sup>

Durante la esclavitud y el proceso de su abolición, el mondongo (como las achuras) fue un alimento despreciado por los sectores dominantes, lo que se deja entrever en la obra literaria *El matadero*, publicada por Esteban Echeverría en 1839, en la que, a partir del desabastecimiento de carne que durante quince días azotó a Buenos Aires, se describe de forma despectiva a las «negras achuradoras» que buscaban tripas y estómagos de vacas. Eso me hace pensar que, en el contexto rioplatense estos alimentos estaban desvalorizados y destinados a los sectores sociales más desfavorecidos, pero que avanzado el siglo XIX, pasaron a ser apropiados por el resto de la población. Incluso, fueron reconocidos como criollos y nacionales, pasando a integrar el *corpus* de los primeros recetarios montevidéanos y bonaerenses.

Paralelamente, desde el campo de la lingüística, hay investigadores

e investigadoras que argumentan que el propio término *mondongo* (tripas) es un africanismo que proviene de la palabra *mundungo*, que en quicongo significa ‘venas, tendones, membranas, hígado y corazón de animales’.<sup>11</sup> Y aunque las interpretaciones no sean unánimes, las evidencias que sostienen que la palabra pertenece a lenguas africanas bantúes son robustas.

Más allá del término, en mi trabajo también he identificado al mondongo como un alimento significativo para el pasado y presente de la comunidad afrouruguaya. Actualmente, las cazuelas de mondongo integran los menús invernales de hogares y restaurantes montevidéanos, sin embargo, el imaginario colectivo no suele vincular esta comida con la población de origen africano. Así, concluí que se trata de un plato que ha atravesado dos procesos simultáneos: el de la deseticnización y el de la nacionalización.

10 En concordancia, a la población esclavizada se le daba charque o tasajo, que era carne seca salada e indeseada por los sectores pudientes.

11 Thomas Johnen, «Bomba, kanga, makamba e outros africanismos lexicais no papiamentu: comparações com o português do Brasil e o espanhol uruguaio», en Laura Álvarez y Magdalena Coll (editoras), *Una historia sin fronteras: léxico de origen africano en Uruguay y Brasil*. Estocolmo: Acta Universitatis Stockholmiensis, 2012, pp. 161-188.

Alfajores de maicena con dulce de leche. 2024. Fotografía de Isabel Fraga Blanco, creadora uruguaya de la web «La cocina de Frabisa» en <https://lacocinadefrabisa.lavozdegalicia.es/>

**Postres y dulces.** La culinaria montevideana tiene sus dulces tentaciones. Preparaciones como arroz con leche, mazamorra, Martín Fierro, pasta frolla, pasteles hojaldrados de dulce de membrillo y zapallos en almíbar configuran un listado de exquisiteces con orígenes coloniales que continúan conquistando nuestro paladar.

Pero, sin dudas, el ingrediente que se destaca en nuestra dulcería es el dulce de leche, al punto de haberse convertido en un sabor emblema nacional. Hay varios relatos que construyen narrativas míticas sobre su origen, que a su vez se disputa (principalmente) entre Argentina y Uruguay. Más allá de la controversia, lo innegable es el lugar protagónico de este dulce en ambos márgenes del Río de la Plata, razón por la cual se lo considera patrimonio gastronómico regional.

En Uruguay, los alfajores rellenos de dulce de leche en sus diferentes versiones —como los de nieve, de chocolate o de maicena— son postres insignia de la identidad culinaria nacional. Como ha estudiado Laborde, su presencia figura en los primeros recetarios uruguayos del siglo XIX y, en uno de ellos, el tipo de alfajor que lleva almendras picadas al borde de las tapas se denomina *a la montevideana*.

Pero también el dulce de leche es el principal relleno de panqueques, masitas, tortas, bombones, barquillos, churros, pasteles, galletitas y bizcochos; acompaña el arroz con leche y el flan de huevo; se usa como untable de panes, tostadas y galletas; es uno de los sabores predilectos en helados y golosinas, y, aunque pueda empalagar, también se come solo, a cucharadas.

No obstante, en nuestras sobremesas también encontramos salchichón de chocolate, budín de pan, ensalada de frutas, compotas o massini —un postre individual de forma cuadrada que, entre capas de pionono, lleva un generoso relleno de crema batida y una cubierta de yemas con azúcar quemada—. Con una identidad debatida entre postre y golosina, está el legendario Ricardito, que, tras una muy reciente tentativa de dejar de producirlo, se ha vuelto a comercializar en el mercado local.



Chivito al pan. Bar en la plaza Matriz, 22 de noviembre de 2006.

Fotografía de Matt Rubens tomada de <https://www.flickr.com/photos/mattrubens/304175548>

El chivito es una invención de mediados del siglo XX que surge de manera improvisada en un restaurante de Punta del Este a partir del pedido de carne de chivo de una cliente. Indudablemente, se ha convertido en uno de los platos más emblemáticos de los bares montevidéanos.

Dato curioso: Las pocas comidas reconocidas como «invenciones verdaderamente uruguayas» tienen nombres extranjerizantes, como plantea Laborde: «chivito canadiense», «pan marsellés», «capelettis a la Caruso» o «a la pamplona».



## Legados culinarios migrantes y procesos de asimilación

El proyecto fundacional de Montevideo incluyó el asentamiento de militares españoles, de pobladores bonaerenses y de familias canarias, y aunque inicialmente el territorio no ofrecía grandes atractivos, el sistema económico poco estructurado junto al ganado de caza semisalvaje que abundaba en tierras no privatizadas y la actividad portuaria de ultramar fueron generando un clima propicio para la llegada de migrantes de la región o de países europeos.<sup>12</sup>

Durante el siglo XIX, el proceso de movilidad humana que dinamizó a la ciudad tuvo altibajos. Si bien las oleadas migratorias variaron significativamente según las décadas,<sup>13</sup> provenían mayoritariamente de España, de Italia y de Francia, y, en menor medida, del Reino Unido, de Armenia, de Siria,

del Líbano, de Suiza, de Europa central, de Alemania y del Imperio austrohúngaro.

Para 1860, la cantidad de personas extranjeras que vivían en la ciudad alcanzaba a la mitad de su población, pero las corrientes migratorias no cesaron entrado el siglo XX, cuando llegaron nuevos contingentes de españoles y españolas, así como de judíos y judías (de variadas nacionalidades) y armenios y armenias que escapaban de las crisis, los genocidios y las guerras mundiales. La magnitud de la migración internacional, sumada la población originaria y al tráfico de personas africanas esclavizadas, deja entrever que desde sus orígenes Montevideo ha sido una ciudad marcadamente cosmopolita.

En las cocinas de Montevideo se reflejaron estos procesos. La confluencia de diversos grupos étnico-raciales fue construyendo la culinaria criolla y nacional. Sin embargo, tras la independencia, no todos se encontraban en igualdad de condiciones para aportar en la construcción de la identidad culinaria de una nación poscolonial.

La cocina francesa ocupó un lugar privilegiado. Según Laborde, fue un modelo a seguir para los sectores dirigentes de finales del siglo XIX. Así lo demuestran los primeros recetarios criollistas publicados en Uruguay<sup>14</sup> (tanto como los de carácter nacionalista de principios del subsiguiente siglo), ya que, si bien tienen un repertorio culinario variado en el que conviven platos europeos y criollos, presentan un indiscutible patrón afrancesado.

12 Javier Taks, Migraciones internacionales en Uruguay: de pueblo trasplantado a diáspora vinculada, en *Theomai*, n.º 14, 2006, pp. 139-156.

13 Raquel Pollero y Wilson González, *Población y sociedad de Montevideo*. Montevideo: Intendencia de Montevideo, 2024 (cuarto fascículo de la Colección Nuestra Montevideo).

14 *El arte culinario de Francisco Figueredo* publicado en 1889, *El cocinero moderno de S. Irrelor* publicado en 1894 y *El consultor culinario de Pascal* publicado en 1898.



Fainasero en la feria de la calle Yaro, actual Tristán Narvaja, barrio Cordón, 1920.  
Autor: Fotógrafos Intendencia Municipal de Montevideo / CdF, IM. Foto 1467FMHB.

**Fainá** Un clásico histórico y actual de Montevideo es el fainá, compañero infaltable de la pizza y de la muzzarella, que, juntos, cobran una identidad propia denominada pizza o muzzarella a caballo.

El fainá montevideano ha sido tema de estudio del antropólogo italiano Darío Caccamisi, quien, en 2015, tras conocer la ciudad, quedó sorprendido por la popularidad de esta preparación de origen genovés que ni siquiera es conocida en toda Italia. Más impactado quedó aun al notar que aquí se usa el término fainá (que proviene del dialecto ligure original), mientras que en aquellas regiones donde la receta alcanzó a conocerse en Italia se la denomina *farinata* (de acuerdo a la lengua oficial italiana).

Caccamisi plantea la hipótesis de que el fainá comenzó a prepararse en Montevideo a partir de la década de 1830 con el arribo de numerosos migrantes ligures. Aunque al momento no se cuenta con fuentes que lo constaten, sí hay referencias del consumo del fainá en Buenos Aires sobre finales del mismo siglo. Una nota publicada en 1926 en la revista porteña *Caras y Caretas* sitúa su comercialización desde antes de 1893, año en que el italiano Antonio Tuñín Piccardo abrió el primer bar que ofrecía fainá, que en realidad ya vendía desde hacía algunos años en las calles.

En Montevideo, está documentado que a comienzos del siglo XX los fainaseros deambulaban por las calles vendiendo su producto. En su mayoría, eran migrantes italianos varones que vestían de blanco llevando los tachos redondos de fainá sobre la cabeza, y que además iban con caballetes al hombro para apoyar las bandejas y cortar las porciones durante la venta. Estos señores recorrían a pie la ciudad y se los encontraba en barrios como Ciudad Vieja o Colón pregonando su producto.

La popularidad que fue ganando el fainá durante las primeras décadas del siglo XX estuvo relacionada con la creación del Molino Guido que, en 1915 dos hermanos italianos fundaron en Montevideo con el principal cometido de producir harina para fainá, y que continúa actualmente en actividad. En 2009, organizó la creación del Día del Auténtico Fainá, que ha sido declarado de Interés Municipal.

Sin embargo, el fainá montevideano presenta singularidades que lo distinguen de la original receta genovesa. Por ejemplo, en Génova el fainá es una comida de calle, que se consume en torno a las cinco de la tarde, acompañado con vino blanco, y que no está asociado a la pizza. Se lo prepara de forma exclusiva con harina de garbanzo y con aceite de oliva extra virgen que, además de colocarse en la asadera, también se le agrega a la masa. Precisamente, entre semejanzas y diferencias se preparan las comidas rioplatenses de orígenes foráneos, debido a los procesos de adaptación que demandan los ingredientes, posibilidades y gustos locales.

Como lo ha señalado Laborde, estos manuales se elaboraron mediante un proceso selectivo que fue delimitando, estandarizando y fijando una noción de cocina criolla imaginada por los sectores dominantes y urbanos que buscaban distinción social. Por ello, la cultura escrita en el ámbito culinario se enmarcó dentro de un proyecto producido por y para las elites letradas, y tuvo la función de legitimar los gustos de las clases altas.

De igual manera, la producción vitivinícola iniciada a finales del siglo XIX al noreste del departamento de Montevideo formó parte del pretendido gusto francés por el vino que las elites dirigentes buscaron desarrollar. Actualmente, en el campo de las prácticas montevidéanas, la influencia francesa se hace presente en comidas

cotidianas como el *omelette*, la *baguette*, las masas hojaldradas, las masitas y el cruasán.

La cocina española también ha dejado una contundente impronta dentro de la montevidéana. Además del ya mencionado puchero, aquí se come arroz con leche, natilla, churros, croquetas y tortilla española. Siguiendo a Laborde, muchas preparaciones, e incluso palabras, legadas por los y las españolas tienen origen árabe, como en el caso de fideos, almíbar, albóndigas, escabeche y alfajor. Ello significa que la cocina montevidéana tiene influencia árabe a través de España, lo que se convierte en un buen ejemplo para identificar procesos de hibridismo cultural, tanto como para reconocer que en el plano culinario no hay lugar para esencialismos.

De origen vasco es la versión uruguaya del tradicional postre Martín Fierro, así como muchas preparaciones sobre la base de pescados y mariscos, como la paella. De origen inglés, los panqueques, los escones y el clásico té de las cinco de la tarde. Suiza y alemana es la base de la repostería, la lechería y los productos de granja; de origen germano y austrohúngaro son buena parte de las tortas y tartas; mientras que, de origen alemán, los frankfurter y la mostaza.

Otro de los países europeos que ha dejado una enorme huella en nuestras prácticas culinarias es Italia. De allí vienen nada más ni nada menos que el tuco, los grisines, las milanesas, la pasqualina, la polenta, las pastas, el sambayón, la grapa, el vermut, el amaro, la mortadela, la pasta frolla y el fainá.

## Finalmente

Me interesa llamar la atención respecto a que, si bien estos conjuntos de platos tienen orígenes que nos retraen a ciertas geografías, sociedades y oleadas migratorias europeas, han sido apropiados por la culinaria local al punto que han dejado de percibirse como *franceses, italianos, ingleses* o

*españoles* para convertirse en *tradicionales, criollos* o *uruguayos*. Se trata de un modelo culinario que acompañó el proyecto político de las elites uruguayas que buscaron forjar una identidad nacional con fuertes raíces blancas, ibéricas y europeas, y que utilizaron a la comida como un dispositivo para

reforzar sus procesos de producción hegemónica.

Sin embargo, sobre otros tipos de comidas permanece la identificación étnica, incluso algunas que también tienen historicidad dentro de Uruguay.

# Comidas de Montevideo con demarcación étnica

## Comida judía y del Medio Oriente

Diferente al proceso de asimilación señalado, otras comidas consumidas por la población montevideana desde tiempos históricos hasta la actualidad, mantienen su marca étnica original. Me refiero, por ejemplo, a la comida judía y a la de Medio Oriente.

Entre 1860 y 1940 arribaron numerosos libaneses y libanesas al puerto de Montevideo. Sus principales motivos para migrar estaban

vinculados a la hambruna y a las guerras que azotaban su país natal. Mediante la construcción colectiva de un libro que recoge memorias culinarias, la antropóloga Suraia Abud<sup>15</sup> deja testimonio de los procesos mediante los cuales la colectividad libanesa en Montevideo reconstruye su identidad a través de una serie de comidas representativas. Me refiero a un conjunto de platos que, una vez servidos en la mesa, funcionan como piezas

de un rompecabezas que el *mezzé* logra articular para darle sentido a la trama migrante de la que sus comensales son parte.

Entrelazando testimonios y bitácoras de viajes con recetas como el café, dulces de dátiles y nueces, panes de pita, hummús de garbanzo, mutabbal, sopas, ensaladas y falafel, la autora devela parte de los trayectos, sabores y significados de este tipo de platos diaspóricos.

15 Suraia Abud, *Mezze errante. 36 recetas de cocina criollo-libanesa*. Montevideo: Casa Mario, 2021.



Atendiendo los procesos de adaptación de la comida libanesa en el territorio uruguayo, sugiere que su obra es una producción sobre la cocina libanesa-criolla, al tiempo que, invita a reflexionar sobre qué es una comida *auténtica* y sobre quién tiene el derecho a definirla como tal.

El lehmeyún, característico de todo el Oriente Medio, se dio a conocer en Montevideo a partir de establecimientos de comida especializada que abrió la comunidad armenia en ciertos puntos de la capital. En la actualidad, el platillo ha ganado popularidad entre los y las montevidéanos contemporáneos, independientemente de su conexión con la colectividad. De hecho, ha pasado a integrar los menús de varias pizzerías y ha

adquirido adaptaciones locales, como ser servido con muzarella.

Pasemos a otro ejemplo: la comida judía en Montevideo. La mayor parte de la población judía que arribó a Montevideo entre finales del siglo XIX y las primeras décadas del XX lo hizo desde Europa Central, del Este y desde el Cercano Oriente, por lo que han sido personas de varias nacionalidades y corrientes religiosas.

Las principales causas de su migración fueron el antisemitismo, las crisis económicas y la inestabilidad política de sus países de origen. Con el ascenso del nazismo al poder muchos debieron desplazarse de forma repentina en barcos con destino a cualquier puerto, y así varias familias

llegaron a Montevideo en condiciones de incertidumbre y pobreza.

La solidaridad es relatada por las primeras oleadas de judíos y judías que llegaban a la ciudad portuaria de Montevideo. Así lo constata la antropóloga Teresa Porzecanski<sup>16</sup> cuando transcribe el testimonio de una familia judía que migró a Uruguay, que logró traer un diario nazi que circuló entre comerciantes judíos del Mercado Central cuando fueron a hacer sus mandados. Al llegar a su casa, la señora notó que en su canasto había más cosas de las que había comprado. Dado que eran judíos recién llegados de Alemania, los comerciantes habían puesto alimentos pensando que no tendrían para comer. Otra mención que precisa la autora es que, acostumbrados a comer hígado, los y las judías que llegaban

**Página contigua, arriba: Restaurante peruano Mi Toñita, Juncal 1500, Ciudad Vieja, 3 de enero de 2025. Fotografía de Lucía Martí Pastre /CdF, IM. Foto 103502FMCMA.**

**Página contigua, abajo: Restaurante chino Tian Fu, avenida Uruguay 776, Ciudad Vieja, 3 de enero de 2025. Fotografía de Lucía Martí Pastre /CdF, IM. Foto 103497FMCMA.**

En la actualidad, la Ciudad Vieja es un barrio que concentra restaurantes de cocina peruana y asiática (principalmente china, coreana y japonesa). En muchos casos, se trata de establecimientos culinarios emprendidos por migrantes

<sup>16</sup> Teresa Porzecanski, *Historias de vida de inmigrantes judíos al Uruguay*. Montevideo: Kehila, 1986.

a Uruguay se sorprendían al ver que los carniceros se lo regalaban como «comida para gatos».

Sobre la tercera década del siglo XX se estima que en Montevideo vivían veinticinco mil judíos y judías y, para ese entonces, ya tenían algunas instituciones propias. Entre otros cometidos, la comunidad judía del Uruguay se organizó

## Migración caribeña

Desde 2010 la movilidad humana en Uruguay recibe nuevos flujos y, además del retorno de coterráneos y coterráneas desde el exterior, el país pasó a ser receptor de migración latinoamericana, asiática y africana.

Dada su magnitud, me detendré en los y las migrantes —muchas y muchos afrodescendientes— que provienen de países caribeños y que arribaron a Montevideo principalmente de Venezuela, República Dominicana y Cuba. Si bien la inserción de estas personas extranjeras en la sociedad nacional presenta desafíos importantes atravesados por fenómenos como

para adquirir productos kosher, es decir, alimentos adecuados a sus preceptos religiosos, lo que impactó sobre la actividad frigorífica nacional que apostó a producir carne certificada y supervisada por rabinos en respuesta a las demandas de consumo de parte de la población, así como para exportar.

la xenofobia y el racismo, en el campo culinario algunos de sus aportes están siendo bienvenidos.

Una recorrida por barrios céntricos de la ciudad, así como por plazas de comidas, permite notar la presencia de restaurantes, locales y emprendimientos culinarios liderados por migrantes caribeños y caribeñas que ofrecen *comidas típicas* de sus países de origen. Así es como en Montevideo se ha popularizado el gusto por las arepas, los tequeños, las cachapas, los tamales, los tostones, el arroz a la cubana, el bistec encebollado o los frijoles.

En la actualidad, en Montevideo hay restaurantes y emprendimientos que ofrecen servicios de comidas kosher (como knisches de papa, matzá, bureka de espinaca o queso y pastrami, y vino) y que distribuyen sus elaboraciones por toda la ciudad. Sin embargo, en Montevideo la comida judía no ha ganado popularidad por fuera de la comunidad.

Asimismo, el mercado capitalino ha pasado a comercializar productos consumidos por estas mismas personas migrantes y que hasta hace poco eran prácticamente desconocidos en la oferta local, como la harina para arepas y el plátano macho, o infrecuentes, como las paltas, los mangos y las papayas, dentro de la oferta local.

Algunos recetarios y programas televisivos contemporáneos se han interesado en reconstruir sus trayectorias migrantes a través de sus cocinas, en las formas de adaptar sus platos en un contexto diferente, así como en

conocer sus memorias culinarias. Estas publicaciones y programas evidencian cómo, mediante sus

preparaciones, las y los migrantes acortan distancias con su tierra natal, al tiempo que recomponen

los sabores de la cotidianidad montevideana.



**Puesto La Gran Arepa en la feria de Tristán Narvaja, entre Uruguay y Paysandú, 28 de abril de 2019.  
Fotografía de Alessandro Maradei.**



**Página contigua, arriba:**  
**Maê Valeria de Yemanjá,**  
**directora de Casa Preta,**  
**en la conmemoración**  
**de la fiesta de Maê**  
**Yemanjá. Reino de**  
**Yemanjá Familia Tola,**  
**Manga, febrero de**  
**2022. Fotografía de Mãe**  
**Daniela de Yemanjá /**  
**Grande Axé Uruguay.**

**Página contigua, abajo:**  
**Celebración de Iemanjá**  
**en la playa Ramírez,**  
**2 de febrero de 2016.**  
**Fotografía de Santiago**  
**Mazzarovich.**



### Comida, política y religión

Los campos culinarios y religiosos presentan un punto de intersección interesante. Calendarios sagrados con días vinculados al consumo de comidas y bebidas rituales, ofrendas culinarias, ayunos, proscripción y preferencia hacia determinados alimentos basados en fundamentos religiosos son solo algunos ejemplos que permiten identificar cómo las creencias religiosas se articulan con las prácticas y los simbolismos alimentares. Al mismo tiempo, si sumamos la dimensión política, el fenómeno se complejiza aún más, en tanto se configuran mayores especificidades.

La historia y la actualidad de Montevideo nos permiten abordar el diálogo entre estos tres ejes (comida, religión, política) a partir de dos importantes fenómenos sociales: los banquetes de la promiscuidad frente a la Iglesia Matriz, que comenzaron a tener lugar a finales del siglo XIX, y el culto a la Mãe Iemanjá en la playa Ramírez, con sus respectivas ofrendas comestibles, que se popularizó sobre finales del siglo XX.

En medio de una tradición religioso-culinaria vinculada al consumo de bacalao durante los Viernes Santos por la prohibición católica de comer carne, entre finales del siglo XIX y comienzos del XX, algunos sectores anticlericales organizaban banquetes de la promiscuidad frente a la catedral de Montevideo, en los que elaboraban comidas sobre la base de un menú, previamente estipulado, basado en carne asada. Como ha estudiado Susana Monreal, el frente que llevaba a cabo estos banquetes estaba conformado sobre todo por liberales, socialistas y anarquistas que, utilizando al asado como símbolo, desafiaban el poder político católico. Se trataba de una ceremonia anticlerical que buscaba sustituir las fiestas cristianas por fiestas laicas, en el marco del proceso secularizador que transitó nuestro país entre 1859 y 1919, cuando, mediante reforma constitucional, la religión católica apostólica romana fue separada del Estado.

Un siglo después, el culto anual a la orixá Iemanjá que tiene lugar cada 2 de febrero comenzó a ganar popularidad en la franja costera de Montevideo, al punto que la fiesta ha sido declarada de Interés Turístico, Cultural y Municipal. De ella participan miles de fieles y personas no devotas, así como autoridades gubernamentales, además de que tiene amplia cobertura en los medios masivos de comunicación. A la luz de velas celestes y blancas, la liturgia ceremonial incluye danzas, cantos y ritmos, así como ofrendas conformadas con elementos, alimentos y bebidas de agrado para la diosa del mar. Entre estos últimos, sandías, uvas blancas, melones, mazamorra blanca, pop, merengues, caramelos de miel, sidra y agua mineral. El mar de ofrendas que navegan en pequeñas barcas sobre las costas capitalinas evidencia que desde determinadas cosmologías las deidades también comen. Se trata de un ritual masivo que desafía el contexto nacional laico caracterizado por un fenómeno de privatización religiosa que ha impactado sobre las religiones de matrices africanas, y que ayuda a visibilizar públicamente estos cultos reclusos y estigmatizados en la sociedad nacional a lo largo de la historia.

Si bien son muy diferentes, estos dos casos permiten identificar el uso político de determinados alimentos para disputar la ocupación de los espacios públicos en contextos (anti)religiosos.

Trabajos de panadería, década de 1920. Autor: Fotógrafos Intendencia Municipal de Montevideo / CdF, IM. Foto 19389FMHGE.

Durante el siglo XIX el pan pasó por períodos de abundancia y de escasez. La actividad de los molinos fue importante en la Colonia, pero durante la Guerra Grande la industria declinó. Como consecuencia, en la década de 1830, la harina pasó a ser un producto escaso, caro y de lujo, y los zapallos hervidos sustituyeron al pan. En 1850 se instaló la molienda de cereal en La Aguada y en la década de 1860 se popularizaron las panaderías. En ellas, trabajaban principalmente españoles y franceses y se producían galletitas, confituras y bizcochos, de acuerdo a lo que señala la historiadora Alba Mariani. Como muestra la imagen, en la década de 1920 estos comercios eran un rubro consolidado.



## Formas de aprovisionamiento

Reconstruir parte de los procesos alimentarios de Montevideo también exige atender las formas de adquirir productos, insumos, ingredientes y servicios. Con tal

cometido, en esta sección presento los principales abastos, almacenes, ferias y centros comerciales que nos conducen a transitar por procesos de construcciones,

aperturas, deterioros, cierres, reaperturas, así como de crecimiento urbano, descentralización y modernización.

### Mercados

Desde la fundación de Montevideo hasta comienzos del siglo XIX las frutas y verduras que se consumían en la ciudad se transportaban en carretas tiradas a bueyes desde las chacras de los arroyos Pantanoso y Miguelete. Estos productos se adquirían en puestos ubicados en las afueras de la muralla, a donde concurrían amas de casa y mujeres esclavizadas para hacer las compras. Como ha investigado Juan Antonio Varese,<sup>17</sup> fue a partir del crecimiento de la ciudad que, durante el siglo XIX, se instalaron los primeros mercados y ferias vecinales en la plaza Matriz.

Sobre comienzos del siglo XIX la carne se despachaba directamente de los carros que la transportaban de los mataderos de La Aguada. Luego, el Ferrocarril y Tranvía del Norte (tirado a caballo y construido en la década de 1870) transportó carne faenada en la desembocadura del río Santa Lucía para ser distribuida en Montevideo.

La concentración del comercio en determinados lugares respondía al interés de ordenar y regular estas actividades. Además de cobrar impuestos, se buscaba controlar la higiene, la calidad de los alimentos, así como las pesas

y medidas con que operaban las y los comerciantes.

El Mercado de la Verdura fue el primero. Ubicado a metros de la iglesia principal, funcionaba por las mañanas. Allí se comercializaban frutas y hortalizas como peras, naranjas, higos, membrillos y manzanas; coles, nabos, cebollas, ajos, chauchas, tomates y zapallos. Muchos productos provenían de chacras ubicadas en el Cordón, Miguelete, Manga, Maroñas, Melilla y Aguada. De esta última zona, según los registros del memorialista Isidoro de María en *Montevideo antiguo*, se conoce la Quinta de las Albahacas. Luego, en 1829, se

17 Juan Antonio Varese, *Mercado del Puerto. Historia, gastronomía y cultura en el corazón de Montevideo*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental, 2010.

Baltasar Brum y familia, [década de 1920]. Algunas de las personas que se ven en la fotografía son Lira Brum de Delgado, Auristella R. de Brum, Josefina Requena de Brum, Alfeo Brum, José Luis Brum, Asdrubal Delgado, Lalo Brum y Juan Morelli entre otros. Biblioteca Nacional, Sala de Materiales Especiales, ABN\_ 12111

Durante la segunda mitad del siglo XIX la dieta era abundante pero monótona. Según Mariani, se comían sobre todo carnes (de vaca, cerdo, mulita, tatú), aves (gallinas, codornices, pavos), pescados (pejerrey) y huevos, y también granos (maíz y porotos), pocas harinas (pan, galletas y bizcochos) y, en menor cantidad, lácteos, azúcar, miel, verduras y frutas (tomate, calabaza y duraznos). La comida se preparaba con abundante grasa (de vaca y de cerdo) y solía regarse con vino. Los y las porteños del medio urbano con poder adquisitivo consumían productos de importación. De España se traía azafrán, aceite de oliva, ajo, vino tinto y sal. De Italia, granos secos (arvejas, habas, judías, garbanzo, arroz), aceite de oliva, cebolla, atún, pescado seco, fideos, huevos y vino. De Francia, carne de cerdo y de vaca en salmuera y escabeche, jamones ahumados, frutas, legumbres y vegetales en vinagretas, sardinas enlatadas y licores. De Norteamérica, leguminosas, arroz, frutas secas, té, jamones y grasa. De Brasil, ajo, fariña, poroto, tapioca, pimienta negra, azúcar, café, caña, huevos, manteca y queso. La población urbana pobre, suburbana y rural tenía una dieta más sencilla basada en carnes, ensopados, papas y zapallos.



habilitó el Mercado Chico, también conocido como Sostoa y Mercado del Oeste.

Según el historiador José María Fernández Saldaña,<sup>18</sup> sobre la tercera década del siglo XIX, la Ciudadela (fortaleza del Montevideo colonial) abandonó su función militar y, tras la demolición de algunos de sus muros, se transformó en un mercado público con fondas, cafés, carretas ambulantes y puestos permanentes que comercializaban diversidad de productos. El Mercado de la Ciudadela se convirtió en uno de los más importantes de la ciudad, pero, sobre 1865, ya estaba deteriorado, por lo que poco después dejó de funcionar.

Sobre mediados del mismo siglo, tanto la ciudad como la población de Montevideo iban creciendo, lo que derivó en la emergencia de nuevos centros de aprovisionamiento. Carros cargados de frutas y verduras comenzaron a vender sus productos en distintos puntos barriales, al tiempo que se iba definiendo el predio donde

se construiría el Mercado de la Abundancia.

El edificio se fundó en 1859 (bajo el nombre Mercado del Este, luego remplazado por el de De La Abundancia) y operó hasta finales de siglo cuando, tras un incendio, fue demolido para construir uno nuevo en el mismo sitio, en 1909. Según Varese, en el nuevo mercado se podían adquirir carnes, frutas, verduras y artículos de necesidad básica, pero sobre 1970 la proliferación de supermercados comenzó a tener efectos adversos sobre este tipo de mercados tradicionales. Frente a la decadencia del mercado, la Intendencia de Montevideo le concedió el subsuelo al Mercado de los Artesanos, mientras que la planta superior funcionó como una plaza de comidas y centro cultural. Sin embargo, entre los impactos de la pandemia de COVID-19 y la inestabilidad de las últimas propuestas y reestructuras (Mercado de los Inmigrantes primero y Mercado Central después) la planta superior está cerrada, aunque en remodelación,

en aras de volver a ser un polo de atracción gastronómico y cultural.

En la segunda mitad del siglo XIX los mercados Chico y De la Verdura pasaron a ser insuficientes ante el exponencial crecimiento de la ciudad y el flujo de movimiento que generaba la actividad portuaria. La zona era la más poblada y transitada de Montevideo. Así, las obras del Mercado del Puerto se iniciaron en 1865 para que abriera sus puertas en 1868. Se trataba de un mercado moderno para su tiempo y comparable a los europeos. Con su estructura de hierro, claraboyas y majestuosas fachadas, el edificio era de vanguardia y se inauguró como símbolo de progreso.

Desde sus inicios, el mercado fue un gran centro comercial que nucleaba diversidad de negocios tanto en su interior como en sus adyacencias. Había pollerías, quioscos, almacenes de ramos generales, pescaderías, fábricas de embutidos, fondas, carnicerías, boliches, cafés, expendios de bebidas,

<sup>18</sup> José María Fernández Saldaña, *Historias del Viejo Montevideo*. Montevideo: Arca, 1967, pp. 32-38.

Roldós, Mercado del Puerto, 1941. Fotografía de Hart Preston para la revista *Life*.  
Cortesía del archivo particular de Juan Antonio Varese.

Roldós es un comercio que logró sobrevivir a las vicisitudes del mercado, lo que lo ha convertido en uno de sus puestos más emblemáticos. Fundado en 1886, se mantuvo activo hasta 2023. En sus inicios era un almacén de comestibles y de bebidas importadas, pero cuatro décadas después se convirtió en un bar de buenas bebidas y entremeses. Se hizo famoso por una bebida de marca homónima, conocida como medio y medio, tanto como por sus originales sándwiches elaborados en el momento.



panaderías, confiterías, lecherías, además de cigarrerías, zapaterías, barberías, peluquerías, casas de cambio y joyerías. A comienzos del siglo XX el rubro de las panaderías fue el más representado, y todas se destacaban por la calidad de sus panes, aunque cada cual era reconocida por su especialidad: «la Brasileira por las mandiocas y napoleones, la Central por los bocados de monja y bolas de fraile, la Del Puerto por las galletas marinas y la Del Futuro Puerto por las plantillas valencianas y los bizcochos borrachos», como menciona Varese. Sin embargo, casi un siglo después, la zona del mercado vivía un proceso de abandono y despooblación vinculado a la etapa a la crisis económica, social e institucional que vivía la ciudad.

Es en este proceso de decadencia que en la década de 1970 se declaró al Mercado del Puerto Monumento Histórico Nacional y, paulatinamente, comenzó su etapa de recuperación. Varese señala que en este tiempo el mercado se fue reconfigurado. En cuanto a la alimentación, los puestos, carnicerías y expendios populares

fueron desplazados por parrilladas y restaurantes gastronómicos en un entorno orientado al turismo patrimonial.

El Mercado Central fue construido entre el teatro Solís y la costa del Río de la Plata y se inauguró en 1869, en un tiempo en que la ciudad tenía un dinamismo comercial inusual a consecuencia de la escala que hacían las flotas brasileñas que participaban de la Guerra de la Triple Alianza para aprovisionarse en el puerto de Montevideo. Sin embargo, defectos arquitectónicos provocaron que de manera persistente la construcción fuera azotada por el pampero, las olas del mar e inundaciones, como anota Fernández Saldaña. Finalmente, el mercado fue demolido 1964.

En sus alrededores funcionaban emblemáticos bares como Morini y El Águila, así como Baar Fun Fun (fundado en 1895), que continúa abierto y sirviendo la *Uvita*, una bebida espirituosa elaborada a base de vino de garnacha y oporto y creada por su dueño en el local.

Ubicado en el barrio Goes, el Mercado Agrícola comenzó a

funcionar en 1912 tras seis años de construcción, y es el último mercado construido con estructura de hierro. El edificio fue declarado Monumento Histórico Nacional en 1999. Como señala Varese, durante décadas fue el principal centro de abastecimiento de frutas, verduras y hortalizas de Montevideo. Sobre finales del siglo XX, el mercado estaba deteriorado, y en 2006 comenzó la etapa de reciclaje y de restauración que finalizó en 2013 con su reinauguración. Actualmente, el MAM es un distinguido mercado donde se pueden adquirir frutas, verduras, legumbres, café, así como comer en una nutrida plaza de comidas y adquirir productos en locales de ropa y de accesorios diversos. Así, combina su sentido original con otros recientes, manteniéndose como un centro de abasto, al tiempo que funciona como un moderno centro gastronómico y comercial.

Cuando el Mercado Agrícola resultó insuficiente para centralizar la compraventa mayorista de frutas y verduras de la ciudad, se proyectó la construcción del Mercado Modelo. Con mayores

dimensiones, se inauguró en 1937 y funcionó como un polo de comercialización al por mayor, sin embargo, sobre la primera década

del siglo XXI también resultó chico. Así fue que el Gobierno de la ciudad proyectó la Unidad Agroalimentaria de Montevideo,

que se inauguró en 2021 tras darle cierre al funcionamiento del tradicional Mercado Modelo.



Interiores del Mercado Central, calle Ciudadela entre Reconquista y Canelones, Ciudad Vieja, alrededor de 1940.  
Autor: Fotógrafos Intendencia Municipal de Montevideo-CdF, IM. Foto 1016FMHB.

Feria del Cordón, década de 1910. Autor: Fotógrafos Intendencia Municipal de Montevideo / CdF, IM. Foto 22590FMHGE



## Ferias vecinales

En Montevideo las ferias al aire libre de frecuencia semanal constituyen una de las formas de comercialización de productos alimenticios frescos de mayor popularidad. Según Varese, la primera feria montevideana nos remite al domingo 15 de abril de 1878 al costado de la plaza Independencia, en las calles 18 de Julio y Andes. Luego, la feria fue cambiando de lugar hasta que en 1909 se instaló en la antigua calle Yaro, para darle comienzo a la tradicional feria de Tristán Narvaja.

En 1911 la municipalidad de Montevideo restableció las *ferias francas* (que habían funcionado durante la dictadura de Lorenzo Latorre) y se instalaron inmediatamente en varios puntos de la

ciudad. En ellas se comercializaban carne, huevos, fruta, verdura, queso y manteca a precios bajos, ya que este tipo de ferias tenían la particularidad de exonerar a las y los vendedores del pago de impuestos para abaratar artículos de primera necesidad.

La feria de Tristán Narvaja es una especie de mercado de pulgas donde se pueden comprar tanto frutas, verduras y quesos, como mascotas, flores, artesanías, ropa, libros, muebles, antigüedades, todo tipo de excentricidades, cachivaches, además de apreciarse espectáculos callejeros. Los puestos de comidas son abundantes, y al clásico carrito de chorizo al pan hoy se le suma una multiplicidad de propuestas, entre las que se

ofrecen comidas caribeñas, como ya he comentado. La contigüidad de estos puestos genera una peculiar amalgama de olores, sabores, colores y acentos que, a su vez, se expanden por toda la feria con las y los vendedores ambulantes que circulan ofreciendo sus productos.

Mucho más allá de esta feria dominical tan emblemática, cada barrio tiene su propia feria semanal fija que puede tener lugar en cualquier día de la semana (a excepción de los lunes). Las ferias montevideanas son espacios de socialización, donde los y las vecinas hacen sus compras a precios bajos, generan vínculos con productores locales, se encuentran con gente del barrio y pasean tomando mate.

## Comida callejera

---

La venta de comida callejera forma parte de la historia de la ciudad de Montevideo. Actualmente, en torno a esta actividad, se estructura un mercado de trabajo informal y formal del que participan emprendedores y emprendedoras y consumidores y consumidoras en un contexto predominantemente popular.

Las y los vendedores ocupan el espacio público para ofrecer sus tentaciones, al tiempo que construyen parte importante de los olores, memorias e identidades gustativas de la ciudad, pues hay sabores que son propios de la comida callejera y que no se replican en la cocina del hogar. A su vez, lo que se vende en la calle y lo que la gente está dispuesta a comprar en ella, forma parte de una configuración que se teje de forma singular en cada lugar.

La comida callejera engloba diferentes formas de comercialización. Por un lado, están las y los vendedores ambulantes que transitan las calles pregonando sus productos, como los vendedores de manzanas acarameladas y de algodón de azúcar, que disponen en largos palos verticales para circular en los desfiles de carnaval; el heladero de la playa que trasladada sus productos en conservadoras de espuma plast, mientras llama la atención del público al grito de «Heelaaaaadoooo, palito, casatta, bombón, helaaaaadoooo». El caramelero de ómnibus que, en una tabla de madera vertical expone sus variadas golosinas, como los caramelos candel, Zabala, de guaco y miel, gajos cítricos y gomitas de menta.

En otro orden, los carros montevidéanos marcan parte importante de la tradición culinaria callejera de la ciudad. Siempre presentes en las diversas fiestas populares, centros de atracciones, espectáculos deportivos, esquinas céntricas y puntos barriales estratégicos, ofrecen la posibilidad de comer al paso por precios asequibles.

Así, los y las vendedoras ambulantes ubican sus carros en sitios transitados para vender tortas fritas y agua caliente para el mate, churros, empanadas de carne, pasteles hojaldrados, garrapiñada o maní con cáscara calentito servido en conos de papel de diario.

Además de los ya nombrados mediotanques, otros carros más grandes y metálicos, denominados carritos, disponen de un menú compuesto por panchos, hamburguesas y chorizos al pan y que, por la combinación de los muchos gustos, salsas y aderezos que se le pueden colocar, adquieren un sabor sinigual, entre ellos: picantina, mayonesa, ketchup, mostaza, pickles, aceitunas, morrones, choclo, papas pay y chimichurri.

Finalmente, en los últimos años, afloraron los modernos *food trucks*, resignificando la oferta gastronómica urbana. Estos nuevos carros ofrecen variadas comidas gourmet, muchas veces étnicas, elaborados postres y dulces, así como, sofisticados jugos y tragos. La original carrocería de estos puestos les brinda una estética singular, diseñada en general de acuerdo al tipo de productos ofrecidos.

Izquierda: Carlos Fonte, manicero. Peatonal Sarandí, 30 de mayo de 2019. Fotografía de Maxi Lopez (@candombetv).

Derecha arriba: Preparativos del Desfile Inaugural del Carnaval en plaza Independencia. 19 de enero de 2023. Fotografía de Lucía Martí Pastre / CdF, IM. Foto g2737FMCMA.

Derecha abajo: Vendedor de garrapiñada, con sus útiles de trabajo y su mercancía en oferta, 18 de Julio y Convención, 22 de junio de 2011. Fotografía de Julio Viana Laprebendere.





Arriba: Carro de hamburguesas y chorizos Epa-Babá, en la esquina de Paraguay y 18 de Julio, 15 de enero de 2025. Fotografía de Lucía Martí Pastre / CdF, IM. Foto 103559FMCMA. Abajo: Vendedor de panchos en carrito en 18 de Julio y Yaguarón, Centro, 14 de enero de 2013. Fotografía de Santiago Mazzarovich.



## Pulperías, almacenes, cafés, boliches y bares

Otros negocios donde se vendían comestibles eran las pulperías. Inicialmente, se concentraban en el recinto urbano, pero en la medida en que la densidad poblacional aumentaba se fueron esparciendo por los extramuros de la ciudad.

En ellas se podían adquirir infinidad de productos alimenticios mediante transacciones que incluían *la yapa* y *el fiado*. Por ejemplo, en 1819 la pulpería de Agustín Farias vendía aguardiente, fariña, porotos colorados, yerba mate, tabaco negro, nueces, pasas de uva y de higo, mandioca, fideos, mermelada, quesos, pimienta, ají, sardinas, pero también herramientas, telas, vestimenta y artículos de variada índole.<sup>19</sup>

Las pulperías también oficiaban como centros de reunión donde la población urbana, suburbana y rural, rica y pobre, se juntaba a beber, tanto para hacer amigos como enemigos. Allí jugaban a las cartas y organizaban riñas de

gallos con apuestas que podían acabar en duelos y en la muerte a facón de algún jugador.

Si bien llegaron a coexistir, podríamos decir que, durante un proceso que sucedió a lo largo del siglo XIX, en la urbe, los almacenes, boliches y cafés fueron los sucesores de las pulperías de antaño. Me refiero a negocios que generalmente mantuvieron su ubicación esquinera y doble entrada: una para el almacén de ramos generales y otra para el despacho de bebidas con mesas y sillas para los parroquianos.<sup>20</sup> Ello significa que almacén y bar funcionaban en un mismo local con espacios simbólicamente diferenciados.

El término *café* refiere tanto a la bebida como a los lugares especializados donde se la consume. En su segundo sentido, los primeros cafés montevideanos nos remontan a la planta urbana de finales del siglo XVIII cuando abrieron el Almacén El Hacha, Café del Comercio, Agua

Sucia y Buena Moza. Se trataba de lugares que oficiaban como espacios de sociabilidad masculina donde, además de café, se consumían bebidas espirituosas, se jugaba al truco y al billar. Incluso, algunos eran almacenes que habían adicionado una barra en el mismo recinto donde se adquirían comestibles y adminículos para el hogar.

El Polo Bamba y el Tupí-Nambá fueron dos cafés de finales del siglo XIX que marcaron parte de la historia de la ciudad. Allí, se podía saborear un buen café brasileño en un ambiente suntuoso que nucleaba a la movida intelectual (como la Generación del 900), pero también a personas corrientes que se juntaban para pasar un buen rato. En 1892 abrió el Gran Sportman, y, tras el cambio de siglo, otros cafés de renombre entraron en escena. Por ejemplo, el Sorocabana, el Metro y el Café Brasileiro, míticos y entrañables recintos urbanos que, junto a otros, supieron ser refugio de la Generación del 45.

19 Aníbal Barrios Pintos, *Pulperías y cafés. Instituciones substanciales del vivir oriental*. Montevideo: Acción, 1973.

20 Mario Silveira, *Cocina y comidas en el Río de la Plata*. Neuquén: Universidad Nacional del Comahue, 2005.

*Interior de una pulpería, Jean León Pallière, acuarela, alrededor de 1858, Monumenta iconographica: paisajes, ciudades, tipos, usos, y costumbres de la Argentina 1536-1860. Bonifacio del Carril; notas biográficas por Aníbal G. Aguirre Saravia, Buenos Aires, Emecé, 1964, tomo I, p. 168. Lámina CLVIII.*



Como señala Varese en su libro *Personajes y tertulias en cafés y bares de Montevideo*, editado en 2018, en estos cafés también sucedían peñas literarias, juegos de billar, de ajedrez, de cartas, dominó, generala y lotería. Asimismo, se iba a leer los diarios, e incluso algunos contaban con peluquería y lustrado de zapatos. Los de corte tanguero, por las noches tenían actuaciones de tango.

En estos lugares también se fumaba, y, además de café, se servían bebidas alcohólicas —como grapa, caña, whisky, jerez, cerveza, vino, coñac, licores—, chocolate dulce y espeso, y se comían tostadas, refuerzos, sándwiches, picadas, aperitivos, minutas e incluso *platos*

*el día y a la carta*. Sin embargo, la literatura que reconstruye la historia de los cafés montevideanos apenas menciona las bebidas y comidas. Precisamente, estos lugares eran más un centro de reunión que de nutrición. Aun así, se les llamaba *cafés*, porque esta bebida era el símbolo que convocaba a los varones a compartir con amigos, a estar solos entre desconocidos y a distenderse en un espacio de sociabilidad permisivo. Así, el *café* montevideano ha sido parte de un ritual masculino.

Sobre la década de 1960 los cafés habían aumentado su clientela femenina. Sin embargo, fue la misma época en que estos locales iniciaron su paulatina desaparición,

en un proceso vinculado a la gestación de una crisis política, económica y social que se agudizó tras el golpe de Estado de 1973. Y, aunque durante la dictadura civil-militar los cafés funcionaron como recintos donde conversar sobre libertad, también dejaron de ser tan concurridos por el miedo y la represión que se vivían en la ciudad. Como apuntala Varese, todo ello fue provocando que la mayoría de los cafés cerraran sus puertas en las últimas décadas del siglo XX y dieran lugar a los bares-restaurantes y a las pizzerías-cervecerías que ya habían comenzado a proliferar sobre mediados del mismo siglo.

Página contigua: Efectivos de la Guardia Metropolitana desplegados antes de la represión de una manifestación, en las avenidas Agraciada y De las Leyes, 1968. Autor: fotógrafos del Diario *El Popular*, CdF, IM. Foto 0581-21\_12-14FPEP.



Cantinero tras mostrador de boliche, sin datos.

Autor: fotógrafos Intendencia Municipal de Montevideo / CdF, IM. Foto 13195FMHGE.

Con un toque distinto al de los cafés estaban los boliches, donde los parroquianos se acodaban en los mostradores de mármol para «tomar una» junto a su angustia existencial, melancolía y sed insaciable. Al mostrador le seguía el cantinero y posados sobre antiguas heladeras de roble horizontales, un telón de estantes con incontables botellas de bebidas, en su mayoría repetidas, erguidas y a la orden como un ejército de soldados listos para actuar. Los bares de yuyos como el Apolo XI o Los Yuyos fueron un buen ejemplo de boliches en los que básicamente se tomaba caña con yuyos o frutos como arrayán, centauro, arazá, ruda, pitanga y níspero, así como grapa con limón. Como ha señalado el escritor Alejandro Michelena, este tipo de boliches son menos frecuentes en la actualidad y, aunque algunos hayan ganado interés turístico, la mayoría sobrevive en esquinas barriales nucleando a una clientela masculina. Así, el boliche montevideano, aun opera como un espacio simbólico de producción masculina. Los dueños (generalmente gallegos) y los mozos de estos lugares ocupan un lugar relevante en la memoria de los parroquianos que los supieron frecuentar. A veces, cómplices de las discusiones, confidentes y hasta consejeros, son quienes les han dado un trato personalizado a los clientes asiduos de cada local. .



Salón de té del Parque Hotel, 1916. Autor: fotógrafos Intendencia Municipal de Montevideo / CdF, IM. Foto 00704FMHGE.

Mientras los varones se reunían en cafés y boliches, las damas y señoras de bien frecuentaban, junto a sus familias, otros espacios como las casas de té y las cafeterías con confeitía que funcionaban en salones elegantemente decorados que ofrecían sofisticados servicios. Algunas, como las Conaporle, El Telégrafo y La Liguria, ya no existen más; otras, como El Oro del Rhin, se mantienen en actividad. Entornos aun más distinguidos eran los salones comedores del Hotel Carrasco y del Hotel del Prado, frecuentados por la aristocracia montevideana a la hora del té o en fiestas organizadas en ocasiones especiales.



## Supermercados

La aparición de los supermercados en la segunda mitad del siglo XX fue desplazando los mercados tradicionales y almacenes barriales. El primer supermercado en Montevideo abrió sus puertas en 1960 en Pocitos. Más adelante, estos, junto a los minimercados, centros comerciales y shoppings, se fueron expandiendo y ocupando un lugar protagónico en el escenario comercial de la ciudad.

Una de las dinámicas que instaló este tipo de negocios es la del autoservicio mediante carritos para circular y comprar en el local, a diferencia del almacén donde el comerciante atendía personalmente

a cada cliente y clienta, que solía ir con su *chismosa*<sup>21</sup> para acarrear la compra hasta su hogar.

Según una reciente encuesta aleatoria publicada en 2020 por la Cámara de Industrias del Uruguay, hoy, la población montevideana alterna su suministro alimentario en diferentes tipos de comercios: 62 % lo hace en supermercados; 19 %, en almacenes; 9 %, en ferias; 7 %, en mayoristas, y 3 % lo hace en otro tipo de comercios. No obstante, si desagregamos los datos por sector socioeconómico, encontramos que en los segmentos bajos aumenta significativamente

el porcentaje de compras en almacenes de barrio.

En líneas generales, se prefiere adquirir las frutas, verduras, carnes y quesos en ferias o pequeños locales especializados, porque ofrecen garantía de mejor precio y calidad. Las compras en grandes cadenas de supermercados tienden a elegirse por ser consideradas un paseo y por concentrar el suministro en un mismo lugar. A su vez, los sectores socioeconómicos bajos y medios las eligen por las eventuales promociones aplicadas sobre productos rotativos, y los altos, porque aceptan métodos electrónicos de pago.

---

21 Denominación coloquial que refiere a la bolsa (reutilizable) para hacer mandados (hacer las compras, ir al mercado).

Personas esperando para adquirir lácteos en el marco de la carestía de dicho producto. 1962-1973.  
Autor: fotógrafos del Diario *El Popular*, CdF, IM. Foto 0564-23\_28-28FPEP.

---

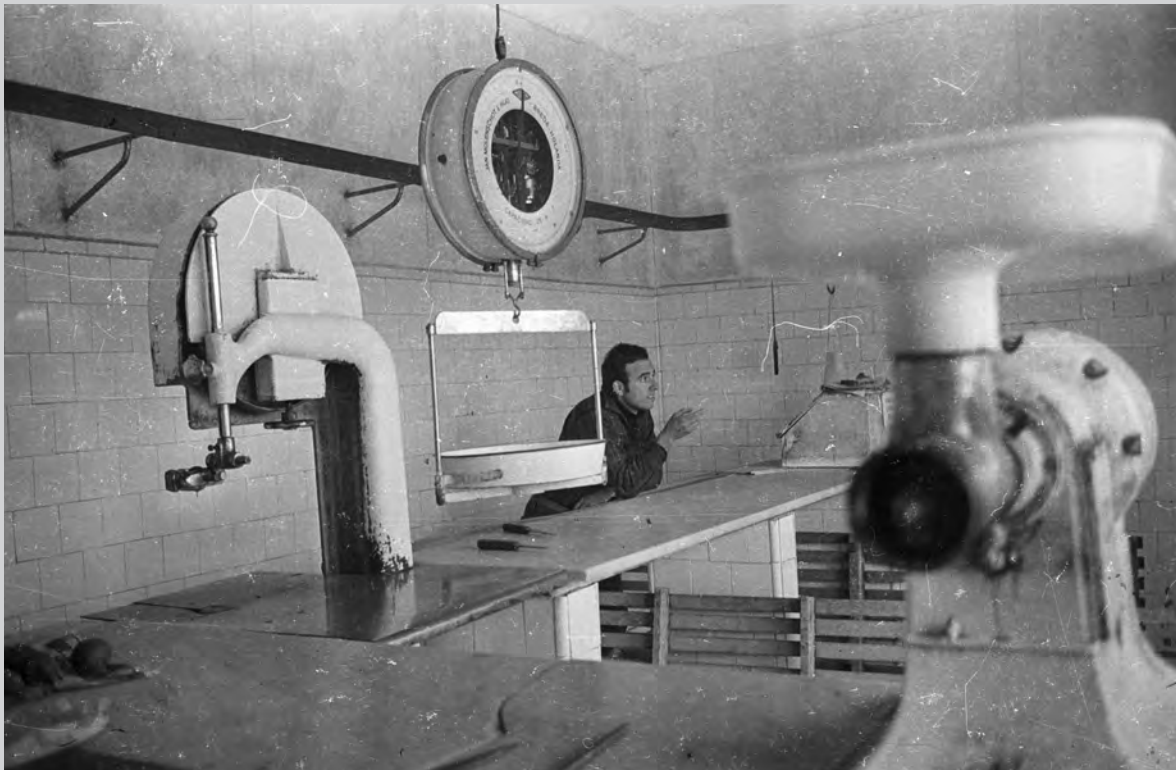
A mediados del siglo XX Uruguay comenzó a vivir una etapa de desencanto vinculado al estancamiento económico entre 1955 y 1974, a los altos niveles de inflación que en la década de 1960 llegaron a ser explosivos y al golpe de Estado de 1973. Como consecuencia, el país atravesó un período de crisis económico-política, de convulsión social y de carestía que afectó el acceso a productos de necesidad básica. En este contexto de subas de precios y de escasez, muchas personas debieron salir a la calle para vender sus pertenencias para *parar la olla*, así como a hacer largas colas para abastecerse de alimentos como lácteos, carne y pan.



Entrevista acerca del efecto de la veda al consumo de carne que establecería el gobierno próximamente, 11 de julio de 1972.  
Autor: fotógrafos del Diario *El Popular*, CdF, IM. Foto 1090-09\_21-17FPEP.

Entre 1969 y 1973, el Estado intervino el abasto de carne vacuna con el fin de restringir su consumo interno y de aumentar los saldos para su exportación. Entre 1972 y 1973 se alcanzaron a decretar vedas en Montevideo que resultaron traumáticas dado el carácter central que tenía la carne vacuna en la alimentación de la población.

Durante las vedas, las carnicerías de la capital estaban habilitadas a abrir únicamente tres veces por semana cuando se les entregaba la carne y, si bien tenían topeada la cantidad que podían vender por persona, debían comercializarla durante el mismo día hasta agotar su stock. Según notas de prensa, había faenas clandestinas, así como personas que se las ingeniaban para conseguir carne en casas que funcionaban como carnicerías encubiertas o traficándola desde el interior. Dados los estrictos controles policiales, estas suponían estrategias riesgosas que podían culminar en prisión.



Manifestación de mujeres y niños del Cerro hacia Belvedere, en el marco de la huelga frigorífica en reclamo del reintegro del beneficio de los dos kilos de carne diarios, 27 de mayo de 1969.

Autor: fotógrafos del Diario *El Popular*, CdF, IM. Foto 1595-12\_35-29FPEP.

Como parte de las políticas económicas del nuevo gobierno, en 1969 se eliminó un beneficio social que los asalariados de los frigoríficos habían conquistado en 1952, que consistía en dos kilos diarios de carne para cada trabajador. Esta ración de proteínas era sustento de la dieta familiar, de ahí que la medida desatará un conflicto en los frigoríficos montevideanos nucleados en el Cerro. Se organizaron huelgas, movilizaciones y ocupaciones en defensa de la industria frigorífica y contra la pérdida de puestos de trabajo ante el inminente cierre de los últimos frigoríficos, cosa que finalmente aconteció tras el cambio de década.



## Montevideo en movimiento

### Pandemia y ollas populares

La crisis sociosanitaria que suscitó la pandemia de COVID-19 en marzo de 2020 evidenció y agudizó los problemas de desigualdad social de Uruguay: numerosas familias quedaron sin recursos suficientes para garantizar sus comidas diarias, lo que les significó atravesar la pandemia (entre muchas otras afecciones) junto a una emergencia alimentaria.

Ante la respuesta insuficiente del Estado, emergieron centenares de ollas populares y merenderos activados gracias a la solidaridad de la

sociedad civil. Tal fue la magnitud del hambre y de la celeridad de la organización comunitaria que solo entre abril y mayo de 2020 alcanzaron a prepararse tres millones de platos.

Las ollas populares significaron un inmenso esfuerzo de trabajo no remunerado que llevaron a cabo mujeres y varones que ejecutaron y coordinaron todas las tareas necesarias, desde obtener donaciones (de vecinos y vecinas, comercios locales, empresas) y apoyos estatales, hasta cocinar

y gestionar la distribución de viandas. De este modo, se fue tejiendo una trama comunitaria para el sostenimiento de la vida colectiva en un contexto crítico, incierto, acuciante y de extrema vulnerabilidad social. Entre alcohol en gel y tapabocas, estas personas favorecieron la cohesión comunitaria, y mediante actos profundamente altruistas demostraron que distanciamiento físico no era sinónimo de distanciamiento social. Por ello, además de nutrientes, cada plato iba cargado de afecto y esperanza.

Página contigua: Olla popular en Bella Italia, 21 de mayo de 2021. Fotografía de Santiago Mazzarovich / IM.

En Montevideo se registró un mínimo de 280 ollas y merenderos populares que funcionaron en sedes de sindicatos, clubes, agrupaciones y comisiones de fomento vecinales de distintos barrios, según el estudio de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de la República *Entramando barrios. Ollas y merenderos populares en Uruguay, 2021-2022*.



## Industrialización de los alimentos y comida rápida

La industrialización de los alimentos es un proceso que inició hace varios siglos. Sin embargo, sobre 1950 se intensificó y, en el siglo XXI, se profundizó a partir del consumo masivo de ultraprocesados.

Según una clasificación propuesta por el investigador Carlos Monteiro en 2009, los ultraprocesados son fórmulas industriales creadas por la ciencia moderna a partir de sustancias derivadas o sintetizadas de alimentos. Un alimento se considera de este tipo cuando tiene varios ingredientes e incluye aditivos, conservantes, edulcorantes, saborizantes y colorantes. Hablo, por ejemplo, de *nuggets* de pollo, helados, cereales azucarados, bebidas carbonatadas, panchos, sopas instantáneas, snacks, leches de fórmula para lactantes y un innumerable etcétera.

En la actualidad, el mercado ofrece masivamente este tipo de productos que han ganado popularidad en tanto son baratos, sabrosos,

*prácticos, higiénicos*, atractivos y de caducidad prolongada. Sin embargo, son adictivos, de bajo valor nutricional y están asociados a la malnutrición, a la obesidad y a varias enfermedades crónicas no transmisibles (como la hipertensión arterial, diabetes y problemas cardiovasculares). Por ello, Patricia Aguirre<sup>22</sup> señala que los alimentos industriales son buenos para vender y malos para comer.

Por otro lado, pese a que la producción industrial generó *disponibilidad plena* capaz de garantizar la alimentación de toda la población mundial, la desnutrición ha crecido por la desigualdad en la distribución y en el acceso a los alimentos. Asimismo, se trata de una industria que genera contaminación medioambiental y enormes cantidades de residuos a partir del empaquetado plástico no biodegradable y descartable de sus productos.

Dentro de este paradigma neoliberal de la alimentación, en 1991

abrió en Montevideo el primer restaurante de comida rápida de una de las multinacionales más grandes del mundo que, a comienzos del siglo XXI se habían multiplicado, así como diversificado mediante otras cadenas empresariales. Las hamburguesas al pan con papas fritas y gaseosas protagonizan la oferta gastronómica de estos locales especialmente deseados por las infancias y juventudes. Más cerca en el tiempo, distintas aplicaciones con servicio de *delivery* facilitan la adquisición de estos (y de otros) productos comestibles, distribuidos con inmediatez por trabajadores y trabajadoras precarizadas motorizadas o en bicicleta.

En paralelo, la ciudad comenzó a disponer de negocios que comercializan alimentos y comidas congeladas (como pastas rellenas, papas fritas, hamburguesas, pizzas, empanadas y verduras precocidas) para ser fácilmente calentadas o ensambladas en el hogar.

22 Patricia Aguirre, «Del gramillón al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie», en *Boletín Techint*, n.º 306, 2001.

Alimentos con etiquetado frontal de advertencia. Vitrina de quiosco en la plaza Independencia, 8 de enero de 2025.  
Fotografía de Lucía Martí Pastre / CdF, IM. Foto 103524FMCMA.

Recientemente, los productos alimentarios se comercializan con etiquetado frontal de octágonos negros que alertan en caso de excesos de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas.



## Nuevas (y viejas) tendencias culinarias

Entre el auge de la industria, los ultraprocesados y la comida rápida, modelos alimentarios alternativos comenzaron a expandirse vigorosamente dentro de la escena capitalina.

En respuesta a los impactos sociales y medioambientales que han evidenciado la insostenibilidad del modelo agroalimentario capitalista y las enfermedades asociadas a agrotóxicos, surgieron colectivos agroecológicos que proponen sistemas no dominantes de producción, distribución y consumo. Estos se organizan en cooperativas y grupos de consumo para promover la compraventa de canastas con alimentos orgánicos, frescos y de temporada, adquiridos a escala local, aunque también se comercialicen en supermercados y ferias. Un ejemplo de ello es la feria orgánica del Parque Rodó, creada en 1994 a iniciativa de un grupo de productores de Colonia Valdense, a la que pronto se

sumaron productores rurales de Montevideo.<sup>23</sup>

Hoy en Uruguay las empresas con certificación orgánica producen principalmente miel, hierbas aromáticas, hortalizas, frutas, quesos, olivos y vinos, y su mercado interno se concentra en Montevideo.

A su vez, entre la nueva ola de comidas y bebidas fermentadas, artesanales, libres de gluten y de productos de origen animal, Montevideo vio nacer y crecer tendencias culinarias basadas en el paradigma de la *alimentación saludable*.

Así, además de personas vegetarianas, en los últimos años hay quienes se inscriben dentro de movimientos veganos y crudiveganos. En todos estos casos, las prácticas alimentarias se basan en plantas con proscripción del consumo de proteínas animales. Sin embargo, la adhesión a estos tipos

de dietas acontece por diversos motivos: quienes escogen alimentos vegetarianos o veganos suelen hacerlo por consideraciones éticas y por respeto a los derechos animales, mientras que la opción crudivegana tiende a elegirse por salud y bienestar individual. Así lo señala la antropóloga Agustina Vitola<sup>24</sup> a partir de una etnografía sobre crudiveganismo en Uruguay.

El crudiveganismo es una forma de producción y de consumo de ciertos alimentos preparados a temperaturas menores a 48 °C —principalmente vegetales y frutas, semillas, frutos secos y algas con los que preparan jugos, licuados, leches y quesos vegetales, fermentados y brotes—, en una dieta que incluye ayunos y desintoxicaciones y que evita productos industriales y procesados, así como lácteos, carnes, gluten y azúcares refinados.

El crudiveganismo entiende a la alimentación como un proceso de

23 Alberto. Gómez, *Feria de productos orgánicos del Parque Rodó*. Montevideo: Ceuta, 2003.

24 Agustina Vitola, *Raw Food. Una aproximación etnográfica al crudiveganismo* (Tesina de Grado, FHCE, Universidad de la República, Montevideo, 2017).

sanación, de limpieza y de prevención de enfermedades. Es un tipo de dieta enfocada en la calidad de vida individual y, dado el alto costo de sus insumos, no resulta accesible para los sectores populares. Por ello, Vitola señala que es un tipo de alimentación constructora

de distinción social. Actualmente, en Montevideo se pueden adquirir estos alimentos dentro del mercado capitalino, así como también hay locales de comidas que se adscriben a estos fundamentos culinarios, y, dado que es una propuesta dietética que unifica diversas elecciones

y restricciones alimentarias, se puede presentar como una opción válida para más personas que las crudiveganas como las diabéticas, las sensibles al gluten y las celíacas (siempre que los alimentos tengan certificación oficial sin trigo, avena, cebada y centeno [TACC]).

## Reflexión de sobremesa

Este fascículo ha recorrido la historia de los alimentos en la ciudad de Montevideo. Se ha construido desde un presente que demanda retornar al pasado desde perspectivas no hegemónicas, donde también quepan las vivencias culinarias de los grupos subalternos. Por ello, escribir sobre los trescientos años de los sabores de la ciudad ha sido una tarea de enorme responsabilidad.

A través de la comida nos hemos aproximado a la multiplicación y diversificación de los abastos de una ciudad en conformación y crecimiento; a sus procesos productivos y a la distribución

de comestibles de importación; a la publicación de los primeros recetarios que fijaron una noción de cocina criolla y nacional; a la abundancia y a la escasez de productos; a la desigualdad y al prestigio expresado a través de la alimentación, y a la asimetría de las relaciones étnico-raciales, nacionales y de género; así como a las identidades de quienes habitan, construyen, diseñan y dan vida a la ciudad.

Si hay una experiencia que sobresale en estas páginas es la del movimiento, movimiento dado por el flujo de personas, barcos, carros, mercaderías, materias

primas, víveres, ingredientes, condimentos, utensilios, pero también, de ideas, adaptaciones, memorias, sentidos, recetas, técnicas, añoranzas y gustos. A su vez, se trata de un movimiento que continúa en curso ya que la culinaria es un proceso dinámico en constante construcción y reconstrucción.

Por último, corresponde explicitar que ni el acercamiento al pasado ni la lectura del presente son reflejo de realidades unívocas, sino que son interpretaciones construidas analíticamente. Soy consciente de que bien podría ser otro el relato, pero este es al menos una versión posible.

Ramón Aguileira en un food truck del Mercado Verde, Primera Feria Crudivvegana, Montevideo, octubre de 2015.  
Fotografía de Vitola Tassino.



