



La “Cocina criolla” de Roberto J. Bouton  
andrés azpiroz (m h n – f h c e)

## Roberto J. Bouton (1877 – 1940)

1902, ingresa a la facultad de Medicina

1912, culmina carrera de medicina

1913, se radica en Santa Clara de Olimar

1916, contrae matrimonio con Gabriela Trouy

1929, notifica al MHN la voluntad de que su colección pase a la institución luego de su muerte

1931, se radica en Montevideo

1931 - 1940, etapa de escritura de sus apuntes “Bien criollo”

1940, fallecimiento y donación al Museo Histórico Nacional

1942, apertura de la sala Roberto J. Bouton

1958 - 1959, publicación en la Revista Histórica





## La colección Bouton: apuntes y vestigios de los trabajos y trabajadores rurales en el Río de la Plata

- 300 objetos
- 4 tomos de apuntes
- Correspondencia personal



Una mirada desde la historia de las colecciones



### TORTAS FRITAS-

Con Tortas Fritas, festeja tanto el rico como el pobre, pues aparte de ser deliciosas, se hacen con poca cosa y poco trabajo.

Con todo, es generalmente que se hacen en días de lluvia, ¿por qué? no sé, á pesar de que algunos dicen que en esos días de lluvia, la Peonada no sale al campo como de costumbre y .....conversando con la Piona, las piden.

¿Como se hacen las Tortas Fritas? Muy sencillamente:

Un Kilo de Harina de Trigo, se echa sobre una mesa ó tabla donde se van á hacer, con la harina se forma como una montaña en cuya cima se le hace un hoyo y se vierten 250 gramos de Salmuera tibia, se da vuelta todo de manera de mojar toda la harina y se forma como una bola, apuñándola, sobándola bien, se le agregan 250 gramos de grasa de Vaca, prefiriendo la de la riñonada ó de la ubre (puede emplearse tambien grasa de capon). Se sigue apuñando (sobando) hasta que la masa haga burbujas, entonces se cortan pedazos como bollos, que se estiran con el "Palote", (en general en el campo se emplea á falta de aquel, una botella de vidrio grueso), dándoles una forma redonda. Luego se frien en grasa, nunca en aceite; y la grasa de la sartén debe de ser abundante. A poco de freídas, hay que pincharlas con un tenedor, para que no se hinchen (algunos antes de ponerlas en el sartén les hacen una hendidura ó un posito en el medio).

La Torta Frita, no debe de ser muy chica (no es porque me gusta mucho) pues muy chica queda abizcochada. Tampoco admite condimentos, sin embargo, algunos agregan yema de huevo á la masa, y muchos una vez fritas, las empolvorean con azúcar.

Calientes son riquísimas, aunque he comido muchas frías pero pierden enormemente su sabor, y quedan como dicen en el campo "guascudas".

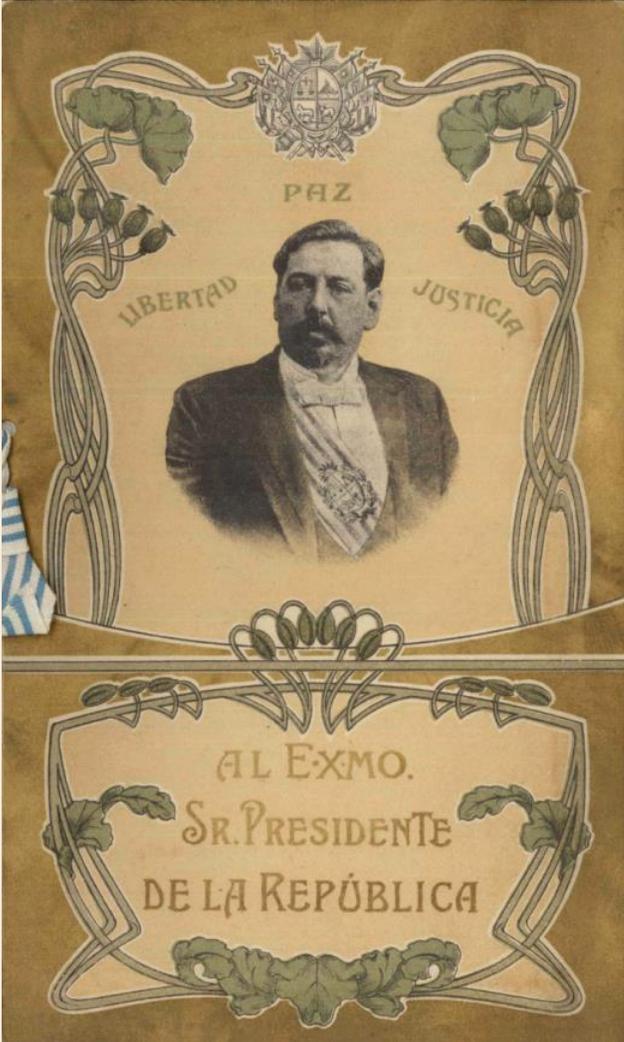
### CHOCOLATE DE POBRE-

Laman así en el campo al rico desayuno hecho con Café negro, que bien caliente se echa en una taza, donde previamente se ha batido una yema de huevo con azúcar.

## La colección y los platos "bien criollos"

- La mirada de Laura Ayestarán
- La cocina en un contexto
- El diálogo con los objetos

# Nuevos proyectos: La colección de menús de la familia Batlle - Pacheco



Rincón 437, Montevideo. Uruguay  
Teléfono + 598 2915 1051  
[www.museohistorico.com.uy](http://www.museohistorico.com.uy)



**mec**  
Ministerio de Educación y Cultura  
Dirección Nacional de Cultura

**m**useo  
HISTÓRICO