

267
1026244

PRIMER COLOQUIO URUGUAYO DE FOLKLOR
19-20 de Agosto de 1956
Montevideo

Comidas

IIIa. Comisión
Comunicado N° 15

COMIDA POPULAR DEL URUGUAY
(Informe preliminar)

Manuel Viola Fernández
Isabel Warren de Viola

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 folklorólogo Groote Pfeith y en su homenaje se lo dedicamos, rogándole que lo acepte como recuerdo de su estancia en nuestro Montevideo, con motivo del Primer Coloquio Uruguayo de Folklore.

1. ADOBE - Salsa picante con la que se aderezan los carnes que se cocinan al horno o al fuego directamente.
2. ALBONDIGAS - Carne picada, aderezada con pasas de uva, riñones, nubes, 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 caplovorearla con canela molida.
4. ASADO - Carne cocida directamente al fuego. Puede ser a las brasas (parrillu) o a las llamas (asador). ASADO CON JUADO: Carne amada conjuntamente con la piel del animal.
5. ASADO CON CUERO - Véase Asado.
6. ASADO A LA PARRILLA - Véase ASADO.
7. ASADO AL ASADOR - Véase ASADO.
8. SACARAY - Fernetro no frito. Se le prepara revuelto con harina, cebolla asada al horno.
9. BIBI - Carne frita a la sartén. BIBI A CABALLO: Cuando se le sirve con un huevo frito encima.
10. BIFE A CABALLO - Véase: BIFE.
11. BUDULEOS - Bizcochos de masa blanda fritos en la sartén. Pueden ser salados o dulces.
12. CALDO - Líquido donde se ha cocido carne o verduras.
13. CALDADAL - Huevo batido con azúcar el que se le agrega vinos secos o leche caliente.
14. CAPUCHINO - Café con leche, servido en un vaso de vidrio.
15. CARBONADA - Guiso de arroz con duraznos o peras.
16. CHINA - Véase: MATAHERI RELLENO.
17. COPINTÍN - Cualquier bebida alcohólica tomada como aperitivo.
18. CRIOLLO - Chorizo pequeño asado a las brasas 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 formas alargada a la que se envuelven en pan rallado y luego se frie.
20. CHARQUI - Carne salada y seca.
21. CHATARRA - Guiso hecho con charqui, cebolla picada, tomate, ají, etc. pisados o machacados.
22. CHICARRO - Residuo que queda después de derrotida la gresca cruda.
23. CHINCHURRI - Véase MERMELADA.
24. CHINCHULINES - Intestino delgado del vacío o al que luego de limpiable se pone a asar. Forman parte de la Parrillada.
25. CHOCLO ASADO - Espiga de maíz que no ha madurado cocida directamente al fuego.
26. CHORIZOS - Tripas rellenas con carne picada, mezclada con tocino y aderezadas especialmente. Algunos acostumbran a aderezarlos con vinos secos.
27. CHOTO - 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, espinacas, 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. PASTA DE FRIJOLES - Pasto hecho con frijoles cocidos.

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

Mapa