

# EL ÑANDÚ EN URUGUAY: EL CONSUMO ALIMENTARIO DE UN AVE NATIVA PERCIBIDA COMO EXÓTICA

*The Ñandú in Uruguay: The Consumption of an Indigenous Species Perceived as Exotic*

Gustavo LABORDE<sup>1</sup>  
Universidad de Barcelona

## **Resumen**

Los yacimientos arqueológicos registran que el consumo de ñandú era habitual entre las poblaciones originarias del actual territorio uruguayo. Tras la introducción del ganado vacuno en la primera mitad del siglo XVII, cuando se asentaron también los primeros colonos europeos, el consumo de carne de ñandú comenzó a perder importancia en la dieta local, aunque en el área rural se mantuvo el consumo de sus huevos y el ave se siguió cazando para extraerle las plumas. Hacia el año 2000, con impulso estatal, se instalaron varios criaderos con el objetivo de exportar carne de ñandú a Europa y de abastecer a restaurantes y consumidores gourmets locales. Pese a ser una especie nativa, su carne se clasifica dentro de las carnes exóticas, actitud que a su vez revela la centralidad de la carne vacuna en la dieta uruguaya, que se percibe como autóctona.

*Palabras clave:* ñandú, consumo, carne, huevos, Uruguay

## **Abstract**

Archaeological sites have shown that ñandú meat was common among the food consumed by the natives in what is now the current Uruguayan territory. Since the arrival of cattle, during the first half of the 17th Century —also the time of the first European settlers— ñandú meat became increasingly rare in the local diet, even though the rural population continued to eat the eggs and hunt the ñandú because

---

1 Observatorio de la Alimentación, Universidad de Barcelona. Master en Historia y cultura de la alimentación. Doctorando en Antropología social de la Universidad de Barcelona. Fecha de recepción del artículo: 20 de octubre de 2016. Fecha de aceptación y versión final: 12 de diciembre de 2016.

of its feathers. In the year 2000, and with Public funding, several breeding centers were initiated. The goal was to export ñandú meat to Europe, and to supply local restaurants and connoisseurs. Despite the fact that the ñandú is a native species, its meat is cataloged as «exotic», a fact that reflects the centrality of beef in the Uruguayan diet, as beef is perceived as indigenous.

*Key words:* ñandú, consumption, meat, eggs, Uruguay

La *Rhea Americana* es una especie nativa de las praderas uruguayas. Al igual que el avestruz africano, y como el emú, los casuaris y los kiwis de Oceanía, pertenece al Superorden de las *Paleognathae*, aves corredoras también llamadas ratities. Habita únicamente en Sudamérica y presenta cinco subespecies que ocupan parte de Brasil, Bolivia, Paraguay, Argentina y todo el territorio uruguayo. Es el ave viviente de mayor tamaño de toda América. Los machos pueden alcanzar el metro y medio de estatura y 40 kilos de peso. El porte de las hembras es algo menor y no suelen sobrepasar los 30 kilos. Usan sus alas únicamente para obtener estabilidad o dar bruscos giros de dirección al desarrollar la carrera, en la que pueden alcanzar más de 60 kilómetros por hora (Floch, 1992). Se alimenta de hierbas, semillas, granos, frutas, insectos, anfibios, reptiles, aves menores o pequeños mamíferos. Si se crían en un ámbito doméstico, se vuelven mansos y familiares y curiosean por toda la casa buscando y tragando todo tipo de cosas, alimentarias o no. Su carácter omnívoro ha dado lugar a un par de expresiones populares en el ámbito rural uruguayo. Cuando por alguna razón se quiere destacar la singularidad o la rareza de algún individuo se dice: «Esto es lo que no se comió el ñandú». Otra alude a las personas que son capaces de engullir cualquier cosa sin problemas. De ellas se comenta: «Tiene estómago de avestruz».

En Uruguay se designa de manera indistinta al gran corredor de las praderas. Algunos le llaman avestruz, al modo europeo, otros, por su nombre nativo. Ñandú es una palabra en lengua guaraní que significa araña, quizá por la aparente similitud que la distribución de las plumas de uno tiene con las patas de la otra. La designación en guaraní de esta especie nativa resulta una evidencia más del profundo rastro que el pasado guaraní ha dejado en la cultura uruguaya y en todo el ámbito platense, incluyendo Rio Grande do Sul. La importancia cultural y territorial de esta ave es amplia. Desempeña un papel mitológico en los relatos de origen del universo de diversos pueblos de Sudamérica, tanto en el ámbito guaraní, como en el pampeano, el andino y el patagónico. Los indios veían la huella de sus garras en el cielo, en la constelación que los euro-

peos designaron posteriormente con el nombre de Cruz del Sur (Magrassi, 1989; Gutiérrez Estevez, 2009).

El territorio político que hoy ocupa Uruguay formó parte de una extensa región dominada por grupos de cazadores recolectores desde hace al menos unos 11.000 años. El registro arqueológico ofrece evidencias del consumo humano del ñandú ya desde esa fecha en adelante, lo que muestra una correspondencia entre la ocupación humana y la caza de esta especie, entre otras (Politis *et al.*, 2005). Para el período histórico, la relación entre hombres y ñandúes está ampliamente descrita. Ya en una crónica temprana de Ulrico Schmidl, publicada en 1567, el autor señala que los guaraníes cazando ñandúes era una «cosa [...] muy linda de verse» (Schmidl, 1983). Pero las crónicas más valiosas sobre la explotación del ñandú son muy posteriores y lo vinculan con un tipo social que surge en la Banda Oriental —la denominación arcaica de Uruguay— hacia fines del siglo XVIII: el gaucho. La vida de estos individuos mereció el interés de numerosos exploradores naturalistas que describieron usos y costumbres de los tipos sociales que habitaban el Río de la Plata, produciendo un cuerpo documental que Pratt (1992) considera como «etnografías estatales».² Si bien los gauchos, dada la gran disponibilidad de ganado que tenían, suelen estar asociados a copiosos asados de vaca, la explotación que hacían del ñandú está ampliamente registrada por cronistas e ilustradores. De acuerdo a la documentación revisada, me inclino a señalar que el ñandú daba satisfacción a tres grandes necesidades del gaucho: a) le proporcionaba carne, b) lo abastecía de huevos y c) le ofrecía una actividad que era al mismo tiempo cinegética, recreativa y económica. Analizaremos brevemente cada una de ellas.

## 1. LOS USOS ECONÓMICOS DEL ÑANDÚ

La carne de res era el sustento básico del gaucho, quien sentía un marcado desprecio por los vegetales, tal como señalan Azara (1850) o Hudson (1992) (*cf.* Laborde, 2010). No existen suficientes datos arqueológicos, no obstante, las fuentes escritas señalan que el ñandú ocupaba un lugar desta-

2 A partir de la segunda mitad del siglo XVIII se inicia una nueva etapa de la colonización de España en América, y en particular en el ámbito platense. En el marco de un nuevo paradigma intelectual dominado por las ideas de la Ilustración y de la expansión del comercio oceánico, Europa asume una conciencia planetaria y comienza a ordenar y sistematizar los conocimientos sobre la naturaleza. La realización de una suerte de «inventario» de las riquezas naturales sentó las bases del capitalismo o del «sistema mundial» (Pratt, 1997).

cado dentro del elenco de animales que consumía el gaucho. Su carne, pese a ser aviar, es roja y guarda similitudes con la vacuna. Existía una especial preferencia por alas y muslos, que con frecuencia se sancocaban o asaban, para ser comidos luego, en forma de fiambre (Muñiz, 1848).

La literatura de la época proporciona referencias detalladas sobre el consumo de huevos y sus diversas preparaciones. Su ingesta aportaba un poco de variedad a una dieta extraordinariamente carnívora, aunque no por ello menos proteica. El huevo de ñandú es de gran tamaño: mide entre 12 y 15 centímetros de alto y pesa entre 600 y 800 gramos. Uno de ellos es equivalente a 12 de gallina. Los gauchos solían asarlos a las brasas, tras practicarles un agujero en la parte superior, de manera que la acción del calor no los partiera. Una receta más sofisticada consiste en hacer una abertura en la bóveda superior, derramar un poco del albumen para hacer espacio, y luego introducir unos trozos de cebolla y grasa picadas, colocarlo junto al fuego y, con un palito, revolver para mezclar. Se cocina en su propia cáscara. Otras recetas son un poco más interesantes. En el ñandú, el que empolla la camada es el macho. Los nidos pueden presentar entre 20 y 30 huevos, puestos por varias hembras del harén. Si el hambre apremiaba, los gauchos tenían su propia noción de comida rápida. Directamente prendían fuego las pajas secas que forman el nido y de allí iban comiendo los huevos en diversos puntos de cocción y calor. Pero el manjar supremo era comer huevos cuando aún no habían sido puestos: si los gauchos cazaban una hembra con los óvulos aún en su interior, los extraían con sumo cuidado y conservando la membrana que los sostiene a la matriz, los asaban al rescoldo (Muñiz, 1848). El consumo de huevos de ñandú durante el siglo XIX está registrado no sólo en el ámbito rural, sino también en los mercados de Montevideo, donde los encuentran y describen varios cronistas (Barrios Pintos, 1968). Actualmente, en ámbito rural uruguayo, el consumo de huevos de ñandú, aunque esporádico, sigue vigente: se los prepara ya sean fritos, asados en su propia cáscara con agregados de cebolla, pimientos y otros ingredientes, a la manera de los gauchos, o son usados en repostería para la confección de tortas o natillas. La gente del campo sabe que las hembras ponen por la mañana y reconocen la frescura de los huevos silvestres por la porosidad de la cáscara. Se escogen los más ásperos ya que se vuelven lisos conforme pasan los días. También se los sacude junto al oído para escuchar si tiene un polluelo en el interior, y eventualmente descartarlo. En la ciudad, en cambio, no están disponibles en los mercados actuales, por lo que su consumo es absolutamente extraordinario.

## 2. EL ÑANDÚ EN EL DEPORTE

El ñandú también participaba de la actividad cinegética de los gauchos. Hasta antes de la aparición de sus cazadores montados en caballos, el ñandú era un ejemplo de gran adaptación al medio, y una presa esquivada: a su color grisáceo que lo camufla entre la niebla y los altos pastizales de la pradera, se sumaba que era el animal más alto de la región, lo que le permitía avistar de lejos a sus enemigos, y además el más rápido de todos en la carrera (Hudson, 1920). En Uruguay, hasta fines del siglo XIX, el ganado vacuno no estaba domesticado y poseía temibles cornamentas, pero aún así su cacería era muy sencilla para gauchos e indígenas montados a caballo. El ñandú, en cambio, era un reto más desafiante. Los cronistas europeos se sorprendían con lo difícil que resultaba alcanzar a un ñandú a toda carrera, incluso con un buen caballo. Su cacería constituía un pasatiempo para gente sin mayores ocupaciones. Pero además era redituable: sus plumas se vendían para plumeros y los indios las usaban en ornamentos, el cuero del cuello es muy apreciado en la fabricación de estuches y carteras, los dedos de los pies se emplea como empuñadura de cuchillos, los tendones en lazos y la grasa para fines terapéuticos (Mocho, 1952, Hudson, 1920). A todo esto se sumaba la carne, con la que se celebraba la faena. Para cazarlo, los gauchos tomaron la técnica y el arma de los indios: las boleadoras. La eficacia con que los gauchos manejaban esta arma —que consiste en tres bolas de piedra esféricas, sujetadas entre sí por tientos de cuero, que se enroscaban en las patas de los animales—, es constantemente admirada por los cronistas europeos, que aseguran que los gauchos nunca fallaban en el tiro. La proeza era aún más grande cuando se efectuaba desde el lomo de un caballo galopando al máximo de sus posibilidades y ante una presa cuya característica no sólo es la velocidad, sino los súbitos cambios de dirección (Darwin, 2000). Bolear avestruces fue considerado el verdadero deporte criollo y muchos lo reputaron por encima de la cacería del zorro en Inglaterra, con la nada menor diferencia de que mientras uno era privilegio de la nobleza, el otro un divertimento en el que hasta el más humilde podía tomar parte. La diferencia deportiva a favor de los criollos y en contra de los ingleses tendrá, con el ñandú de por medio, otro curioso capítulo, ahora ya entrado el siglo XX. En sus estudios de antropología del deporte, Eduardo Archetti (2008) se detiene en la construcción del «otro» deportivo en el Río de la Plata. Explica que cuando en los albores del siglo XX los futbolistas criollos —de Uruguay y Argentina— se enfrentan a sus pares ingleses, los inventores del deporte, los sudamericanos mostraban toda su superioridad contraponiendo al

juego de equipo de los europeos, el individualismo y la «viveza criolla», que se expresa en toda su magnitud en una pirueta aprendida de los ñandúes: la gambeta, palabra que la literatura gauchesca empleaba para describir los bruscos cambios de dirección de las aves corredoras.

Uno de los más sagaces observadores de los gauchos, el uso de sus boleadoras y la forma de cazar fue Charles Darwin. En su estadía en la Banda Oriental conoció a los ñandúes y notó una obvia filiación con el avestruz africano, al que ya conocía. A lo largo de su travesía por la Patagonia, el sur argentino, también pudo ver y estudiar otra variedad que los indios mapuches llaman *choike* y los gauchos ñandú petizo, ya que no suele superar el metro de altura. La mayor ave de Sudamérica desempeñó un papel relevante en la formulación de la teoría de la evolución de las especies (Blasina, 2009).

### 3. EL ÑANDÚ EN EL SISTEMA ALIMENTARIO URUGUAYO: EXÓTICO Y NATIVO

En los tiempos modernos, el ñandú va a tener un cierto regreso a la mesa de los uruguayos. A partir de fines del siglo XIX, con la modernización del país y el modelo productivo agropecuario, comenzaron a operarse cambios drásticos en el medio rural. El gaucho vagabundo, depredador de ganado, comenzó a ser perseguido y extinguido. La consolidación de la gran propiedad rural como unidad productiva, con una muy baja absorción laboral, inició despoblamiento crónico del medio rural nacional (Moraes, 2008). Actualmente sólo el 5% de los uruguayos viven en el campo, por lo que el contacto con el mundo rural ha quedado severamente acotado.<sup>3</sup> Al igual que sus predecesores, los gauchos, los uruguayos observan una dieta básicamente carnívora. Con más de 12 millones de reses y un consumo anual que ronda los 60 kilos, Uruguay, un país de tres millones de habitantes, se sitúa en el tope de los consumidores mundiales de carne vacuna.<sup>4</sup> De hecho, cuando un uruguayo habla de carne, se refiere únicamente a la carne de vaca. Si habla de otro tipo de carne, habrá de adjetivarla para distinguirla. Si bien en el campo eventualmente alguien puede consumir carne o huevos de ñandú, estos productos son desconocidos para la amplia mayoría de los uruguayos.

3 <http://www.ine.gub.uy/censos2011/index.html>

4 <http://www.inac.gub.uy/innovaportal/v/6453/1/wap/informacion>

Hacia el año 2000, quien fuera electo luego presidente de Uruguay, Jorge Batlle, puso al ñandú en un lugar central de su agenda política y auguró que el plumífero traería riqueza y prosperidad al país. De acuerdo con su estrategia, Uruguay tenía apostar a la producción de esta carne roja y baja en grasa, ya que sería muy apetecida y sobre todo muy bien pagada en el mercado europeo. La promoción del ñandú se daba en un auge general de carnes alternativas. Como han señalado Aguilar y Medina (2013), en esos años también la carne de avestruz africano buscaba abrirse un espacio en el mercado europeo, para aprovechar el vaivén económico y el temor social producido por la crisis alimentaria de las «vacas locas», y situar un producto nuevo en un mercado necesitado de alternativas a las carnes de vacuno, cerdo y pollo, vinculadas a un modo de producción percibido como peligroso. En este contexto, el gobierno uruguayo apoyó a los criadores de ñandú y Uruguay se situó como el primer productor mundial en el rubro. En consonancia con esta política, el Instituto Nacional de Carne, en el año 2003, elaboró por primera vez en su historia un manual para estandarizar los cortes de carne del ñandú (Inac, 2003). Por aquellos tiempos, tiendas y mercados comenzaron a ofrecer carne de ñandú, tanto fresco como procesado en embutidos, sobre todo bajo la forma de jamón o chorizos. Los chefs comenzaron a incluir la novedad en sus menús y banquetes. La carne de ñandú era promovida como sana por su bajo nivel de colesterol, y etiquetada como gourmet y exótica, desplazando así su naturaleza nativa y reforzando a la vez la centralidad de la carne vacuna, percibida en Uruguay como autóctona, pese que la introducción de la ganadería en el siglo XVII en el territorio nacional es uno de los primeros relatos que los niños aprenden en la escuela (Laborde, 2010). Para un país que cree que sus habitantes y su cocina descienden de los barcos, parece coherente que considere a lo foráneo como propio y a lo nativo como extraño. Quizá por eso el ñandú nunca llegó a interesar a los uruguayos actuales. Ni siquiera a los gourmets, quienes, pasada la novelería perdieron rápidamente el interés en ella. Pero, contrario al pronóstico presidencial, tampoco interesó al mundo, y las granjas de ñandúes comenzaron a disminuir su producción y cerrar sus puertas. Pero su imagen llegó al centro de la ciudad. Durante el gobierno del presidente entusiasta del ñandú, Uruguay vivió la peor crisis económica de su historia. El presupuesto que en ese ejercicio el gobierno destinó a la Universidad de la República, fue muy inferior al solicitado. Como metáfora política, los ocurrentes estudiantes construyeron e instalaron en la puerta de la sede central de la Universidad una escultura realizada en mimbre de un enorme ñandú, con un cartel que decía «Universidad» atragantada en el buche. El presupuesto en educación fue lo que no se tragó el ñandú.

La conclusión puede incluir una propuesta nada alimentaria. Vázquez Montalbán decía que el arte culinario implica un asesinato previo. Si al ñandú no ha de ser comido, entonces puede ser muy valioso vivo: en tiempos en que los derechos de los animales forman parte de la agenda de derechos humanos, un palmar en la costa oceánica de Uruguay, con ñandúes visibles, supone un recurso turístico de altísimo valor (Morello, 1997).

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUILAR MARTÍNEZ, Alicia y F. Xavier MEDINA, 2013, «Aspectos nutricionales y sociales del consumo de la carne de avestruz: el caso de España». *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 17/3: 117-122.
- ARCHETTI, Eduardo P., 2008, «El potrero y el pibe: territorio y pertenencia en el imaginario del fútbol argentino». *Horizontes Antropológicos*, 14/30 (Jul.-Dic. 2008):259-282. Ver online: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832008000200013>.
- BARRIOS PINTOS, Aníbal, comp., 1968, *Cronistas de la Tierra Purpúrea. El Uruguay entre 1805 y 1852*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental.
- BLASINA, Eduardo, 2009, *Darwin en el Plata. El descubrimiento de la evolución*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental.
- DARWIN, Charles, 2000, *Diario de viaje de un naturalista alrededor del mundo*. Edición digital de elaleph.com. Trad. de Juan Mateos. Ver on line: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/10069.pdf>
- FOLCH, Anna, 1992, «Order Struthioniformes». En Josep del Hoyo, Andrew Elliott y Jordi Sargatal, eds., *Handbook of Birds of the world: Ostrich to Duck*. Barcelona, Lynx. Volume 1: 75-110.
- GUTIÉRREZ ESTÉVEZ, Manuel, 2009, «Ambivalencias elementales. Representaciones amerindias». *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia: Identitats Ambivalents a debat*, 25 (2009): 141-160. Ver on line: <http://www.raco.cat/index.php/QuadernsICA/article/viewArticle/193728/0>
- HUDSON, William Henry, 1920, *Birds of La Plata*. London, J. M. Dent. 2 vols. [Versión castellana: *Aves del Plata*. Buenos Aires, Libros de Hispanoamérica, 1974]. Ver on line: <http://www.bibliotecasvirtuales.com/biblioteca/librostecnicosyensayos/hudson/avesdelplata/index.asp>
- INAC, 2003, *Manual de Corte de Ñandú (Rhea americana) y subproductos*. Montevideo, Instituto Nacional de Carnes. Ver on line: [http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/6894/1/manual\\_de\\_cortes\\_de\\_nandu.pdf](http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/6894/1/manual_de_cortes_de_nandu.pdf)
- LABORDE, Gustavo, 2010, *El asado. Historia, origen, ritual*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental.
- MAGRASSI, Guillermo Emilio, 2005, *Los aborígenes de la Argentina: Ensayo socio-histórico-cultural*. Buenos Aires, Galerna y Búsqueda de Ayllu.



- MOCHO, Fray y José Sixto ÁLVAREZ, 1952, *Tierra de matreros*. Buenos Aires, Espasa-Calpe Argentina.
- MORAES, María Inés, 2008, *La pradera perdida. Historia y economía del agro uruguayo: una visión de largo plazo, 1760-1970*. Montevideo, Linardi y Risso.
- MORELLO, Jorge, 1997, «Ecología y turismo». *Aportes y transferencias*, 1/2 (1997): 21-26.
- MUNÍZ, Francisco Javier, 1916, «El ñandú o avestruz americano (1848)». En *Escritos científicos. Ciencias Naturales Argentinas. Seis ensayos publicados con introducción y comentarios de Domingo F. Sarmiento*. Buenos Aires, La Cultura Argentina. Ver on line: [http://www.biblioteca.clarin.com/pbda/miscelanea/nandu/nandu\\_00indice.html](http://www.biblioteca.clarin.com/pbda/miscelanea/nandu/nandu_00indice.html)
- POLITIS, Gustavo, Pablo G. MESSINEO y Cristian A. KAUFMANN, 2004, «El poblamiento temprano de las llanuras pampeanas de Argentina y Uruguay». *Complutum*, 15 (Jan. 2004): 207-224. Ver: <http://revistas.ucm.es/index.php/CMPL/article/view/30767>
- SCHMIDL, Ulrico, 1983, *Derrotero y viaje al Río de la Plata y Paraguay*. Asunción, Ediciones Napa.