

PRIMER COLOQUIO URUGUAYO DE FOLKLORE
19-25 de Agosto de 1956
Montevideo

267
102644

Comidas

III. Comisión
Comunicación N° 13

COMIDAS POPULARES DEL URUGUAY
(Informe preliminar)

Manuel Viera Fernández
Isabel Warren de Viera

Este modesto ensayo de un Vocabulario de Comidas populares de nuestro medio no pretende ser un recetario de comidas sino una recolección de las definiciones de las más comunes. Nos fué inspirado por un trabajo del gran folclorólogo Oreste Plath y en su homenaje se lo dedicamos, rogándole que lo acepte como recuerdo de su estada en nuestro Montevideo, con motivo del Primer Coloquio Uruguayo de Folklore.

1. ADOBES - Salsa picante con la que se aderezan las carnes que se cocinan al horno o al fuego directamente.
2. ALBONDIGAS - Carne picada, aderezada con pasas de uva, riñones, nueces, huevos duros, etc. a las que se les da una forma redondeada y luego se las guisa. Pueden ser dulces o saladas, según les agregue azúcar o se prescinda de ella.
3. ARROS CON LECHE - Postre hecho con arroz, leche y azúcar. Se acostumbra espolvorearlo con canela molida.
4. ASADO - Carne cocida directamente al fuego. Puede ser a las brases (parrilla) o a las llamas (asador). ASADO CON CULO: Carne asada conjuntamente con la piel del animal.
5. ASADO CON CUSCO - Véase ASADO.
6. ASADO A LA PARRILLA - Véase ASADO.
7. ASADO AL ASADOR - Véase ASADO.
8. SACARAY - Ternero no nato. Se le prepara revuelto con harina, o bien asado al horno.
9. BIFE - Carne frita a la sartén. BIFE A CABALLO: Cuando se le sirve con un huevo frito encima.
10. BIFE A CABALLO - Véase: BIFE.
11. BIZCOCHOS - Bizcochos de masa blanda fritos en la sartén. Pueden ser salados o dulces.
12. CALDO - Líquido donde se ha cocido carne o verduras.
13. CALDAME - Huevo batido con azúcar al que se le agrega vinos secos o leche caliente.
14. CAFUCHINO - Café con leche, servido en un vaso de vidrio.
15. CARGOLADA - Guiso de arroz con duraznos o peras.
16. CHINA - Véase: MATAMBRE RELLENOS.
17. COPEPIN - Cual uier bebida alcohólica tomada como aperitivo.
18. CRIOLLO - Chorizo pequeño asado a las brases y servido en un pan pequeño, partido al medio.
19. CROQUETAS - Pasta hecha a base de papas, o de arroz, o de carne, o de pescado de forma alargada a la que se envuelve en pan rallado y luego se fríe.
20. CHARQUI - Carne salada y seca.
21. CHATASCA - Guiso hecho con charqui, cebolla picada, tomate, ají, etc. picados o machacados.
22. CHICARON - Residuo que queda después de derretida la grasa cruda.
23. CHINGICHURRI - Véase MEFESUMBA.
24. CHINCHULINES - Intestino delgado del vaco o al que luego de limpiarlo se pone a asar. Forman parte de la Parrillada.
25. CHOCLO ASADO - Espiga de maíz que no ha madurado cocida directamente al fuego.
26. CHORISOS - Tripas rellenas con carne picada, mezclada con tocino y aderezadas especialmente. Algunos acostumbra a aderezarlas con vinos secos.
27. CHOPO - Tripa gorda a la que se le trenza los chinchulines de un cordero, para luego asarlos. Integran "la parrillada".
28. CHURRASCO - Carne a la que se cocina en una plancha de hierro.
29. EMPANADAS - Masa rellena con picadillo de carne, cebolla, huevos duros, ensituras, etc. y frita en la sartén.
30. ENSALADAS - De berro, de lechugas, de tomates, de cebolla, de papas, de chauchas, de repollo, etc. Se pica en trozos pequeños y se aderezan con aceite, sal y vinagre a gusto.
31. ENSALADA DE FRUTAS - Postre hecho con Albaricoques, etc.

Comidas Populares del Uruguay : Informe preliminar [manuscrito] Manuel Viera Fernández e Isabel Warren de Viera.

Libros y documentos

AUTORÍA

Viera Fernández, Manuel

FORMATO

Manuscrito

DATOS DE PUBLICACIÓN

Comidas Populares del Uruguay : Informe preliminar [manuscrito] Manuel Viera Fernández e Isabel Warren de Viera. 47 hojas ; 35 x 23,5 cm.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile