



Orígenes literarios de una comida actual y gauchesca

Gustavo Laborde

RESUMEN

El siguiente texto es el segundo capítulo de mi trabajo de Taller II de especialización en Antropología Social, titulado *Un discurso encarnizado - El asado en Uruguay*. La antropóloga española Mabel García Arnaiz postula la existencia de platos-totem investidos con un valor simbólico peculiar y que son un enclave de identidad cultural y un indicador de especificidad y diferencia (2002: 37). El asado uruguayo se inscribe en esa categoría, pero este trabajo propone que el plato nacional por excelencia es algo más. Siguiendo a Mintz, una cocina surge del cambio político y social, pero, sobre todo, constituye un *discurso* que requiere una población que la consuma con la frecuencia necesaria para que cada individuo pueda considerarse si no un experto cocinero, al

39



Autor fotografía:
Nicolás Garrido

menos un autorizado comensal para saber, frente al plato, si está hecho al modo de su comunidad. “Todos creen, y *les importa* creer, que saben en qué consiste, cómo se hace y qué sabor debe tener. En pocas palabras, una cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad muy grande (...) [El sabor y la forma en se prepara] son temas lo bastante familiares e importantes como para constituir la base de un discurso.” (Mintz, 2003: 134, 135)

Palabras clave: Carne asada, comida étnica, gaucho, crónicas, antropología y literatura

Pasado y presente

40 El discurso que los uruguayos tienen sobre el asado recoge en sus generalidades el itinerario real o al menos comprobable del plato: era el yantar de los gauchos y como ellos, tuvo su protagonismo histórico, su debacle y su resurgimiento. En la investigación propuse revisar el plato nacional, desde la introducción del ganado vacuno hasta el lugar que ocupa en la sociedad actual. El objetivo fue probar que el asado adquirió su actual estatus simbólico cuando comienza a ser preparado y consumido fuera de su territorio originario, es decir, cuando ingresa en la ciudad. Este desplazamiento supuso un dislocamiento semántico: la ciudad cargó al asado de nuevos sentidos y significados. Fue en este ámbito donde se hizo depositario de ideas y valores históricamente contruidos; fue aquí donde adquirió el carácter ritual que lo distingue y se consagró como el plato emblemático del comer local. Esto no quiere decir que la ciudad transfigure *per se* la percepción del asado. No se trata de ámbitos geográficos sino de la emergencia de pautas laborales. Hasta fines del siglo XIX, el asado configura una práctica culinaria propia de una sociedad rural y pastoril, que se realiza dentro de un esquema social en el que la separación entre tiempo de trabajo y tiempo de ocio, si no está ausente, es por lo menos muy tenue. La consolidación del Uruguay moderno, con jornadas y semanas laborales pautadas por la sociedad industrial establece clara y dramáticamente el tiempo destinado al trabajo y el tiempo reservado al ocio. En este nuevo modelo social la ceremonia del asado se situará en el espacio recreativo, convirtiéndose a la vez en una ceremonia de comensalidad en el que una sociedad puede tener, en términos de DaMatta (2002), una visión alternativa de sí misma e imaginarse en un estado de ideal plenitud.

El parásito del gaucho

La introducción del vacuno en territorio uruguayo es uno de los grandes relatos de la historia nacional y uno de los primeros que aprenden los niños en la escuela. La historia del asado está íntimamente ligado a él y no sólo por la obvia razón zoológica. La economía, la política, la cultural nacional tuvo en la vaca un principio ordenador. La vaca hizo a la nación y ésta empieza con ella.

En 1611 Hernandarias soltó el primer contingente de ganado vacuno en la Banda Oriental, en la isla del Vizcaíno, en Río Negro. En 1617 efectuó un segundo desembarco, esta vez de 100 vaquillonas y algunos toros; una mitad del lote desembarca en Vizcaíno y la otra en tierra firme, en Colonia. En el año 1634 los jesuitas realizaron una tercera introducción, ahora de cinco mil reses. Los rebaños se desplazaron por las cuchillas, rumbo al este y ocuparon la cuenca del Cebollatí, rica en pasturas, aguadas y abrigos rocosos. En esta zona tuvo lugar la llamada Vaquería del Mar. Hacia la década de 1680 se calcula que el rodeo, diseminado por tierras de los actuales departamentos de Rocha,

Treinta y Tres y Cerro Largo, rondaba las cinco millones de cabezas. La otrora “tierra sin ningún provecho” pasó por gracia del rumiante a poseer una riqueza apetecida por los cabildos de Buenos Aires y Santa Fe, por los barcos esclavistas que querían hacer el viaje de retorno nuevamente con las bodegas llenas (esta vez de cueros), y por los padres jesuitas, que reclamaban el derecho sobre una riqueza que, entendían, les pertenecía legítimamente y era el sustento económico de las reducciones (Reyes Abadie, Vázquez Romero, 1998: 317-319).

Esta comarca sin autoridad establecida era por entonces transitada por arrieros, corambreros, faeneros, fugitivos, bandeirantes e indios cristianizados que llegaban hasta la Banda Oriental para arrear ganado con diferentes destinos. Todo esto sin olvidar que seguía siendo el hogar de diversas parcialidades indígenas, que tras la introducción del ganado vieron drásticamente alterada su cultura y entorno. Un ejemplo clásico del cambio lo constituye el complejo ecuestre, derivado de la adopción del equino (introducido postreramente al vacuno), que modificó la concepción del espacio, la guerra, las armas, la caza, la vivienda. Pero el bovino no sólo supuso para el indígena un cambio en su dieta, sino un nuevo recurso que gestionó como mercancía de intercambio para obtener productos que el nuevo mundo colonial ponía a su disposición como herramientas de metal, yerba, tabaco y alcohol (Cabrera, 2001). En este escenario de cruce e hibridación cultural nació un tipo social particular, hijo de circunstancias específicas que, al decir de Daniel Vidart (1997), fue el parásito humano del vacuno: el gaucho.

La forma embrionaria del gaucho surge en la Banda Oriental a fines del siglo XVIII, pero es un tipo social que pertenece por igual a las zonas ganaderas de Argentina, Brasil meridional y Uruguay (Vidart, 1997: 67). Si bien el gaucho es característico del área rural platense no es el único habitante de la campaña. Comparte su hábitat con colonos españoles propietarios de tierras, sus capataces, esclavos y la peonada más o menos estable, básicamente integrada por indios misioneros duchos en tareas ganaderas que se diseminaron por la región luego de la expulsión de los Jesuitas en 1767. La voz *gaucho*, según Assunção (1969), se consolida como la denominación genérica para la gente de campo, hacia 1780 se vuelve un insulto en boca de los españoles realistas y un blasón en la de los caudillos.

41

El asado primigenio

La primera descripción de la vida de los “muchos holgazanes criollos a quienes con grandísima propiedad llaman gauderios”, “mozos nacidos en Montevideo y en los pagos vecinos”, fue redactada por Concolorcorvo en su libro *El lazarrillo de los ciegos caminantes*, publicado en 1773. Esta temprana aproximación a los habitantes de la Banda Oriental ya los describe como devoradores de asado. Este muy divulgado texto contiene la primera descripción del asado criollo:

“Muchas veces se juntan de éstos cuatro o cinco, y a veces más, con pretexto de ir al campo a divertirse, no llevando más prevención para su mantenimiento que el lazo, las bolas y un cuchillo. Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo; lo enlazan, derriban y, bien trincado de pies y manos, le sacan, casi vivo toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne, la asan por contingencia. Otras veces matan sólo una vaca o novillo por comer el matambre, que es la carne que tiene la res entre las costillas y el pellejo. Otras veces matan solamente por comer una lengua, que asan en el rescoldo. Otras se les antojan caracúes, que son los huesos que tienen tuétano, que revuelven con un palito, y se alimentan de aquella admirable sustancia; pero lo más prodigioso es verlos matar una vaca, sacarle el

mondongo y todo el sebo que juntan en el vientre y con sólo una brasa de fuego o un trozo de estiércol seco de las vacas, prenden fuego a aquel sebo, y luego que empieza a arder y comunicarse la carne gorda y huesos, forma una extraordinaria iluminación, y así vuelven a unir el vientre de la vaca, dejando que respire el fuego por la boca y orificio, dejándola toda una noche o una considerable parte del día, para que se ase bien, y, a la mañana o tarde, la rodean los gauderios y con sus cuchillos van sacando cada uno el trozo que le conviene...

Venga ahora a espantarnos el gacetero de Londres con los trozos de vaca que se ponen en aquella capital en las mesas del estado (...)." (Concolorcorvo en Assunção 1969: 173,174)

A lo largo de los siglos XVIII y XIX muchos cronistas refieren los festines que se regalan los habitantes de la América meridional. Les asombra la enorme cantidad de carne que devoran —como observa Concolorcorvo la dieta cárnica diaria de los gauchos empequeñece los banquetes de la Casa Real de Inglaterra— pero más lo que desperdician. La periferia de los ranchos son pestilentes basureros donde prosperan las moscas y pululan las aves de carroña.

"Los alrededores de sus habitaciones están cubiertos de huesos y cadáveres de vacas que se pudren y que apestan; pues estos campesinos no comen más que las costillas, el entrepiernas, y la carne que cubre el vientre y el estómago, que llaman 'matambre' y tiran el resto." (Azara en Assunção; 1969: 204)

Aunque el desperdicio de carne escandaliza a los europeos —comprensible dado el valor simbólico y económico de la carne en el viejo continente—, era frecuente que los gauchos la conservaran en forma de charque. Así lo consigna otra descripción de un funcionario real en 1789:

42

"Su vida, siempre monótona, se reduce a salir a el campo siempre a caballo y correrlo de rancho, sin cuidar jamás de su manutención, seguro de encontrarla en la primera parte donde se apee, pues cualquiera recibe con hospitalidad franca sin exigir el menor agradecimiento o tener el empeño siquiera de agradecerla, porque siempre están surtidos todo los ranchos de Charqui, que es una carne secada al sol y en delgadas tiras, que se asa en cuatro minutos y que se come sin otro condimento que un poco de sal y sin otro pan que el jugo de la gordura que produce el mismo charque y este es el alimento que más usan las gentes del campo y con que siempre tienen preparado un pronto banquete para cualquiera que llegue a un rancho." (Pineda y Ramírez en Assunção; 1969: 176, 177)

Si como señaló Vidart el gaucho fue el parásito humano del ganado, seguir el itinerario del vacuno es ir tras la huella del gaucho. Desde la introducción de la especie hasta fines del siglo XIX, el vacuno atravesó por diversas etapas, que no fueron homogéneas a lo largo y ancho del territorio uruguayo. En las vaquerías el ganado cimarrón de temibles cornamentas pastaba en tierras comunales y era emboscado y cazado por cuadrillas de faeneros que cruzaban desde Brasil o Argentina en procura de su cuero y su cebo. La carne carecía de valor y sólo se consumía fresca durante la faena. Si el objetivo de la excursión era la carne, había que transportarla en pie hasta las provincias argentinas o los pueblos misioneros, tarea que insumía meses. En el siglo XVIII la demanda ultramarina de cueros consolidó el establecimiento de estancias. Esto supuso dos importantes cambios, ambos sobre la propiedad de la tierra y el ganado. Para poseer las primeras había que detentar títulos; para comercializar los cueros de lo segundo, había que tener las marcas. En las dos últimas décadas del siglo se instalan saladeros para proveer de tasajo a Brasil y Cuba, que necesitaban alimentar a los esclavos que se explotaban en ingenios y cafetales. Estas etapas se cumplieron en forma diferente

en el territorio oriental e incluso coexistieron, aunque el proceso se dio, en términos generales, de sur a norte. (Reyes Abadie, Vázquez Romero, 1998, tomo I y II). Hasta la última revuelta revolucionaria, en los albores del siglo XX, el norte del río Negro siguió dando cobijo a los mozos sueltos de la campaña. Los diferentes procesos fueron interrumpidos primero por la gesta independentista y luego por la guerra civil, y en todos los casos las tropas de unos y otros depredaban las haciendas, aniquilando a su paso las incipientes prácticas ganaderas que se intentaban desarrollar. Este es el comentario de un viajero inglés que visitó el Plata en la segunda década del siglo XIX y no encontró lo que esperaba:

“...las historias relatadas acerca de las manadas de ganado salvaje que vagan por estas llanuras son completamente inexactas; no existe en ninguna provincia ganado sin dueño y, en consecuencia, ninguno al que se pueda llamar salvaje (...) Cada propietario tiene un marca particular que estampa a fuego en el cuero de cada animal (...) Estas marcas son indispensables para un país que carece de cercos.” (John Miers en Elichondo; 1997, 158)

Más tarde, el ganado alzado y orejano, y los hombres de su misma condición que de él dependían, correrían un mismo destino, a manos de un mismo interés. Pero sobre la base de que la carne es un bien abundante y disponible a tiro de lazo, una revisión más exhaustiva de las fuentes literarias revela que durante el siglo XIX, el habitante de la campaña oriental no comía únicamente carne asada como algunos autores sostienen repetidamente sino que existía cierta variedad de platos. Las fuentes literarias proporcionan elementos para inferir que en *lo que se come y sobre todo cómo se come* hay indicadores de jerarquía y pautas culturales.

Indicadores culturales en la dieta rural

43

En 1815 Dámaso Antonio Larrañaga escribió *Viaje de Montevideo a Paysandú*. El diario del presbítero que iba de camino a Purificación, donde funcionaba el gobierno revolucionario de José Artigas, es un valioso inventario de usos, costumbres y modales en la mesa vigentes en la campaña durante el primer cuarto del siglo XIX.

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

Queda claro que el repertorio culinario en una casa, aún del área rural, no se limitaba a la carne de vaca ni la forma de cocción al asado. El vino y el pan eran más o menos frecuentes y es significativa la atención que dispensa el cronista a la existencia de platos y jarros de loza, manteles e incluso cucharas, el menos difundido de los cubiertos en la época. La presencia o ausencia de estos elementos es anotada por este cura naturalista a lo largo de todo el viaje con celo documentalista y ofrece una visión heterogénea de la campaña. En su viaje, Larrañaga come patos y pollos, queso, pan, guisados y hervidos, que bebe en conchas si faltan cucharas. Y si no hay pan, bueno es el zapallo, hortaliza protagonista en la dieta oriental de entonces: “La cena fue abundante y sazonada al estilo del país: en todo entra el zapallo”, indica.

Pero la parte más significativa de la cita se encuentra en la última frase, donde Larrañaga marca una polaridad que pone de manifiesto diferencias sociales que con frecuencia revela el consumo alimentario. Mientras en las casas se sirven ave, pan, guisados y pucheros, peones y escoltas, al aire libre, comen *sus* asados y churrascos.

El posesivo resulta significativo: el asado es comida propia de la clase baja rural, del gauchaje. Esto no quiere decir que el asado no llegaba a la mesa de los individuos más acomodadas –por otra parte los únicos que comían frente a una mesa–, pero sí indica que lo infrecuente es que peones y milicia comieran pan o aves de corral. Unas páginas más adelante, Larrañaga refuerza esta sospecha:

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

Por esos mismos días, los hermanos ingleses William y John Parish Robertson también se encaminaban hacia Purificación, el campamento de Artigas. La descripción de las condiciones en las que encuentran al general al mando es bien conocida y ampliamente referida porque describe al padre de la nacionalidad como un gaucho.

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

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

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

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

Una comida bárbara

Desde que Concolorcorvo describiera el primer ágape gauderio, el asado emerge constantemente en el discurso histórico y popular como la comida propia de los gauchos. El ahora exaltado yantar criollo, en su tiempo no fue un plato positivamente valorado. En un artículo en el que analiza la transformación del pobre en bárbaro, Marre (1999) marca que Concolorcorvo, seudónimo del funcionario postal de la Corona Española Carrió de Lavandera, funda su invectiva contra los “holgazanes criollos” en el prejuicio cultural de sus hábitos culinarios. El español se alarmaba ante el espectáculo que le daban estas gentes que no tenían “otra providencia que un trozo grande de carne bajo

su ramada” y “una olla y un asado de palo” por toda batería de cocina. Para colmo las mujeres no guisaban ni tenían otra ocupación que preparar el mate. Al ser el hombre el encargado del asado, interpreta la autora, a los ojos del español este grupo social quebraba la división sexual del trabajo tan establecida en Europa. Para introducir la “civilización” Concolorcorvo recomienda traer labriegos españoles que cultiven la tierra ya que, según dice, “el país es delicioso” y “la tierra produce cuantos frutos la siembran”.

“[La] comparación con Europa pasaba por la comparación con las formas del comer y, más que ello en las diferencias relacionadas con la dedicación puesta en la preparación de los alimentos. La preparación de alimentos más elaborados, más condimentados, su variedad y un aprovechamiento máximo de los mismos era un síntoma, desde la perspectiva de Carrió, de ‘civilización’, o lo que es lo mismo de ‘barbarie’ entre quienes no lo hacían de esa manera.” (Marre, 1999: 7-8)

Los cronistas que relatan las bárbaras costumbres de los gauchos no son los alucinados cronistas de Indias del primer contacto, que encontraban en el Nuevo Mundo fantasías imaginadas en la Edad Media. Los viajeros que llegan a este territorio tardíamente ocupado por el hombre blanco eran funcionarios reales, naturalistas, viajeros o comerciantes, más o menos imbuidos de las ideas de la Ilustración. Cuando describen el banquete de los gauchos no relatan las costumbres de una tribu exótica que devoraba alimentos ignotos o repugnantes sino a descendientes de europeos –más o menos cruzados con nativos y africanos– que comían carne de res, es decir, una bestia conocida e introducida por ellos. Sin embargo, los prejuicios etnocéntricos que exhiben viajeros como Concolorcorvo, Pineda y Ramírez o Félix de Azara son activados por los asados criollos. Cabría preguntarse qué había en el asado que despertaba tanto la atención de los exploradores europeos. Se desprende de las crónicas que el meollo no estaba en lo que se comía sino *cómo* se lo comía.

La palabra “civilización” no existía en las lenguas europeas antes del Siglo de las Luces. Fue acuñada con sentido eurocéntrico para designar un estado de progreso, moral y material que encarnaba la Europa de la Ilustración (Marre, 1999). Desde esa perspectiva gauchos y vacas del Río de la Plata eran para la óptica evolucionista imágenes de la barbarie. Entre 1781 y 1801, Félix de Azara, intelecto paradigmático del iluminismo, refiere los hábitos culinarios del criollo:

“No comen ni legumbres ni verduras, diciendo que es pasto, y se burlan de los europeos que las comen, diciendo que comen como los caballos (...). No se alimentan sino de carne de vaca, asada a la manera de los charrúas, y sin sal.” (Azara en Assunção, 1978: 261)

El comentario de Azara proporciona dos elementos interesantes, uno *sincrónico* y otro *diacrónico*. Desde el primer eje, se trata una temprana constatación de que el sistema culinario criollo funda su identidad en el consumo excluyente de carne vacuna. Esta idea, con toda la cosmovisión que entraña, sigue vigente hasta nuestros días. En el segundo, hay una observación interesante para la historiografía. Más allá de que el hombre ya en el Paleolítico exponía la carne de sus presas al fuego, darle origen charrúa a la técnica del asado puede parecer un intento de Azara de atribuir ese modo de cocción al estadio cultural más primitivo existente o por él conocido, según sus parámetros positivistas. Interesa, sin embargo, que este dato no esté presente en el relato que el uruguayo tiene de su plato nacional, siempre atribuido al gaucho y nunca al indio. Es una obviedad señalarlo: el actual relato del asado se enunciará dentro de un campo discursivo mucho más amplio que se articula en función de otros relatos y motivaciones, que se construyen y negocian históricamente. El asado como

la preservación de un rasgo cultural indígena es refrendado dos siglos después por una arqueóloga brasileña:

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

Si como afirman los autores el asado es de origen charrúa, esto resultaría otra evidencia de que la figura del gaucho es o fue funcional, entre otros intereses, a la disolución del posible aporte indígena en este campo del imaginario nacional.

A punta de cuchillo

Según parece, de entre todos los aspectos de la vida criolla, los hábitos alimentarios interrogan la sensibilidad de los administradores coloniales con particular acierto:

“No tienen hora fija para sus comidas; se enjugan la boca con el lomo del cuchillo, y los dedos en las botas o en las piernas.” (Azara en Assunção, 1978: 261)

Revel (1996) sostiene en el siglo XVII nace la nueva cocina europea. El acta de defunción de la cocina anterior, ligada a las ideas de la Edad Media, se emitió en 1651. Desde entonces desaparecieron los banquetes cortesanos en los que los cerdos llegaban enteros a la mesa rellenos de pichones, anguilas y otras carnes menores y aderezados con azúcar y dosis masivas de especias. La noble tarea de trinchar el animal entero, a la vista de todos y en la mesa del banquete, se convirtió en un espectáculo desagradable e inadecuado. El cambio de sensibilidad alcanzó no sólo al dominio del gusto, sino también a los modales en la mesa. Y si hubo un cubierto sobre el que cayeron severas prescripciones fue el cuchillo.

46

En la Edad Media ya se recomendaba una precaución que parece dirigida a los gauchos rioplatenses: “no te limpies los dientes con el cuchillo”. Para Elías (1987), resulta lógico que durante la Edad Media, con su clase alta de guerreros y ánimo belicoso, pesaran pocas prohibiciones sobre este instrumento. Pero luego, para el modo en que Elías explica “la curva de la civilización”, no es casual que el uso del afilado cubierto esté sometido a sanciones sociales que van desde la racional de no llevarse a la boca por temor a inferirse un corte a la simbólica de no señalar a otro comensal con su punta por considerarlo un gesto pendenciero que remite al peligro y a la muerte:

“La sociedad, que por esas épocas [el siglo XVII], comienza a limitar cada vez más las amenazas reales entre los hombres y, en consecuencia, a conformar de modo distinto la afectividad de los individuos, también rodea cada vez más de una cerca aislante los símbolos, los gestos y los instrumentos amenazadores. (...) La prohibición se ha convertido en un medio de distinción social (...) En lo relativo a esta curva de civilización es imposible resistir a la tentación de comparar su dirección con otra (...) en China hace ya muchos siglos que ha desaparecido de hecho el cuchillo de la mesa. ‘Los europeos’, dicen los chinos, ‘son bárbaros que comen con espadas’.” (Elías, 1987: 165-168)”

Los europeos que llegaban al Río de la Plata desde fines del siglo XVIII son portadores de una nueva sensibilidad. Comer de grandes trozos de animales y usar el cuchillo a la manera de los gauchos son modales de bárbaros. Si el que lo hace es un europeo, entonces se observa una rebarbarización, una degradación. Azara lo denuncia con claridad: “(...) este género de vida ha reducido a los españoles que la han abrazado casi al estado de los indios salvajes” (Azara en Assunção, 1978: 261). Pero ve degradación donde hay españoles: es de esperar que un indio tenga modales

bárbaros, pero no que un europeo los adopte. Visto en términos de civilización-barbarie, el asado conlleva una dualidad simbólica. El vacuno es un animal asociado a Europa, de hecho un aporte de la Conquista, que los nativos, en tanto alimento, resignifican al cocerlo al modo propio, transformándolo así en un plato bárbaro, salvaje para la sensibilidad blanca. Desde esta perspectiva, el asado se encuentra culturalmente entre dos mundos: en tanto carne, remite a Europa, pero como operación culinaria al Nuevo Mundo, a las Indias. Mientras en Europa sólo los ricos acceden a la carne, en el Río de la Plata, si la riqueza se mediera por la cantidad de carne consumida, los pobres serían considerados reyes.

En este sentido, se puede pensar al asado como uno de los tantos platos que son el resultado de una particular articulación que hace la cultura receptora (en este caso la rioplatense) de un producto que llega como consecuencia de las prácticas coloniales, una circulación que se da en varias direcciones y regiones y que alcanzó a otros productos (basta pensar, en el sentido inverso, en la consagración europea de la papa, el tomate o el cacao para citar productos americanos y en el té, el arroz, el café, el azúcar para el caso de África y Asia). En cuanto a los modales en la mesa no deja de ser una ironía que el repertorio del Antiguo Régimen sobreviva en los arrabales del Nuevo Mundo.

Un efecto literario

La constante presencia del asado en las crónicas de viajeros tiene algo de efecto literario. Los cronistas prestaban particular atención a los hechos para ellos más exóticos, al tiempo que omitían aquellos que, por familiares, no aportaban el color local que alimentaba el apetito exotista de sus lectores. En tal caso, Larrañaga da cuenta de un repertorio gastronómico algo amplio para los habitantes de la Banda Oriental para la década de 1810. Un argentino —que escribía en inglés— William Hudson, formado en la tradición del naturalismo decimonónico, redactó la célebre novela *La tierra purpúrea*, inspirada en un viaje que realizó por Uruguay en la década de 1860. Agudo observador, Hudson (1992) dejó en su libro innumerables descripciones sobre las prácticas culinarias de fines del siglo XIX. Sus páginas informan que en las pulperías de campaña de la época se podía consumir pan, vino y sardinas enlatadas (probablemente originarias de Estados Unidos). Al igual que Larrañaga medio siglo antes, el autor deja constancia que en las casas de campaña el repertorio gastronómico no es amplio, pero tampoco acotado al asado. Se consume pollo guisado, huevos, eventualmente pavos, mulitas y perdices y, sobre todo, abundante carne hervida en puchero. Pero los uruguayos (a los que Hudson sigue llamando orientales) por esa época también disponían de productos exóticos que les proveía el comercio internacional, aún en tiempos de guerra civil, como clavos de olor, comino, coñac, té, arroz, azúcar o vino español. El autor se detiene en detalles que rozan el humor: por ejemplo, advierte al lector de lo imprudente que es combinar sandía con vino, lo que provoca indigestión. Gracias a la precisión descriptiva con que Hudson observa las costumbres orientales y su permanente comparación con los hábitos ingleses, *La tierra purpúrea* resulta un texto valioso no sólo por la copiosa información que contiene sino por su mirada de corte etnográfico, desde luego sesgada por el relativismo cultural.

La primer referencia gastronómica del libro evoca una cena familiar en Montevideo, donde se sirve un cogote de oveja, hervido con zapallo, choclos y boniatos. Luego de varios días de viaje, Lamb, el protagonista, alcanza el departamento de Paysandú y pasa la noche en un “refugio de vagabundos”. No ahorra detalles en la descripción de la cocina del establecimiento ni de la dieta que observa, pero también ilumina sobre aspectos que acaso pasan inadvertidos.

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

48

La ocurrencia dietética del inglés ahito de carne, dio lugar a una verdadera cacería de una lechera, una bestia muy diferente a la vaca a la que los niños rioplatenses han dedicado millones de redacciones escolares. Esta vaca de fines del siglo XIX lejos de dejarse ordeñar mansamente emprendió contra el jinete que la intentó enlazar “ensartando uno de sus terribles cuernos en el vientre de su caballo”.

El vacuno que prosperó en Uruguay desde su introducción hasta fines del siglo XIX se parecía lejanamente a ese animal que ahora pasta en las mismas praderas. Entre un tercio y la mitad del ganado vacuno se hallaba “alzado” en los montes y llanuras uruguayas y era un animal peligroso para las peonadas, al menos hasta la mitad del siglo XIX. Prácticas ganaderas como la castración eran infrecuentes (Barrán, 1990: 19). Las vaquerías primero, la gesta de independencia después y las revoluciones internas más tarde favorecieron el estado salvaje de un ganado cuya carne no tenía las propiedades que hoy le conocemos. El modo de cocción que tanto llamó la atención de Concolorcorvo –los gauderios “asan mal” la carne “y medio cruda se la comen”– es el tratamiento que los chef contemporáneos le dispensan a las carnes de animales de caza, y las vacas por aquel entonces lo eran. La doctrina culinaria actual entiende que estas carnes deben cocinarse poco en favor de la conservación de la terneza de los músculos. Las carnes del ganado cimarrón, como la de cualquier animal en estado salvaje, no tenían las características que puede dar un actual ejemplar Hereford, ni serían tan fácil de masticar para los dientes de los gauchos, que desde luego carecían de atención odontológica. Cuando el protagonista de Hudson, luego de pasar días a campo traviesa, llega a una casa en la que dispone de cierta variedad dietética reflexiona de este modo:

“Pasé tres días de ocio forzoso (...) después de las duras experiencias por las que había pasado, durante cuyo transcurso había subsistido con una dieta de carne no mitigada por pan ni verduras, fueron días en el paraíso.” (1992: 89)

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

“La carne asada constituye el único alimento de la campaña; quien no disponga de buenos dientes queda expuesto a sufrir el hambre más de una vez, a menos que lleve provisión de bizcochos. Yo que tengo buena dentadura no me atrevía a tocar un matambre al cabo de unos días pues sentía las encías irritadas de tanto mascar aquella carne.” (Mac Cann en Elichondo 1997: 162)

La afirmación de que el asado era el único alimento en campaña resulta exagerada a la luz de las informaciones proporcionadas por otras fuentes literarias, pero también por la evidencia arqueológica. Y la razón por la que no sólo se comía asado, está dada por la propia cita: en ocasiones se hacía impostergable ablandar las duras carnes del ganado alzado. Estudios arqueofaunísticos revelan la presencia mayoritaria de huesos no expuestos al fuego, lo que permite indicar que el asado no era tan común como se cree desde la actualidad (Schávelzon, 2001). De hecho, una revisión de inventarios coloniales bonaerenses de fines del siglo XVIII y principios del XIX realizada por el autor, confirma la presencia constante de la olla y la baja frecuencia del asador, en una proporción de siete a uno. Aunque la historiografía suele resaltar el asado, los ilustradores de la época suelen dibujar al gaucho junto al asado, pero también junto a la olla de tres patas que solía llevar colgada del apero o de la carreta para hervir la carne, que alternaba con la que asaba.

Es verdad, sin embargo, que aún en la olla la carne seguía siendo el ingrediente excluyente y que el ingreso del choclo, el boniato o la papa era esporádico: para aderezar el caldo lo frecuente era que se le echara grasa, y cuanto mayor quería ser el agasajo, más grasa se agregaba. A partir de la evidencia que reúne, el arqueólogo sostiene que la dieta rioplatense era bastante más variada de lo que se presume y que el énfasis que se pone en el asado como único plato gaucho es producto de la visión de los viajeros, en su mayoría ingleses. Para Schávelzon aquí radica la causa principal de la idea prevaleciente en la historiografía —escrita en su mayoría en el siglo XIX— de que la dieta rural estaba exclusivamente basada en el asado de carne vacuna.

49

En el trabajo completo se revisa el lugar del asado en el discurso criollista que postuló al gaucho como el sujeto fundador de la identidad nacional, lo que convierte al plato en el portador de la especificidad y el único capaz de invocar con toda su fuerza los sentimientos subjetivos que se encuentran en la base de toda identificación.

Quede constancia de que el proceso no fue sencillo ni uniforme y que la práctica urbana de los asados domingueros es una manía bastante más tardía de lo que se cree, al menos posterior a la segunda década del siglo XX.

Bibliografía

- Archetti, E. (2000) "Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de la una cocina nacional" en *Trabajo y sociedad* [En línea] Número II, Volumen 2, Mayo-Junio 2000, Santiago del Estero, Argentina, disponible en URL: <http://www.geocities.com/trabajoy-sociedad/ARCHETTIFINAL.htm> [consultado 27 de marzo de 2006]
- Assunção, F. (1969) *El gaucho, su espacio y su tiempo*, Montevideo, Arca.
- Assunção, F. (1978) F. *El Gaucho. Estudio socio-cultural*, tomos I y II. Montevideo, Dirección General de Extensión Universitaria-División Publicaciones.
- Barrán, J.P; Nahum, B. (1973) *Historia rural del Uruguay moderno*. Tomos III y IV, Montevideo, Banda Oriental.
- Becker, I.I. (1995-96) As populações indígenas do Rio Grande do Sul vistas pela arqueologia, prehistoria e etnohistoria en Anais VIII Reunião Científica, Sociedade de arqueologia brasileira. Nro. 1, V2. Porto Alegre, Edipucrs.
- Cabrera Pérez, L. (2001) "El rol del ganado vacuno en la organización socio-económica del indígena de la Banda Oriental" en *Actas del IX Congreso Nacional de Arqueología*. Colonia del Sacramento.
- da Matta, R. (2002) *Carnavales, malandros y héroes. Hacia una sociología del dilema brasileño*. México D.F, Fondo de Cultura Económica.
- Eliás, N. (1987) *El proceso de la civilización*. México D.F. Fondo de Cultura Económica.
- Elichondo, M. (1997). *La comida criolla. Memoria y recetas*. Buenos Aires, Ediciones del Sol.
- Gracia Arnaiz, M. , et al (2002) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel.
- Hudson, W. (1992) *La tierra purpúrea*. Montevideo, Banda Oriental.
- Marre, D. (1999) "La exclusión de los habitantes rurales en la construcción de identidades nacionales rioplatenses: la transformación del pobre en bárbaro" en *Scripta Nova - Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales* [En línea] Número 45, Agosto 1999, Universidad de Barcelona, disponible en URL: <http://www.ub.es/geocript/sn-45-35.htm> [consultado 2 de setiembre de 2005]
- Mintz, S. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México D.F., Ediciones de la Reina Roja.
- Reyes Abadie, W. y Vázquez Romero, A. (1998-1999) *Crónica general del Uruguay*, Tomos II y III, Montevideo, Banda Oriental.
- Robertson Parish, J. y W. (2000) *Los artigueños, aventuras de dos ingleses en la provincias del Plata*, Montevideo, Banda Oriental.
- Schávelzon, D. (2001) *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires, Aguilar.
- Vidart. D. (1967) *El tango y su mundo*. Montevideo, Ediciones Tauro.
- Vidart. D. (1997) *La trama de la identidad nacional. Tomo I: indios, negros, gauchos*. Montevideo, Banda Oriental.