

Montevideo narrada desde boliches y cocinas

Ilona Murcia Ijjasz

Montevideo es una ciudad aluvial (Spósito, 2010), conformada casi al azar y habitada por los descendientes de aquellos aventureros europeos que llegaron a la otra orilla del Río de la Plata. Es producto de múltiples oleadas de inmigraciones que dejaron, como capas superpuestas, los vestigios de formas diversas de habitar, comer, hablar y amar. En Montevideo el tema de la identidad es complejo. Allí nadie es uruguayo sino “oriental”, en clara referencia a su posición geográfica en la orilla del río Uruguay. Sin embargo, lo oriental tampoco define por completo a un montevidiano. Si se le pregunta a cualquier vecino de la Ciudad Vieja, se obtendrán respuestas que dan cuenta de los procesos inmigratorios: dirán que son medio italianos, con un cuarto de gallego y un poco de francés, sin que falte una abuela húngara o polaca. Otros serán más precisos e indicarán que son vascos, piamonteses o napolitanos a pesar de que varias generaciones han nacido, crecido y muerto en territorio latinoamericano. Si a este vecino se le pregunta por su cocina tradicional, el único referente es el asado, pero nada más montevidiano que ir a un boliche a comer frankfurter o chivito, característicos de la ciudad. Sin embargo, entre los montevidianos se aprecia poco esta comida y mucho menos la doméstica, escasamente valorada desde la cotidianidad, ya sea porque no se le considera propia sino *alemana, francesa, inglesa, italiana* o *brasileña*, o porque no existe reflexión sobre los procesos de transculturación que han transformado platos originalmente europeos para convertirlos en reflejo de esta sociedad aluvial asentada por capas a la orilla del estuario, a la manera de su cocina, donde se sobrepone a una pizza un fainá, para convertirlo en la muy montevidiana “pizza a caballo”.

El patrimonio cultural construido de Montevideo, particularmente de la Ciudad Vieja y sus posteriores ensanches del siglo XIX y principios del XX, es de tal importancia, belleza y magnitud que tiende a opacar otras narrativas. Sin embargo, la historia de esta sociedad uruguaya, multicultural y particular, se cuenta de manera cotidiana en los viejos cafés y en las tiendas que, a pesar de estar desapareciendo, forman parte insustituible del espíritu de la ciudad. Por tanto, con el propósito de entender esta sociedad compleja, se principia una expedición desde las ollas y las recetas, a través de bares y panaderías, guiada por los recuerdos de los viejos pensionados o de los maravillosos cronistas de la ciudad Hugo Robles García y Aníbal Barrios Pintos. El objetivo de este viaje es leer las huellas que fueron dejando los distintos grupos humanos en superposición y que hoy forman una amalgama que define a Montevideo. Estas están en los trazados urbanos, en la arquitectura, en los

* Cómo citar este artículo: Murcia Ijjasz, I. (2012). Montevideo narrada desde boliches y cocinas. En Apuntes, 25 (1):114-125



*Edificio construido en
el año 1896 por el arq.
francés Alfred Massiè*
Fotografía:
Ilona Murcia

Montevideo narrada desde boliches y cocinas

Montevideo narrated from boliches and kitchens

Montevideu narrado a partir boliches e cozinhas

Ilona Murcia Ijjasz

ilomuij@yahoo.es

Instituto Distrital de Patrimonio Cultural

Arquitecta de la Universidad de los Andes, con Maestría en Territorio y Patrimonio Cultural de la Pontificia Universidad Javeriana. Ha realizado igualmente estudios en gerencia y planeamiento de centros históricos en la Universidad de Rimutskan en Kyoto, Japón, y ha sido investigadora en Patrimonio Inmaterial en Montevideo, Uruguay, como ganadora de una beca de movilidad de la Organización de Estados Iberoamericanos, OEI. Se desempeña actualmente en el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural de Bogotá, IDPC, como subdirectora de divulgación de los valores del patrimonio cultural, a cargo de las publicaciones del IDPC, el grupo de investigación, el trabajo con grupos étnicos y sociales de la ciudad y el Museo de Bogotá.

Resumen

Entender desde la perspectiva del patrimonio cultural la construcción de los territorios, tanto físicos como culturales, implica romper con los parámetros divisorios entre lo material y lo inmaterial, y abandonar la distinción entre fondo y forma, con el objeto de explicar y salvaguardar las relaciones significativas, culturales, históricas y simbólicas de las ciudades. Catherine Palmer (1998), en el texto "From Theory to Practice", establece que las identidades regionales se construyen a partir de la interacción de diferentes grupos que se establecen en un territorio bajo una etnia dominante, sin perder la capacidad de mantener y comunicar tanto la identidad colectiva como la étnica o social. Por tanto, esta reflexión no puede dejar de lado las discusiones referidas a identidades variadas y a sus prácticas culturales.

Esta investigación, hecha gracias a una beca de movilidad de la OEI, pretende indagar acerca de la identidad local de Montevideo, aplicando en el casco fundacional Ciudad Vieja una metodología inicialmente diseñada en –Maestría de Patrimonio Cultural y Territorio en la Pontificia Universidad Javeriana– denominada *unidades de memoria*, busca analizar la relación entre las distintas huellas materiales e inmateriales que se encuentran en un espacio geográfico determinado, con el objeto de comprender las formas en las que las personas allí asentadas construyeron su territorio desde aspectos simbólicos o funcionales.

Palabras clave: patrimonio cultural material e inmaterial, unidades de memoria, territorio, cocina, Ciudad Vieja, Montevideo.

Descriptor: relaciones culturales, patrimonio cultural y urbanístico, identidad regional - Montevideo (Uruguay).

Abstract

Understanding the perspective of cultural heritage building in the territories, both physical and cultural parameters involves dividing break between the material and immaterial, removing the distinction between form and content, in order to explain and protect the significant relationships, cultural, historical and symbolic, from the understanding that cities and local identity are created in a comprehensive manner by the joint action of diverse groups of people. Catherine Palmer (1998) in the text "From Theory to Practice" states that regional identities are constructed from the interaction of different ethnic groups settle in a territory defined by binding in a dominant ethnic group, without losing the ability to maintain and communicate both the identity 'collective' as their ethnic or social group. Therefore, the reflection about the identity can not leave aside the arguments concerning identities 'ethnic' and cultural practices.

This research, done by a mobility grant of the OEI seeks to inquire about the local identity of Montevideo, applying the historical foundation Old Town, a methodology originally designed in Master of Cultural Heritage and Territory in the Pontificia Universidad Javeriana called *flash drives*, analyzes the relationship between the different tracks and intangible assets, particularly the kitchen and associated practices of production and consumption, which are in a specific geographical area, with the material traces present in order to understand the ways in which people settled there built their territory from functional or symbolic aspects.

Key words: tangible and intangible cultural heritage, memory units, area, kitchen, Old City, Montevideo.

Keywords plus: Cultural relations, Cultural heritage, Identidade regional - Montevideo (Uruguay).

Resumo

Compreender a perspectiva da construção de patrimônio cultural nos territórios, os parâmetros físicos e cultural implica a divisão quebrar entre o material e o imaterial, o abandono da distinção entre forma e conteúdo, a fim de explicar e proteger as relações significativas, cultural, histórica e simbólica, a partir do entendimento de que as cidades e identidade local são criadas de uma forma abrangente pela ação conjunta de diversos grupos de pessoas. Catherine Palmer (1998) no texto "Da teoria à prática", afirma que as identidades regionais são construídas a partir da interação de diferentes grupos étnicos se estabelecer em um território definido por ligação de um grupo étnico dominante, sem perder a capacidade de manter e comunicar tanto a identidade "coletiva" como seu grupo étnico ou social. Portanto, a reflexão sobre a identidade não pode deixar de lado os argumentos relativos às práticas identidades "étnicas" e cultural.

Esta pesquisa, feita por uma bolsa de mobilidade do OEI procura para saber sobre a identidade local de Montevideu, aplicando a histórica fundação Cidade Velha, uma metodologia originalmente concebido para Master do Patrimônio Cultural e Território na Pontificia Universidad Javeriana chamada de *flash drives*, analisa a relação entre os diferentes faixas e ativos intangíveis, especialmente a cozinha e as práticas associadas de produção e consumo, que está em uma área geográfica específica, com os vestígios materiais presentes em A fim de compreender as maneiras pelas quais as pessoas se estabeleceram lá construiu seu território a partir de aspectos funcionais ou simbólicos.

Palavras-chave: Patrimônio cultural tangível e intangível, unidades de memória, território cozinha, Cidade Velha, Montevideu.

Palavras-chave descritores: relações culturais, patrimônio cultural, identidade regional - Montevideo (Uruguay).

* Los descriptores y key words plus están normalizados por la Biblioteca General de la Pontificia Universidad Javeriana.

Artículo de investigación

Este artículo es producto de una investigación financiada por una beca de movilidad de la OEI. Pretende indagar acerca de la identidad local de Montevideo, aplicando en el casco fundacional "Ciudad Vieja" una metodología denominada "unidades de memoria", y busca analizar la relación entre las distintas huellas materiales e inmateriales que se encuentran en un espacio geográfico determinado.

Recepción: 18 de agosto de 2011

Aceptación: 19 de febrero de 2012

usos y costumbres, en los boliches y parques que son el alma de Montevideo y, sobre todo, en la cocina. Para dar inicio a esta expedición propongo una aproximación a la identificación y valoración del patrimonio cultural de la Ciudad Vieja y sus ensanches desde *unidades de memoria*. Las unidades de memoria se entienden como el grupo de elementos –huellas– que simbolizan en su conjunto formas o procesos –de explotación económica, creencias, prácticas, ideologías, etc.– mediante los cuales los hombres transformaron el territorio. Estas unidades se agrupan en periodos caracterizados por qué alimentos se producen, cómo y en dónde se consumen, así como por los hábitos culinarios que modifican el territorio a escalas diversas.

La dieta del jinete

El territorio uruguayo, o antigua Banda Oriental, es de gran importancia como parachoques entre las dos grandes potencias coloniales: España y Portugal. El lugar donde se asienta Montevideo es una península que conforma la mejor bahía sobre el Río de la Plata (Spósito, 2010) y ello marca la historia de la ciudad, pues esta se construye casi que como un bastión frente al territorio portugués y de cara a Buenos Aires.

La Banda Oriental, descubierta en 1516 por los españoles, tuvo unos primeros intentos de población en 1527 cuando Sebastián Gaboto construye un campamento fortificado frente al Río de la Plata. En 1624 los jesuitas fundan una reducción a la orilla del río Negro. La fuerte resistencia indígena limita los asentamientos en la zona; sin embargo, a partir de la introducción de la ganadería primero por parte de Hernán Darías (alias Hernandaris) en 1608 y luego por los jesuitas en 1634 en la Hacienda del Tape, el territorio se vuelve de “vaquería cimarrona”, es decir, de vaqueros que cruzan el río para dar caza al ganado que se ha criado salvaje. Y son estos jinetes, aventureros en territorio hostil, los que gestan el plato que marca la identidad culinaria de los uruguayos: el asado.

El asado expresa la cultura del jinete (García Robles, 2005). Es el mismo comensal el que carnea y el que asa. El asado se define a partir de tres elementos básicos: el ingrediente –la carne de res–, la técnica de

cocción –el fuego– y el cocinero/comensal –el jinete–. Este jinete luego se convertirá en el gaucho cuya cultura se cimenta en el fuego. El gaucho revuelve su alimento en las brasas, allí calienta el agua del mate y el asado se hace sobre las cenizas. El cubierto es el facón, a la vez arma, herramienta y defensa del honor. El asado rememora al gaucho que *carnea* bajo las estrellas, y ahí mismo, usando el cuero, cocina la carne. La bebida es el mate de yuyos, de origen indígena prehispánico, con la que se prepara una infusión que se bebe en una calabaza. No sólo es una bebida; es una forma de relacionarse a través de la rueda del mate donde, a la manera de los jinetes, se sientan los montevidianos a compartir un mate cebado, de mano en mano, que se constituye en la base de amistades eternas.

Existen pocas referencias a la cocina en la literatura gauchesca; los únicos platos que aparecen de manera reiterativa son el asado y la carbonara cantados por Martín Fierro y Bartolomé Hidalgo. El asado es una manifestación rural, claramente una herencia de la coquina del jinete, actividad que en las antiguas casas campesinas (Bouton, 1958) se realizaba en vastas cocinas donde todo ocurría. En ellas, el fogón estaba formado por una losa de piedra y una cadena pendiente de las vigas que servía para colgar la olla. El fuego no se apagaba nunca y se usaba el “transfigurero” que se encendía con boñiga, leña o la grasa de un chicharrón (García Robles, 2005). En el Uruguay rural del XVIII y XIX se comían tortas fritas, masa de trigo que se fríe en aceite muy caliente y que aún se vende en carritos ambulantes en Montevideo, comida típica de los días de lluvia. En la mesa de los señores había puchero, asado y guiso criollo. Son característicos también postres como el arroz con leche y canela, la mazamorra mojada en crema de leche espesa como “apoyo”, cuajada y queso. Con la vaquería no sólo llegó el asado, sino el “Martín Fierro”, postre típico similar a nuestro bocadillo con queso, que es de origen vasco: combinación de queso Idiazábal –de oveja– y carne de membrillo (Bouton, 1958).

El “parrillero” de las casas montevidianas es evidentemente una huella de la pampa en la vivienda urbana. Es la Dieta del Jinete la que aún define las características esenciales de la cocina uruguaya, como homenaje sutil al

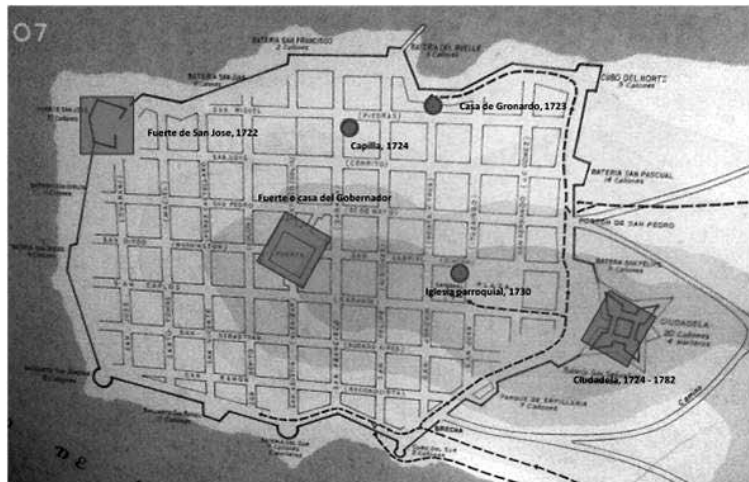


Figura 1:
En 1722 se inicia la construcción del Fuerte de San José y en 1724 la de la capilla. El Cabildo funcionará en el Almacén en Casa de Gronardo hasta que, en 1803, se construye un edificio con planos de Tomás Toribio, primer arquitecto académico que llegó al Río de la Plata (Spósito, 2010). La Ciudadela se inicia el 1º de mayo de 1742 para rematarse en el año 1782. En el año 1833 se demuelen sus bastiones y los lienzos de muralla y se transforma en mercado. El Fuerte o casa del Gobernador ocupaba la manzana actualmente de la Plaza Zabala (De María, 2005). Plano original de 1807 [modificado por la autora].

Fuente:
Comisión Especial permanente de Ciudad Vieja.

Figura 2:
En 1778 había 171 comercios y pulperías en la ciudad, para 7000 habitantes (De María, 1971). Plano original de 1807 [modificado por la autora].

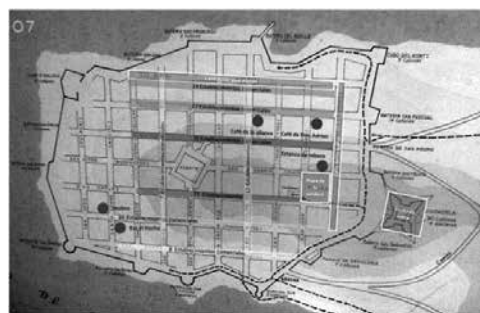
Fuente:
Comisión Especial permanente de Ciudad Vieja.

gaucho que pobló el territorio. Es la representación del anhelo romántico de todo oriental de dominar a caballo la inmensidad de un territorio suavemente ondulado, carneando en libertad.

La herencia colonial. San Felipe y Santiago de Montevideo

Montevideo es una ciudad tardía en relación con otras capitales de América Latina. No tiene una fundación, sino que se desarrolla un *proceso fundacional* y la ciudad se oficializa en diciembre de 1724. Es un territorio de gran potencial comercial por su estratégica ubicación, a pesar de no ser tan rico como otras tierras americanas; tan es así que aún no han llegado las primeras familias cuando ya dos pobladores se asocian en 1723 para formar un “almacén de ramos generales”. Por orden del Rey de España, llegan desde Buenos Aires y las islas Canarias en enero de 1726 las familias fundadoras. En noviembre, doce familias procedentes de las Islas Canarias y, en 1728, treinta familias más (De María, 2005).

La distribución espacial la demarca el militar Pedro Millán en 1726 (Capillas de Castellanos, 1971) repartiendo solares en una ciudad



delineada en 32 manzanas y señalizando el ejido de la ciudad, cuyo límite era la actual calle Ejido, donde se inicia la Ciudad Nueva. Sobre la costa del arroyo Migueletes se delinearon 37 chacras (De María, 2005). En ellas se produce todo tipo de frutas y legumbres de semillas importadas de Europa, que son la base alimenticia de la colonia. Tallos, maíz pisado para la mazamorra, huevos de gaviota, avestruz y pollos complementan la dieta de los habitantes de San Felipe y Santiago de Montevideo. A los primeros colonos se les garantizaba por ley el suministro regular de bizcocho, yerba, tabaco, sal, ají y carne provenientes de Buenos Aires (Capillas de Castellanos, 1971).

Mercados y abastos

En los primeros años escasea el ganado debido a las múltiples incursiones de portugueses, indígenas y vecinos de Buenos Aires; por tanto, se regula el comercio de carne y en 1741 se establece el primer matadero. Igualmente, poco es el consumo de pescado por falta de pescadores. El cerdo se vende en Chancherías y la carne de res en la Recoba construida en 1809 a los fondos del Cabildo o en carretas en la Ciudadela. El movimiento del mercado es muy importante; se calcula que para 1809 se movían en la Plaza entre cuatro y cinco mil pesos diarios en una población de ocho a nueve mil habitantes (De María, 2005).

En 1808 se reglamenta la pesca prohibiéndose el uso de la cal viva, el beleño y la coca. Se cazan perdices cerca del viejo cementerio, en la estanzuela y en el cerro; igualmente patos y palomas (De María, 2005). Los primeros molinos son movidos por caballos. En 1759 el Padre Cosme establece uno en el Miguelete –Paso del Molino–, pero según Capillas de Castellanos (1971), el primer molino se localiza en la actual Buenos Aires con Maciel (1968). Su importancia es mucha, pues casi con la fundación de la ciudad aparecen las primeras panaderías: Cata, Montero y Giménez (De María, 2005).

Boliches, cafés y bares

Las pulperías y tendejones se multiplican de tal modo que en 50 años desde la fundación de la ciudad, el primer oficio es el de pulpero. Una pulpería es un almacén de ramos generales



Figura 3:
Bar "El hacha".
Fuente:
Ilona Murcia, 2010.

donde además se venden bebidas alcohólicas y se surte de comida preparada a los viajeros. Ahí se venden alcoholes destilados de la caña y ginebra, porque los gauchos no son hombres de vino. Un fenómeno común es el "regatón", vendedor ambulante de saldos reglamentado en 1739.

"Por la noche es de rigor el café, y estos sitios se ven atestados de gente" (Ayestaran, 1793, como se cita en Barrios Pintos, 1971c). En el Café de Don Adrián se vende chocolate y es famoso el Café de la Alianza. Se autoriza en 1768 a José Gabriel Piedra Cueva a instalar la primera botica, y en 1748 aparece el primer estanco de tabaco llamado el Tabaco del Estado o Estanco (De María, 2005). Queda como vestigio de esta época el Bar El Hacha, llamado así por ser el escenario de la muerte de Bernardo Paniagua a manos de Domingo Gambini con un hacha, el 15 de abril de 1794.

Ensupados y carbonaras

Un viajero del siglo XIX describe la comida en las pulperías del camino como de estirpe española: "una buena fuente de huevos fritos con tomate y un trago de vino". Igualmente, indica que los peones toman té del Paraguay que es mate cocido tomado en taza o jarro. Al almuerzo, en el Pueblo Villa de San Juan Bautista, son homenajeados: "no faltaron buenos pollos asados y guisados con el mayor primor, buen caldo hervido, pan, vino y café con cubiertos de plata" (Larrañaga, como se cita en García Robles, 2005, p. 63). Para los peones y la escolta "se mató una res y comieron sus asados y churrascos, que son unas tiras de carnes largas tiradas sobre las brasas, sin más condimento que la sal" (Larrañaga, como se cita en García Robles, 2005, p. 63), el ac-

tual asado de tira. El caldo hervido se refiere a las sopas y caldos preparados en la olla con vegetales y cárnicos. Se bebe té, café y chocolate que llega a través de los españoles a pesar de ser americano (Larrañaga, como se cita en García Robles, 2005). En casa se comen ensopados y carbonadas, primera solución del inmigrante a la angustiada necesidad de comida. La carbonada, citada en Martín Fierro, es un plato donde se combina carne vacuna guisada con frutas verdes.

El inmigrante primero y luego el criollo se hicieron de una culinaria propia basada en la mezcla de tradiciones europeas recreadas según las posibilidades del medio y como respuesta a sus necesidades de subsistencia, que donde mejor se reflejan es en el puchero, el cual, para el caso montevideano, se deriva del bolito italiano (García Robles, 2005). Son platos herencia de estos primeros criollos el mondongo, los callos, cazuelas de lentejas, patas de cerdo y fabadas. Igualmente características son las tortillas de papas con chorizo y empanadas cuya variante es la utilización de grasa en vez de manteca. Postres muy típicos, de clara ascendencia europea, son los flanes, natillas, tocino del cielo y torrijas, sin que se pueda dejar de lado el infaltable dulce de leche.

La huella del inmigrante pobre se hace evidente en la denominada cocina de las sobras, ejemplificada en el budín de pan y la ropa vieja. La ausencia de rastros de una cocina prehispánica se debe a la ruptura profunda que caracterizó las relaciones entre los colonizadores y los indígenas.

La lucha por la "orientalidad"

Durante toda la primera mitad del siglo XIX la Banda Oriental luchó por su definición como territorio geopolítico. Desde su condición inicial

de puerto estratégico sobre el muy rico Río de la Plata, Montevideo fue conquistada y sitiada varias veces por distintos grupos humanos que dejaron una clara huella sobre el actual territorio.

Los conquistadores ingleses

Entre 1806 y 1807 el territorio fue conquistado por los ingleses que, el 29 de octubre de 1806, se toman Maldonado y luego, a principios de 1807, a Montevideo, abandonándola en septiembre. El asalto inglés y los sitios de 1811 y 1812 redujeron la extensión poblacional. Los ingleses fueron derrotados desde los cafés donde se reunían los conspiradores de la clase alta criolla. Iniciando el siglo XIX, el “mostrador montevideano” era una institución consolidada que habría de generar inquietudes a los asaltantes, particularmente las llamadas “peñas y tertulias”, que eran asociaciones de señores de alta sociedad que se reunían en cafés y bares como El Hacha, el Café del Comercio y el Café de la Alianza, para planear las acciones políticas y militares. Igualmente, eran espacio de contertulios rebeldes las librerías (De María, 2005). Los conquistadores ingleses socializaban en panaderías, pulperías y tiendas (Wave, 1807), particularmente en casas que los proveían de comida y alojamiento. La pulpería de la esquina redonda, Itzaingó y Reconquista, se convierte en la cantina de los oficiales ingleses (De María, 2005).

La Provincia Cisplatina

En 1816 los portugueses invaden la Banda Oriental y en 1817 las tropas lusitanas ocupan Montevideo, dándose una sangrienta lucha por la dominación del territorio hasta que, en 1820, Portugal lo anexa al Brasil con el nom-

bre de Provincia Cisplatina. Cuando el 7 de septiembre de 1822 Brasil se independiza de Portugal, los portugueses se retiran de Montevideo y la ocupan tropas brasileñas. En 1825 el General oriental Lavalleja, al frente de 33 guerreros, proclama la rebelión contra el Brasil con el apoyo de Buenos Aires, razón por la cual el 10 de diciembre de ese mismo año el Brasil declara la guerra a dicha ciudad por su apoyo a los orientales sublevados. El ejército argentino entra al territorio para auxiliar a los patriotas. El 28 de agosto de 1828 se firma la Paz de Río de Janeiro reconociendo la independencia del territorio y, por ende, la creación del Uruguay, y finalmente en 1829 los brasileños abandonan Montevideo y Colonia. Para este año de 1829 Montevideo tiene 14.000 habitantes y 2800 viviendas (Castellanos, 1971b).

Mercados y abastos

A pesar de que la guerra ha deteriorado el campo (Brackenridge, 1818, como se cita en Barrios Pintos, 1971c), en el Miguelete se cultivan frutas y, en menor proporción que en otras épocas, se crían caballos y novillos de los que se comercializan cueros y cuernos y la leche que venden niños a caballo en botellas de cerámica pregonándola a voz en cuello. De igual manera, el comercio y la producción de alimentos procesados continúan; Auguste de Saint Hilaire (1821, como se cita en Barrios, 1971c) dice que se celebra todos los días en la Ciudadela el mercado de frutas, verduras y flores, hasta que en 1825 se instala el primer mercado público, el Mercado Chico, demolido en 1873.

En relación con la producción de alimentos, es importante anotar que entre 1820 y 1823, en el camino a Tres Cruces, existe el Molino de Manuel Ocampo y en ese mismo año se inaugura la fábrica de Chocolates Lombardi en la calle Misiones que continúa hasta bien entrado el siglo XX (De María, 2005). Entre 1815 y 1830 las panaderías, muy características de Montevideo pues el consumo de pan como acompañamiento de todas las comidas es de rigor, están en manos de españoles y franceses; en ellas se vende pan criollo, francés y galleta, siendo la más famosa la Tobal, especializada en bizcochos, que forma parte de la memoria gastronómica de la ciudad.

Figura 4:
“Edificio construido en 1817-1818 para Manuel Ximénez, que junto con sus edificios vecinos forma un conjunto testimonial de la arquitectura civil colonial. La estructura tipológica corresponde a la de una casa colonial con dos patios, desarrollada en dos niveles con planta simétrica” (Spósito, 2010, p.56).
Fotografía:
Ernesto Spósito.



La administración portuguesa prohíbe la fabricación de carne seca, que es una forma de conservación de la carne muy propia del campo uruguayo. Esta carne se llama “charque” y aún se prepara.

La influencia portuguesa-brasilera en la cocina montevideana

La influencia portuguesa-brasilera se evidencia particularmente en dos platos que se consumen en Montevideo: la feijoa, parecida a nuestra “frijolada” que, sin embargo, no es necesariamente producto de esta invasión, sino producto de la región cultural común que conforma el sur de Brasil y el norte de Uruguay; y el otro plato se denomina “bifes a la portuguesa”, carne de res con salsa de cebolla, pimienta y tomate. Igualmente popular es el postre conocido como ambrosía.

Los patricios

Después de esta época de conflictos con potencias extranjeras, la Banda Oriental inicia un proceso de consolidación de la Nación a partir de modelos europeos denominado “de la temprana República” (Spósito, 2010). Las clases dirigentes criollas se proponen un proyecto integrador basado en una política de inmigración desde Europa. Para incentivar a los inmigrantes, se les ofrece vivienda en Villa Cosmópolis, localizada en el cerro, uno de los primeros crecimientos de la planta urbana iniciada en 1834. En 1835 el censo establece una población de 23.404 habitantes para Montevideo, 14.390 en la ciudad y 9104 en extramuros. El aumento obedece a esta política oficial de colonización dirigida especialmente a inmigrantes españoles y franceses, y esclavos africanos a pesar de la abolición de la esclavitud (Castellanos, 1971b).

El comercio

En 1836 se inaugura el mercado nuevo en la Ciudadela, reconvertida de espacio defensivo a espacio de venta. En el Censo de 1835 se registran 590 casas de comercio, rápido crecimiento frente a las 171 de 1778; 290 artesanos y jornaleros, 38 tambos, 19 atahonas, 36 hornos de ladrillo y 16 locales para culto



religioso. Ello es otra clara demostración de la consolidación de esta temprana República.

Los salones de té

La influencia inglesa aún se vive diariamente a través de costumbres como el té de las 5 que se toma en confiterías y salones que sobreviven en el Montevideo contemporáneo. El té inglés se acompaña de sándwiches de miga llamados “olímpicos”, variación uruguayana del tradicional emparedado inglés de jamón y lechuga con mayonesa. La versión oriental tiene muchas capas, con ingredientes como las aceitunas, y el corte no es triangular sino rectangular.

Los inmigrantes: la construcción de una nueva sociedad

El maestro de obra italiano

Desde el final del sitio de Montevideo en 1851, se inicia un periodo de búsqueda de la “civilidad” que se caracteriza por conflictos internos entre grupos y partidos hasta que el 20 de febrero de 1863 se firma la Paz de la Unión, y, aunque las guerras civiles continúan hasta 1904, se inicia un periodo de prosperidad (Castellanos, 1971b). A pesar de todos los conflictos es una sociedad en crecimiento, al Puerto siguen llegando inmigrantes, particularmente trabajadores italianos no calificados, que traen el conocimiento empírico de las nuevas tendencias urbanas y arquitectónicas del viejo continente, y usos y costumbres que marcarán la vida social de Montevideo. Junto con las herramientas de albañil, traen formas nuevas de relacionarse con la ciudad a la que transformarán, sobre todo desde la culinaria, “sin olvidar en el equipaje de los pobres la pizza,

Figura 5: La ciudad inicia un proceso de consolidación urbana y arquitectónica, periodo que Spósito denomina “La vivienda patricia”, entre 1830-37 y 1837-51, consecuencia del academicismo neoclasista (2010). “La casa de Antonio Montero construida en 1831, por Toribio. Es característica de la vivienda suntuosa de la temprana República (...) Destacan sus proporciones, los balaustres y las esculturas de mármol en el pretil, la espacialidad del patio principal, y el mirador” (Spósito, 2010, p. 43).
Fotografía: Ernesto Spósito.

la polenta, el trago de grappa y ese endiablado enfrentado que se llama murra” (García, 1993), lo que incidirá de manera definitiva en la forma de ser y de comer de los montevidEOS.

Son muchas las huellas que dejan los inmigrantes pobres italianos en las tradiciones montevidEas. Comer gnocchi (ñoquis) el día 29, dejando una moneda debajo del plato para garantizar dinero en el mes que comienza, es una costumbre tradicional. Igualmente es característico el consumo de pasta rellena, especialmente de variedades típicas de la ciudad como los romanitos y los sorrentinos, entre otras.

La milanesa, versión modificada de la receta italiana original, es patrimonio común de los hogares de ambos lados del Río de la Plata, y se diferencia de la primera en la utilización de escalopes de res y no chuletas, que se fríen en aceite. En la versión rioplatense se agregan ajo y perejil picado al huevo batido. Son otros aportes culinarios de los italianos a Montevideo la sopa minestrón, la pasta frolla, la torta de ricotta, el *sfogliatello* y el babá al ron. Especialmente importante en todos los festejos montevidEOS es el *zabaglione* casero traducido como sambayón.

Ya en el siglo xx, el aporte italiano a la culinaria sigue presente con manifestaciones como la famosa salsa Caruso, creada en la década del 50 en el restorán Mario y Alberto (García, 2005).

Comidas típicas de Montevideo son el fainá y la pizza, herencia manifiestamente tana, pues el fainá desciende de la *farinata* italiana y la pizza es común en países con inmigración italiana (García, 2005). Su origen está documentado: inmigrantes de la familia Guido crearon en el año 1915 el primer molino para la producción de harina de fainá en Uruguay, donde se procesaban otros productos como arvejas, lentejas, arroz y garbanzos para papilla de bebés; es con esta harina con lo que se prepara este plato típico, que es una tortilla horneada en los mismos moldes de la pizza. Sin embargo, la variante montevidEana es la pizza a caballo, una pizza encima de un fainá. Otro plato de origen italiano que es fundamental en la dieta montevidEana es la polenta, característica papilla de maíz en grano molido grueso, cocido en agua o en leche, dulce o salado (García, 2005).

Costumbre característica de los montevidEOS es el aperitivo de origen italiano, trago de vermut y amaro que se sirve antes de la cena y se acompaña con aceitunas, dados de queso, salame y maní salado.

Boliches, cafés y bares: el último trago de Caruso

Tal vez el más famoso de los bares montevidEOS, producto de la inmigración italiana, sigue siendo el Roldós, tradicionalmente la primera parada en la madrugada de vendedores e inmigrantes en busca de empleo. En 1868 Juan Roldós estableció un almacén de ramos generales que en 1930 se vuelve bar. Ahí se inventa el Medio y Medio, trago típico de la ciudad que es 3/4 partes de vino blanco y 1/4 de espumante, que se acompaña con sándwiches de mariscos característicos del lugar. Es famoso este bar pues en él toma un último trago Caruso antes de abandonar para siempre Montevideo después de ser abucheado en el gran Teatro Solís. Actualmente funciona en el Mercado del Puerto Local 09.

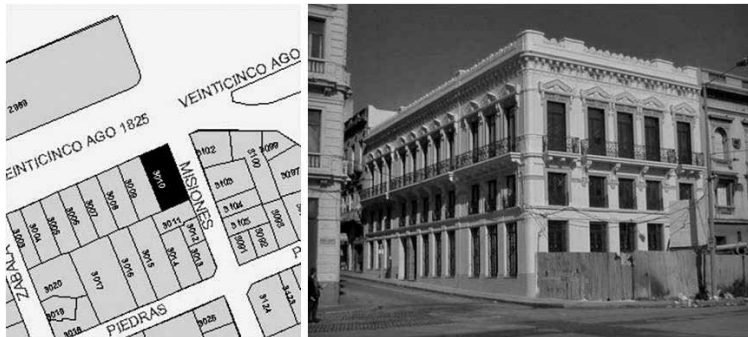
En el equipaje del obrero italiano junto con la grappa y las recetas, también vienen

Figura 6:
“Casa Figari. Edificio de vivienda construido en el último cuarto del siglo xix. Su fachada de lenguaje ecléctico, se estructura de manera tripartita mediante un basamento de líneas sencillas y un entresí de menor altura, muy ornamentada” (Spósito, 2010, p. 43).

Fotografía:
Ernesto Spósito.

Figura 7:
“Casa Francisco Gómez. Edificio construido en el año 1870 por el ingeniero Pedralbez para vivienda. En su fachada, de lineamientos eclécticos, se materializa una decoración superficial goticista” (Spósito, 2010, p. 57).

Fotografía:
Ernesto Spósito.



nuevas estéticas y técnicas constructivas, aprendidas de manera empírica, que producen interesantes ejemplos de modificación al adaptarse a materiales y necesidades distintos en el Nuevo Mundo y que modifican la ciudad no sólo en su cocina, sino en sus calles, plazas y edificios.

El arquitecto europeo

LA CIUDAD NOVÍSIMA: FRANCESES Y ALEMANES

En los últimos lustros del siglo XIX la sociedad uruguaya es próspera y las formas de producción han cambiado, pues al decir de García Robles (2005), el jinete había dado paso al agricultor y en la ciudad de Montevideo negocios como la banca, la construcción y la importación de bienes de lujo habían contribuido a las grandes fortunas. A los inmigrantes pobres se sumaban ahora inversores franceses y alemanes que trajeron consigo arquitectos e ingenieros graduados de las universidades europeas que contribuyeron a dar fisionomía de gran ciudad a Montevideo.

BOLICHES, CAFÉS Y BARES

Los bares para esta nueva élite urbana son diferentes a los de los obreros italianos, son lugares donde se toma whisky. Se destaca el Dick's bar. First and last, comúnmente conocido como "El perro que fuma", fundado en 1882, y cuya clientela original eran marineros ingleses; fue remodelado en 1904 y lamentablemente cerrado en 2004.

LAS CONFITERÍAS Y LAS CERVECERÍAS

En las confiterías se consiguen tortas y tartas que representan el aporte germano y austro-húngaro a la cultura culinaria de Uruguay. Selva negra, berlinas, *apfelstrudel* y *stollen* son alemanes, y es bebida muy popular el café con crema al estilo vienés, aunque en la versión uruguaya a veces se utiliza la chantilly. De los húngaros viene la torta dobos o el strudel de amapola (García, 2005). Huella maravillosa de esta época es la Confitería El Oro del Rhin.

Igualmente famosas son las cervecerías, lugares de expendio donde únicamente se vende esta bebida, con una cocina acorde.

Aún hoy son, a semejanza de los de finales del siglo XIX, pequeños restaurantes de barra y mesa donde se venden salchichas con ensaladas y mayonesa, papas al estilo alemán, ensalada rusa con guisantes y zanahoria, o chucrut, o se sirve entrecote y carne a la parrilla con fritas –papas fritas–. Igualmente, en ellas se consumen encurtidos de pepinillos y cebollitas, fiambres como el queso de cerdo que es cabeza de cerdo rellena con gelatina, y las muy características salchichas cuyo éxito se debe al aderezo tradicional alemán de la mostaza y que contemporáneamente se convierten en los panchos, *frankfurters* típicos de los boliches montevideanos contemporáneos.

La cerveza se produce desde mediados del siglo XIX en el Uruguay y es posterior al auge de la vitivinicultura que se consolida en el territorio en 1875, como huella de la influencia francesa (García, 2005). En las festividades es costumbre contratar a las fábricas de cerveza el alquiler de un barril con un dispositivo llamado lanza que permite servir directamente. En Montevideo, en las noches de los viernes, se "tira un liso o un chop".

La Belle Époque montevideana

A finales del siglo XIX y principios del XX, Montevideo vive un esplendor extraordinario: es cosmopolita, hogar de ciudadanos provenientes de todas partes de Europa, unidos por el objetivo común de sacar adelante una sociedad democrática, laica e igualitaria. Ello se logra gracias a los proyectos educativos de José Pedro Varela, que hacen de la Escuela Pública el lugar donde, sin distinción, se educan hijos de inmigrantes de todas las nacionalidades, conformando así los cimientos de una sociedad multicultural y próspera. Parte de esta riqueza se debía al procesamiento de carne molida vendida en Europa, particularmente durante la Primera Guerra Mundial, como carne enlatada de diablo o como filete Bismarck.

Este maravilloso momento se refleja no sólo en los espacios públicos ajardinados a la usanza europea o en las elegantes construcciones que servían de residencia o de comercio a los montevideanos, sino en la proliferación de boliches, cafés y bares. La avenida 18 de Julio, hermosa calle que deambula desde la Plaza



Figura 8: Palacio Félix Ortiz de Taranco (Giraut y Chiffrot, 1910). Construido como vivienda en la primera década del siglo xx. Además de la calidad espacial y constructiva, destaca su implantación que genera un jardín frente al espacio público de la Plaza Zabala, graduando la relación interior-exterior (Spósito, 2010).

Fotografía: Ernesto Spósito.

Independencia hasta la calle Ejido, tenía en sus extremos los viejos bares de 1900, el Tupí y el Británico en una punta y el Sportman en la otra, y hacia la Plaza Cagancha se encontraban el Ateneo y el Montevideo, caracterizado por tener palcos para orquesta. Igualmente famosos eran los Sorocabana, el Metro y el Fun Fun, fundado el 12 de diciembre de 1895 por Augusto López, creador de cocteles como la Uvita y el Pegulo. Menos sofisticados, pero igualmente importantes, eran los almacenes y bares como Don Trigo, fundado por Luis Scheone en 1890, que fue lavandería, “Almacén, bar y depósito de cereales”, y en 1914 lugar por excelencia de reunión de quienes analizaban el desarrollo de la guerra mundial, pues tuvo uno de los primeros teléfonos. Otro bar muy importante era La Primavera, cerca a Peñarol, lugar de reunión de obreros ingleses del ferrocarril desde 1896. Igualmente significativos eran la Ferretería Granato, la Casa de Comidas El Gallo de Oro y el Café Bar La Giraldata, fundado a principios del siglo xx (Delgado, 2005).

Las pastelerías y las tiendas de ultramarinos, donde se vendían artículos importados como las aceitunas griegas, formaban parte de este panorama cosmopolita. Tan importante era la cocina que pasteleros como Pascual Tejera, pastelero del Tupí Namba en los 30, eran personajes reconocidos socialmente.

En casa se preparaba arroz en cazuela de barro, polenta que tiene “memorias de aldeas, voces del hogar, perfumes y sabores de la cocina envueltos en melodías y ritmos que evocan la tarantelle” (Elcano, 1993, p. 64), y el minestrón, fiel reflejo de la herencia ítalo-española, común a ambas orillas del Río de la Plata.

La ciudad adquiere en su arquitectura y sus espacios públicos un aire afrancesado (Spósito, 2010).

La *Belle Époque* montevideana marca de manera importante la construcción material e inmaterial de la ciudad, define el aire cosmopolita y esplendoroso de esta urbe asentada en el estuario del Río de la Plata y deja en el aire un aroma a nostalgia, tan vaporoso como la sutil esencia de la lila en una bomba cubierta de azúcar impalpable.

Posteriormente vendrán otros esplendores. El Art Déco y una arquitectura moderna de alta calidad, configuran la ciudad que se extiende sobre la bahía en el siglo xx con características muy particulares e igualmente valiosas. Artistas como Pedro Figari, arquitectos como Julio Vilamajó y Cravoto, ingenieros como Eladio Dieste y muchos otros destacados exponentes de la intelectualidad uruguaya del siglo pasado construirán otras narrativas sobre este territorio peninsular. Sin embargo, es en esta *Belle Époque* montevideana cuando se estructura el verdadero espíritu de la ciudad.

A la postre

Montevideo es una ciudad compleja y maravillosa, estructurada en capas tan sutiles como las del hojaldre de una milhoja del Oro del Rhin e igualmente inseparables. A la orilla del río se han asentado grupos humanos de variados orígenes que se hermanan frente a la lucha por la construcción de un ideal de sociedad igualitaria roto por la dictadura de los años ochentas; “orientales”, mas no uruguayos; de procedencias diversas, pero que han estructurado de manera colectiva una amalgama de sabores, formas, sensaciones, gustos y maneras que solo es de Montevideo.

La construcción laberíntica de esta sociedad obliga, a la manera de Borges, a recorrerla en espiral, pelando capa a capa para entender las huellas sobrepuestas en la traza urbana, en la arquitectura imponente, en la murga y el candombe, en la rueda del mate o en un cuadro de Joaquín Torres García que representa un mundo de realidades encajonadas, superpuestas unas sobre otras hasta formar un grueso tejido que no es más que la amalgama de una herencia universal, pero a la vez particular, reinventada. Y sin embargo, su complejidad se percibe como cercana y cotidiana en un boliche con una pizza a caballo y una cerveza compartida con un vecino de Ciudad Vieja.

Referencias

- Barrios Pintos, A. (1971a). *Historia de los pueblos orientales*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Barrios Pintos, A. (1971b). *Montevideo; los barrios*. Montevideo: Nuestra Tierra.
- Barrios Pintos, A. (1971c). *Montevideo visto por los viajeros*. Montevideo: Nuestra Tierra.
- Bouton, R. (1958). *La vida rural en el Uruguay*. Montevideo: A. Monteverde y Cía.
- Capillas de Castellanos, A. (1971). *Montevideo en el siglo XVIII: Vol. 2*. Montevideo: Nuestra Tierra.
- Castellanos, A. R. (1971a). *Historia del desarrollo edilicio y urbanístico de Montevideo 1829-1914*. Montevideo: Junta Departamental de Montevideo, Biblioteca J. Artigas.
- Castellanos, A. R. (1971b). *Montevideo en el siglo XIX: Vol. 3*. Montevideo: Nuestra Tierra.
- De María, I. (2005). *Montevideo antiguo. Tradiciones y recuerdos. Obra completa*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Delgado Aparain, M. (2005). *Boliches montevideanos. Bares y cafés en la memoria de la ciudad*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- García Robles, H. (Seudónimo Elcano). (1993). *El recetario de la memoria*. Montevideo: Vinten.
- García Robles, H. (2005). *El mantel celeste. Historia y recetario de la cocina uruguaya*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Palmer, C. (1998). From Theory to Practice. *Journal of Material Culture*, 3 (2), 175-200.
- Spósito, E. (2010). *Apuntes de la evolución de las formales y constructivas en la Ciudad Vieja de Montevideo*.

