



MINISTERIO DE COMERCIO,
INDUSTRIA Y TURISMO

SU MAJESTAD EL BUÑUELO

TRADICIÓN DE UN
MESTIZAJE CULINARIO.



SU MAJESTAD EL BUÑUELO

TRADICIÓN DE UN MESTIZAJE CULINARIO.

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

El caupí, una leguminosa de fácil adaptación a los territorios de suelos semiáridos de África y algunas zonas de Asia, se consolidó como ingrediente característico de las masas fritas denominadas "akaras", una preparación popular nigeriana que se extendió por Ghana, Mali, Togo y Benin, y fue trasladada hacia la Península Ibérica por los árabes.

En el libro Fogón Caribe, Enrique Morales describe que, durante el periodo de la conquista española, la presencia de la mano africana modificó la cocina básica de la época, las llamadas "guisanderas" que gozaban de reputación por su labor, implementaron la fritura profunda dentro del sistema de alimentación colectiva.

En la costa caribe se replicaron los akaras, gracias a la facilidad de obtención del caupí, que fue conocido en la zona como frijol cabecita negra cuyo proceso daba inicio con el remojo del grano para su ablandamiento y posterior elaboración de una masa, que lograba su cocción en abundante grasa.

Las culturas precolombinas conocieron el "fruto de sartén", una masa elaborada por los españoles, a base de harina de trigo y frita en poca grasa, que fue modificada al llegar a territorio americano en donde predominaba el uso del maíz.

Como resultado del mestizaje se obtuvo una variación en preparaciones y técnicas provenientes de África, Europa y Asia, adaptadas a los ingredientes del nuevo mundo. Los buñuelos tuvieron su transición al ser elaborados con masas de maíz y cocidos en frituras profundas. Dicha variación logró asociarse posteriormente con la versión del churro español.

La cocina conventual también fue importante en la labor de desarrollar productos basados en la experimentación con masas, que inicialmente tenían como ingrediente principal, la harina de trigo. Aunque el término "buñuelo" ha tenido su recorrido a nivel nacional, su descripción hace referencia a las masas de consistencia media que pueden ser coloquialmente llamadas "cuchareables" para el caso de las preparadas a base de leguminosas, y masas de consistencia firme como es el caso de las elaboradas de maíz o las que han trascendido al uso de almidones como se comercializan en la actualidad, con la particularidad de finalizarse en una fritura con abundante grasa.

Para la época decembrina cobra popularidad la tradición que reúne a las familias en torno a la elaboración de los buñuelos, que pueden tener ingredientes diversos de acuerdo a la zona geográfica y su cultura de alimentación.

Con ingredientes básicos como leguminosas, maíz, yuca, entre otros, se elaboran estos productos que bajo la denominación de "buñuelo", tienen su protagonismo en las cenas que celebran las festividades de fin de año, haciendo presencia sin discriminación, en todas las regiones y niveles sociales.