



Maurício Lopes Rolim Junior

Abstract: This essay is of an ethnographic nature and falls within the field of food anthropology, discusses a distinctive food of Uruguayan culture, through which Uruguayans feel represented as a people. It is the torta frita, a simple and inexpensive delicacy, which, although it is not necessarily eaten every day, acts as a cultural marker of the social life of the Uruguayan people. This essay proposes to describe how the torta frita has been constituted as an emblematic food of the Uruguayan people, who, whenever the circumstances are given, organize themselves to make the delicacy, revealing that, beyond eating and feeding, people attribute values and meanings that are extremely related to the way of being, thinking and relating as a society. The text is the result of field observation, of the collection and analysis of texts available on the internet, and from interviews with Uruguayans.

Key Words: Representativity, Food, Sociability.

A TORTA FRITA COMO UMA COMIDA EMBLEMÁTICA DO POVO URUGUAIO

Maurício Lopes Rolim Junior¹

Resumo: Este ensaio é de cunho etnográfico e se inscreve no campo da antropologia da Alimentação. Discorre sobre uma comida distintiva da cultura uruguaia, por meio da qual os uruguaio se sentem representados como povo. Trata-se da torta frita, uma iguaria simples e econômica, a qual, apesar de não ser, necessariamente, degustada todos os dias, funciona como marcador cultural da vida social dessa gente uruguaia. Este ensaio se propõe a descrever como a torta frita se há constituído como comida emblemática do povo uruguaio, o qual, sempre que estão dadas as circunstâncias, organiza-se para fazer a iguaria, revelando que, para além de comer e alimentar-se, as pessoas atribuem valores e significados que estão extremamente relacionados à maneira de ser, pensar e se relacionar como sociedade. O texto é resultado da observação de campo, da coleta e análise de textos disponíveis na internet e de entrevistas realizadas com uruguaio.

Palavras-Chave: Representatividade, Comida, Sociabilidade.

¹ Maurício Lopes Rolim Júnior, Teólogo, estudante de pósgraduação em Antropologia Intercultural, na Unievangélica, residente na cidade de Montevidéu, Uruguai. E-mail: mauricio_rolim@apmt.org.br

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V201-TORTA>

INTRODUÇÃO

No ano de 2009 cheguei à cidade de Montevideú, capital do Uruguai, para trabalhar com implantação de igrejas e educação teológica, isso depois de oito anos trabalhando entre a etnia Baga Foré na República da Guiné, no oeste africano. Morei numa aldeia no interior da África onde elementos de uma cultura diferente nos saltavam os olhos todo o tempo. Agora estou numa capital no mundo ocidental onde o idioma é diferente, porém, os aspectos culturais são bem familiares, sendo necessário educar os olhos, tomando certo distanciamento (DaMatta, 1978).

Foi nesse contexto que, em meu primeiro semestre aqui, no ano 2009, firmei amizade com dois jovens, Pablo Aguirre e Pamela Pineiro. Em um dia de chuva eles me propuseram fazer uma comida típica uruguaia que sempre se faz nos dias de chuvas. Algo que foi curioso no momento, mas que não tinha gerado maior compreensão e interesse até o momento que comecei estudar Antropologia Intercultural, especialmente ao ter contato com a Antropologia da Alimentação, que se torna uma ferramenta ímpar, haja vista que proporciona ao antropólogo ver aspectos importantes que vão muito além da comida, ela descortina as vivências cotidianas (MOREIRA E MACIEL, 2019).

Entre os diferentes elementos distintivos de uma cultura, podemos sinalizar a alimentação como um dos principais, ainda que ela não tenha recebido a devida atenção na antropologia até as últimas décadas. Como demonstra Simmel (2004), é recente na história dessa disciplina a compreensão de que a alimentação é muito mais que um fenômeno biológico, fisiológico, é um elemento cultural que além de nutrir a vida busca elaborar e transmitir símbolos e significados profundos de uma dada cultura.

Nessa perspectiva, o antropólogo Robin Fox (2022) salienta esses dois aspectos quando diz que o homem, assim como os animais come, porém, a singularidade do homem se dá em que ao preparar os alimentos, ele atribui sentidos que vão além da necessidade de comer, pois se transforma em uma atividade simbólica sobre a sociedade e o lugar que o homem ocupa nela.

Quando estudamos sobre a comida de um povo, aprendemos muito sobre a sua (PICANÇO, 2021). Nesta lógica, considera-se que a sociedade é formada por indivíduos dotados de um organismo biológico que se nutrem não só de alimentos, senão de comidas que acompanham, preservam e transmitem seus significados e simbolismos. Exatamente por isso e guiado pelos pressupostos teóricos e epistêmicos da Antropologia da Alimentação, que neste ensaio faço referência à comida e não a alimento “para reforçar o traço de sociabilidade proporcionada pela comida em situações coletivas, como a comensalidade” (PICANÇO, 2023, p.1).

Sobre essas questões inerentes à comida como ato cultural, Simmel (2004, p. 160) asseverou que “[...] é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo”, uma necessidade que parece ser, desde uma perspectiva biológica, condição para viver, porém, historicamente a tornamos em vivências coletivas, portadoras de conteúdos e representações que, ao serem socializadas, tornaram-se em fazeres suprapessoais, em práticas de reciprocidades, marcadas pelo prazer de comer junto, regidas pelas “regras mais sagradas de comunhão e comensalidade.” (DAMATTA, 1986, p. 55).

Portanto, não seria descabido apontar aqui para torta frita, objeto de estudo deste ensaio, como um potente sinal diacrítico, ou como um prato emblemático que, de alguma maneira, ajuda na definição da identidade coletiva do povo uruguaio, funcionando como uma comida Totem, portadora de “[...] um valor simbólico muito peculiar que faz deles uma chave da identidade cultural, indicadores da especificidade e da diferença. Esses pratos recriam uma identi-

dade, e as reuniões para degustá-los em grupo recriam uma comunidade [...]” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 142).

Dessa maneira, quando as pessoas comem, elas fazem muito mais que alimentar os seus corpos, elas se conectam com aquilo que as identificam como sociedade. Portanto, desde um olhar antropológico, os hábitos alimentares abarcam três dimensões, a saber: a cultural, a simbólica e a social. A alimentação é o primeiro aprendizado social do homem e sua diversidade, regularidade e ainda as especificidades alimentares de cada cultura varia dependendo dos padrões culturais (CONTRERAS; GRACIA, 2005).

Tal regularidade é consequência da existência de uma ordem normativa no processo de socialização: um conjunto de diretrizes institucionalizadas sobre comportamentos mais ou menos apropriados dentro de contextos sociais particulares (WARDE; MARTENS, 2000). As pessoas demonstram atitudes em relação às comidas que foram aprendidas de outros dentro de suas redes sociais, seja na família, entre pares, na etnia, na classe social, na comunidade local ou na nação. Nesse sentido, entendemos as palavras de Contreras e Gracia (2005), que a alimentação é o primeiro aprendizado social do ser humano.

Dito isso, reitero que o objetivo deste breve ensaio é descrever como a torta frita tem se constituído como comida emblemática do povo uruguaio, não é a única, e talvez nem a mais conhecida fora das suas fronteiras, como o churrasco uruguaio (conhecido lá como asado) ou os alfajores (doce com duas camadas de massa recheado com doce de leite e coberto com chocolate), ou da bebida típica que é, sem dúvida, a mais forte representante da cultura uruguaia, o mate (chimarrão uruguaio). Porém, dentro do território uruguaio não há quem não conheça e talvez que não saboreie uma boa torta frita, como é costume nos dias de chuva.

Portanto, este ensaio resulta de observações, algumas vezes participantes, de conversas formais e informais, entrevistas com diferentes pessoas in situ, por mim empreendidas em diferentes incursões tanto na cidade de Montevideu capital do Uruguai, como também no interior do país desde o mês de setembro de 2022. Também fiz uso de outras fontes como livros, sites de internet, notando que existe pouca literatura que esteja tratando da torta frita como representante do povo uruguaio.

Afora isso, preciso registrar que, neste trabalho, a fotografia revelou-se como uma potente aliada, possibilitando captar os detalhes, as especificidades empíricas da realidade estudada que, às vezes, escapam ao primeiro olhar, não se revelando à primeira vista (SAMAIN apud ACHUTTI, 2004). São detalhes que não são ditos ou escritos, se escondem por detrás da aparência e que, às vezes, só a fotografia pode revelar. Como diria Kossoy (2021), as fotografias deste trabalho testemunham sobre a importância e o lugar que a torta frita ocupa na vida dos uruguaios.

Posto isto, este texto está organizado em duas seções, a primeira busca, por meio de narrativas textuais e imagéticas, apresentar o lugar da torta frita na cultura uruguaia, mostrando sua estreita relação com a vida e história do povo, a segunda seção traz outras narrativas, também textuais e imagéticas, as quais contam sobre as maneiras de saber fazer e de degustar a iguaria nos territórios uruguaios, conforme descrito no que segue.

O LUGAR DA TORTA FRITA NA CULTURA ALIMENTAR URUGUAIA



Não é difícil constatar que as pessoas se identificam e se conectam por aquilo que compartilham como comida. A comida é usada com frequência para expressar a identidade cultural de um povo (os brasileiros comem arroz e feijão, chineses comem arroz, japoneses comem peixe cru, etc). Claude Fischler é preciso quando fala sobre esse tema:

A comida é fundamental para o nosso senso de identidade. A maneira como um determinado grupo humano se alimenta o ajuda a afirmar sua diversidade, hierarquia e organização e, ao mesmo tempo, sua unidade e a alteridade de quem come de forma diferente (FISCHLER, 1988 p. 3).

Essa realidade procede não somente do seu habitat, mas também da sua criatividade e dos significados que são dados a essas comidas. A afirmação de Lévi-Strauss (2004/1964) de que os alimentos “não só devem ser bons para comer (*bon à manger*), mas também bons para pensar (*bon à penser*)” enfatiza a realidade que os alimentos passam por um processo de concepção e tomam significados chegando a ser parte da representatividade de um povo. É, portanto, nessa perspectiva que a torta frita se revela para os uruguaios, conforme descrevo no que segue.

O antropólogo uruguaio Laborde (2013) afirma que a torta frita é um dos poucos pratos que pode reivindicar o status pleno de ser parte da verdadeira culinária uruguaia. É difícil precisar a origem desse prato, existem diferentes crenças quanto a sua procedência. O senhor Angel Freddy Alvarez (2023), de 85 anos e há 13 anos Tortafritero, comenta que para ele a origem da torta frita remonta às colônias alemãs que se estabeleceram no Uruguai durante as ondas migratórias vindas da Europa (1860 e 1920), quando muitos europeus (italianos, suíços, franceses, holandeses, alemães, espanhóis) chegaram e povoaram os territórios uruguaios.

Menciona-se que receitas semelhantes foram encontradas em outras regiões como Espanha, Itália e na vizinha Argentina. Essa comida é conhecida assim com o nome de torta frita (na Argentina, Uruguai e Patagônia chilena), como cachanga (no Peru) e como chipa cuerito (no Nordeste da Argentina e Paraguai). O elemento distintivo na receita uruguaia é a gordura de vaca (banha), que está relacionada a uma das principais atividades laborais no Uruguai, a saber, a pecuária.

Laborde (2013) relata o aspecto histórico da formação do Uruguai como país, passa de uma terra devastada e sem

homens a um país que atraía o colono para a criação do gado. O gado no Uruguai está intimamente ligado às tradições culturais e culinárias do país e tem desempenhado um papel importante na formação da economia e da identidade do país.

Quando o tema é comida como marcador da identidade, é muito comum que os uruguaios digam “a torta frita é nossa, é uruguaia, um ‘verdadeiro’ uruguaio come torta frita”. Fischeler (1998) faz essa relação usando o ditado alemão “Man ist, was man isst” (você é o que você come) e assevera que isso deve ser visto de maneira literal, pois o alimento que se consome não apenas fornece energia ao corpo, mas também aporta um sentido de identidade para aquele que o come, pois come a comida que o representa. Por outro lado, e confirmando a ideia de Fischeler (1998), Maciel (2005) afirma que o símbolo de uma identidade é constituído quando uma cozinha é organizada e se converte em formas de perceber e de expressar de um determinado grupo.

Ainda que alguns uruguaios, como o senhor Angel Alvarez, possam dizer que a torta frita tenha origem em outro lugar que não seja o Uruguai, outras pessoas como Blanca Pereira, Selva Liencres e Sofia Malacre (2023) afirmam com veemência que a torta frita é uruguaia, sempre foi parte da vida dos uruguaios. Ela se tornou uma insígnia da cultura uruguaia, que, tradicionalmente, fazem e comem as tortas fritas especialmente nos dias de chuva, porque dizem que seus antepassados que viviam no campo (os gaúchos, vaqueiros) tinham o costume de coletar a água da chuva para prepará-las, surgindo assim a associação dessa comida com o fenômeno climático dos dias de chuvas. Ainda que na atualidade a iguaria possa ser encontrada todos os dias em algum lugar das cidades, é nos dias de chuva que as pessoas se comunicam e se movimentam para a feitura e degustação dessa comida emblemática. Blanca (Pereira, 2023) trata de deixar esse ponto claro:

Se houver um dia em que vai chover ou está chovendo, temos que fazer a Torta Frita para acompanhá-lo, é como uma obrigação do Uruguai. Se sente o aroma nas casas dos vizinhos, e te convida. Mate (chimarrão) e torta frita (PEREIRA, 2023).

A relação das tortas fritas com a chuva, de acordo com o imaginário popular, pode ser explicada de duas maneiras, uma explicação é a que a associa o climatológico com o progresso da infraestrutura; considere-se que, nos tempos antigos quando não se tinha acesso à água encanada nas casas, as mulheres coletavam a água da chuva e a usavam para dar liga à massa, como relatado numa literatura do século XIX por Fray Mocho.

Em silêncio, ouvíamos a chuva e os pingos d’água, que adormecem os sentidos por sua monotonia, e saboreávamos o mate que nos era passado pela semaneira, uma morena de olhos grandes, calmos e negros, que de vez em quando olhava pela porta entreaberta a ânsia de suas irmãs que, depois de arrumar o interior do rancho, se preparavam para sair e sentar-se em uma roda diante do braseiro, fazendo as honras da casa ao visitante, tratando-o com as tradicionais e douradas tortas fritas, o saboroso pororó, ou os agradáveis chicharrones, iguarias obrigatórias dos dias de chuva e que parecem feitas de propósito para serem comidas ao som da água caindo, contrastando com o canto alegre da frigideira onde a gordura se derrete com notas de riso (MOCHO, 1897, p. 81).

Por outro lado, a segunda explicação remonta ao passado mais distante, quando os emigrantes chegaram na região do Rio da Prata, os gaúchos típicos vaqueiros das planícies dos pampas, desde aquela época começaram a preparar a massa com a água que coletavam após as chuvas, e é por isso que, toda vez que chovia, elas eram preparadas e consumidas, deixando assim o costume para as gerações futuras. Por

isso, sempre que chove, é comum ouvir a frase: “o tempo hoje está para comer umas tortas fritas”. Blanca Pereira (2023) relatou que desde pequena quando chovia e não era possível buscar pão, pois eram pobres e viviam no campo, a maneira de resolver era por meio da tradição que com um pouco de farinha, água, sal e algo para fritar se fazia a torta frita, assim veio o costume de fazer e comer torta frita em dias de chuvas.

A continuidade do costume de fazer e comer a torta frita passa pela dinâmica da história na compreensão da cultura, pelas relações sociais e mais frequentemente pelos fenômenos dos meios de comunicação que ajudam na permanência tanto do discurso como da prática (BOUTAUD et al, 2016). Assim, o costume que emaranha as práticas de fazer e comer torta frita são transmitidos de geração em geração (de forma oral ou escrita), as crianças crescem vendo e participando dos movimentos que são próprios dessa iguaria da cultura alimentar uruguaia, o que gera o desejo de comer sempre que chove e a necessidade de aprender à medida que a pessoa tenha as habilidades necessárias. Malacre e Liencres (2023), lembram que aprenderam a fazer as tortas fritas com avó, mãe e irmã, ou seja, que o costume se transmite dentro da própria família.

Como elemento da cultura uruguaia a torta frita é integradora e representativa, na medida em que emaranha e “pova” os diferentes territórios do país. Mais que uma comida, ela toma lugar fulcral, marcando as histórias de vida, as memórias e relações de afeições com a mãe, avó, a toda pessoa que toma o tempo para preparar a iguaria, mas também dos irmãos, primos, amigos, ou seja, daqueles que participam das sociabilidades, as quais são mediadas pelas comensalidades forjadas e figuradas pelo fazer e pelo comer torta frita. Malacre (2023), diz que tudo começa como brincadeira de crianças (Figura 2), quando você é criança você se lembra da avó e da mãe preparando, primeiro diz ela, era como uma brincadeira e depois continuou como parte de uma tradição.

Figura 2. Crianças aprendendo a fazer a torta frita



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

É nesse sentido que os uruguaiois dizem que a torta frita tem esse poder de unir a família, amigos e vizinhos. Ishige (1987) corrobora com essa ideia quando diz que o homem comensal deseja compartilhar o seu alimento com aquele que lhe é familiar, e que as relações que envolvem o compartilhar alimento têm como objetivo uni-los, por essa razão, em muitas culturas o fogão, a lareira, a cozinha ou mesmo a mesa são símbolo da família e da hospitalidade.

É comum que ao relatar a importância da torta frita para suas vidas os uruguaiois a relacionem com suas memórias, o que permite reafirmar sua identidade (MENASCHE et al, 2012, p.17). A torta frita pode evocar fortes lembranças e emoções para aqueles que têm uma conexão com ela. Isso ocorre porque as comidas geralmente estão associadas às nossas experiências pessoais e à nossa identidade cultural e podem desencadear associações fortes com pessoas, lugares e eventos de outrora.

Para aqueles que cresceram comendo torta frita, o cheiro e o sabor da massa frita podem trazer boas lembranças de reuniões familiares, eventos sociais e outras ocasiões especiais. Ela também pode servir como um lembrete de suas vivências outrora compartilhadas e coletivizadas com parentes, amigos e vizinhos. Além disso, a torta frita pode ter um significado especial para pessoas que deixaram seu país ou comunidade de origem e se mudaram para outro país ou região. Para essas pessoas, a torta frita pode representar uma conexão com seu patrimônio cultural e uma forma de manter um senso de identidade e pertencimento. Pereira apoia dizendo:

Sim é uma tradição e uma memória afetiva de infância, quando você sente o cheiro estando em algum lugar e percebe que estão fazendo tortas fritas, te vêm recordações e desejo de fazer e de comer (PEREIRA 2023).

Dito isso, torna-se importante destacar que a representatividade da comida como patrimônio alimentar tem sido alcançada por outros movimentos como aqueles que são próprios do mercado. Antes de prosseguir, considero importante tecer um breve comentário sobre patrimônio, o qual não se discute sem considerá-lo como resultante de um processo de patrimonialização, que

[...] consiste em um movimento que converte determinadas coisas elegidas, dentre outras coisas de alguns contextos, em patrimônio cultural e/ou natural. Para que isso seja levado a cabo, pressupõe-se a ativação de alguns recursos específicos que identificam e marcam essas coisas elegidas como bens patrimoniais (PRATS, 2006, p. 72).

Como diria Prats (2006) o patrimônio é antes uma construção social sustentada pelo tempo passado, pela natureza e pela singularidade.

[...] o patrimônio não é algo natural ou eterno, mas uma construção social, que surge no início da modernidade, como uma espécie de religião secular, que serve para sacralizar discursos em torno da identidade, principalmente de natureza nacional ou regional, mas também local, com base em referentes-relicários que mantêm uma relação metonímica com a externalidade cultural percebida, no nível do tempo (o passado, como tempo fora do tempo, inalcançável), da natureza supostamente indomada e incontaminada (como espaço fora do espaço culturalmente domesticado e do gênio e da excepcionalidade [...]) (PRATS, 2006 p.72).

Isso posto, retorno pontuando que os movimentos mercadológicos têm alcançado a torta frita, a qual, ainda que historicamente sua feitura e consumo, a priori, estivessem reservadas ao âmbito do lar, da família, ou seja, uma

iguaria feita não para a venda, senão para o consumo daqueles que a compartilham.

Mas, como afirma Laborde (2013), o patrimônio gastronômico se adapta ao mercado e se converte em atividade econômica e isso de certo modo tem ajudado na permanência desses patrimônios e de suas expressões culturais, além de mover a economia, ou seja, a torta frita converteu-se em potente recurso (YUDICE, 2006), como estratégia de geração de renda.

Assim, aquilo que era feito ao nível de família e vizinhos tomou uma proporção comercial, sendo comum encontrar diferentes postos de vendas de torta frita em diferentes cidades do país, conforme mostra a figura 3 e, de maneira especial, eles se multiplicam nos dias de chuva. O senhor Angel Alvarez vendedor de tortas fritas há 13 anos comenta que não existe uma festa ou evento no país que não tenha um posto de venda de torta frita (ALVAREZ, 2023).

Figura 3. Posto de venda de torta frita



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

A questão comercial cresceu tanto que existe uma associação de “tortafriteros” (ATU – Associação dos Fazedores de Tortas Fritas do Uruguai) e segundo o contador público Alvarez¹ (2012), as vendas de tortas fritas chegam a movimentar a soma impressionante de U\$ 5.000.000 (cinco milhões de dólares) ao ano, passando a ter regulamentação que marcam os elementos ordenadores tanto da elaboração como da venda, pelo Decreto n° 36.910, (URUGUAY, 2018)².

¹ <https://darioabilleira.com/2012/06/17/la-atu-asoc-de-tortafriteros-nuclea-a-200-solo-20-tienen-permiso-y-1000-puestos-reconoce-que-existen-los-que-venden-la-grasa-la-venta-de-tortas-fritas-mueve-no-menos-de-5-millones-de-dolares-en/>

² “Establecer un régimen transitorio de autorizaciones para venta callejera de tortas fritas, churros, y salchichas calientes (frankfruters, panchos), desde el 1° de diciembre de 2018 y por el plazo de un año de acuerdo a lo dispuesto en los siguientes artículos.”, disponível em: <https://www.montevideo.gub.uy/asl/sistemas/gestar/Resoluci.nsf/9c58528e7d7b0c24832579430045924a/c7ac7afb01b97fae032584970049eef8?OpenDocument> Acesso em: 18 de abr. de 2023.

Com o tempo, essa comida cultural foi declarada de interesse turístico pelo Ministério da Cultura³ e passou a ter uma festa somente dela (Fiesta de la Torta Frita), celebrada anualmente desde 2002 na cidade de Canelones, interior do Uruguai, ainda que ela esteja presente em todas as festas espalhadas por todo país como mencionado.

Todo esse movimento tem fortalecido a representatividade cultural dessa comida, que conserva as suas características de ser dada, compartilhada com familiares e amigos, revelando esta faceta simbólica de que a comida vai muito além do alimentar, ela une, ela gera um sentido de pertencer, ela revela afetos e ela representa uma herança cultural de um povo. Como diz Fox (2015) você se identifica com o outro quando você come as mesmas coisas da mesma maneira.

A PREPARAÇÃO DA TORTA FRITA SOBRE OS MODOS DE SABER FAZER E DE COMER

Para que a comida possa ser a representante de uma cultura ela deve ser feita tendo presente todos os elementos necessários para o seu preparo de feitura bem como observar todo o processo que envolve a sua preparação.

Falar de modos de saber fazer uma dada comida, remete-nos a conhecer aquilo que acostumamos chamar de receita, elas, as receitas, constituem-se em importante registro, poderia até afirmar que, em um potente documento, um lugar que fala e conta sobre histórias, sobre memórias, sobre afetos. Afora isso, as receitas aguçam nossas memórias afetivas, afinal, quem não tem em sua trajetória a marca daquela saborosa receita que só a vovó ou a mamãe sabe ou sabia fazer?

Por isso, as receitas são, antes de tudo, lugar de memória, às quais fornecem informações relevantes tanto do contexto social como da cultura e são meios para a preservação e transmissão para as próximas gerações. Reconhecer isso é também salvaguardar histórias, pertencimento e cultura. Ignorar essa realidade é desconsiderar aquilo que representa a cultura e transmite valores históricos por muitas gerações.

Nesse sentido, as palavras de Amon e Menasche (2008) nos dizem que as receitas contam a história de como uma comunidade compreende e aceita os gostos, a textura e a forma da comida, e isso colabora para a partilha dos saberes e do manutenção da memória social. Assim sendo, a conservação e a transmissão da receita fazem parte da valoração da identidade e orgulho da comida representativa, ainda que ela seja feita com simplicidade, como é o caso da torta frita, conforme descrevo a seguir.

Segundo Alvarez, Pereira, Lienres e Malacre (2023) as tortas fritas uruguaias são feitas de farinha de trigo, sal, água morna, banha de vaca e fermento royal em pó. Quando terminada a massa, ela é frita na banha quente e pode ser salpicada com açúcar ou untada com doce de leite. Ela normalmente é preparada por adultos, uma vez que a fritura com a gordura quente representa um perigo para menores. Jovens e homens preparam a torta frita, mas é a mãe ou a avó que ocupam com maior regularidade esse lugar, como ressaltam os entrevistados.

3 Site do Ministério do Turismo: <https://www.gub.uy/ministerio-turismo/comunicacion/calendario-actividades/13o-fiesta-torta-frita#:~:text=La%20Fiesta%20de%20la%20Torta%20Frita%20es%20un%20cl%C3%A1sico%20y,en%20los%20%C3%BAltimos%20tres%20a%C3%B1os.>

Ouvindo esses diferentes atores dessa realidade, percebe-se a alegria e a conexão com o evento, pois, como reza o costume, especialmente nos dias de chuvas, preparar a torta frita é reafirmar a identidade cultural e desenvolver as relações sociais.

Como toda cultura é dinâmica e se adapta às diferentes realidades (Laraia, 2001), também devemos remarcar que toda sociedade apresenta transformações tanto na forma quanto nos ingredientes que usa para fazer determinados pratos, ainda que entre os diferentes atores possam defender o que para eles é a “verdadeira” forma de fazer.

Abaixo veremos a receita que prevalece para a grande maioria das pessoas consultadas, mas alguns como Liencres e Malacre (2023) mencionam que têm substituído a banha de vaca por manteiga ou por óleo de cozinha, e também para fritá-la usam óleo de cozinha, e a explicação é que o sabor fica mais suave e a digestão mais fácil. Mas a torta frita “raiz”, dizem Alvarez (2023) e Pereira (2023) é aquela que é feita e fritada na banha de vaca.

Esta seria uma receita típica da torta frita com a sua elaboração passo a passo relatada pelos entrevistados:

Ingredientes:

Farinha de trigo 500 g

Água morna 250 ml

Banha de vaca 100 g (para quem não gosta de banha pode substituir por 150 gramas de manteiga, ou por óleo de cozinha)

Fermento em pó (tipo royal) 10 g

Sal 10 g

Banha de vaca ou óleo para fritar, o suficiente para cobrir aproximadamente $\frac{1}{4}$ da panela.

(Dependendo do tamanho das tortas fritas, esta receita pode render entre 20 a 25 unidades)

Modo de fazer:

Como explicam Alvarez (2023), Pereira, Liencres e Malacre (2023), coloca-se a farinha, fermento em pó, sal e em uma tigela (Figura 4), mistura e forma um círculo. Adiciona-se a banha derretida e a água morna. Mistura-se até que os ingredientes sejam incorporados e vire uma massa consistente. Amassar bem em uma superfície plana. Cobrir e deixar em repouso por 30 minutos a 1 hora (Figura 5). Quanto mais tempo a massa descansar, mais arejada ela será quando frita.

Figura 4. Preparando a massa



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Figura 5. Amassando e deixando descansar



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Depois de descansar a massa, corta-se a massa em pedaços de aproximadamente 20/30 gramas. Dá-se-lhe uma forma de uma pequena bola e amassa com um rolo até ficar fino no formato de um disco. A espessura da massa é a gosto, pode ser mais fina ou um pouco mais grossa, isso não afeta o resultado final. Por último, faz-se um corte no centro do círculo aberto que ajudará na fritura da massa (Figura 6).

Figura 6. Abrindo a massa



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Frita-se cada massa na gordura quente, porém, não deve estar muito quente para evitar que a massa fique crua no centro. Para descobrir se o óleo está muito quente, acrescenta-se a primeira massa, ela deve ir para o fundo da panela e após alguns segundos ela deve subir e boiar (Figura 7). Se ela subir imediatamente, o óleo está muito quente, diminua o fogo para baixar a temperatura do óleo e tente novamente. Depois de fritar os dois lados, retire e seque numa vasilha com papel toalha.

Figura 7. Derretendo a banha e fritando



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Em seguida, já se pode servir assim como está, quentinha, ou se preferir pode salpicar açúcar ou untar com doce de leite. É só saborear e mergulhar naquilo que é parte da vida do uruguaio. Mas ao final como essa gente costuma degustar essa iguaria? É sobre os modos de comer a torta frita que descrevo a seguir.

A torta frita é consumida de maneira informal, ou seja, não é necessário que se esteja na mesa. É muito comum que as crianças estejam comendo enquanto estão brincando umas com as outras. Quanto aos adultos, é um tempo para sentar e acompanhado do mate uruguaio (chimarrão) colocar as conversas em dia, pois como diz Rolim Junior (2022) o mate nunca anda sozinho e é um companheiro para toda hora. Aqueles poucos que não tomam o mate podem tomar um café com leite ou um chá.

Figura 8. A torta frita pronta



Fonte: Arquivo pessoal do autor, 2023.

Também é possível ver as pessoas que compram nos pequenos locais na rua comê-la nos parques, praças ou ir comendo pela rua enquanto seguem o seu caminho (Figura 8). Outros compram e levam para casa e comem em família. A melhor maneira de comer é quente logo que se termina de fazer. Na maioria dos casos se consome

pura como está, e em outros como mencionado antes se pode salpicar o açúcar ou untá-la com doce de leite. Ela é consumida pelos pequenos e pelos grandes. Não há idade nem barreiras para que se consuma a torta frita em todo território nacional, basta que o tempo esteja nublado que muitos saem para prepará-la ou para comprá-la.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim, defendo aqui, dentre outras questões, a ideia de que a torta frita nos ajuda a compreender que em certa medida, tanto o ato de comer quanto a comida em si superam os planos unicamente biológicos, na medida em que agregam “[...] mais que uma coleção de nutrientes eleitos de acordo com uma racionalidade unicamente dietética ou biológica. Tão pouco as razões das escolhas alimentares são apenas econômicas” (CONTRERAS, 1992, p. 98). Como diria Picanço, (2017) “[...] o ato de comer distancia-se substancialmente do ato de alimentar, na medida em que este último diz respeito apenas à função básica e imprescindível à sobrevivência humana que, por sinal, é uma função universal, enquanto que o primeiro faz referência “[...] a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa”. (DAMATTA, 1986, p. 55).

Ademais, neste ensaio, a torta frita é pensada, antes de tudo, como um patrimônio alimentar do povo uruguaio, funcionando, primeiro, como um sinal diacrítico, que marca e figura linguagem de identidade daquela gente sul-americana. Mais que um alimento, a iguaria se apresenta naquele território como comida que alimenta e sustenta suas memórias, seus afetos, suas histórias, seus sentimentos de pertencer as territorialidades uruguaias. Tais coonestações são sustentadas pelos pressupostos teóricos da Antropologia da Alimentação que educaram meu olhar para os movimentos e experiências performadas pela torta frita, mas também pelas narrativas e vivências coletivizadas pelos queridos Pablo, Pamela, Angel, Blanca, Selva e Sofia.

Então, desde uma perspectiva antropológica, compreendo a torta frita como comida, funcionando, portanto,

[...] como textos que narram a história de constituição de um grupo, sua contextualização presente, traduzindo, simultaneamente o código de valores que orientam a prática social. Por sua contribuição ao processo de singularização cultural, eles participam da própria representação que o grupo faz de si, da constituição de sua identidade (DUTRA, 2004, p. 107).

Dessa feita, a torta frita se constitui como uma das chaves de leitura para se compreender as relações e as interações sociais dos uruguaios, pois,

[...] quando aprendemos sobre uma dada comida ou sobre os modos de comer de um povo, também estamos conhecendo sobre seus modos de plantar, colher, fazer, degustar e compartilhar a vida. Quando pensamos sobre as particularidades do mundo da comida, somos convidados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região e o lugar onde ela (a comida) habita e se faz habitada (PICANÇO, 2021).

Finalmente, a torta frita ajuda a compreender que todos os seres humanos precisam comer, sendo um elemento comum que os une, comer e beber. Mas comer juntos com o objetivo de celebrar a unidade cultural é tão forte que sobrepassa as necessidades fisiológicas, gera uma ideia de identidade e representatividade em um povo.

Isso é fortemente visto com a torta frita no Uruguai, ainda que não se saiba de onde realmente tenha vindo, ela é deles, ela é uma autêntica representante da cultura uruguaia. Ela é tão uruguaia quanto os uruguaio. O saber fazer e o comer torta frita, constituem-se em lugares de sociabilidades e comensalidades, as quais além de aguçarem a memória, os afetos, também adensa a pertença, ocupando lugar fulcral nos modos de comer e viver desse povo.

Artigo recebido em 30 de junho de 2023.

Aprovado para publicação em 01 de agosto de 2023.

REFERÊNCIAS

- ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia da Biblioteca Jardim**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.
- ALVAREZ, Angel Freddy. [Entrevista cedida a] Mauricio Rolim em Montevideu/Uruguai, em 27 mar. 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.
- AMON, D.; MENASCHE, R. **Comida como narrativa da memória social**. *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs//article/view/4467/0#:~:text=Como%20Citar%20AMON%2C%20D.%3B%20MENASCHE%2C%20R.%20Comida%20como,Goi%C3%A2nia%2C%20v.%2011%2C%20n.%201%2C%202008.%20DOI%3A%2010.5216%2Fsec.v11i1.4467>.
- BOUTAUD, Jean-Jacques, BECUȚ, Anda, MARINESCU, Angelica. **Food and culture. Cultural patterns and practices related to food in everyday life**. *International Review of Social Research* 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/327974109_Food_and_culture_Cultural_patterns_and_practices_related_to_food_in_everyday_life_Introduction.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- _____, Jesús. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología*, [S. l.], n. 11, 1992. Disponível em: <https://revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>. Acesso em: 10 jun. 2023.

CONTRERAS, Jesus; ARMAIZ, Mabel. **Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.** Investigaciones Sociales, 2014. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro.** *Revista Campos, de Antropologia Social*, n.1, Paraná, 2004, p. 93-110.

FISCHLER, Claude. **Food, Self and Identity.** *Social Science Information/sur les sciences sociales*, 1988. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/232475763_Food_Self_and_Identity.

FOX, Robin. **Food and Eating: An Anthropological Perspective.** Disponível em: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>.

ISHIGE, Naomichi. **O homem comensal.** *Correio da Unesco*, p. 20, 1987. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073178_spa> Acesso em 14 abr. 2023.

Kossoy, B. (2001). *Fotografia e História*. 2 ed. São Paulo: Ateliê Editorial. B., 2001.

LABORDE, Gustavo. **Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen.** Universitat de Barcelona. Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i d'Àfrica, 2012-2013. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10803/420861>.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico.** Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

LEVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido: Mitológicas I.** São Paulo: Cosac Naify. 2004/1964.

LIENCRES, Selva. [Entrevista cedida a] Mauricio Rolim em Las Piedras, Canelones/Uruguai, em 08 abr. 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação.** In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2005, p. 48-5. Disponível em <https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>.

_____. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com BrillatSaravarin? Horizontes Antropológicos**, n.16, Porto Alegre, p. 145-156. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/vYBC6SP9JWm mGgvNCXNqQRr/?lang=pt&format=pdf>.

MALACRE, Sofia. [Entrevista cedida a] Mauricio Rolim em Las Piedras, Canelones/Uruguai, em 08 abr. 2023.

Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos Latino-Americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. Disponível em: https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf.

MOCHO, Fray. **UN VIAJE AL PAIS DE LOS MATREROS**. Imprenta Ivaldi & Checchi, Artes 633. BUENOS AIRES: Editora, 1897

MOREIRA, E. C.; MACIEL, M. E. de S. Tradições Alimentares e Comidas Emblemáticas. **ILUMINURAS**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.97612. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/97612>.

PEREIRA, Blanca. [Entrevista cedida a] Mauricio Rolim em Las Piedras, Canelones/Uruguai, em 08 abr. 2023. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito Picanço. Os ciclos rituais e rotas do beiju na Semana Santa em Araújo, na Amazônia Atlântica. **Revista Mosaico**, v 15, N 23, p.120-146. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/mosaico/article/view/88670>, acesso em 09 de jun, 2023.

_____. **Sobre A Vida Social Do Camapu**. Outubro 2021. Disponível em: [https://www.ijhssi.org/papers/vol10\(9\)/Ser-4/B1009040512.pdf](https://www.ijhssi.org/papers/vol10(9)/Ser-4/B1009040512.pdf) Acesso em 08 de mai. 2022.

_____. **Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense**. Belém: Paka-Tatu, 2018.

PRATS, Llorenço. La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias. **PH Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Sevilla**, n. 58, 2006. Disponível: <https://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/2176>. Acesso em: 06 jun. 2023.

ROLIM JUNIOR, Mauricio Lopes. O mate como elemento de identidade e integração na cultura uruguaia. **Farinha e Rapadura**, Volume I, 1a Ed. 2022. Disponível em: <https://www.farinhaerapadura.com.br/1a-edicao-volume-2/o-mate-como-elemento-de-identidade-e-integracao-na-cultura-uruguaia>.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Revista Estudo Históricas**, FGV, v. 1 n. 33. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>.

WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. **Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure**, 2000. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/344897004_Eating_Out_Social_Differentiation_Consumption_and_Pleasure.

YUDICE, George. **A conveniência da cultura: usos da cultura na era global**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006.