



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**UN DISCURSO ENCARNIZADO.
RITUAL, IDENTIDAD Y NACIÓN EN TORNO AL ASADO URUGUAYO**

**AN EMBODIED DISCOURSE.
RITUAL, IDENTITY, AND NATION AROUND THE URUGUAYAN ASADO**

**UM DISCURSO ACIRRADO.
RITUAL, IDENTIDADE E NAÇÃO EM TORNO DO ASSADO URUGUAIO**

LABORDE, G.
Universidad de La República de
Uruguay, Escuela de Nutrición
(Uruguay)
gustavolaborde@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-1499-5013>

Recibido: 11/11/2025

Aceptado: 03/03/2026

RESUMEN

El asado en Uruguay constituye una práctica que trasciende lo meramente culinario para convertirse en un ritual de comensalidad que escenifica la identidad nacional. A través de una metodología basada en la investigación histórica y etnográfica, este artículo se propone revisar el itinerario del asado, desde sus primeras descripciones en el siglo XVIII, hasta su vigencia en el siglo XXI.

Históricamente, el asado se vincula con la figura del gaucho, cuya resignificación en el siglo XIX permitió a las élites criollistas forjar una narrativa nacional basada en una identidad rural idealizada. Sin embargo, el asado moderno es producto de la urbanización y su significado último —la institución por sí mismo del tiempo festivo— se explica dentro de la vida moderna y la división del tiempo que marca la semana laboral, experiencias todas ajenas a la vida del gaucho.

El asado funciona asimismo como un acto performativo de identidad. Su práctica articula distinciones de género, expresando la persistencia de roles simbólicos asociados a lo masculino y lo festivo frente a lo femenino y lo cotidiano. En el plano discursivo, el asado invierte la dicotomía decimonónica de civilización y barbarie, y transfigura lo rural como fuente de virtud y autenticidad.

Palabras clave: Asado uruguayo; identidad nacional; historia cultural; etnografía; criollismo.

ABSTRACT

The asado in Uruguay constitutes a practice that transcends the merely culinary to become a ritual of commensality that stages national identity. Through a methodology grounded in historical and ethnographic research, this article examines the trajectory of the asado, from its first descriptions in the eighteenth century to its persistence in the twenty-first.

Historically, the asado is linked to the figure of the gaucho, whose re-signification in the nineteenth century allowed criollo elites to forge a national narrative based on an idealized rural identity. However, the modern asado is a product of urbanization, and its ultimate meaning—the self-institution of festive time—can only be understood within modern life and the temporal division imposed by the work-week, all experiences foreign to the gaucho's world.

The asado also functions as a performative act of identity. Its practice articulates gender distinctions, expressing the persistence of symbolic roles associated with the masculine and the festive, as opposed to the feminine and the everyday. On the

discursive plane, the asado inverts the nineteenth-century dichotomy of civilization and barbarism, transfiguring the rural as a source of virtue and authenticity.

Keywords: Uruguayan asado; national identity; cultural history; ethnography; criollismo.

INTRODUCCIÓN

El presente artículo se basa en datos de un estudio histórico etnográfico sobre el asado que se inicia en Uruguay en 2007. Con el tiempo, esa investigación se ha ido extendiendo al conjunto del ámbito rioplatense, e incorporando un análisis de diversas transiciones que el asado experimenta en la actualidad (Boragnio y Laborde 2026). En este caso, el texto se centra en el asado en el Uruguay actual.

En el habla cotidiana de los uruguayos, el término asado presenta significados múltiples y complementarios. Designa tanto la reunión social que se organiza en torno a la cocción de carne al fuego como un corte específico de la res —el asado de tira o tira de asado, proveniente del flanco dorsal del vacuno—. No obstante, el asado tiene más para decir.

Este artículo analiza el proceso histórico y simbólico mediante el cual el asado —una práctica de origen rural, asociada en sus inicios a los gauchos “bárbaros”— se transformó en el plato emblemático de la nación uruguaya. A través de una metodología que combina la investigación histórica con el trabajo etnográfico, se examinan las sucesivas fases históricas en las que se inscribe, como la introducción del vacuno, el desarrollo ganadero en el período jesuítico-guaraní, hasta el modo en que la modernización, el criollismo y la urbanización reconfiguraron su sentido. El propósito fue comprender cómo y bajo qué condiciones el asado llegó a constituirse en un discurso que encarna la identidad nacional en el Uruguay moderno.

Asimismo, el artículo aborda la cultura del asado como una práctica culinaria compleja, ampliamente difundida y sedimentada, que se realiza de forma recurrente tanto en espacios privados como públicos y atraviesa todas las clases sociales y regiones del país. El análisis del asado permite explorar las relaciones entre género, tiempo libre y vida cotidiana, revelando cómo esta práctica reproduce y reconfigura las divisiones simbólicas asociadas a dichos ámbitos.

Este artículo propone que el asado posee la capacidad simultánea de ser producto de la historia y de percibirse como atemporal. La opinión más extendida, registrada en el trabajo de campo, sostiene que “siempre” se comió asado en Uruguay, que fue el alimento de los primeros gauchos y, por tanto, un elemento inherente a la identidad nacional. Sin embargo, como se demostrará, es una construcción discursiva compleja: no siempre se realizó del mismo modo ni tuvo los mismos valores o significados. En su devenir puede leerse, justamente, la historia cambiante de cómo el país se imagina a sí mismo.

EL ASADO EN EL DISCURSO PÚBLICO

Una revisión panorámica de textos diversos y acciones oficiales permite ver cómo se ha conceptualizado e instrumentalizado el asado en Uruguay. Aun en medio de la heterogeneidad de los discursos provenientes del ámbito estatal, mediático o la crítica gastronómica se advierte una notable convergencia: todos proponen al asado como una práctica de afirmación nacional.

En la colección *Tesoros de la Identidad Nacional*, publicada por el diario El País, en la entrada “Asado a la parrilla” se lee:

“La gastronomía que identifica nuestro país no se conforma de una gran variedad. No hay una ‘cocina’ rica en inventiva ni en originalidad, pero sí hay el buen sabor, el sabor excepcional de nuestra carne de alta calidad, uno de los privilegios nuestros. El asado es el plato que identifica al Uruguay, con su infaltable acompañamiento de achuras. Cocinados a fuego lento sobre una parrilla, encima de brasas de leña, son la esencia del plato nacional, del comer uruguayo, tanto en centenares de parrilladas como en las propias casas” (El País 2004).

La crítica culinaria atribuye la virtud de la carne nacional a las condiciones de producción:

“La carne uruguaya tiene un importante valor diferencial con respecto a la de muchos otros países, en especial a la de sus propios mercados en el exterior: es completamente natural. Nuestro rodeo se alimenta cien por ciento con pasto en la libertad de las praderas naturales o artificiales, sin uso de antibióticos en su alimentación, de hormonas de crecimiento ni de proteína animal [...] La carne uruguaya es recomendada para dietas saludables debido a su bajo nivel en grasas” (Mazzucchelli 2006, p. 21).

El suplemento El Escolar del diario El País, que desde hace medio siglo es material de referencia para los escolares uruguayos, proclama:

“El gaucho nos identifica, nos brinda una identidad nacional. Su galope trae el viento de nuestra Patria. De él heredamos el mate, el asado, la vida de campo y el oficio rural. (...) Los gauchos comían asado, ya que vacas no les faltaban. El asado lo hacían a las brasas, con cuero, o insertado en una barra que se enterraba cerca del fuego de leña” (El Escolar de El País 2005, N° 1489).

Incluso, el asado llegó a ser asunto de Estado cuando José Mujica¹, antes de llegar a la Presidencia de la República, estuvo al frente del Ministerio de

¹ José Mujica (1935-2025) fue un político uruguayo, exguerrillero del Movimiento de Liberación Nacional-Tupamaros, ministro de Ganadería, agricultura y pesca (2005-2008) y presidente de la República Oriental del Uruguay entre 2010 y 2015.

Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay (2005-2010). Con el fundamento de que el asado es una “cuestión cultural”, Mujica negoció entonces con la industria cárnica para que se abasteciera al mercado interno con un corte accesible, técnicamente denominado “asado 13 costillas sin pulpón”. En esta visión, la reivindicación del comer criollo se asocia al comer “natural” y se opone al comer globalizado e industrial.

“Nosotros tenemos que mascar las porquerías de McDonald’s. Nos quieren cambiar las costumbres de los gurises. [...] [Uruguay tiene que salir a vender] cosas distintas, parrilladas en París o en Berlín, con gauchos disfrazados y mocitas [en la puerta de los establecimientos]” (El País 9/9/2005).

El libro *El Mantel Celeste* (2005) constituyó el primer esfuerzo intelectual en definir la cocina uruguaya. Su autor, el crítico gastronómico Hugo García Robles, define a la cocina uruguaya como un estuario en el que confluyen los aportes de las cocinas española, italiana, alemana, inglesa y francesa. Dentro de este esquema considera al asado, en contraposición a los otros, como “el plato nacional”. El libro *100 comidas de Uruguay* concurre en la misma dirección con la afirmación de que “el asado de tira es la comida preferida de los uruguayos”. También aporta un dato relevante: “se calcula medio kilo por persona” a la hora de hacerlo (Quesada & Sequeira 2019). Cuando se trata de asado, las cantidades nunca deben ser escasas.

El asado también es utilizado en la denominada gastrodiplomacia, una estrategia diplomática surgida en países asiáticos que reconoce en la gastronomía un medio de proyección internacional y atracción turística, que se consolidó como práctica estatal global (Forman 2024; Rockower 2012). En este marco, Uruguay la instrumentalizó mediante la creación, en 2003, del programa “Un paseo por los sentidos”, impulsado por el Ministerio de Turismo en coordinación con el Instituto Nacional de Carnes y el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Las acciones desplegadas —entre ellas la instalación de la Parrilla Gourmet Uruguay Natural en exposiciones internacionales como Zaragoza 2008, Shanghái 2010 y Milán 2015— evidencian un uso estratégico de la carne, pero sobre todo del asado, como vehículo de representación simbólica y diplomacia cultural. Por tanto, el Estado hace un uso del asado como emblema exportable de la nación, capaz de condensar imaginarios de autenticidad, prácticas ganaderas promocionadas como “naturales” y pertenencia nacional, todos ingredientes apetecidos en el escenario global.

En su diversidad de registros y naturalezas discursivas, este conjunto de textos y acciones configura una narrativa coherente. El asado se erige como

el plato nacional de Uruguay porque su práctica representa a quien en este discurso se considera el verdadero ser nacional: el gaucho.

EN EL PRINCIPIO FUE LA VACA

De acuerdo con los discursos anteriores, la legitimidad simbólica del asado deriva de su capacidad de representar la identidad colectiva nacional porque era la comida de los gauchos. Comprender la centralidad del asado en la cultura uruguaya actual conduce necesariamente a emprender una revisión que permita observar las condiciones materiales históricas que dieron origen a la ganadería y a sus prácticas alimentarias asociadas.

La ausencia de riquezas minerales y de poblaciones sedentarias susceptibles de explotación mantuvo a la Banda Oriental del Río de la Plata —actual Uruguay— relativamente al margen de la colonización ibérica hasta el siglo XVIII (Sala 2000). La situación del territorio cambió de forma decisiva a comienzos del siglo XVII, cuando se introdujo el vacuno. El ganado de origen indoeuropeo encontró en el sistema de pastizales del Uruguay —extendido también por las provincias centrales de la actual Argentina y el sur de Brasil— un entorno excepcional para su adaptación y expansión. Con el tiempo, se configuró en esta zona un complejo productivo pastoril que transformó profundamente el paisaje, las relaciones sociales, la economía y la política regional (Reyes Abadie et al. 1966; Moraes 2012).

Entre los siglos XVII y XVIII se consolidó una experiencia singular de organización política y territorial: las Misiones jesuítico-guaraníes. Las misiones estuvieron enclavadas en el corazón del cono sur, ocupando territorios que hoy pertenecen a Paraguay, Argentina, Brasil y Uruguay, y funcionaron como una verdadera cuña que impedía la expansión de los imperios de España y Portugal. Fundadas en la primera década de 1600 y activas hasta la expulsión de la Compañía de Jesús en 1767, estas reducciones congregaron poblaciones indígenas —principalmente guaraníes, aunque no exclusivamente— bajo un sistema teocrático administrativo que combinó la evangelización con una economía comunal de alta eficacia. De hecho, los Treinta Pueblos misioneros hicieron parte de uno de los mayores sistemas productivos de la macro-región peruano-platense (Moraes 2012, Levinton 2005).

Las Misiones desarrollaron prácticas de manejo territorial y ambiental que se consideran una mezcla de saberes ancestrales indígenas con los conocimientos científicos de los jesuitas europeos (Roca 2023). La estructura productiva de los pueblos misioneros se caracterizó por la utilización conjunta

de animales y plantas domesticadas y silvestres de diferentes ecosistemas. Los territorios del norte, subtropicales y con vegetación boscosa, se destinaron a la producción de madera, algodón y yerba mate. Los australes, con un clima templado y praderas de pastos tiernos, a la ganadería (Vazquez 2007).

Buena parte del territorio que hoy conforma Uruguay se utilizó como zona de cría y recría de ganado, en las denominadas *estancias* jesuíticas. Estos espacios llegaron a contener hasta cuatro millones de cabezas para abastecer de carne hasta 140.000 habitantes en el momento de mayor desarrollo de los pueblos misioneros. En la economía pastoril misionera la propiedad sobre tierras y ganados era comunal (Vazquez 2007). La administración de esta riqueza no fue una empresa de la Corona española, sino un empeño de la Iglesia Católica (Camargo 2003).

Este sistema ganadero combinaba de manera original el arreo de ganados silvestres y la cría de animales mansos. Con frecuencia, los pueblos del norte organizaban partidas hasta las *estancias* del hoy territorio uruguayo para llevar animales en pie para alimentar al resto de las Misiones, una tarea que insumía meses de esfuerzo. El espacio misionero gozaba de una autonomía notable dentro del orden colonial. En particular, el territorio que hoy ocupa Uruguay carecía de autoridad establecida. Las tareas ganaderas fueron articulando una matriz productiva y social singular, donde convivían indígenas reducidos, indios libres, *bandeirantes* provenientes del Brasil, faeneros que cruzaban desde Buenos Aires e incluso piratas y bucaneros de barcos esclavistas que llegaban por el Atlántico a comerciar diversos productos (Reyes et al 1996, Cabrera Pérez 2001). En este escenario de cruce e hibridación cultural nació un tipo social particular, hijo de circunstancias específicas, que se convirtió en lo que alguien llamó el parásito humano del vacuno y habitante rural característico de la Banda Oriental del Río de la Plata: el gaucho.

EL GAUCHO Y SU ALIMENTACIÓN EN LAS ETNOGRAFÍAS ESTATALES

Durante los siglos XVII al XIX, la riqueza ganadera, el puerto natural de Montevideo y su posición estratégica en el control del Río de la Plata transformaron al hoy territorio uruguayo en un espacio de disputa entre los imperios de España y Portugal, incluso Inglaterra (que invadió el territorio en 1807). Las reformas impulsadas por la monarquía española para concentrar el poder y reorganizar las colonias tuvieron efectos concretos en la región: la disolución de las Misiones y la expulsión de los jesuitas, considerados un obstáculo para la expansión imperial, y la creación de una nueva entidad administrativa.

El Virreinato del Río de la Plata (1776-1810) fue el último en fundarse y el primero en emanciparse. Fue el más efímero de todos.

A partir de la segunda mitad del siglo XVIII se inició una nueva fase de la colonización de España en América, en particular en el ámbito platense. En el marco de un nuevo paradigma intelectual dominado por las ideas de la Ilustración y la expansión del comercio atlántico, Europa asumió una conciencia planetaria y comienza a ordenar y sistematizar los conocimientos sobre la naturaleza como parte de un proceso más amplio que permitió sentar las bases del capitalismo o del “sistema mundial” (Pratt 1997).

Las partidas demarcatorias y científicas emprendidas por naturalistas, funcionarios y comerciantes que llegaron al Plata produjeron un corpus discursivo que se inscribe en las denominadas “etnografías estatales”. En esta perspectiva, los textos producidos por dichos europeos construyeron discursivamente a los “otros” americanos como gauchos, indígenas, criollos y mestizos, al tiempo que afirman la perspectiva eurocéntrica (Pratt 1997). Para el caso que nos interesa, resulta relevante que las prácticas alimentarias fueron centrales como criterio de diferenciación entre la *barbarie* y la *civilización* (Marre 1999). Demostraremos que en la trayectoria que atraviesa tres siglos, el asado se va a desplazar de un polo a otro del espectro.

La descripción más antigua conocida de un asado rioplatense la hizo Carrió de la Vandra, funcionario de la Corona española, quien la incluyó en su obra *El lazarillo de los ciegos caminantes*, publicada en 1773. En su relato, describe la vida de los “muchos holgazanes criollos”, jóvenes “nacidos en Montevideo y en los pagos vecinos”. Relata que estos hombres “se juntan de cuatro o cinco, y a veces más, con pretexto de ir al campo a divertirse, llevando únicamente el lazo, las bolas y un cuchillo”. Una vez allí, sacrifican una res y “le sacan, casi vivo toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne, la asan mal, y medio cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia” (Carrió 1773, Capítulo I).

Entre la fascinación y el desprecio, el autor no oculta su asombro ante el hecho de que estos “holgazanes” dispongan de más carne que un banquete europeo. No sin sarcasmo comenta: “venga ahora a espantarnos el gacetero de Londres con los trozos de vaca que se ponen en aquella capital en las mesas del Estado”. Si allí se sirven “200 libras, de que comen doscientos milords, aquí se pone de a 500 solo para siete u ocho gauderios” (Carrió 1773, Capítulo I). En definitiva, esos gauchos de “mala camisa y peor vestido” comían mejor que el rey de Inglaterra.

Décadas más tarde, hacia 1800, el naturalista español Félix de Azara recorrió la Banda Oriental y otros territorios de la América meridional. Como en otros textos similares, al describir las prácticas domésticas el autor encuentra los límites de su propia comprensión, basada en valores europeos que considera universales y naturales. Por lo mismo, se asombra de que en estas tierras las mujeres no sepan “hilar” ni “guisar”, ni que existan horas fijas para las comidas. Las maneras en la mesa se usan como un marcador moral, asociado a la barbarie: “no comen ni legumbres ni ensalada, diciendo que es pasto, se burlan de los europeos, que comen como caballos”. Agrega que “no comen sino carne asada en un palo, sin mesa, ni mantel, ni servilleta; se limpian la boca con el mango del cuchillo y los dedos en las botas”. Tampoco considera racional que los gauchos maten una vaca para solo comer su lengua, las costillas y una pieza situada entre el cuero y el costillar llamado “matahambre”. (Azara 1850, pp. 116, 117, 280).

Durante el siglo XIX, a las primeras crónicas españolas se sumaron numerosas descripciones —textuales e iconográficas— elaboradas por viajeros europeos como el propio Charles Darwin, John Miers, John Parish Robertson, Emeric Essex Vidal, Aimé Bonpland y Alcide d’Orbigny, entre otros. Estos relatos y representaciones configuraron una mirada externa sobre el territorio rioplatense y sus habitantes.

Más que simples observaciones de viaje, estas narraciones forman parte de una producción discursiva colonial que escribe la historia desde el centro imperial mientras construye, simultáneamente, la figura del sujeto subalterno (Spivak 1997). Por tanto, los grupos representados son sujetos no enunciantes que no pueden ofrecer explicaciones sobre sus conductas. Por ello, conviene tener en cuenta que desde sus orígenes el gaucho fue un personaje literario, construido discursivamente (Prieto 1989).

De los tipos humanos que los cronistas descubrieron en sus exploraciones por el Plata, el gaucho ejerció una singular fascinación y se convirtió en un hallazgo literario de alto potencial romántico. Los autores buscaban registrar la influencia que la naturaleza física ejercía sobre la condición moral y la vida de los sujetos que describían. La infinitud de las praderas explicaba el instinto de libertad de los gauchos, mientras que la abundancia de carne disponible justificaba su orgulloso sentido de la vida y el desapego por los bienes materiales.

En consecuencia, la constante presencia del asado en las crónicas de viajeros debe leerse como un efecto literario: los cronistas prestaban especial atención a los aspectos que consideraban más originales, al tiempo que

omitían aquellos que, por familiares, no contribuían al color local que alimentaba el apetito exotista de sus lectores (Prieto 1989). Como sea, el gaucho, y sus prácticas alimentarias son percibidas como *bárbaras* y desprovistas de todo prestigio. En cambio, si se presta atención a la producción discursiva interna, la construcción temprana de una imagen del gaucho y sus costumbres, dentro del imaginario occidental producido por extranjeros, queda bastante matizada.

En 1815, el sacerdote y naturalista montevideano Dámaso Antonio Larrañaga escribió *Viaje de Montevideo a Paysandú*. En su descripción revela que el repertorio culinario rural no se limitaba a la carne vacuna ni al asado como único método de cocción. En casas de familias se servían aves, guisos, pucheros y locros (un plato de origen andino con base de maíz), y no deja de anotar cuando los hogares disponen de platos, jarros de loza, manteles e incluso cucharas, utensilios poco comunes en el ámbito rural de la época.

Este autor montevideano nunca emplea la palabra “gaucho”, consciente de la carga peyorativa del término. No obstante, cuando describe a los “paisanos” menciona que comen al aire libre “sus asados y churrascos” (Larrañaga 1815, pp. 28, 33). El posesivo no parece ser casual: el asado era la comida más habitual de la clase baja rural. Esto no implica que el asado estuviera ausente de las mesas acomodadas, sino que entre los sectores populares era más frecuente la ausencia de pan o aves de corral.

William H. Hudson, escritor argentino de lengua inglesa y heredero del naturalismo decimonónico, plasmó en *La tierra purpúrea* (inspirada en su viaje por Uruguay en la década de 1860) numerosas observaciones sobre los hábitos alimentarios rurales de mediados del siglo XIX. En su relato describe un variado conjunto de alimentos que incluía pan, vino, aves de corral, carne hervida y pucheros, así como productos importados —como azúcar en terrones, sardinas enlatadas, especias, té, coñac o vino español— que evidencian la inserción del país en redes de intercambio internacional, incluso en contextos de inestabilidad política.

La idea de que el asado era el único alimento de la campaña resulta también contestada por el registro material. Un estudio arqueo-faunístico encontró una gran cantidad de huesos no expuestos al fuego directo, lo que demuestra la importancia del puchero —carne hervida— en la dieta rural. El análisis de inventarios coloniales de fines del siglo XVIII y comienzos del XIX verifica una marcada prevalencia de la olla frente al asador, en una proporción de siete a uno (Schávelzon 2002). Aunque la historiografía privilegia la imagen del gaucho preparando asados, las representaciones de la época también

muestran que la cocción hervida en olla era una práctica igualmente habitual, complementaria del asado y central en la vida cotidiana rural.

EL MUTABLE PRESTIGIO DEL GAUCHO Y EL ASADO

El estatuto simbólico del gaucho experimenta una transformación decisiva hacia el último tercio del siglo XIX, coincidiendo con su progresiva desaparición del escenario histórico. Este proceso obedeció tanto a su eliminación física —resultado de su participación en las guerras de independencia y los conflictos civiles posteriores— como al avance del modelo modernizador, con regímenes militaristas que contribuyeron a su persecución y extinción (Barrán & Nahum 1967).

El avance del capitalismo sobre las vetustas estructuras coloniales acorraló a las formas sociales incompatibles con la nueva economía. No sin cierta crueldad histórica, fueron los cambios tecnológicos de la industria alimentaria los que privaron al gaucho de su alimento tradicional. La introducción del comercio ultramarino de carnes congeladas, inaugurado por el buque *Le Frigorifique* (1876) que partió de Buenos Aires, marcó la creciente valorización del bovino y, por lo mismo, de la tierra. La implementación de prácticas modernas orientadas al mercado mundial —como el mejoramiento genético del ganado y la delimitación de los campos mediante postes y alambrados— transformó profundamente el espacio rural. Este nuevo sistema productivo implicó el abandono progresivo del ganado cimarrón y puso fin al régimen de libre circulación tanto de animales como individuos, restringiendo su movilidad y consolidando la propiedad privada. Así, la sentencia de muerte del gaucho estuvo dictada.

Paradójicamente, cuando el gaucho histórico fue desapareciendo de las praderas, comenzó a integrarse discursivamente al imaginario nacional. El criollismo —movimiento político y artístico promovido por las élites letradas de ambas márgenes del Plata— lo erigirá como el auténtico ser nacional y depositario de los más altos valores de la nación, en reconocimiento al patriótico servicio de entregar su vida en las guerras de independencia (Zum Felde 1921; Rama 1976; Prieto 1989; Ludmer 1991). Ciertamente, su desempeño como soldado dotó a su figura de la legitimidad y respeto social que nunca tuvo en vida. Por tanto, fue la literatura criollista la que llevó al gaucho de figura marginal a héroe nacional: de “delincuente”, “holgazán” y “mal entretenido”, pasó a ser el “gaucho patriota” (Ludmer 1991).

Una de las reformas estructurales más importantes que se implementó en el período del militarismo fue el Reglamento de Instrucción Pública, de 1877. Dicha política implementó una campaña de alfabetización que promovió la expansión del público lector y estimuló la circulación de material impreso. Este proceso favoreció el desarrollo de la prensa y la consolidación de un nuevo tipo de lector que consumió, sobre todo, la literatura gauchesca y criollista que circulaba por fuera de los canales habituales de la cultura letrada: a través de folletines, periódicos y revistas, así como en el cancionero y el circo criollo (Rama 1976; Prieto 1989).

El criollismo, pese a enarbolar los emblemas de la tradición, fue una vanguardia emparentada con otras de rasgos similares que surgieron en todo el continente, en un contexto en el que los países de la América Hispana estaban construyendo sus propios proyectos identitarios. Su público lector, tanto rural como urbano, estuvo compuesto por criollos e inmigrantes por igual. Para estos últimos, el gaucho se convirtió en un símbolo accesible que facilitaba una rápida incorporación a la sociedad de acogida, especialmente en ámbitos muy populares en su época, como los denominados “centros criollistas”. En estos espacios de recreación e integración —frecuentados tanto por migrantes del Viejo Mundo como por desplazados rurales— los concurrentes se vestían, hablaban, bailaban y comían a la manera de los gauchos imaginados por el criollismo. La construcción identitaria elaborada por el criollismo sirvió tanto para forjar una identidad uruguaya en los ciudadanos de las nuevas naciones como para responder al aluvión migratorio que amenazaba con transformar profundamente la sociedad criolla.

En su obra clásica *Los gauchipolíticos*, Ángel Rama (1976) describe el siguiente episodio como una de las operaciones culturales más exitosas de Uruguay. Según relata, el 2 de septiembre de 1894 marcó el ingreso simbólico del asado a la vida urbana de Montevideo. Ese día, un cortejo de unas 250 personas, vestidas con atuendos criollos y encabezadas por el doctor Elías Regules, recorrió el centro de la ciudad a caballo y culminó con un almuerzo campestre en las afueras, donde se sirvió asado con cuero y se celebraron bailes y payadas. El evento dio origen a la Sociedad Criolla y significó la institucionalización del criollismo como movimiento cultural. A partir de entonces, las sociedades criollas difundieron una identidad nacional basada en una imagen idealizada del gaucho, donde las prácticas culinarias se convirtieron en metáforas de lo auténtico. Sin embargo, esta exaltación fue una construcción urbana e intelectual que, al consagrar al gaucho como mito nacional, lo despojó de sus rasgos más problemáticos (Zum Felde 1921; González Laurino 2001).

Esta operación de romantización y estetización del gaucho no se produjo exenta de tensiones y fricciones. No todos estuvieron dispuestos a aceptar como propia una identidad que durante décadas fue el emblema mismo de la barbarie. En las crónicas reunidas en *Divagando* (1895), Máximo Torres ofrece, a través de sus cuadros de costumbres, una mirada crítica y sarcástica tanto hacia las prácticas populares como hacia el proyecto político y cultural de la élite criollista, empeñada en construir una identidad nacional en torno a la figura mitificada del gaucho. Otra vez, la comida sirve como espacio privilegiado para escenificar la disputa.

Torres manifiesta abiertamente su rechazo a las prácticas asociadas al criollismo, al afirmar: “siempre he odiado el asado revolcado en la tierra y comido con los dedos, porque se puede saborear en una porcelana de Haviland o de Green y Nephew y tomarlo con tenedores Barton”. Su denuncia al programa de un movimiento cultural que, evidentemente no lo concernía, es claro. La imposición de estas costumbres, afirma, representan “la última transformación de la Inquisición”. “No creo en el gaucho; hace tiempo que se le han dado las gracias por sus servicios, pidiéndole que se retire del escenario”, concluye (Torres 1895, p. 12).

ESTRUCTURAS Y TAXONOMÍAS DEL ASADO EN URUGUAY

La revisión histórica precedente permite sostener que el asado adquirió su pleno significado identitario cuando por trasmutación del criollismo comenzó a ser preparado y consumido fuera de su territorio originario: en la ciudad. Fue en este nuevo ámbito donde se convirtió en depositario de ideas y valores históricamente construidos, donde adquirió el carácter ritual que lo distingue y se consagró como el plato totémico de la cocina local. En este apartado final se procederá a analizar tres aspectos que caracterizan este plato y lo distinguen del resto de las comidas uruguayas: es un plato cuyo propósito primero y ulterior es reforzar lazos sociales; es un plato que instituye por sí mismo el tiempo festivo; y es un plato que se hace fuera del espacio doméstico de la cocina.

Se comienza por la última característica. Pese a que el asado se hace fuera del ámbito de la cocina, la presencia del denominado parrillero es ubicua. En viviendas familiares —urbanas, suburbanas o rurales, desde mansiones a unidades modestas—, los asados se preparan en patios, azoteas o jardines. Desde fines del siglo XX, los edificios residenciales incorporaron salones comunales equipados con parrilleros, y en la última década se ha generalizado

que los nuevos complejos habitacionales se diseñen con pequeños parrilleros en sus balcones.

El asado también se realiza en la vía pública, incluso en calles céntricas de Montevideo y otras capitales departamentales. Muchas veces se utilizan simples rejillas que de manera improvisada se colocan sobre el suelo o parrilleros portátiles de metal. Los más habituales son los denominados mediotanque: cilindros metálicos que contenían líquidos (los más comunes son de 200 litros) que se aserran a lo largo y se les añade una reja para apoyar la carne y un canasto metálico para la leña. Los parrilleros también están presentes en campings, parques públicos, clubes sociales y deportivos.

Finalmente, las parrillas o parrilladas —restaurantes especializados— completan este amplio espectro de espacios. A las de barrio, que no tienen mayores pretensiones culinarias, se suman otras orientadas preferentemente al turismo. Para este último tipo de público, el Mercado del Puerto constituye la principal referencia desde mediados del siglo XX, dada su proximidad al principal punto de ingreso de turistas que arriban a la ciudad en ferrys o cruceros.

Se ha mencionado con anterioridad que en el trabajo de campo se registró que los informantes se inclinan a creer que siempre se comió asado en Montevideo (Laborde 2010). La revisión de fuentes revela que la generalización del asado como práctica culinaria urbana, tanto en el ámbito doméstico como en el público, fue un proceso lento, iniciado en las primeras décadas del siglo XX. Existen indicios claros que hasta entonces este plato no gozaba de la consideración social que alcanzaría luego.

En sus *Historias del Bajo*, el autor de tangos, Ramón Collazo, describe cómo era el barrio portuario en la década de 1920. Cuenta que en el tramo principal del barrio estaba “totalmente colmado de prostíbulos”, casas de apuestas, y “ninguna casa particular”: sólo había un café “y el restaurante La Parrilla” (Collazo 1967, p. 38). Evidentemente, este comercio compartía público con el resto de los establecimientos. En 1929 se creó la Confederación de Propietarios de Cafés, Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Afines. De los 130 comercios fundadores, solo tres eran parrilladas, contando la anteriormente mencionada (Defensa Mutua 1929).

Aunque hoy el parrillero constituye un rasgo distintivo de las viviendas uruguayas, este tipo de construcción comenzó a incorporarse a la arquitectura de Montevideo y de las zonas costeras recién hacia la década de 1940. La revisión de planos y registros catastrales muestra un aumento sostenido de su presencia en las décadas siguientes, hasta volverse muy frecuente hacia

los años ochenta. Estos datos evidencian que la generalización de la práctica del asado constituyó un proceso lento y gradual.

La expansión del asado estuvo estrechamente relacionada con el aumento de la renta, la adopción de un estilo de vida suburbano y el desarrollo de los balnearios. Este proceso no fue exclusivo del Uruguay: en la misma época ocurrió en Buenos Aires. La costumbre urbana de hacer asados los fines de semana se asocia con el ascenso del peronismo en 1945 y sus políticas sociales orientadas a mejorar el poder adquisitivo de la clase trabajadora y expandir su tiempo de ocio (Pitte 2012). De modo análogo, en el Estados Unidos de la posguerra, el crecimiento económico permitió a millones de familias adquirir viviendas suburbanas con patios traseros donde los hombres podían realizar barbacoas para familia y amigos (Matthews 2009).

El asado experimentó una transformación material decisiva con su incorporación al ámbito urbano. Según las crónicas y fuentes iconográficas, el asado gauchesco de los siglos XVIII y XIX se realizaba de manera vertical: primero con asadores de madera y luego con estacas metálicas en forma de T, en las que se ensartaban costillares enteros. Estas se clavaban en el suelo, frente a un fuego dispuesto al aire libre. Con su traslado a la ciudad, ese dispositivo fue sustituido por parrillas de hierro horizontales, adecuadas a espacios domésticos más acotados. Paralelamente, hacia las primeras décadas del siglo XX, las carnicerías comenzaron a utilizar sierras eléctricas que permitían aserrar el costillar y producir la denominada “tira de asado” (Schávelzon 2001). Desde entonces, el “asado de tira” pasó, por una operación metonímica, a condensar simbólicamente el asado en su conjunto. Esta transformación afectó tanto el sistema de abastecimiento como la técnica de cocción: las tiras, mejor adaptadas a las nuevas parrillas, desplazaron al costillar entero y posibilitaron una compra más racional, ajustada al número de comensales.

El siglo XXI introdujo innovaciones tecnológicas que reconfiguraron las prácticas culinarias tradicionales. El mercado contemporáneo ofrece dispositivos sofisticados que reinterpretan el asado clásico. Mediante el uso de sistemas de control térmico de alta precisión y diseños versátiles, alimentados por gas, electricidad o carbón se adaptan a distintas necesidades. Sin embargo, el rasgo más significativo de la actualidad parece ser la recuperación de una sensibilidad nostálgica.

La tendencia dominante en los medios de comunicación y en eventos sociales de carácter exclusivo ha sido la recreación espectacularizada del pasado rural asociado al asado. Estas prácticas escenifican procedimientos arcaicos, como el ensartado de costillares o corderos enteros en largos

espetones verticales para su cocción frente a grandes hogueras al aire libre. Estos simulacros parecen marcar un retorno simbólico a la verticalidad original del ritual. En este nuevo estilo se inscribe el libro *Manual de parrilla del asador*, de Sebastián Manito (2022), que constituye, en rigor, el primer recetario uruguayo dedicado específicamente a la técnica del asado. Resulta significativo que una práctica central en la culinaria nacional haya tenido que esperar hasta el siglo XXI para contar con una codificación escrita de saberes que hasta entonces se transmitían de forma oral y práctica.

Al margen de las tendencias, una de las características constantes del asado —uruguayo y rioplatense— es que se asan grandes cortes de carne. Según el protocolo local, en un asado se sirven primero los embutidos como los chorizos y las morcillas, y luego las vísceras: mollejas (glándula del timo), hígado y riñones, o chotos y chinchulines (intestinos). Después, la carne: el asado, desde luego, pero también otros cortes que provienen del cuarto trasero del vacuno (pulpón, colita de cuadril, vacío, picaña) y desde hace unos años entraña y ojo de bife.

Se ha señalado que existen dos actitudes frente al consumo de carne (Fischler 1995). En la zoofagia, el comensal acepta sin repulsión el origen animal del alimento e incluso puede identificarlo en los despojos o vísceras presentes en el plato. Esta actitud supone una concepción jerárquica de la superioridad humana sobre los animales. En cambio, en la sarcofagia la carne se “desanimaliza”, ocultando su procedencia mediante su transformación anatómica. En este caso, el consumidor reconoce una continuidad entre el ser humano y el animal. Sin renunciar al consumo de carne, la cosificación encubre su origen y atenúa la culpa. La práctica predominante en el Plata responde a una lógica zoofágica en la que además, de acuerdo con el orden en que se sirven los cortes, se hace una reconstrucción de la bestia desde adentro hacia afuera, es decir, primero sus órganos y luego sus músculos (Archetti 2000).

El asado constituye un tema constante de conversación. Los uruguayos hablan habitualmente sobre el asado, planean los futuros asados, recuerdan los pasados y hasta acuñaron una frase que bajo la apariencia de invitación a comer encubre el deseo de fortalecer vínculos sociales. “A ver cuándo hacemos un asado” es un formulismo recurrente entre amigos, familia y colegas que sienten la necesidad de reforzar los lazos que los unen.

Junto con María Eunice Maciel (1996), se afirma aquí que el asado es un ritual de comensalidad y convivialidad, generalmente celebrado los fines de semana, especialmente los domingos. Más que una simple comida, el asado funciona como un pretexto para reunir a la familia, compañeros, amigos,

incluso para hacer tratos políticos y empresariales, y suele acompañar celebraciones especiales como fines de año, aniversarios, bodas o despedidas.

En tanto hecho de comensalidad, el asado articula prácticas de sociabilidad y formas de organización que reproducen oposiciones entre lo femenino y lo masculino, así como entre lo cotidiano y lo festivo (Maciel 1996). La preparación del asado no deja de ser una performance donde el hombre pone en escena el fuego, la carne sangrante y los cuchillos afilados. Cuando se produce el reparto de la carne asada, algún invitado reproduce otra acción ritualizada, pidiendo “un aplauso para el asador”. En esta dinámica, la participación femenina queda relegada a tareas secundarias, como la preparación de ensaladas o postres, que nadie aplaude. El asado, en tanto cocina masculina, es exococina: es pública e instituye el tiempo festivo. La cocina femenina, asociada a lo cotidiano, se sitúa en el polo de la endo-cocina.

Ciertamente, en la última década, los movimientos feministas están procesando un conjunto de cambios que ha tenido un profundo impacto en diversos aspectos sociales. En este contexto de reevaluación y reajuste de los roles de género, ya no es posible afirmar que hacer asado sea una práctica únicamente de hombres. De hecho, el registro etnográfico reciente muestra imágenes de mujeres jóvenes que han salido a disputar no solo esta práctica culinaria tradicionalmente masculina, sino también un ámbito históricamente privilegiado para los hombres: el espacio público. Dicho desafío a la hegemonía masculina del asado se advierte en las calles o en los jardines de las casas, aunque todavía no ha ingresado en el sector gastronómico profesional. No obstante, el asado como asunto exclusivamente masculino cada vez más parece ser cosa del pasado, aunque solo baste una oleada conservadora para borrar las conquistas obtenidas.

Interesa remarcar que el hecho de que el asado se realice en tiempo festivo evidencia su carácter urbano y moderno, contrapuesto a las prácticas de los gauchos. Mientras estos desconocían la noción de una semana laboral —propia del sistema industrial—, el asado moderno se inscribe precisamente en esa organización temporal que separa el trabajo del ocio. No parece ser casual que el asado históricamente se haya ido consolidando junto con el proceso de modernización y la incorporación de un ritmo social regulado por el calendario laboral (Laborde 2010).

Expresiones tantas veces copiadas en el diario de campo como “esto es lo que me gusta del asado: la reunión”, “si esto es miseria que dure cien años” o “esto es vida” adquieren un sentido trascendente en el contexto urbano y festivo, como si propiciaran la suspensión del tiempo y el mundo cotidiano.

Este tipo de emociones, claramente, les eran ajenas a los gauchos, que no estaban sujetos a las condiciones modernas de trabajo. Tal como lo señalaba Azara: no tenían horas fijas para comer ni para trabajar.

Desde una perspectiva etnográfica, el asado puede entenderse como un ritual urbano que resignifica la vida cotidiana al ofrecer una ilusión de retorno a una pradera idílica en la que, como los gauchos, sus participantes se sienten libres y plenos. La reunión, el consumo compartido de alcohol, así como los tiempos del fuego se oponen al ritmo acelerado y fragmentado de la vida moderna, funcionando como un mecanismo de distensión frente a las urgencias cotidianas de la urbe. El asado se sitúa en las antípodas de la comida del entorno laboral, que se transporta en un envase plástico, se recalienta en el microondas y se ingiere con prisa y sin placer, frente a una pantalla o en algún otro despersonalizado puesto de trabajo.

Como observó un perspicaz informante, parrillero profesional, el asado permite a los uruguayos reencontrarse con lo totémico, con aquella parte de sí mismos que anhelan imaginar y que constituye su ethos más profundo. El asado convierte al patio trasero, balcón, jardín o una esquina cualquiera de Montevideo en una vasta llanura ancestral donde el aire era puro y la carne gorda, abundante. Se ha señalado que la práctica ritual posibilita a sus participantes transitar el espacio social, imaginar una visión alternativa de sus vidas y aliviar así las presiones sociales que los agobian (Da Matta 2002). El asado ofrece esa escapatoria.

CONCLUSIÓN

En muchas culturas se hacen asados y barbacoas. Lo que diferencia al asado uruguayo (y de toda la región) son las ideas, los valores y símbolos que se ponen en circulación. En la cultura uruguaya, el asado constituye un hecho social altamente condensado. Un simple pedazo de carne cocido a las brasas actúa como un dispositivo semiótico con gran capacidad para movilizar emociones, representar la versión más extendida de la identidad nacional y proponer formas de comensalidad que ningún otro plato del país tiene posibilidades de producir.

En Uruguay existe *una cultura del asado*. El asado ofrece un ejemplo elocuente de cómo la práctica produce cultura y de cómo la reiteración sostiene su construcción simbólica. El asado es una práctica culinaria en su sentido más profundo. En tanto práctica recurrente, el asado es fundador de identidad y un enclave donde lo propio se distingue de lo ajeno.

Ciertamente, la práctica del asado se sustenta en condiciones materiales como la producción y la disponibilidad de carne, pero también es un discurso construido históricamente, resultado de procesos políticos. Al igual que la figura del gaucho, constituye una ficción orientadora de la identidad nacional. Esta idealización forma parte de un imaginario rioplatense más amplio que concibe el campo como origen mítico de la nación. Las utopías rurales fueron invenciones urbanas: el campo, entendido como cuna de lo nacional, es un mito elaborado por las élites intelectuales que erigieron al gaucho en arquetipo identitario. En última instancia, el asado es un “discurso encarnado” porque materializa en el cuerpo y en la mesa las narrativas con las que Uruguay se piensa y se representa a sí mismo.

El asado permite reconectar con un ser nacional, real o imaginado, que crea la ilusión de encarnar ideales de libertad y resistencia frente a poderes y reglas establecidas. En tal sentido el asado, en tanto encarnación de la primera formulación de la identidad uruguaya, comporta una paradoja fundacional: se afirma como práctica moderna y civilizada mediante la apropiación, y por qué no traición, del pasado bárbaro.

CONTRIBUCIONES DE AUTORÍA

Gustavo Laborde: Conceptualización; Metodología; Investigación; Curación de datos; Análisis formal; Redacción – borrador original; Redacción – revisión y edición; Visualización.

Referencias

- Archetti, E. P. (2000). Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. *Trabajo y sociedad*, 2(II), mayo-junio.
- Azara, F. de. (1850). *Viajes por la América del Sur: desde 1789 hasta 1801*. Montevideo: Comercio del Plata.
- Barrán, J. P. y Nahum, B. (1967). *Historia rural del Uruguay moderno, 1851–1885*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Boragnio, A. y Laborde, G. (2026). Culinary transition and reconfigurations of taste in barbecue in Argentina. En Boragnio, A. (Ed.) *Argentina in Transition: Food, Politics, and Culture*. NOVA Publisher. En prensa.
- Cabrera Pérez, L. (2001) *El rol del ganado vacuno en la organización socio- económica del indígena de la Banda Oriental* en IX Congreso Nacional de Arqueología. AUA. Colonia del Sacramento, 2:211-220. Montevideo.
- Camargo, F. (2003). *Las relaciones luso-hispánicas en torno a las Misiones Orientales del Uruguay: de los orígenes al Tratado de Madrid, 1750*. *Fronteras de la Historia*, 8, 217–248.
- Carrió de la Vandra, A. (1773). *El lazarrillo de ciegos caminantes: desde Buenos Aires hasta Lima, con sus itinerarios según la más puntual observación*. En <https://web.seducoahuila.gob.mx/biblioweb/upload/El%20lazarrillo%20de%20ciegos%20caminantes.pdf>
- Collazo, R. (1967). *Historias del bajo*. Montevideo: Editorial Alfa.
- da Matta, R. (2002). Carnavales, malandros y héroes. Hacia una sociología del dilema brasileño. *México D.F.: Fondo de Cultura Económica*.
- Defensa Mutua. (1929). Defensa Mutua, revista defensora de los intereses de los propietarios de cafés, hoteles, restaurantes, confiterías, fiambrerías y afines. Año III, Nº 30. Montevideo: Defensa Mutua.
- El País. (2004). Tesoros de la identidad nacional. *Montevideo: El País*.
- El País. (2005). Asado del Pepe abrió el apetito de los uruguayos según carniceros. *El País*, 1º de abril de 2005, segunda sección, p. 3.
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. *Barcelona: Anagrama*.
- Forman, J. M. (2024). Gastrodiplomacy. En *Oxford Research Encyclopedia of Food Studies*.
- González Laurino, C. (2001). El itinerario de la identidad uruguaya. *Fronteras*, 4, 13–26.
- Laborde, G. (2010). El asado. *Historia, origen, ritual*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Larrañaga, D. A. (1815). Diario del viaje de Montevideo a Paysandú. En <https://ia902806.us.archive.org/13/items/DamasoAntonioLarranagaDiarioDelViajeDeMontevideoAPaysandu/Damaso%20Antonio%20Larra%C3%B1aga%20-%20Diario%20del%20viaje%20de%20Montevideo%20a%20Paysand%C3%BA.pdf>
- Levinton, N. (2005). *Las estancias de Nuestra Señora de los Reyes de Yapeyú: tenencia de la tierra por uso cotidiano, acuerdo interétnico y derecho natural (Misiones jesuíticas del Paraguay)* en: *Revista complutense de historia de América*, Vol. 31, Madrid, págs. 31-55

- Ludmer, J. (1991). Oralidad y escritura en el género gauchesco como núcleo del nacionalismo. *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, 17(33), 29–33.
- Maciél, M. E. (1996). Churrasco á la gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Año 2, Nº 4, enero–junio 1996, Porto Alegre.
- Manito, S. (2022). Manual de parrilla. *Montevideo: Aguaclara Editorial*.
- Marre, D. (1999). *La exclusión de los habitantes rurales en la construcción de identidades nacionales rioplatenses: la transformación del pobre en bárbaro*. Scripta Nova. *Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, 45. En <http://www.ub.es/geocrit/sn-45-35.htm>
- Matthews, K. L. (2009). *One Nation Over Coals: Cold War Nationalism and the Barbecue*. *American Studies*, 50(3), 5–34.
- Mazzucchelli, I. (2006). De carne somos. *Placer-Gourmet Magazine*, Año IV, Nº 13, abril–junio 2006. *Montevideo: Placer-Gourmet Mag.*
- Moraes, M. I. (2012). *Las economías agrarias del Litoral rioplatense en la segunda mitad del siglo XVIII: paisajes y desempeño* (Tesis doctoral). Madrid, España: Universidad Complutense de Madrid.
- Prieto, A. (1989). El discurso criollista en la formación de la Argentina moderna. *Buenos Aires: Sudamericana*.
- Rama, Á. (1976). *Los gauchipolíticos rioplatenses: literatura y sociedad*. Montevideo: Calicanto
- Reyes Abadie, W., Bruschera, O. y Melogno, T. (1966). *La Banda Oriental: pradera, frontera, puerto*. Montevideo: EBO.
- Roca, V. (2023). *Los espacios de cultivo en Santos Mártires del Japón. Hacia una visión integral del territorio en las misiones jesuitas de guaraníes en Conocimientos misioneros: De las reducciones consolidadas al destierro de los jesuitas* (pp. 319–346). Kiel, Alemania: Westensee Verlag
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235–246.
- Sala de Tournon, L. (Sel. y pról.) (2000). *José Gervasio Artigas: Obra selecta*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Schávelzon, D. (2001). *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires: Aguilar.
- Spivak, G. C. (1997). ¿Puede hablar el sujeto subalterno? *Orbis Tertius*, 3(6). En <http://www.orbistertius.unlp.edu.ar/article/view/OTv03n06t01/3976>
- Torres, M. (1895). Divagando. *Montevideo: Imprenta y Litografía de “La Razón”*.
- Vázquez, M. I. M. (2007). *Crecimiento del Litoral rioplatense colonial y decadencia de la economía misionera: un análisis desde la ganadería*. *Investigaciones de Historia Económica*, 3(9), 11–44.
- Wilde, G. (2003). Orden y ambigüedad en la formación territorial del Río de la Plata a fines del siglo XVIII. *Horizontes Antropológicos*, 9, 105–135.
- Zum Felde, A. (1921). La poesía gauchesca. En *Crítica de la literatura uruguaya*. *Montevideo: Maximino García*.