





A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

“El Uruguay tiene identidad como para tres países”, me dijo una vez el estudioso de música y cine brasileño Guilherme de Alencar Pinto, residente en Uruguay desde hace más de veinte años. Lo mismo noté cuando emigré desde Artigas hacia Montevideo. El interior es “otro país” culturalmente. Esa idea se acentúa en la frontera con Brasil. En la cultura de todo el interior la “forma” de hacer la vida, de hablar, de pensar y de amar tiene muchos matices profundamente diferentes y particulares comparados con el sur dominante. La cocina tiene un lugar silencioso (hasta ahora) pero determinante.

Desde las influencias de las distintas inmigraciones, tan diversas, accidentadas, clandestinas o programadas que desdibujan todas las fronteras, hasta la manera en que cada tradición atraviesa las generaciones con todo el poder y el afecto de la oralidad en la permanencia de las recetas, se ha generado un lugar entero y diverso que puede llamarse cocina uruguaya.

En el interior hay otra manera de cocinar. La comida es otra; ese ejercicio de alquimia viene de lejos (y eso no lo lleva el viento). Como en la lengua de cada pueblo, la cocina vive y se mueve con gran complejidad estructural y los placeres de ser “eso” también se degustan y se comen. Cuan más al norte se llegue, más se perciben rasgos de esa entidad conyuga; el contrabando en la