

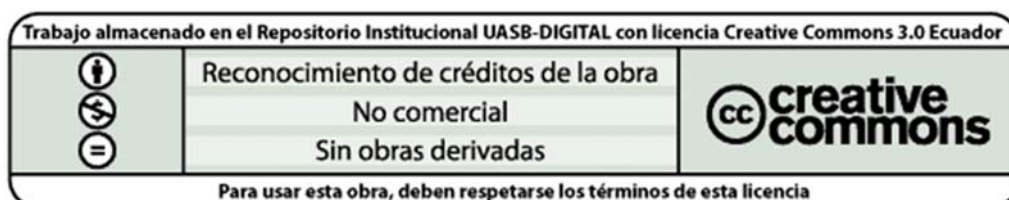
**UNIVERSIDAD ANDINA SIMÓN BOLÍVAR**  
**SEDE ECUADOR**  
**COMITÉ DE INVESTIGACIONES**

INFORME DE INVESTIGACIÓN

**Patrimonio cultural culinario en Quito: pedos de nona, suspiros de monja o  
buñuelos en Juan Pablo Sanz y Adolfo Aquiles Gehin y su influencia en la cocina  
quiteña actual**

INVESTIGADOR RESPONSABLE  
Santiago Maximiliano Pazos Carrillo

**Quito – Ecuador**  
**2019**



**Resumen o abstract**

La investigación consistió en el estudio de los buñuelos en la región Sierra Centro del Ecuador, para esto se basó en la revisión de fuentes primarias, secundarias y terciarias con la finalidad de establecer un acercamiento al origen de los buñuelos (cocina romana), para luego observar las transformaciones de las recetas en cuanto a productos y, en parte, en técnicas culinarias en los siglos XIV, XV, XVI y XVII. Así también, se restauraron 5 recetas antiguas de buñuelo, se realizó una periodización culinaria en Quito, se analizaron los manuales de Juan Pablo Sanz y de Adolfo Gehin con la finalidad de determinar, mediante un inventario y entrevistas, las influencias y relaciones de estos dos tratados de cocina con las recetas de buñuelos del último cuarto del XIX hasta inicios del siglo XXI, se estudió la vinculación ritual en esta fruta de sartén con las festividades religiosas católicas concluyendo que el buñuelo quiteño en la Colonia y las primeras décadas de la República era de consumo generalizado y, a partir de la segunda mitad del XIX, se vinculó con la Navidad (Pascua de Nacimiento). Además, se analizó, a través del documento de la Convención del 2003 de la UNESCO, la receta de la Srta. Eulalia Noroña para mostrar la riqueza patrimonial de este alimento y, para finalizar, se explicó lo que es un modelo culinario, alimentario y de hospitalidad.

**Palabras claves**

Buñuelos y frutas de sartén, periodización culinaria, Juan Pablo Sanz y Adolfo Gehin, restauración culinaria, ritualidad y patrimonio culinario, modelo cultural culinario y de hospitalidad.

**Datos del investigador**

Cursando el Doctorado en Humanidades en la Universidad Carlos III de Madrid, Magíster en Estudios de la Cultura mención Políticas Culturales de la Universidad Andina Simón Bolívar, Ingeniero en Administración de Empresas Gastronómicas y Tecnólogo en Gastronomía de la Universidad Iberoamericana del Ecuador. Actualmente ejerce como docente e investigador independiente en cocina y hospitalidad andina.

## Tabla de contenidos

Parte I.....	4
Introducción.....	4
Planteamiento del problema.....	4
Objetivos.....	5
General.....	5
Específicos.....	5
Parte II.....	6
Origen culinario de las Frutas de Sartén.....	6
Restauración de una receta romana.....	6
Llibre de Sent Soví y restauración de un buñuelo base.....	9
Parte III.....	13
Cocina española, siglos XVI Y XVII.....	16
Períodos de la Independencia y de la Gran Colombia.....	19
Época Republicana: siglo XIX.....	21
Parte IV.....	30
Inventario culinario.....	30
Parte V.....	41
La ritualidad en el buñuelo.....	42
Cocineras actuales y buñuelos.....	43
Conclusiones.....	45
Bibliografía.....	50
Anexos.....	55

## Parte I

### Introducción

Para entender y comprender la cocina tradicional serrana actual, se debe explicar, analizar y enmarcar a dos libros de cocina publicados a mediados y finales del siglo XIX en Quito: el *Manual de la Cocinera* de Juan Pablo Sanz (su primera edición fue en la década de 1850<sup>1</sup> y la segunda en 1908) y el *Tratado Práctico de Cocina* de Adolfo Aquiles Gehin (publicado en 1897), dichos documentos se articularon tanto a las clases sociales alta y media de la ciudad (en el caso de Sanz) y a los extranjeros (en el manual de Gehin).<sup>2</sup> Con referencia a los buñuelos, estos libros tienen recetas de esta golosina.

Sin embargo, estos documentos han sido poco analizados en el contexto cultural actual ecuatoriano, tal es el caso de las recetas de Adolfo Gehin. El presente trabajo aporta nuevas formas de observar e investigar la cocina regional.

La investigación será relevante en el ámbito del patrimonio cultural culinario, porque contribuirá al estudio de los platos alimenticios tradicionales desde la antropología culinaria, gastronomía, estudios de la cultura, entre otros; asimismo, permitirá establecer parámetros y propuestas para el análisis del patrimonio alimentario ecuatoriano actual.

### Planteamiento del problema

Toda cocina tradicional vigente ha variado a través del tiempo, porque es cultura viva. Por tal motivo, los procesos relacionados al consumo de platos determinan y enmarcan que un alimento pase de consumo ritual a festivo, y este a su vez a cotidiano o que, se creen nuevas recetas o sean repetidas con pocos o grandes cambios en su composición.

Cabe mencionar que lo anterior puede suceder en tiempos extensos, por ejemplo, el rosero, comeibebe por excelencia, alguna vez solamente fue consumido en Corpus

---

<sup>1</sup> En el 2010 el FONSAL hizo una reimpresión del manual de Sanz, sin embargo, el documento original ya se encontraba mutilado, faltaban las páginas 64, 65, 74, 75 y 189. La presente investigación se remitirá también a las copias originales de la primera y segunda edición (década de 1850 y 1908. Archivo personal).

<sup>2</sup> El tratado de cocina tiene influencias de la cocina francesa clásica, corresponde a la gastronomía que se volvió recurrente y emblemática en los hoteles y restaurantes de inicios del siglo XX. Aun en la actualidad, en establecimientos hoteleros, se observan en sus cartas o menús, platos como *sopa de cebolla*, *fricassée de pollo*, *chateaubriand*, etc.

Christi,<sup>3</sup> luego se lo realizaba en actividades festivas, tales como bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, entre otros. Actualmente, existen empresas que comercializan esta bebida durante todo el año. Ahora bien, estos cambios de usos sociales, en este caso de ritual a festivo, han sucedido en más o menos 60 años.

Con respecto a los buñuelos (o pedos de nona), están pasando de un consumo festivo a cotidiano (según lo que se ha observado en los últimos 25 años) y se han preparado de distintas formas a lo largo del tiempo (al menos 700 años).

Por estas razones, la pregunta central que servirá como guía de investigación es la siguiente: ¿cuál fue el origen y qué transformaciones culturales y coquinarias alimentarias ha tenido el buñuelo en Quito?

## **Objetivos**

### **General**

- Proponer el origen y la evolución de los buñuelos para la re-valoración del patrimonio y diversidad culinaria de Quito.

### **Específicos**

- Identificar los modelos culturales culinarios en la preparación, ingredientes y consumo de los buñuelos en Quito mediante la consulta de fuentes primarias y secundarias.
- Realizar un listado de los buñuelos en recetarios y manuscritos quiteños encontrados o que se encuentren desde mediados del siglo XIX hasta finales del siglo XX en Quito.
- Determinar y analizar las alusiones, re-elaboraciones, réplicas o nuevas recetas culinarias entre los buñuelos enlistados, así también, si son o fueron recetas rituales, festivas o cotidianas.
- Restaurar 5 recetas de buñuelos antiguos encontrados con su correspondiente registro visual, para determinar las diferencias y semejanzas con los buñuelos actuales.

---

<sup>3</sup> Para más información verificar el *Diccionario de Folklore Ecuatoriano* de Paulo de Carvalho-Neto.

## Parte II

### Origen culinario de las Frutas de Sartén

La cocina tradicional es patrimonio cultural vivo, debido a que es practicada constantemente por un pueblo y, también, es memoria cultural, en cuanto que, por ejemplo, no siempre existe una receta escrita, sino que ha sido transmitida mediante el lenguaje oral, generalmente de madres a hijas;<sup>4</sup> esta manifestación cultural está supeditada a modelos alimentarios y protocolarios basados en tres tipos de usos: el ritual, el festivo y el cotidiano, estas pueden o no estar relacionada entre sí. Asimismo, cada tipo posee sus normas o, en otras palabras, sus propios protocolos.

Dentro de la cocina tradicional sus productos alimenticios, sus condiciones organolépticas (aroma, textura, sabor, sonido y color) y sus presentaciones (decoraciones) están sujetos a transformaciones que suceden en lapsos temporales extensos.

Uno de estos platos, que ha “evolucionado” a través de los siglos, es el buñuelo con miel,<sup>5</sup> sin embargo, cabe mencionar que este alimento, pertenece a una familia coquinaria llamada *Frutas de Sartén*.<sup>6</sup>

### Restauración de una receta romana

Una de las primeras fuentes que describen a la fruta de sartén se encuentra en el libro de cocina de Marco Gavio Apicio, titulado *De re Coquinaria*, escrito entre los siglos I al III d. C. Aquí, se describe una de las recetas base de las masas fritas acompañadas con miel:

“DULCES CASEROS Y LECHE CUAGULADA [...] *Otra receta*. Cocer en agua caliente flor de harina, de manera que quede una masa espesa que se extenderá en una sartén. Cuando se haya enfriado, cortar en trozos y freír con aceite de la mejor calidad.

---

<sup>4</sup> Para más información de patrimonio cultural y memoria, véase el artículo de Jorge Trujillo León, “La fanesca y la colada morada: dos casos de patrimonio culinario ecuatoriano”. En Santiago Hanna Cabrera (edit.). *Patrimonio cultural, memoria local y ciudadanía. Aportes a la discusión*. Pp. 99-107.

<sup>5</sup> Miel: sustancia líquida o semilíquida compuesta por un agua o zumo de frutas más un elemento dulce, ya sea azúcar, panela, miel de abeja, etc.

<sup>6</sup> La fruta de sartén significa: “Toda masa frita” (Valbuena 1822: 508). En el caso del buñuelo, el mismo autor lo define como “Fruta de sartén de masa, batida y frita” (Valbuena 1822: 165).

Sacar de la sartén, untar con miel, espolvorear pimienta y servir. Sabrá mejor si, en lugar de agua, se cuece con leche”<sup>7</sup> (Apicio 1986, 63).

A continuación, se presenta la receta restaurada

**Tabla N°. 1.**

**Ingredientes y cantidades de la receta de Apicio.**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>
Harina de trigo	Gramos (g)	500
Leche	Centímetro cúbico (cc)	200
Aceite de oliva	Cc	100
Miel de abeja	Cc	100
Pimienta molida	Al gusto	Al gusto

Fuente y elaboración propias.

- 1) Realizar la mezcla de la harina de trigo y la leche de vaca en un recipiente de fondo grueso (paila), cocinar hasta formar una costra en el fondo.<sup>8</sup> Cuando haya llegado a la textura requerida, retirar del fuego.

**Fotografía N°. 2.**

**Mezcla de harina y leche.**



Fuente y elaboración propias<sup>9</sup>.

2. Todavía en caliente la masa, realizar una bola y aplanar, se puede utilizar un rodillo, aunque es mejor hacerlo con las palmas de la mano. El grosor de esta masa

<sup>7</sup> Cita en latín: “**Aliter dulcia:** accipies similam, coques [et] in aqua calida, ita ut durissimam pulvem facias, deinde in patellam expandis. cum refrixerit, concidis quasi dulcia et frigis in oleo optimo. levas, perfumdis mel, piper aspargis et inferis. melius feceris, si lac pro aqua miseris.” (Apicio 1986: 63).

<sup>8</sup> Esta técnica se realiza en todas las masas cocidas y fritas, cocinadas y horneadas.

<sup>9</sup> Agradezco a la Fundación Quito Eterno por su apoyo en los comentarios en las recetas restauradas.

no debe ser más de medio centímetro. Forme las figuras deseadas, si se desea con un molde.

**Fotografía N°. 3.**

**Masa aplanada y realización de figuras**



Fuente y elaboración propias.

3. En un sartén vierta el aceite de oliva, encima la masa y fría a ambos lados.

**Fotografía N°. 4.**

**Fritura de la masa.**



Fuente y elaboración propias.

4. Depositar en un plato la masa frita, incorporar la miel con la pimienta molida encima y servir entero o cortado.



**Fotografía N°. 5.**

**Fruta de sartén montada sobre el plato.**



Fuente y elaboración propias.

La receta describe una masa frita en sartén, espolvoreada con pimienta y miel. En la Edad Media, esta preparación pasó a ser conocida como fruta de sartén.

**Llibre de Sent Soví y restauración de un buñuelo base**

En 1324, un milenio más tarde, en el libro de cocina anónimo titulado *Llibre de Sent Soví* y escrito en catalán, se describió al buñuelo como:

**BUÑUELOS**

Si usted desea preparar buñuelos de masa y huevo, tome buena y fresca grasa de puerco, y póngalo en un tazón que esté bueno y limpio. Luego tome la masa de trigo leudada y mézclelo con huevo, para los buñuelos, en un mortero.

Cuando esté bien mezclado, tome queso rallado para que la masa se haga gruesa. Después de esto, ponga un poco en la sartén hasta cuatro cucharas grandes por huevo [nota aclaratoria 3: probablemente debe entenderse que el máximo, de masa prepara con un huevo debe ser dividida en cuatro cucharas grandes, para que los buñuelos tengan el tamaño correcto, y no sean muy pequeños] a fuego bajo, retírelo del fuego, y luego dele la vuelta; y regrese por un momento a llama baja, hasta que esté cocinado. Después, retírelos de la sartén y póngalos en un plato elegante, y cúbralos de bastante azúcar por

encima y debajo. Y sívalos lo más caliente posible al final de la comida, en vez de queso<sup>10</sup> (Anónimo 1324/2008: 129).<sup>11</sup>

A continuación, se presenta la receta restaurada:

**Tabla N.º 6.**

**Ingredientes y cantidades de la receta del Llibre de Sent Soví.**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Manteca de puerco	G	200	Mitad para la masa y el resto para la fritura
Harina de trigo	G	400	
Levadura	G	40	Levadura fresca (en bloque) o granulada (seca)
Agua	Cc	100	
Huevo	Unidad (u)	6	Grande
Queso fresco	G	250	O media rodela
Azúcar blanca	G	100	
Agua	Al gusto	Al gusto	

Fuente y elaboración propias.

1. En un recipiente hondo adicionar la harina de trigo con la levadura<sup>12</sup> y mezclar bien, dejar leudar tapada con un mantel y alejada de corrientes de aire frías.
2. Poner en un tazón la manteca, la masa leudada, los huevos y mezclar con la mano.

**Fotografía N.º 7.**

**Masa leudada y huevo.**

<sup>10</sup> Cita en catalán: “**Resoles**: Si vols fer resoles de pasta e d’ous, hages greix de porc que sia bell e net, e mit en una bella paella ben neta. Aprés hages pasta llevada de forment e destrempa-ho ab un ou per resola en un morter. E quan serà ben destrempa, hages formatge ratllat en guisa que sia espès. Enaprés mit-ne en una paella, entrò a quatre lloses, e la un ou en la paella, e el foc que sia poc, e lleva-la’n adés adés, e girales a cap d’una peça; e tin-les-hi un poc, a poc foc, entrò sien cuites. Aprés trau-les d’aquí e posa-les en bell tallador, e mit-hi molt sucre dessus e dejús. E dóna-les hom com pus cald por a la darrerria del menjar, per formatge.” (Anónimo 1324/2008: 128).

<sup>11</sup> Traducción del inglés al castellano de Teresa Cevallos y Juan Carlos Valverde.

<sup>12</sup> Si es en bloque desmenuzada; si es granulada se la debe activar de la siguiente manera: entibiar los 100 cc de agua, verter la levadura y mezclar.



Fuente y elaboración propias.

3. Adicionar el queso rallado y continuar mezclando.

**Fotografía N°. 8.**

**Adición del queso.**



Fuente y elaboración propias.

4. En un sartén poner la manteca, adicionar dos o tres cucharas soperas y freír a temperatura baja por cada lado.

**Fotografía N°. 9.**

**Buñelo en fritura.**



Fuente y elaboración propias.

5. Servir los buñuelos calientes espolvoreados con azúcar blanca.

**Fotografía N°. 10.**  
**Buñuelo con azúcar.**



Fuente y elaboración propias.

Según la receta restaurada del *Llibre de Sent Soví*, se concluye que esta fruta de sartén es similar a los buñuelos actuales, en cuanto que tienen los mismos ingredientes (harina, agua o leche, aceite o manteca de cerdo, miel) y técnicas de culinarias (cocido y frito, medida mediante cuchara, cocción baja o lenta).

El investigador Fernando Serrano Larráyo, en su estudio del Hostal de Blanca de Navarra, indica que en 1433 la Corte Real de Navarra consumía frutas de sartén, según lo escrito en los registros contables:

*Rosquillas*: se utilizó harina de trigo, huevos, azúcar y pimienta. El día de san Blas, siguiendo una tradición que se continúa hasta hoy en día, fueron bendecidas. [...]

*Buñuelos*: se presentaban con miel.

*Almojavares* (almojabanas): eran unos buñuelos de queso de vaca cuya preparación se usó manteca y miel. (Serrano Larráyo 2000: 251).

En la nota al pie 54 del ensayo de Serrano Larráyo, el autor menciona que los *almogávares* eran

unos buñuelos de origen musulmán [M<sup>a</sup> J. Rubiera Mata, “La dieta de Ibn Quzmán. Notas sobre la alimentación andalusí a través de su literatura”, en M. Marín y D. Waines (dir.): *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 1994, p. 130]. La influencia musulmana en la repostería peninsular se puede comprobar en una receta portuguesa denominada *almojavenas* de D. Isabel de Vilhena, que se encuentra en una colección de recetas denominada en su edición moderna como *Um tratado da cozinha portuguêsã do século XV* (en lo sucesivo “CP”) [A. Gomes Filho, *Um tratado da cozinha portuguêsã do século XV*, Río de Janeiro, 1963, p. 151]. Podemos ver otra receta catalana (LG) con el nombre de *toronjas de Xativa que son almojavanas* [J. Cruz Cruz, *La cocina mediterránea.*, p. 323]. (Serrano Larráyo 2000: 251).

### Parte III

#### Conceptos, territorio y regiones

Se debe aclarar que el objeto cultural “cocina tradicional” no se refiere a un estilo de cocina, sino que siempre apelará a muchas cocinas tradicionales, que pueden o no estar entrecruzadas entre sí; también, cocina tradicional no es lo mismo que gastronomía tradicional o cocina típica; la primera nominación es ambigua, en cuanto que gastronomía es el estudio de los platos alimenticios desde una perspectiva científica y, basada, en un arte culinario, generalmente guiado por una estética que se encuentre de moda; en cambio, la cocina típica es comercial, debido a que la receta tradicional es adaptada a un régimen comercial para poder alcanzar las ventas y utilidades requeridas para que el negocio sobreviva y perdure (Pazos Carrillo 2015: 129-130).

El objeto “cocina tradicional” siempre será contemporánea, a pesar de que existan platos muy antiguos, por ejemplo, los buñuelos.

Así también, no posee límites geográficos definidos; es decir, la cocina tradicional no se identifica a un territorio en específico (por decir un país), sino a una región o regiones (los Andes); por ejemplo, podemos encontrar en Ecuador los buñuelos de maíz con anís, como en Lima los picarones;<sup>13</sup> sin embargo, a pesar de que ambos buñuelos tengan géneros principales diferentes (el ecuatoriano a base de maíz; el limeño a base de zapallo y camote), sus técnicas son iguales: ambos son fritos y napados<sup>14</sup> con miel de panela aromatizada. Más, se puede concluir que el uso de los productos locales y sus técnicas determinan si tal o cual receta es tradicional o no; ergo, estos productos y su utilización siempre tendrán que ir “acompañados” por una serie de protocolos, ya sean rituales o no, que hayan sido repetidos por un tiempo relativamente extenso (un caso es la transmisión de la receta mediante el lenguaje oral entre madres a hijas), es así que, para que sea tradicional, al menos debe tener 75 años de existencia; es decir, entre el tiempo de los ancestros a los antepasados (3era a 5ta generación),<sup>15</sup> aquí se indica que “el olvido” de quién creó el plato es un aspecto importante, en cuanto que éste cumple la función de pasar de una representación individual (de la cocinera/o) a una representación colectiva (grupo de personas que se identifican con los alimentos).

Otros ejemplos de estas rupturas espaciales y, de paso, temporales en la cocina tradicional se encuentran en platos que se consideran dentro de la nueva cocina ecuatoriana, tal es el caso del arroz de quinua, guarnición “inventada” por las nuevas tendencias gastronómicas, pero que ha sido practicada desde el siglo XVI (en Pedro de Cieza de León, *Crónica del Perú*); otro alimento de similar estudio se refiere al consumo del gato en algunas zonas de Ecuador, práctica que es considerada de bárbaros, pero que se heredó de los conquistadores españoles, su receta aparece en el *Libro de Guisados* de Ruperto de Nola en 1525, con una sola indicación (dentro de la preparación) no consumir la cabeza del felino, porque podemos perder el sentido; o cómo comprender los alimentos fríos y cálidos si no nos remitimos al libro medieval la *Flos Medicine (Regimen Sanitatis Salernitanum)*, por ejemplo, para curar el dolor de estómago, se debe consumir anís.

### **Periodización culinaria en Quito**

---

<sup>13</sup> Variedad de buñuelo, su masa está compuesta de zapallo, camote, harina y levadura para luego ser frita y servida con una miel de raspadura aromatizada con especias (Zapata 2009: 591-592).

<sup>14</sup> Bañados, rociados, cubiertos.

<sup>15</sup> Véase Trujillo (2011) para la diferencia entre antepasado y ancestro.

Como se indicó anteriormente, la cocina tradicional responde a lo regional; sin embargo, se puede establecer dentro de la cocina antigua ecuatoriana (antes de la década de 1940),<sup>16</sup> tres territorios marcadamente diferenciados, a saber: Sierra centro norte, Sierra sur y Costa (Ayala Mora 2014: 119), el presente estudio analiza los buñuelos en la primera región.

La investigación se fundamenta en la periodización de la historia culinaria de Quito realizada por Julio Pazos Barrera y que se encuentra en el libro *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*; por otra, también se basa en la periodización de la historia del país de Enrique Ayala Mora en *Historia, tiempo y conocimiento del pasado. Estudio sobre periodización general de la historia ecuatoriana: una interpretación interparadigmática*.

Para Ayala Mora, la historia del surgimiento y desarrollo de Ecuador está conformada por tres épocas: Aborigen (10.000 a. C.-1.529 d. C.), Colonial (1.534-1.808) y Republicana (1.830 hasta la actualidad); así también, Pazos Barrera, dentro de la historia de la cocina quiteña (específicamente referida a la Sierra centro norte) indica estas épocas: Cocina Prehispánica (hasta 1.534), Cocina Colonial (1.534–1.822), Cocina Republicana (1.822 hasta la actualidad).

En esta investigación, se realiza el estudio de la cocina quiteña bajo dos espacios temporales:

- A. Períodos de las cocinas de la independencia y de la Gran Colombia
- B. Época de la cocina republicana (siglos XIX y XX)

Entonces, las épocas que conciernen al estudio son la cocina en la Independencia, en la Gran Colombia y en la República; sin embargo, antes de adentrarse a la investigación de los buñuelos en Quito, es necesario presentar una aproximación de la cocina española desde el siglo XVI al XIX, ya que el origen de los buñuelos (supra) evidentemente son de Europa, debido a que antes de la llegada de los españoles, en

---

<sup>16</sup> La gran mayoría de los recetarios manuscritos o impresos antes de 1940 evidencian el uso de productos alimenticios que no se utilizan en la actualidad, debido a varios factores: cambio de especias que aportan sabores distintos a los actuales, tales son los casos de agua de ámbar procedente de ballenas, agua rica (compuesta por flores, yerbas y algalia), almizcle, etc.; así también, utilización de la manteca de cerdo en las preparaciones de dulce (tortas, pasteles, buñuelos, etc.), uso de carnes que ya no se consumen en la actualidad (tórtolas); cocciones a base de vinagre o una mezcla de vinagre, dulce y ají, etcétera (Sanz 2010; Gehin 1897).

América no existían la fritura, el consumo de la manteca, la cocción en paila o sartén hasta formar una *costra*<sup>17</sup> y la cocción en horno de leña.

### **Cocina española, siglos XVI Y XVII**

Entre los siglos XVI-XVII, los buñuelos que realizaban y consumían eran parecidos a los descritos por Ruperto de Nola (1525) en su manual de cocina titulado *Libro de guisados y potajes intitulado libro de cozina: en el qual ehta el regimieto de las cafas de los reyes y grandes feñores: y los officiales de las cafas dellos cada uno como an de fervir su officio*.<sup>18</sup> Estos son:

- Revanadas o tajadas de queso freico que es fruta de sarten
- Empanada de carne o pefcado
- Empanadas de açucar fino
- Quefo affadero
- Lozonjas de Xarina que fon almojavanoas
- Rofquillas de frutas que llaman cafquetas en Valencia y en Barcelona
- Baçapanes
- Flaones ques fruta de farten
- Fruta de farten
- Fruta de manjar blanco
- Fruta de maçapan
- Fruta de quefo freico
- Fruta llamada robioles ala catalana
- Fruta llamada garbias ala catalana
- Manjar blanco en mas bzevefuma (Nola 1525: folios XLIIII-XLVII).

Algunas de estas recetas corresponden a sabores lampreados (sal-azúcar) y otras dulces. Nola nombra a la masa de buñuelos dentro de la receta “Lozonjas de Xarina que fon almojavanoas”.

En 1614, Diego Granado publica las recetas de las frutas de sartén y de los buñuelos en su *Libro del arte de cozina: en el qual se contiene el modo de guisar de comer en cualquier tiempo, assi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y*

---

<sup>17</sup> Consiste en cocinar en paila o sartén una masa hasta que se forme una costra en la base del utensilio.

<sup>18</sup> Consultado en <http://www.youblisher.com/p/53782-Libro-de-guisados-Ruperto-Nola-1525/>



*convalecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conservas a la usança española, italiana y tudesca de nuestros tiempos:*

**Para hazer fruta de farten para dia de Quarefma**<sup>19</sup>

Tomele una onça de levadura, y una libra de harina, y amaffele có leche de piñones hecha con un poco de vino blanco, y agua rofada, y agua comun tibia, y fal, y açucar, azeyte, y para darle color un poco de açafra, y en eftado hecha la pafta no muy dura, hagafe una hojuela futil, y della cortar todas las laborzillas que quifieren, doblandola primero, y frianfe en azeyte, y en eftando fritos, firvale en platos, con miel, y açucar por encima. De la propia pafta fe pueden hazer buñuelos, la qual fe pueden tambien hazer con leche de piñones folamente con el vino, agua, azeyte, açucar, y fal.

**Para hazer pasta liquida, de la qual fe puedan hazer tortitas, buñuelos, y otras frutas de farten.**

Tomele la flor de la harina, y pongafe en un vaso de tierra vidriado, ò de tierra eftañado, y amaffele con agua, vino blanco, azeyte frio, y fal, y tiñafe con açafra y batafe mucho con la cuchara de madera, de modo que venga a hazerle como una cola derretida [...] Defta pafta fe pueden hazer buñuelos de hojas de laurel, majadas en ella hojas de fálvia, de borrajas, y de ramillos de romero [...] <sup>20</sup> (Granado 1614: folio 234).

**Buñuelos diferentes.**

Tomar un quartillo de leche en un cacito, y con harina hazer poleada a muy poco fuego, y cueza hafta que efte muy dura, luego apartarla, y echarle los huevos que les pareciere, y batirlo todo bien, hafta que efte blanda, y luego enmelar, y echerle fu canela y açucar. (Granado 1614: folio 296).

A continuación, se presenta la receta *Para hacer fruta de farten para dia de Quarefma* restaurada:

**Tabla N°. 11.**

**Ingredientes y cantidades de la receta de Diego Granado.**

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Levadura granulada o en bloque	g	30	Diluido en 50 cc de agua tibia
Harina de trigo	g	450	Hasta 550 g, dependerá de la harina y la textura de la masa
Sal	pizca	1	
Azúcar	g	50	
Agua de rosas	cc	50	O también era conocida como agua rosada
Piñones	g	30	
Vino blanco	cc	60	
Aceite de oliva	cc	50	Para la masa
Aceite de oliva	cc	100	Para la fritura

<sup>19</sup> Esta receta indica dos alimentos: primero los pristiños y, segundo, los buñuelos.

<sup>20</sup> Consultado en <http://repositori.udl.cat/handle/10459/5145>

Fuente y elaboración propias.

1. Licuar el vino blanco con los piñones. Cernir y conservar la leche.
2. Mezclar la harina con la levadura diluida, amasar con la leche de piñones, el agua rosada, el agua tibia, la sal, el azúcar, el aceite de oliva y el azafrán hasta que quede homogéneo.

**Fotografía N°. 12.**

**Mezcla de la masa.**



Fuente y elaboración propias.

3. Poner en el sartén el aceite de oliva y prender a fuego medio, cuando esté caliente poner una cuchara sopera de la masa y freírlos.
4. Servir con miel y espolvorear azúcar blanca encima.

**Fotografía N°. 13.**

**Buñuelo bañado con miel y azúcar.**



Fuente y elaboración propias.

Se puede concluir, según las recetas presentadas, que las “frutas de sartén” están compuestas por dos tipos de masas, la primera semi-líquida (pasta para freír, apanado líquido, buñuelos, emborrajados, etc.) y la segunda, consistente (pestiño, pristiño, empanadas, etc.); adicionalmente, pueden rellenarse con frutas o alimentos de sal.

Post-Thebussem<sup>21</sup> indica que las frutas de sartén en España eran preparadas por “[...] Los pueblos de la montaña [...]” cuando celebraban “[...] sus fiestas friendo “fruta de sartén” hecha con harina amasada y sazonada con azúcar y anís, y que conserva el nombre clásico de la cocina española [...]” (Pérez 1929: 179); es decir que, como evidencian las fuentes consultadas, las frutas de sartén (buñuelos, pristiños, etcétera) al principio no estaban relacionadas con ámbitos sagrados, sino que, como se observa en Diego Granado (1614), a partir del siglo XVII (quizá desde el XVI, aunque no aparece en Nola), estos alimentos se enmarcaron en lo sagrado (Cuaresma, Navidad, Conventos de monjas, etc.).

### **Períodos de la Independencia y de la Gran Colombia**

Los estudios concernientes a la cocina de la Independencia y de la Gran Colombia (1809-1830) son escasos, los documentos que describen alimentos y bebidas de esta época son pocos y, los recetarios impresos o manuscritos, inexistentes. Sin embargo, Pazos Barrera, en su libro de la cocina quiteña (supra), señala que la única referencia culinaria encontrada a finales de la Independencia corresponde a los banquetes ofrecidos al Libertador Simón Bolívar en Cuenca y en Quito durante el año de 1822. Los alimentos que se consumieron en estos banquetes fueron puchero, asados de carne, terneras, lechones, aves domésticas y de caza, conejos, pernils, lenguas, tortillas de sesos, pescados escabechados, lomos de res, criadillas de res, ensaladas sencillas, mote, pan, quesos, arroz y ají; es decir, según los alimentos presentados, el menú ofrecido pertenecía al protocolo español.<sup>22</sup>

<sup>21</sup> Néstor Luján y Juan Perucho indican que Post-Thebussem era el seudónimo de don Dionisio Pérez, “[...] gloria de la gastronomía española [...]” (Luján y Perucho 2005: 57).

<sup>22</sup> Para más información del menú español véanse: María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la corte española del siglo XVIII*; Francisco Martínez Montaña, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería, y conservería*.

Ahora bien, ¿cómo determinar las influencias culinarias en estos años?, en primer lugar, en el Archivo Nacional del Ecuador (ANE), se encontraron testamentos en donde se testaron objetos de cocina y de servicio de mesa entre los años de 1809 a 1830, estos reflejaron que los alimentos y bebidas que consumieron fueron: chocolate, vinagre, yerba mate, sal, pimienta, salsas (no se especifican cuáles), sopas (no se especifican cuáles), caldo (puchero y otros), dulce (probablemente frutas en almíbar), queso, harina, azúcar, clavo de olor, pan, leche, carnes, aguardiente (puntas<sup>23</sup> y otros), pisco, mistelas, aceite de almendras, helados (tienda de nevería) y agua rosada (Archivo Nacional del Ecuador, Fondo Notarial, Notaría Primera, Cajas: 466, 467, 468, 473, 474, 475, 476, 477 y 482). El uso y consumo de estos alimentos aun indican que había una gran influencia de la cocina colonial. Por otro lado, en los testamentos consultados en los años referidos, se encontraron dos que aluden al consumo de los buñuelos, debido al uso de la jeringa:<sup>24</sup>

**Tabla N°. 14.**

**Jeringa testada el 30 de mayo de 1823.**

<b>CÓDIGO</b>	ANE.FNP.NP.476.1818-1823.11T.F551
<b>INSTITUCIÓN</b>	Archivo Nacional del Ecuador.
<b>FONDO</b>	Notarial
<b>SECCIÓN</b>	Protocolos
<b>NOTARÍA</b>	primera
<b>CAJA Y AÑO</b>	476.1818-1823
<b>CIUDAD/LUGAR</b>	Quito
<b>FECHA</b>	30/V/1823
<b>FOLIO</b>	551,552,553r
<b>NOTARIO</b>	Francisco Matute y Sagarra
<b>TESTAMENTO DE</b>	Maria Montenegro
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	Quito
<b>DESIGNACIÓN SOCIAL</b>	Ciudadana/Doña hija natural de y doña Josefa Montenegro
<b>ESTADO CIVIL</b>	Soltera
<b>DESCENDENCIA</b>	Sin hijos
<b>NEGOCIO</b>	
<b>ALIMENTOS</b>	Pan, buñuelos por la jeringa
<b>BEBIDAS</b>	chocolate

<sup>23</sup> El término “puntas” se indica por primera vez el 2 de mayo de 1804. Por la importancia cultural de esta bebida, se lo presenta en el ANEXO 1, ya que es parte de nuestro patrimonio culinario.

<sup>24</sup> También se verificaron varios testamentos quiteños de la segunda mitad del siglo XVIII (Anexo 2), en estos se encontraron en la sección de objetos de “cocina” y de “mesa” la jeringa, esta era y es utilizada para realizar algunas frutas de sartén y postres, tales como los buñuelos, los churros, etcétera (Maillet 1851).

<b>OBJETOS DE COCINA</b>	1 artesa de amasar, 1 molino corriente de moler cacao, 1 barra, 1 asadón, 1 romana corriente, 1 pailita de cobre con el peso de 20 lb, 1 batea, 1 jeringa
<b>OBJETOS DE SERVICIO</b>	

Fuente y elaboración propias.

**Tabla N°. 15.**

**Jeringa testada el 19 de octubre de 1825.**

<b>CÓDIGO</b>	ANE.FNP.NP.482.1824-1826.2T.F152
<b>INSTITUCIÓN</b>	Archivo Nacional del Ecuador.
<b>FONDO</b>	Notarial
<b>SECCIÓN</b>	Protocolos
<b>NOTARÍA</b>	Primera
<b>CAJA Y AÑO</b>	482 / 1824-1826
<b>CIUDAD/LUGAR</b>	Quito
<b>FECHA</b>	19.10.1825
<b>FOLIO</b>	152, 153, 154, 155, 156, 157, 158
<b>NOTARIO</b>	Francisca Matute y Segarra
<b>TESTAMENTO DE</b>	Tomasa de Escobar
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	Quito
<b>DESIGNACIÓN SOCIAL</b>	Doña
<b>ESTADO</b>	Separada de Manuel Terán
<b>DESCENDENCIA</b>	Hija adoptiva: Francisca Murgueytio
<b>NEGOCIO</b>	
<b>ALIMENTOS</b>	Buñuelos por la jeringa
<b>BEBIDAS</b>	Pisco, chocolate
<b>OBJETOS DE COCINA</b>	1 jeringa corriente de estaño, 1 artesa, 1 molino de cacao
<b>OBJETOS DE SERVICIO</b>	1 botella pequeña buena que llaman Pisco

Fuente y elaboración propias.

### **Época Republicana: siglo XIX**

Esta época comenzó en 1830 con la fundación de Ecuador. Durante gran parte del siglo XIX, la cocina quiteña se compuso a partir de la cocina colonial (una mezcla de española, mestiza e indígena), en segundo lugar, la cocina francesa y luego otras cocinas, tales como la inglesa, la italiana y la alemana. Esto se evidencia en el manual de Juan Pablo Sanz que, además, posee recetas de la cocina colonial, de la Independencia, de la Gran Colombia y de la República del siglo XIX.

A finales del siglo XIX, el recetario de Adolfo Gehin y otros manuscritos de cocina, tales como el de Doloritas Gangotena y Álvarez (Ramia 1985), expresaron a la gastronomía francesa como el mecanismo modernizador de la cocina quiteña, en segundo plano quedó la cocina mestiza, las extranjeras y, por último, la indígena. Los platos y bebidas afroamericanas ni siquiera fueron aludidos o nombrados.

**Fotografía N°. 16.**

**Portada del Tratado Práctico de Cocina de Adolfo Gehin.**



Fuente y elaboración propias.

Más, el recetario que tuvo la mayor influencia en la cocina regional serrana fue el de Juan Pablo Sanz, sus platos fueron replicados en numerosos recetarios manuscritos, de tal forma que, en 1908, existió una segunda edición por parte de la imprenta de La Gutemberg.

**Fotografía N°. 17.**

**Portada del Manual de la Cocinera de J. P. Sanz de 1908.**



Fuente y elaboración propias.

Este recetario consta de 604 platos, divididos entre alimentos y bebidas. El libro tiene la sección Buñuelos en la que aparecen 14 frutas de sartén (buñuelos, torrijas y emborrajados):

### **I. Buñuelos comunes**

Se prepara agua hirviendo con sal, azúcar, una cucharada de manteca i anís: à tiempo de hervir se va poniendo harina de maiz, i se cuece hasta que quede bien consistente: se separa del fuego i se amasa hasta el temple de mantequilla; se mezcla con tres cuartas partes de huevos i una de solo hiemas, vino, aguardiente, anís, almidon i agua de azar: se bate à golpe por horas, i se frie en mucha manteca poniendo con una cuchara i cuidando à este tiempo de moverlos incesantemente hasta que doren.

Cuídese de freirlos à fuego lento para que el cocimiento se verifique hasta el interior. (Sanz 2010: 191).

Esta variedad de buñuelo se consume en la actualidad, sin embargo, se han dejado de utilizar tres ingredientes: vino, almidón y agua de azahar. Las técnicas de cocción se mantienen aún, primero cocido en un medio líquido en ebullición y, luego, frito. La advertencia del autor es importante “Cuídese de freírlos à fuego lento”, para los menos experimentados en la cocina, esta suele ser la falla inicial de unos buñuelos muy dorados en la capa exterior, pero crudos en el interior.

### **II. De leche**

Se prepara leche en una pequeña paila, se pone sal, i al principiar à calentarse se va mezclando con harina de maiz blanco bien preparada; se sigue cociendo, sin dejar de batir hasta que se convierta en masa, se saca, se amasa con huevos, se bate mucho i se frien. (Sanz 2010: 191-192).

Esta variedad de buñuelo no se lo cocina en la actualidad.

### **III. De costra**

Se baten yemas de huevo por tres horas, se mezcla con costra rallada, se sigue batiendo i se frie. (Sanz 2010: 192).

Esta variedad de buñuelo no se lo cocina en la actualidad.

#### IV. De jeringa

Se hace hervir leche sazonada con manteca, sal, anís i azúcar. En el primer hervor se le va mezclando con harina de maiz bien preparada, se sigue cociendo; ya que esté en punto se enfria, se amasa con huevos, se bate hasta que esté suelta, i se frie poniendo en la manteca por medio de una jeringa de cocina, dándoles variadas figuras. Se sirve poniendo encima huevo hilado, ó dulce de azar. (Sanz 2010: 192).

Por deducción, este es el buñuelo de jeringa que se indica en el Anexo 2 y las tablas 14 y 15. En la actualidad se realiza la masa, pero ya no la forma (similar este último a los actuales churros),<sup>25</sup> ni a sus acompañantes (huevo hilado y dulce de azahar), solamente se lo baña con miel de panela o de naranjilla.

A continuación, se presenta la receta restaurada:

**Tabla N°. 18.**

**Buñuelos de Jeringa de Juan Pablo Sanz.**

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Leche de vaca	Cc	300	
Manteca de cerdo	G	30	
Sal	Pizcas	5	
Anís español	Cucharada	1	Es el pequeño, no el estrellado
Azúcar blanca	G	30	
Harina de maíz	G	300	Tostado o calentado
Huevos	U	3	
Manteca de cerdo	Lt	1	Para la fritura, se puede utilizar aceite de maíz o girasol
Azúcar	G	100	En una olla hervir el agua, el azúcar y el azahar hasta conseguir la textura deseada. Se sugiere que no sea muy espeso.
Agua de azahar	Cc	50	
Agua	Cc	50	

Fuente y elaboración propias.

- 1) Se pone una paila de fondo grueso al fuego, se vierte la leche, la manteca, la sal, el anís y el azúcar.
- 2) Cuando dé el primer hervor adicionar la harina de maíz calentado en forma de lluvia (poco a poco), mezclar bien con una cuchara de palo de dulce hasta que en el fondo de la paila se forme la costra (en las paredes de la paila, esta costra se

<sup>25</sup> El RAE señala que el churro es una fruta de sartén.



debe desprender un poquito) y la masa cambie de un color crema claro a crema medio. Retirar del fuego y dejar enfriar.

- 3) Depositar esta masa tibia o fría en un recipiente hondo y, por medio de una batidora eléctrica, batir a velocidad media, adicionando uno por uno los huevos, hasta obtener una mezcla homogénea y semi liviana.
- 4) En un sartén poner la manteca o el aceite, encender a fuego medio, mientras tanto verter la masa a una jeringa de cocina. cuando esté caliente la manteca, poner poco a poco la masa. Freír hasta dorar.
- 5) Retirar y servir con miel de azahares.

## V. De queso<sup>26</sup>

Se maja en un tablero queso fresco hasta que quede mui suave; se mezcla con huevos, harina de maiz i se bate hasta que esté en punto. Se frie i se sirve con almíbar ó dulce de azar. (Sanz 2010: 192).

Esta variedad de buñuelo no se lo practica en la actualidad.

## VI. Buñuelos franceses

Desleida cantidad suficiente de buena harina de trigo en agua, se añade un poco de azúcar: una cucharada de manteca i una ó dos de agua de flor de naranja; luego se mezclan claras de huevo batidas, observando que es necesario que la pasta de buñuelos tenga bastante consistencia para tapar con una sola bañada la cubierta de manzanas, ó; de cualquiera otra sustancia de que se haga uso para acabar los buñuelos. (Sanz 2010: 192-193).

Cabe indicar que no aparece la forma de cocción, pero pudo ser frita, ya que la masa es líquida. Esta fruta de sartén ya no se la practica; sin embargo, en la actualidad el buñuelo francés, a base de harina de trigo, es conocido como la masa de *choux* o *pâte à choux*, algunos postres que se derivan de esta masa son los profiteroles, los *éclairs* o relámpagos, etcétera, pero la forma de cocción es cocida y luego horneada (Prioux 2008).

## VII. De albericoques y otras frutas

Preparada la pasta como queda dicho, se ha de cuidar particular mene [sic] de elegir frutas bien maduras i tenerlas en infusion por algunos instantes de antemano en un licor alcohólico dulce, ó un aroma agradable, i echarle la fruta mui caliente. (Sanz 2010: 193).

---

<sup>26</sup> La restauración de esta receta se encuentra en el Anexo 3.

Esta variedad de buñuelo no se lo consume en la actualidad.

### **VIII. De harina de maíz**

Después de desleida cierta cantidad de harina de maíz i de haberla cocido a un fuego templado, meneándola continuamente como para hacer una papilla, se saca del fuego, i se añade agua de flor de naranja i de azúcar: el todo se derrama sobre una superficie de bastante essension, de manera que se conserve con la pasta bastante espesa. Cuando esté fría, se corta a pedazos i se le da la figura que se quiere; haciéndola enrojecer en un frito bien caliente para polvorear los trozos con azúcar i servirlos inmediatamente. (Sanz 2010: 193).

Esta variedad de buñuelo no se lo consume en la actualidad.

### **IX. De tortilla**

Después de haber hecho una tortilla común ó muchas pequeñas azucaradas, i haberlas enrodado sobre sí mismas, ó cortado en pedazos, segun el grosor i forma que se quiera, se las echa en la pasta de buñuelos<sup>27</sup> para freirlas hasta que tomen color: se polvorean con azúcar al sacarlos del sartén i se sirven calientes. (Sanz 2010: 194).

En la actualidad no se consume esta fruta de sartén, pero, cabe mencionar que la técnica de echar el género principal<sup>28</sup> a la pasta corresponde a lo que actualmente se conoce como “emborrajado”.

### **X. De manzanas**

Se mondan i cortan las manzanas a pedazos, después de quitado el corazón i las pepitas; se remojan en aguardiente i azúcar por espacio de una hora: se escurren i se echan en la pasta preparada, haciéndolas freir hasta que tomen color. Se ponen en una servilleta i se polvorean con azúcar. (Sanz 2010: 194).

Este emborrajado se consume aún, pero en unas recetas se encuentran todavía con el aguardiente y el azúcar y, en otras, se han eliminado. Existe otra fruta de sartén que utiliza un tipo de la pasta de buñuelo y es conocido como “amor escondido o gato encerrado”, este se compone de plátano, queso y masa líquida para emborrajear (Pazos

---

<sup>27</sup> Hoy en día, la masa líquida de los *buñuelos franceses* (sin agua de flor de naranja y adicionando el huevo entero) es utilizada para cualquier tipo de emborrajado.

<sup>28</sup> Es un término gastronómico. El género principal es el producto más importante que compone el alimento, por ejemplo, el género principal de un plato fuerte es la carne, porque corresponde al 50% del total del alimento.

Barrera 2014: 54), también se emborraján géneros de sal, tal es el caso de las patas de cerdo (O. Fried 1986: 83; Pazos Barrera: 74).

### **XI. De patatas**

Se cuecen las patatas al vapor, se mondan i majan en un mortero, añadiendo leche, azúcar i agua de azar; se les echa también yemas de huevo para formar una pasta de boñuelos [sic] de consistencia, i hacer con ella unas bolitas que se frien i se llaman turrajas. Lo mismo se hace con el almidón de las patatas, i son más delicadas. (Sanz 2010: 194).

Esta receta ya no se consume; más la técnica de las turrajas<sup>29</sup> o torrijas son de uso frecuente en la cocina tradicional actual. Su consumo cubre las regiones de la Sierra y la Costa, existen de choclo, maíz, pan, etc.

### **XII. De arroz**

Se cuece el arroz en leche i azúcar, añadiendo agua de flor de naranja, un puñado de canela en polvo i un poco de manteca. Cuando está ya cocido, se añade un batido de yemas de huevo, i se echa en una cazuela para que se enfrie: se forman después bolitas del tamaño de un huevo poco más ó menos, se bañan con huevo, se frien i se polvorean con azúcar. (Sanz 2010: 194-195).

Este alimento no se consume en la actualidad.

### **XIII. Buñuelos soplillos o suspiros de monja**

Se mezclará en una cacerola como un huevo de manteca, cuatro onzas de azúcar, un vaso de agua i corteza de limón verde raspada: se hace hervir todo esto añadiendo harina para formar una pasta trabada i espesa, la que se conocerá está en su punto cuando se desprenda fácilmente de la cacerola: se mezclarán tres huevos con sus yemas i claras meneándolas bien. Todo esto se extenderá sobre un plato con el mango de una cuchara de cocina; se cortará a pedazos pequeños, que se echan en el frito, que no debe estar sino tibio, se escurren sobre una servilleta, i se sirven polvoreados de azúcar fino. (Sanz 2010: 195).

Esta receta no se la consume, sin embargo, la técnica de cocción aún se encuentra en vigencia, debido a que es muy similar a los buñuelos de jeringa (supra).

### **XIV. Prestiño**

Se baten diez huevos i otras tantas yemas; se pone una cucharada de manteca batida, una onza de azúcar, dos dedos de sal, una copa de vino, media copa de aguardiente i otra

---

<sup>29</sup> Posiblemente sea un quichuismo, debido a la sustitución de la “o” por la “u”.

media de agua de azar: se mezcla con harina de trigo necesaria para formar una masa no muy seca, se amasa, se forman rosquitas ó cualquier otra figura, se ponen à cocer estando el agua hirviendo, i se conoce estar en punto desde que rebalsan à la superficie: se sacan, se ponen al abrigo del aire hasta que se enfrien, se los labra con una tijera, se ponen à freir como el buñuelo, i se sirven con almíbar, dulce de azar, cocada suelta, mejido &c. (Sanz 2010: 195-196).

Esta receta de los pristiños es semejante a la actual, pero se ha eliminado la copa de vino y de azahar, nótese la similitud con la receta *Para hacer fruta de farten para dia de Quarefma* de Granado (supra). Solamente se la sirve con miel de rapadura.<sup>30</sup>

El arquitecto Adolfo Aquiles Gehin llegó al Ecuador desde Francia a inicios de la década de 1860, trabajó para el Estado y para algunos Municipios, construyó casas, acequias, restauró edificaciones, entre otros. Se casó, tuvo descendencia y murió en Quito entre 1912 o 1913, sus restos, al parecer, reposan en el Cementerio de San Diego.<sup>31</sup> En el año de 1897 publica su libro de cocina titulado *Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país* y se compone de dos partes: la primera contiene el recetario propiamente dicho (200 recetas sin contar con sus variantes)<sup>32</sup> y, la segunda, presenta una serie de *instrucciones para los almácigos y trasplanto de hortalizas*.

Las recetas que se relacionan con las frutas de sartén, específicamente con los buñuelos son:

### 1) Buñuelos de papas

Mondad unas buenas papas cocinadas bajo ceniza ó al horno, aplastadas bien en mortero, mezclado con sal, una buena cucharada de cognac ó aguardiente sin tufo, ¼ de libra de mantequilla y una buena cucharada de natas; machacad bastante, añadiendo de vez en cuando un huevo fresco entero, es decir (*clara y yema,*) hasta que la pasta tenga la consistencia necesaria para formar unas bolas en forma de papas; éstas las empanaréis ligeramente en harina. Luego las haréis freír en la paila con manteca bien caliente y, estando fritas, las sacaréis para ponerlas en un fuente, regando por encima, mientras estén calientes y al rato de servir, un poco de azúcar molido.  
Servid bien caliente. (Gehín 1897: 157-158).

Este alimento como tal no se consume en la actualidad, quizá se deba a la gran cantidad de materia grasa que contiene (mantequilla, natas, yemas de huevo y manteca

<sup>30</sup> No se analizará el pristiño.

<sup>31</sup> En la lápida aparece “Familia Gehin Daste”, el apellido de él y de sus esposas: Clementina Daste que falleció el 27 de mayo de 1867 (Parroquia de El Sagrario. *Libro de muertos de 1864 a 1879*. N° 12. Folio 34) y de Elena María Daste que falleció el 11 de abril de 1920 (Curia Metropolitana de Quito. *Defunciones Santa Bárbara*. Párroco Luis R. Escalante. Página I).

<sup>32</sup> Algunas secciones, como la de los huevos, contienen variantes: huevos con tomate, con queso, con jamón, etcétera.

para freír); sin embargo, en el modelo culinario cotidiano actual (por lo general en el almuerzo y la merienda) existe una versión más sencilla y consiste en bolas de masa de papa (tipo puré) rellenas con atún, empanizadas con migas de pan y fritas con poco aceite.

## 2) Buñuelos soplados, que se llaman también pedos de nonas ó de beata

En una cazuela ó vasija póngase; *¼ de litro de agua, un poco de sal, azúcar molido, el grueso de unas nueces grandes*; otro tanto de mantequilla y añadidla cáscara de limón, rallada. Estando cerca de hervir retírese la cazuela de la candela. Echad dentro bastante harina fina para formar una pasta; moved ligero con una cuchara de palo á fin de que quede bien unida y no se pegue á la cazuela.

Poco tiempo se necesita, ya no se pegará al dedo.

Dejad reposar y enfriar un momento.

Luego echad un huevo entero y batid vivamente para incorporar bien todo á la pasta; luego otro y así enseguida, hasta que la pasta quede maneable y se desprege muy lentamente de la cuchara al levantarla.

Al último, echad una clara de huevo batido en espumilla. (*En todo 3 ó 4 huevos en teros y una clara.*) Dejad descansar las pastas unas 2 horas, si no hay apuro.

Tened en una cacerola ó sartén, manteca caliente (*mas no ardiendo*) y con una cucharadita tomad u poco de pasta (*el grueso de un tocte con cascara*) y dejad caer la pasta en la fritura.

Si la manteca ó fritura no está demasiado caliente, la pasta se *esponja mucho*.

Se sirve bien caliente, dorados y rociados se sirve bien calientes, dorados y rociados con azúcar molido. También se comen fríos.

NOTA. Para hacerlos más delicados, se agrega á la pasta un poco de agua de azahar: pero esto se hace después de haber echado el primer huevo en la pasta. (Gehín 1897: 158-159).

Este buñuelo, parecido al de Jeringa (supra) tiene las mismas técnicas culinarias, primero *hervir* el agua con algunos ingredientes, retirar del fuego, adicionar la harina (posiblemente de trigo), *enfriar* la masa, verter los huevos<sup>33</sup> y *freírlos*, pero, a diferencia del buñuelo de Sanz, se prima la textura esponjosa debido a la clara de esta fruta de sartén.

## 3) Pastas para freír (fritura)

(*Para alcachofas, pescados, carnes, costillas.*)

Se pone en una cazuela, harina, 1 ó 2 yemas de huevos, una cucharada de aceite, 1 ó 2 de cognac ó aguardiente sin tufo, sal y un poco de pimienta molida. Se remueve y bate bien esto con cuchara de palo, siempre del mismo lado, y se agrega agua, lo necesario para que quede de buen temple, cuidando de que no resulte *chirle ó aguada*. Al momento de emplearla, se agrega la clara de huevo batida y hecha espuma. Esta pasta quedara mucha más fina y delicada, si la preparáis unas 6 horas antes de usarla. Si se fritura para buñuelos o cosas de dulce, póngase poca sal y pimienta u agréguese un poco de azúcar e agua de azahar.

Mézclese bien.

<sup>33</sup> Si se ponen en caliente se cocinan rápidamente y se forman grumos en la masa, esto perjudica la textura en boca.

Es estas frituras se embarra bien ó se baña lo que quiere freír, revolviendo las piezas en clara de huevo batida; pero antes del baño se revolverá en harina y después de estar embarradas se las freirá en manteca ó mantequilla derretida y muy caliente para que quede doradas las sobredichas piezas. *Otra (excelente.)* Se deslíe la harina con una copa de vinagre, sal, pimienta, y unos 2 huevos; se bate bien y se agrega un poco de leche y, envolviendo previamente las piezas en harina se las embarra en esta pasta y se las fríe como en la anterior. La manteca ó mantequilla debe estar sin tufo, y para freír debe estar bien caliente. Estos requisitos son indispensables (Gehin 1897: 179-180).

Muchos géneros principales (supra) y guarniciones de la cocina tradicional se emborran, pero las dos masas líquidas que describió Gehin no son utilizadas en la actualmente en Quito y Ecuador, sino que la pasta de buñuelos que se realiza es la de Sanz (supra: buñuelos franceses).

## Parte IV

### Inventario culinario

La realización de las recetas culinarias se divide, *per se*, en dos tipos: las nuevas y las que se repiten a lo largo del tiempo, según Pazos Carrillo, su clasificación es la siguiente:

1. Alusión: ciertos platos pueden provenir de una receta que se practicó en el pasado; es decir algunos alimentos tradicionales aluden [a] ingredientes, técnicas o decoraciones de un alimento anterior; por ejemplo, el seco de pollo alude al entomatado de aves. [...]
2. Re-elaboración: la permanencia culinaria es mucho más visible que en el de la alusión. Recetas “bases” fueron adaptadas y re-elaboradas por las cocineras a través del tiempo. Por ejemplo, la humita fue un envuelto en chala (hoja de choclo) y relleno con maíz cao molido (a punto de madurar) con sal y ají (Pazos Barrera, 2008: 97) y es el antecesor de la humita actual o choclotanda [...]
3. Réplica: ciertas recetas son fragmentos textuales o casi textuales, en su lenguaje escrito, de recetas previas; sin embargo, lo relevante de estos objetos es que son alimentos que practicaron o transmitieron la tradición culinaria (Pazos Carrillo, 2015: 130).

Por tal motivo, el siguiente inventario indicará y determinará si están relacionadas las recetas nuevas o las que se encuentre dentro de la clasificación de la cita textual señalada anteriormente con las recetas de Juan Pablo Sanz y de Adolfo Aquiles Gehin.

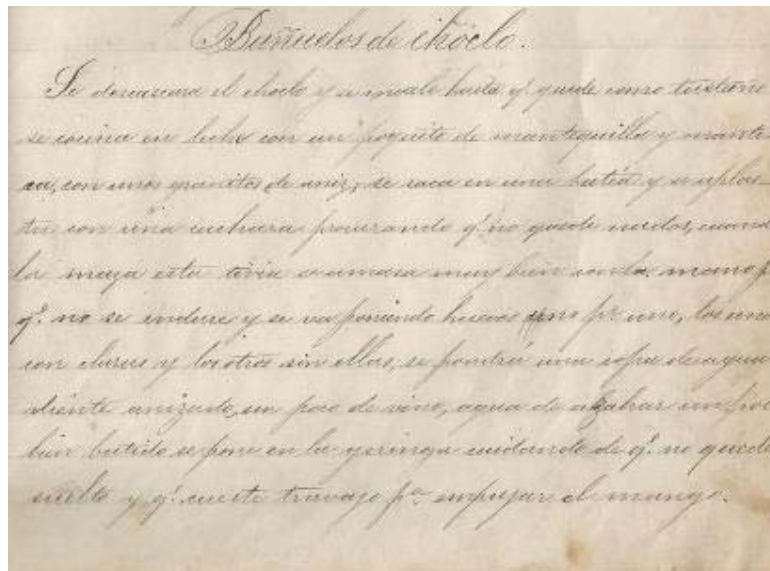
### I. Manuscrito 1 B, Anónimo

Probablemente este manuscrito fue escrito en la segunda mitad del siglo XIX en Quito, esto se deduce por el tipo de papel, el tipo de tinta y porque la escritura fue realizada con plumilla.

- **Buñuelos de choclo:** este alimento puede aludir a técnicas culinarias muy parecidas (cocido, enfriado de la masa, adición de los huevos, utilización de la jeringa de cocina y fritura) al buñuelo de jeringa de Sanz, pero se lo debe considerar como una receta “nueva”. Cabe mencionar que actualmente en Quito no se consume esta fruta de sartén:

#### Fotografía N°. 19.

#### Manuscrito anónimo 1B



Fuente y elaboración propias.

**Buñuelos de choclo.**

Se descascara el choclo y se muele hasta q<sup>e</sup> quede como tuetano se cocina en leche con un poquito de mantequilla y manteca, con unos granitos de aniz; se saca en una batéa y se aplasta con una cuchara procurando q<sup>e</sup> no quede nudos, cuando la maza esta tivía se amasa muy bien con la mano p<sup>a</sup> q<sup>e</sup> no se endure y se va poniendo huevos uno p<sup>r</sup> uno, los unos con claras y los otros sin ellas; se pondrá una copa de aguardiente anizado, un poco de vino, agua de azahar un poco, bien batido se pone en la geringa cuidando de q<sup>e</sup> no quede suelto y q<sup>e</sup> cuente trabajo p<sup>a</sup> empujar el mango (Anónimo, manuscrito 1B, ¿segunda mitad siglo XIX? Folio 143).

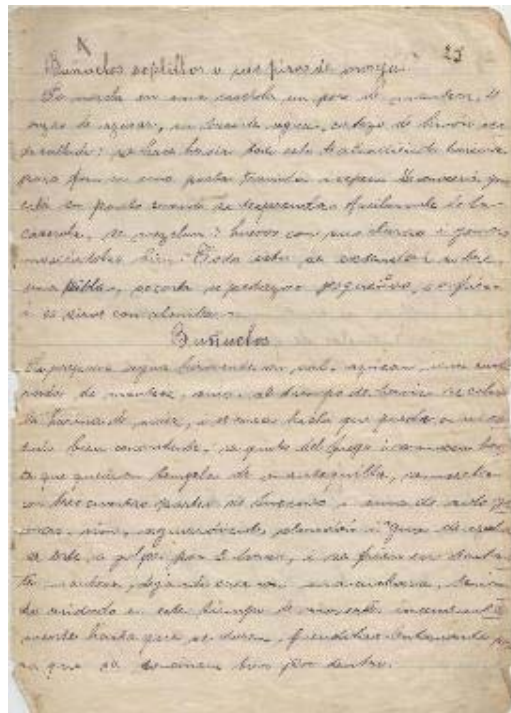
**II. Familia de Juan Manuel Carrión**

Seguramente este manuscrito fue escrito luego de 1908, tiene influencias del manual de cocina de Sanz (supra: La Gutemberg), debido a que presenta algunas recetas de este recetario.

- **Buñuelos soplillos o suspiros de monja:** esta receta es una réplica casi textual de la receta de Sanz (incluso se encuentra con el mismo nombre), pero en vez del azúcar en polvo, se los baña con almíbar.
- **Buñuelos:** es una réplica casi textual de los *buñuelos comunes* de Sanz, sin embargo, aparece un nuevo dato, que no consta en la receta de 1908, de cuánto tiempo amasar, este es por 3 horas.

**Fotografía N°. 20.****Buñuelos soplillos o suspiros de monja. Buñuelos**





Fuente y elaboración propias.

### **Buñuelos soplillos o suspiros de monja**

Se mezcla en una caserola un poco de manteca, 4 onzas de azúcar, un baso de agua, corteza de limón verde rallado; se hace hervir todo esto, añadiendo harina para formar una pasta travada i espesa. Se conocerá que está en punto cuando se desprenda fácilmente de la caserola, se mezclan 3 huevos con sus claras i yemas moviéndolas bien. Todo esto se extenderá sobre una tabla, se corta a pedazos pequeños, se frien i se sirve con almibar. (Folio 23).

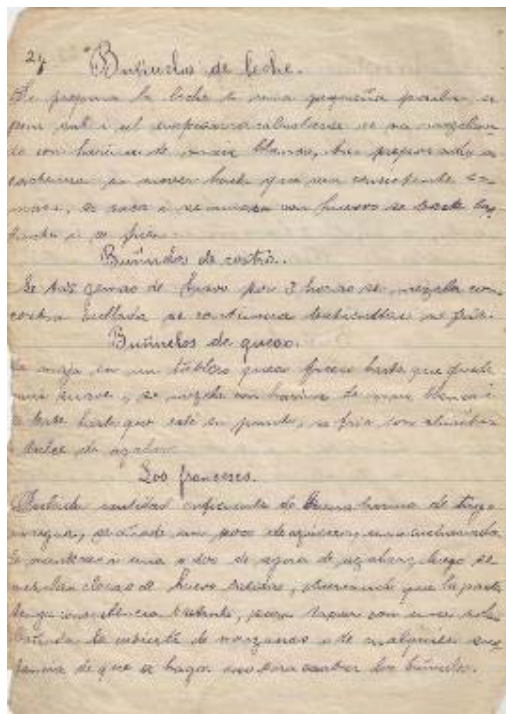
### **Buñuelos**

Se prepara agua hirviendo con sal, azúcar, una cucharada de manteca, anís: al tiempo de hervir se echa la harina de maíz, i se cuece hasta que quede en un estado bien consistente; se quita del fuego i se amasa hasta que quede en temple de mantequilla, se mezcla con tres cuartas partes de huevos i una de solo yemas, vino, aguardiente, almidón i agua de azahar se bate a golpe por 3 horas, i se fríen en bastante manteca, dejando caer con una cuchara, teniendo cuidado en este tiempo de moverlos incesantemente hasta que se doren, friéndolas lentamente para que se cosinen bien por dentro. (Folio 23).

- **Buñuelos de leche, buñuelos de costra y los franceses:** son réplicas casi textuales de las recetas de Sanz (*de leche*, *de costra* y de los *buñuelos franceses*).
- **Buñuelos de queso:** esta receta es una re-elaboración de la fruta de sartén de Sanz (*de queso*), debido a que aparece eliminación de un producto que afecta considerablemente al alimento (no se incorpora huevo) y se indica el tipo de harina de maíz a utilizar (el blanco).

## Fotografía N°. 21.

### Buñuelos de leche, buñuelos de costra, buñuelos de queso, Los franceses.



Fuente y elaboración propias.

#### **Buñuelos de leche**

Se prepara la leche en una pequeña paila, se pone sal i al empesar a calentarse se va mezclando con harina de maíz blanco, bien preparado, se continua en mover hasta que sea consistente en masa, se saca i se amasa con huevos se bate bastante i se frien. (Folio 24).

#### **Buñuelos de costra**

Se bate yemas de huevo por 3 horas se mezcla con costra rallada se continua batiendo i se frie. (Folio 24).

#### **Buñuelos de queso**

Se maja en un tablero queso fresco hasta que quede mui suave, se mezcla con harina de maíz blanco i se bate hasta que esté en punto, se frie con almibar o dulce de azahar. (Folio 24).

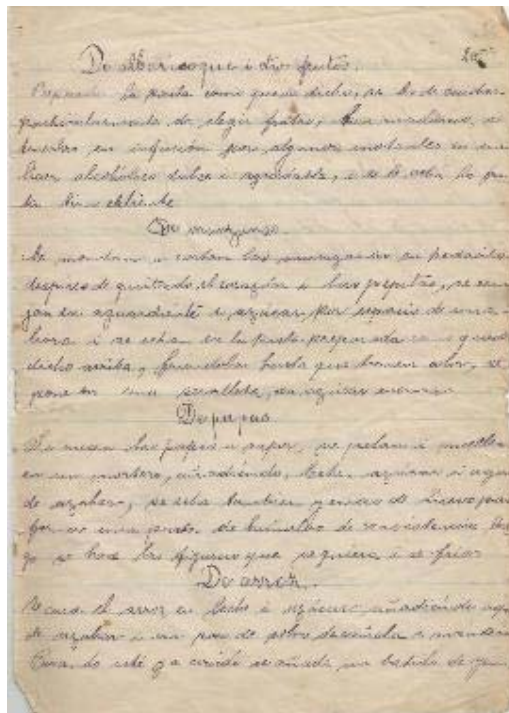
#### **Los franceses**

Desleida cantidad suficiente de buena harina de trigo en agua, se añade un poco de azúcar, una cucharada de manteca i una o dos de agua de azahar, luego de mesclan claras de huevo batidas, observando que la pasta tenga consistencia bastante, para tapar con una sola bañada la cubierta de manzanas o de cualquier sustancia de que se haga uso para acabar los buñuelos. (Folio 24).

- **Buñuelo de albaricoques y otros frutos, de manzanas, de papas, de arroz:** estas recetas son réplicas casi textuales de los buñuelos de Sanz, incluso tienen los mismos nombres. Una acotación, en este manuscrito se usa la voz *papa*, en vez de *patatas*, por tal motivo, no se debe confundir con la *batata* (según el DRAE de 1956, papa es igual a patata, el primero es quichua. Actualmente, para el RAE, patata es batata).

### Fotografías N°. 22.

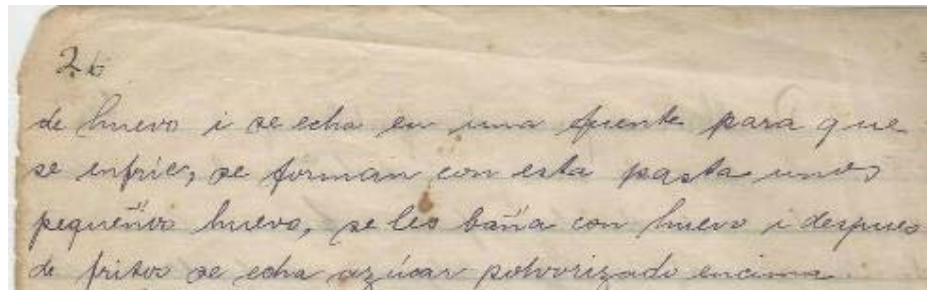
#### De albaricoques y otros frutos, de manzanas, de papas, de arroz.



Fuente y elaboración propias.

### Fotografía N°. 23.

#### Continuación buñuelo de arroz.



Fuente y elaboración propias.

#### **De albaricoques i otros frutos**

Preparada la pasta como queda dicho, se ha de cuidar particularmente de elegir frutas, bien maduras, i tenerlas en infusión por algunos instantes en un licor alcohólico dulce i agradable, i se le echa la fruta bien caliente. (Folio 25).

#### **De manzanas**

Se mondan i cortan las manzanas en pedacitos despues de quitado el corazón i las pepitas, se remojan en aguardiente i azúcar por espacio de una hora i se echan en la pasta preparada como queda dicho arriba, friéndolas hasta que tomen color, se pone en una servilleta, con azúcar encima. (Folio 25).

#### **De papas**

Se cuecen las papas a vapor, se pelan i muelen en un mortero, añadiendo, leche, azúcar i agua de azahar, se echa también yemas de huevo para formar una pasta de buñuelos de consistencia luego se hace las figuras que se quiera i se fríen. (Folio 25).

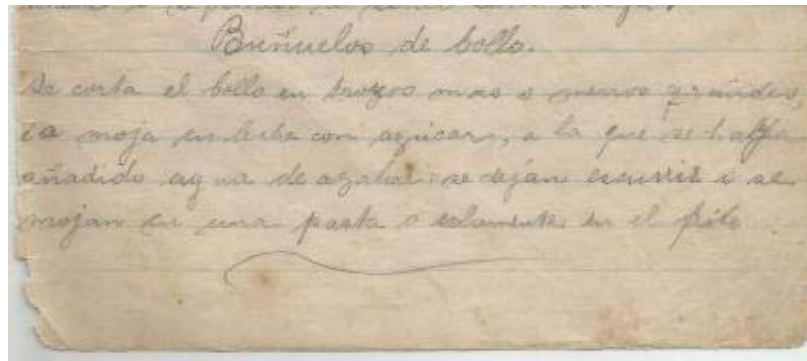
#### **De arroz**

Se cuece el arroz en leche i azúcar añadiendo agua de azahar i un poco de polvo de canela i manteca. Cuando está ya cosido se añade un batido de yemas de huevo i se echa en una fuente para que se enfríe, se forman con esta pasta unos pequeños huevos, se les baña con huevo i después de fritos se echa azúcar polvorizado encima. (Folios 25 y 26).

- **Buñuelos de bollo:** este postre alude al *buñuelo de tortilla* de Sanz, debido a que se envuelve los pedazos de bollo en pasta para emborrajarse, ergo, esta receta debe considerarse como “nueva”, aunque ya no se la consuma.

**Fotografía N.º 24.**

**Buñuelos de bollo**



Fuente y elaboración propias.

#### **Buñuelos de bollo**

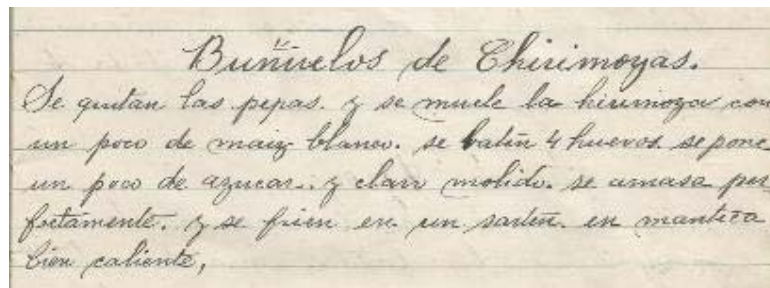
Se corta el bollo en trozos mas o menos grandes, i se moja con leche con azúcar, a la que se haya añadido agua de azahar: se dejan escurrir i se mojan en una pasta o solamente en el refrito. (Folio 31).

### **III. Manuscrito de cocina de Carmela de Rivadeneira**

Este recetario fue escrito durante la década de 1930, así se evidencia en recortes de periódicos que se encuentran pegados en este documento, su dueña fue Carmela de Rivadeneira, aunque para la época, según se ha investigado, existían un par de Carmelas Rivadeneira o de Rivadeneira. La receta de los buñuelos de chirimoya es “nueva”.

#### **Fotografía N°. 25.**

#### **Buñuelos de chirimoyas de Carmela Rivadeneira**



Fuente y elaboración propias.

#### **Buñuelos de Chirimoyas.**

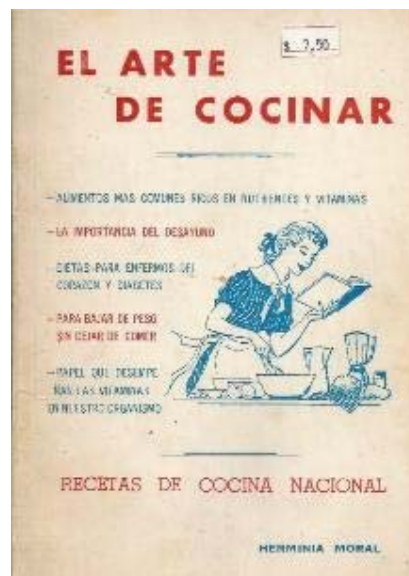
Se quitan las pepas, y se muele la [c]hirimoya con un poco de maiz blanco, se baten 4 huevos, se pone un poco de azúcar, y clavos molidos, se amasa perfectamente, y se frien en un sartén, en manteca bien caliente. (Rivadeneira, ¿1930?, folio 11).

### **IV. El arte de cocinar. Recetas de Cocina Nacional**

Este pequeño libro (68 hojas) fue publicado por Herminia Moral, durante las décadas de 1960 a 1980, el año exacto y la editorial se desconoce, debido a que no se encuentra en el documento, con todo, su portada lo enmarca en estas décadas.

### Fotografía N°. 26.

#### Portada del libro de Herminia Moral



Fuente y elaboración propias.

La presente receta alude técnicas tradicionales, como mezclas de productos modernos, entre las primeras se puede notar el uso de una olla de asiento grueso (como las pailas de antaño); las harinas cernidas; cocinar la masa, retirar del fuego para enfriarla y adicionar uno por uno los huevos y, por último, la fritura; en las segundas, el uso de la mantequilla y de nuevos ingredientes para hacer el almíbar. Más, esta receta a pesar de tener técnicas tradicionales que aparecen en Sanz (cocción de los *buñuelos de jeringa*), el sabor y aroma en el almíbar son de Gehin (*buñuelos soplados, que se llaman también pedos de nonas ó de beata*); es decir, esta fruta de sartén también tiene influencias de la cocina francesa, debido a la utilización de un aromatizante (limón) y textura (mantequilla), cabe notar que este último ingrediente es usado a partir de los buñuelos de Gehin.

#### Buñuelos de navidad

**INGREDIENTES:****MASA:**

2 onzas de harina de maíz blanco  
 3 onzas de harina de trigo  
 1 onza de mantequilla  
 5 huevos grandes  
 Media cucharadita de sal  
 2 tazas de agua

**ALMIBAR:**

Media libra de azúcar  
 1 taza de agua  
 1 pedazo de canela  
 1 cucharadita de jugo de limón

**PREPARACION:**

En una cacerola de asiento grueso, poner al fuego; el agua, la sal y la mantequilla. Cuando rompa el hervor, agregar las harinas mezcladas y cernidas. Revolver con la cuchara de madera y hervir hasta obtener una masa dura.

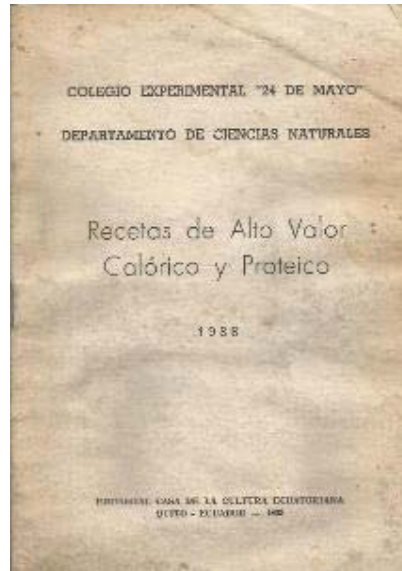
Cuando se ha cocinado un poco, retirar del fuego y poner la masa en un tazón agregar los huevos uno por uno y batir bien para unirlos y conseguir una masa suave y homogénea.

Calentar el aceite y hechar la masa por cucharadas. Cuando principien a dorarse, golpearlos suavemente con un palito para que revienten. Sacar del aceite cuando estén dorados y colocarlos en una fuente cubierta con papel periódico para que absorva la grasa. Servir los buñuelos bañados en el almíbar preparado con el azúcar, agua, jugo de limón, canela. (Moral s.a.: 39).

**V. Recetas de Alto Valor Calórico y Proteico**

En 1988 el Colegio Experimental “24 de Mayo” publica este recetario (folleto) en Quito, mediante la Editorial de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, con motivo a un trabajo de investigación por parte de los docentes de Ciencias Naturales para las alumnas del Ciclo Básico. No es la primera vez que una institución educativa quiteña se centra en la nutrición, en 1937, María Angélica Idrobo publicó el manual de puericultura titulado *Homenaje a la madre. Obra de utilidad práctica para las madres de familia, contiene variedad de trabajos de índole casera*, aquí se presentaron las calorías requeridas para la mujer moderna y la composición nutricional de algunos alimentos (Idrobo 1937: 144).

### Portada del folleto de cocina del Colegio Experimental “24 de Mayo”



Fuente y elaboración propias.

La receta de los buñuelos del “24 de Mayo” es nueva, no se parece ni a las frutas de sartén de Sanz, ni a las de Gehin, es más, tiene influencias de la cocina estadounidense, ya que utiliza el polvo de hornear marca Royal:

#### **BUÑUELOS**

##### **INGREDIENTES:**

Huevos	3.
Harina de castilla	2 tazas.
Leche	1 taza.
Manteca	1 cucharadita.
Polvo de hornear	1 cucharadita.
Sal	1 pizca.

##### **PREPARACIÓN:**

Batir los huevos y añadir una cucharadita de manteca, una taza de leche, la harina, sal y royal y mezclar bien. En el aceite hirviendo colocar por cucharadas la preparación. (Colegio Experimental “24 de Mayo” 1988: 8).

#### **VI. Recetas Criollas. Cocinemos lo nuestro**

El libro fue publicado en 1991 por Julio Pazos Barrera en Quito. Aquí aparecen dos recetas de buñuelos, la primera es una re-elaboración culinaria, ya que usa la técnica de los buñuelos de jeringa de Sanz (cocida la masa, enfriada, añadido uno a unos los huevos y fritas) y, por otro lado, se encuentra relacionada con una festividad religiosa (Navidad). Y, la segunda, es una alusión a la cocina francesa con influencia estadounidense (uso del polvo de hornear):



## NAVIDAD

### Buñuelos de harina de maíz

- ½ lb. de harina de maíz calentado
- 4 onzas de manteca de puerco
- 2 tazas de agua
- 1 taza de leche
- 8 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 copa de aguardiente anisado
- 1 cucharada de anís chiquito que se maceró en el aguardiente.

1. Ponga al fuego el agua, la leche, la manteca y la sal; todo en una paila de bronce-previamente se refriega el interior de la paila con sal y limón y se lava con abundante agua; ponga siempre los ingredientes en la paila fría.
2. Cuando hiervan los líquidos ponga la harina de una sola vez. Trabaje con una cuchara de madera. Evite que se formen grumos.
3. Cocine la harina hasta que cambie de color. Es suficiente cuando aparece una costra de harina adherida a la superficie de la paila.
4. Retire del fuego. Pase la masa a otro recipiente. Deje orear.
5. Incorpore uno por uno los huevos mientras bate vigorosamente. La masa debe aparecer suelta y cremosa, aumente los huevos hasta obtener este punto.
6. Al final añada el aguardiente y el anís.
7. Con la ayuda de dos cucharas ordene porciones de masa en una lata engrasada y hornee en horno muy caliente.
8. Estos buñuelos se sirven con espesa miel de panela perfumada con canela y hojas de higo. (Pazos Barrera 1991: 107).

### Buñuelos fritos

- 1 lb de harina de castilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 taza de leche
- 2 huevos
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla

1. Bata los huevos, la sal y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añada, poco a poco, la leche.
2. Incorpore la harina mezclada con el polvo de hornear, lentamente; evite que se formen grumos. Debe resultar una masa cremosa, pero consistente.
3. Con la ayuda de dos cucharas deje caer porciones de masa en aceite no muy caliente; dore los buñuelos; haga una incisión en cada uno para evitar que el interior quede crudo.
4. Estos buñuelos se bañan con almíbar de azúcar. En dos tazas de agua se añade una taza de azúcar. Se cocina con clavos de olor, pimienta de olor y una rama de canela. Se blanquea con unas gotas de limón. (Pazos Barrera 1991: 108).

## Parte V

## La ritualidad en el buñuelo

En España, con el recetario de Diego Granado de 1614, se observa la vinculación de los buñuelos con una actividad religiosa, específicamente para el inicio de la Cuaresma.

En cambio, en Quito, tuvo que pasar alrededor de dos siglos (década de 1810) para que el consumo de los buñuelos aparezca nombrado en un texto relacionado con una fecha religiosa y no precisamente de la Cuaresma, sino del día de Pascua de Navidad (Pazos Barrera 2008: 160), más no es suficiente prueba para asegurar que estas frutas de sartén hayan sido solamente alimentos rituales o festivos en esos años.

Según lo encontrado en el ANE, al parecer los buñuelos en el siglo XVIII y en el primer cuarto del siglo XIX eran de consumo generalizado<sup>34</sup> (ANEXO 2, Tablas 14 y 15, véase *designación social* de los testadores). A partir de la primera edición del recetario de Juan Pablo Sanz, impreso en la década de 1850,<sup>35</sup> solamente una de las variedades de los buñuelos tiene un nombre relacionado con los conventos (*buñuelos soplillos o suspiros de monja*); sin embargo, esta nominación no determina que estas frutas de sartén hayan sido consumidas exclusivamente en fechas religiosas, sino que quizá fue solamente producido por las hermanas religiosas en cualquier época del año.

En 1897, Adolfo Gehin publica el segundo libro de cocina en Quito. Aquí también un solo buñuelo tiene un nombre conventual (*buñuelos soplados, que se llaman también pedos de nonas o de beata*). Posiblemente, e incluso en la década de 1850, estas frutas de sartén se las consumía entre la media tarde, hasta antes de la víspera.<sup>36</sup> Una acotación, entre *suspiros de monja* y *pedos de beata*, quizá se deba la nominación del segundo por el rechazo a la Iglesia por parte de la ciudadanía liberal durante la década de 1890.

Ahora bien, en anuncios de periódicos quiteños publicados entre 1864 hasta 1900 y que reposan en la Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit (BEAEP), no se han encontrado restaurantes, salones, panaderías, pastelerías, tiendas, etcétera, que hayan ofertado buñuelos; por tal motivo, por deducción, posiblemente las monjas vendían estas frutas de sartén en la tarde.

---

<sup>34</sup> Tanto así que, en la alimentación de los enfermos del Hospital San de Dios entre 1749 a 1761, los buñuelos eran parte de los “principios” o entradas (Moreno y Morán 2012:106-107).

<sup>35</sup> Como lo hacen notar Fernando Noboa y Santiago Pazos Carrillo, respectivamente en el *Prólogo* y en la *Introducción* (Sanz 2010).

<sup>36</sup> Nona: “2.f. Última de las cuatro partes iguales en que dividían los romanos el día artificial, y que comprendía desde el fin de la novena hora temporal, a media tarde, hasta el fin de la duodécima y última, a la puesta de sol. 3. En el rezo eclesiástico, última de las horas menores, que se dice antes de vísperas” (RAE 2001: 1588).

¿Entonces cuándo se relacionó al buñuelo con festividades religiosas en Quito?, según las fuentes consultadas, recién a inicios del siglo XX, con Carlos R. Tobar:

#### CHAMPÚS

Mazamorra ó gacha de harina de maíz, *mote* (ó sea maíz entero cocido), *rapadura* (azúcar prieta), y jugo de naranjilla, que come el pueblo de Quito el día de Corpus y los que le preceden y le siguen; pues ha de saber el lector que por estas tierras hay comidas peculiares á determinadas épocas: así la *juanesca* es de Jueves santo, los *chigiüiles* son de Domingo de Ramos, las *guagas* de pan y la *mazamorra morada* de Día de Difuntos y los *buñuelos* y *pestiños* de Pascua de Nacimiento (Tobar 1907: 150).

Y más tarde con Darío Guevara (1960-1961), Paulo de Carvalho Neto (1964/2001) y Piedad Larrea (1970), indicaron la relación de esta fruta de sartén con la Navidad, pero no presentaron ninguna explicación adicional; por tal motivo, se deduce que la vinculación de los buñuelos con actividades religiosas sucede durante la segunda mitad del siglo XIX, debido a que no se han encontrado fuentes primarias que indiquen lo contrario.

#### **Cocineras actuales y buñuelos**

En el planteamiento del problema (supra), se indicó que los procesos relacionados al consumo de platos determinan y enmarcan que un alimento pase de consumo ritual a festivo, y este a su vez a cotidiano, en períodos de tiempo relativamente largos; sin embargo, esto también puede suceder de cotidiano a festivo y de festivo a ritual como, por ejemplo, el buñuelo durante el siglo XX o, que de nuevo, pase de un consumo ritual a festivo y, luego, a cotidiano (siglo XXI). Todos estos ciclos dependen de muchos factores: por costumbres, hábitos, migración, estética, gusto (Mukařovský 2011), moda, entre otros.

Ahora bien, no quiere decir que un alimento al pasar de un uso a otro “pierda” algún tipo de valoración, sino que las costumbres y protocolos de su consumo solo se practican en otros ámbitos o esferas sociales y culturales, de tal manera que el alimento es percibido de otra forma. Los saberes o conocimientos se mantienen, tal es el caso de la siguiente entrevista, en donde se evidencian las técnicas culinarias, los productos alimenticios, el menaje tradicional y el lenguaje coloquial:

#### **Tabla N°. 28.**

##### **Entrevista 1**

Eulalia Noroña: <sup>37</sup>	... como medida ponle una taza, pones en la paila, si tienes paila es mucho mejor, en paila de bronce mejor, pones una taza de agua, le sazonas a los buñuelos con un poquito o bien de mantequilla o un poquito de manteca de puerco..., le pones sal, le pones en agua; está hirviendo se le hace una sola cosa, cuando ya hierve el agua coges el mismo tanto del agua que le pusiste...
Teresa Noboa: <sup>38</sup>	¡Y le botas de golpe la harina!
Eulalia Noroña:	... y así le das y le das y le das y le das [mezclar en forma circular y con cuchara de palo] hasta que se forme costra, ya después cuando está cocinado...
Teresa Noboa:	Y esa costrita se va levantando.
Eulalia Noroña:	... después le dejas que se enfríe a la masa y vas poniendo de uno en uno, siquiera unos seis huevos para una taza y les haces así con la batidora eléctrica, huevo entero ¡chag!, otro ¡chag y tag!... buena profesora de cocina soy ¿no?, parece que estoy viendo...
Teresa Noboa:	Al tanteómetro le hace.
Teresa Dillon:	Eulalita, ¿eso es para hacer fritos también no?
Eulalia Noroña:	... sí, le puedes hacer al horno también... pero sale más ricos fritos, el otro año hice unos al horno y me había sobrado un poco y le digo mejor haremos fritos...
Teresa Dillon: <sup>39</sup>	¿Y se pone un poco de royal?
Eulalia Noroña:	... no.
Teresa Noboa:	Porque los huevos son los que esponjan.
Eulalia Noroña:	Los huevos son, entonces por eso le digo que no es de poner poquito huevo, sale una pendejada... ja ja ja... (Eulalia Noroña, Teresa Noboa y Teresa Dillon, diciembre del 2014, entrevista).

Fuente y elaboración propias.

La entrevista menciona la forma de hacer los buñuelos fritos y horneados, aquí se encuentran elementos intangibles que pertenecen al patrimonio cultural del país. Para la *Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial* realizada en París el 17 de octubre del 2003, el “patrimonio cultural inmaterial” consiste en

[...] los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente [...] en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad [...]. (UNESCO 2003).

Además, el patrimonio cultural intangible posee cinco ámbitos, estos son:

<sup>37</sup> La señorita Eulalia Noroña tenía más o menos 85 años (la edad exacta no fue proporcionada por ella) nació en Quito y falleció en diciembre del 2018.

<sup>38</sup> Teresa Noboa Dillon (1951) nació en Riobamba.

<sup>39</sup> Teresa Dillon Jaramillo (1929) es madre de Teresa Noboa Dillon, también es riobambeña.

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales. (UNESCO 2003).

En este caso, la descripción de la receta de los buñuelos de Eulalia Noroña, los ámbitos presentes son:

- ámbito a), en cuanto Teresa Noboa expresa la frase, “Al tanteómetro le hace”, que quiere decir que calcula al ojo y con precaución; es decir, según el criterio del que cocina;
- ámbito c), Eulalia Noroña hace los buñuelos solamente en diciembre, mes festivo y ritual en Ecuador;
- y, el ámbito e), cuando se debe mezclar en forma circular el agua y la harina hasta que se levante la costra de la base de la paila; es decir, la técnica de los buñuelos de jeringa de Juan Pablo Sanz.

La paila, objeto importante dentro del contexto culinario, pertenece al patrimonio tangible de la cocina. Se cree que, al menos en los Andes, al cocinar en paila, el alimento sale delicioso. Esta idea se relaciona, tal vez con el valor de la paila en siglos pasados. Sus funciones eran: remuneración de servicios prestados (ANEXO 4), para comprar servicios religiosos (ANEXO 5) o ser un objeto de alquiler (ANEXO 6).

Todavía, en muchas familias quiteñas (ANEXO 7), la paila sigue siendo un patrimonio cultural material vivo, no necesariamente un medio económico, sino como parte de la identidad ecuatoriana.

## **Conclusiones**

La primera referencia de una fruta de sartén que se vincula con una actividad religiosa se encuentra en el recetario de cocina publicado en 1614 en España por Diego Granado, antes de este año, los buñuelos investigados (de Apicio, de Sent Soví, del Hostal de Blanca de Navarra y de Nola) aluden a que estas golosinas se comían en otros ámbitos sociales y culturales. Son en siglos posteriores, en que los buñuelos se asocian con lo

religioso; en el caso de Quito fue durante la segunda mitad del siglo XIX,<sup>40</sup> así lo confirman, Carlos R. Tobar, Darío Guevara, Paulo de Carvalho Neto y Piedad Larrea.<sup>41</sup>

Se concluye, mediante la tabla N°. 29, que las influencias de los buñuelos quiteños por parte de Juan Pablo Sanz y de Adolfo Gehin son las siguientes:

**Tabla N°. 29.**

**Influencias culinarias de Juan Pablo Sanz y Adolfo Gehin en los buñuelos de Quito**

Fuente y nombre de la receta	Nueva	Alusión	Re-elaboración	Réplica	Influido por Sanz	Influido por Gehin	Influido por la cocina estadounidense
<b>Manuscrito 1B (segunda mitad siglo XIX)</b>							
Buñuelos de choclo	1	1	--	--	--	--	--
<b>Familia de Juan Manuel Carrión (inicios del siglo XX)</b>							
Buñuelos soplillos o suspiros de monja	--	--	--	1	1	--	--
Buñuelo de leche	--	--	--	1	1	--	--
de costra	--	--	--	1	1	--	--
franceses	--	--	--	1	1	--	--
de queso	--	--	1	--	1	--	--
De albaricoques y otros frutos	--	--	--	1	1	--	--
De manzanas	--	--	--	1	1	--	--
De papas	--	--	--	1	1	--	--
De arroz	--	--	--	1	1	--	--
De bollo	1	1	--	--	1	--	--
<b>Manuscrito de Carmela Rivadeneira (década de 1930)</b>							
De chirimoyas	1	--	--	--	--	--	--
<b>Herminia Moral: El arte de cocinar. Recetas de Cocina Nacional (¿1960-1980?)</b>							
De Navidad	--	1	--	--	1	1	--
<b>Colegio "24 de Mayo": Recetas de Alto Valor Calórico y Proteico (1988)</b>							
Buñuelos	1	--	--	--	--	--	1
<b>Julio Pazos Barrera: Recetas Criollas. Cocinemos lo Nuestro (1991)</b>							
Navidad: buñuelos de	--	--	1	--	1	--	--

<sup>40</sup> En España, Post-Thebussem menciona que los buñuelos de viento son realizados: “[...] para conmemorar a todos los santos y a todos los muertos en los primeros días de noviembre. Los acompañan desde hace algunas décadas, y no antes, un dulcecillo llamado huesos de santos, que más parece de origen valenciano que invención madrileña [...]” (Pérez 1929: 293).

<sup>41</sup> Otros autores señalan la misma relación de los buñuelos con algunas actividades religiosas, tal es el caso de la Navidad, pero sus explicaciones son a partir del siglo XX (Encalada 2005; Pazos Barrera 2008).

harina de maíz							
Buñuelos fritos	--	1	--	--	--	1	1

Fuente y elaboración propias.

La tabla 29 indica que el recetario de Gehin no influyó<sup>42</sup> como el de Sanz en la cocina quiteña y en la región Sierra Centro, sin embargo, la cocina francesa tuvo tanta importancia que, hasta la segunda mitad del siglo XX, aún se encontraba en vigencia en las casas aristocráticas (tal es el caso del recetario manuscrito de Dolores Álvarez de 1928),<sup>43</sup> en recetarios de instituciones educativas (Manuales de puericultura de Idrobo en la década de 1930), recetarios de la década de 1970, etcétera; es decir, posiblemente el tratado de cocina de Gehin reforzó la idea de que la cocina francesa reproducía y otorgaba estatus, por ejemplo, es frecuente encontrar en este libro, nombres extranjeros, aristócratas quiteños o sujetos relacionados con la municipalidad (Gastón Charpentier, Manuel Jijón, Gangotena, Sr. Madrid, etc.).

Como se indicó anteriormente, las recetas de las frutas de sartén que se encuentran en el manual de Sanz influenciaron a la cocina serrana de la época y sus permanencias están en vigencia (véase tabla 29), tales son los casos de las técnicas y masas de los buñuelos de jeringa con la receta de Eulalia Noroña o de los emborrajados que se consumen en restaurantes o en los almuerzos cotidianos de cualquier familia.

Según el modelo y los códigos de técnicas culinarias, se concluye que las “frutas de sartén” están compuestas por dos tipos de masas, la primera semi-líquida (pasta para freír, apanado líquido, buñuelos, emborrajados de dulce, etc.) y, la segunda, consistente (pestiño, pristiño, empanadas, entre otros); adicionalmente, pueden estar rellenas con o sin frutas. En ambos tipos la fritura es imprescindible; así también, en las recetas de buñuelos encontrados en Sanz, Gehin, Manuscrito 1B, de la Familia de Juan Manuel Carrión y de Carmela Rivadeneira (por ser los recetarios más antiguos), todas son fritas o cocinadas y luego fritas, más ninguna horneada; por tal motivo se deduce que los buñuelos horneados quiteños se practicaron a partir del siglo XX (véase los años de las recetas de este siglo).

Además de los buñuelos de Sanz y de Gehin, se han encontrado recetas nuevas en décadas posteriores, estas son: buñuelo de chirimoya (Carmela de Rivadeneira), buñuelo

<sup>42</sup> Solamente se han encontrado un par de platos en los menús de hoteles quiteños de inicios del siglo XX.

<sup>43</sup> Este recetario reposa en el Archivo Histórico del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

de bollo (familia de Juan Manuel Carrión), buñuelo de choclo (manuscrito anónimo 1B) y buñuelos (Colegio “24 de Mayo”).

Existen otras recetas de buñuelos, pero no fueron registrados en recetarios, sino que han sido transmitidos oralmente, estos son dos: los *buñuelos de añejo* que se realizan en Tulcán en el mes de diciembre, son a base de morocho “podrido”,<sup>44</sup> huevos y manteca, para luego ser fritos y servidos con miel de panela, son unas frutas de satén grandes, por lo general pesan entre 120 a 150 gramos (de un cuarto a un tercio de libra) del tamaño de una palma de mano abierta, la forma de fritura es parecida a lo que indica Tobar: “Díxose *buñuelo* quasi *puñuelo*, porque tomando un poco de aquella masa batida y en su punto en el puño, le van apretando poco á poco sobre el azeite, es el *buñuelo* exprimido del puño. Ordinariamente son mujeres las que los hacen, y venden, y las llaman *buñoleras*, se dixo de *bunos*, que significa *montezillo*” (Tobar 1907: 74); el segundo, es el buñuelo horneado, consiste en una masa similar a los buñuelos de jeringa, para luego ser puestos en una lata y ser horneados entre 15 a 25 minutos a 200 grados Celsius, son servidos con miel de panela o de naranjilla. Estos buñuelos se consumen durante todo el año en Riobamba (existe un puesto fuera del Mercado de la Merced), en Baños de Agua Santa en el Mercado Central (un puesto dentro de la plaza, el que queda en la puerta hacia la calle Ambato, lo vende, pero solo en diciembre) y en Quito, algunas familias aun lo preparan (la misma Srta. Noroña, la Sra. Teresa Noboa Dillon, etc.).

---

<sup>44</sup> La cáscara se pudre, pero el grano se fermenta un poco. Luego se desagua varias veces hasta que se eliminan la cáscara y el mal olor. Se muele. Se cocina con manteca y huevos en una paila hasta llegar al punto requerido: tomar una bolita de masa y tirar al suelo, si salta está listo para freírse (Fuente: Sra. Esperanza Cárdenas, abuela de María Isabel Yáñez y de Ricardo Gutiérrez).



**Fotografía N°. 30****Buñuelos horneados del Mercado Mariano Borja o la Merced de Riobamba**

Fuente y elaboración propias.

Por último, las mujeres son las que han transmitido las recetas culinarias de generación en generación, de madres a hijas - de suegras a nueras, valorando y conservando conocimientos y saberes alimenticios; sin embargo, y lo que se ha observado en el presente estudio, ellas *también* han sido las que han cambiado, modernizado, innovado u olvidado las recetas tradicionales, guiadas por modas, por programas de televisión con alto ranking, por nuevos gustos y sabores, por cambios tecnológicos, etcétera, como por ejemplo, la receta de buñuelos de Herminia Moral (supra), la utilización del horno moderno<sup>45</sup> para los buñuelos horneados, el reemplazo de la harina de maíz por la harina de trigo, etcétera.

Con referente al patrimonio cultural culinario se menciona que la comida (formas de consumo y protocolos) representa un modelo cultural culinario, alimentario y de hospitalidad que, inevitablemente, está influenciado por otros códigos pertenecientes a culturas diferentes, ya sean vigentes, no visibilizadas u “olvidadas”, esto último se muestra a lo largo del presente estudio. Estas influencias (en la actualidad permanencias heredadas) son elementos comunes que han sido practicados en varias décadas, en algunos casos, en cientos o miles de años (véase Apicio, Sent Soví, Granado, entre otros); de tal manera que los modelos implican memorias, signos y códigos.

---

<sup>45</sup> Estufa moderna de gas incorporado el horno.

Los códigos se encuentran en los gustos/disgustos (sabores<sup>46</sup>, aromas, texturas, sonidos, formas, colores), en las técnicas culinarias (cocciones, cortes, formas de conservación, selección de materiales, menaje, etcétera), en hospitalidad-es<sup>47</sup> (protocolos, etiqueta, regalos...), en lo cotidiano (costumbres, hábitos, modas) y en el mito, magia, ritualidad y religiosidad (sagrado, profano y “lo neutral”). Mientras más códigos contenga el alimento o bebida, más compleja será su relación con el modelo y con la cultura de un pueblo.

Por ejemplo, una relación sencilla entre el código y el modelo es el siguiente: todo buñuelo debe estar servido con dulce (código de sabor); asimismo, al ser un fruto de sartén, debe cocinarse en un elemento húmedo (un líquido en una olla) y/o en un elemento graso (aceite en un sartén).

Más, una relación compleja entre los códigos y el modelo consiste en aquel buñuelo, tal es el caso del cocido en un elemento húmedo y luego horneado, que es consumido en un ámbito ritual (Navidad); esto quiere decir que, según el tipo de técnica culinaria, se realizará tal o cual receta para tal o cual actividad religiosa, así se señala que las recetas de buñuelos son prácticas patrimoniales culinarias con especificidades propias y ancladas a una cocina tradicional quiteña actual, alimentos que han sido transmitidos, mayoritariamente, de madres a hijas (supra) tanto en calidad culinaria (utilización de materia prima especial, como la harina de maíz), calidad en menaje (ollas o pailas de fondo grueso) y técnicas (puntos de batidos de la masa cocida en olla).

## **Bibliografía**

- Anónimo. 1324/2008. *The Book of Sent Soví. Medieval recipes from Catalonia*. Barcelona: Editorial Barcino.
- Apicio, Marco Gavio. 1987. *Cocina Romana [De re coquinaria]*. Madrid: Editorial Coloquio.
- Archivo de la Parroquia de El Sagrario. *Libro de muertos de 1864 a 1879*. N° 12. Folio 34.

---

<sup>46</sup> Para los códigos de sabor en la cocina ecuatoriana actual véase Julio Pazos Barrera, *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*.

<sup>47</sup> No existe una sola forma de hospitalidad, sino que cada cultura tiene su manera (Véase Mauss 2009).

- Archivo Histórico del Ministerio de Cultura y Patrimonio (AHMCP), Álvarez, Dolores, 10 de octubre de 1928, *Resetas de cosina, del curso seguido en el Cordon Ble de la calle de la Pompe en Paris*, manuscrito.
- Archivo Nacional del Ecuador. Fondo Notarial. Protocolos. Notaría Primera. Notario Antonio Llerena. Caja 478. 1820-1822. Testamento de Margarita Freire de Andrade y Herrera, Quito a 14-VII-1821.
- . Fondo Notarial. Protocolos. Notaría Primera. Notario José María Tejada. Caja 483. 1826-1827. Testamento de Antonia Silva.
- . Fondo Notarial. Protocolos. Notaría Primera. Notario Camilo Espinoza. Caja 487. 1840-1842. Testamento de Josefa Guamba.
- Archivo Personal. Manuscrito 1 B, Anónimo, segunda mitad siglo XIX (Quito).
- . Manuscrito de cocina atribuido a Carmela de Rivadeneira.
- . Manuscrito de cocina de la familia de Juan Manuel Carrión, inicios del siglo XX.
- Ayala Mora, Enrique. 2014. *Historia, tiempo y conocimiento del pasado. Estudio sobre periodización general de la historia ecuatoriana: una interpretación interparadigmática*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar - Corporación Editora Nacional.
- Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinoza Pólit. Computadora institucional. CARPETA EL COMERCIO. 1886. *El Comercio*. Quito, 22-jun-1886. Año I. #50; 15-set-1886. Año III. #74; 7-ago-1886. Año III. #63; 1-ene-1886. Año I. #1; 9-jul-1886. Año I. #55; 15-dic-1886. Año I. #100; 30-oct-1886. Trim III. #74.
- . Revista y periódicos del siglo XIX. CD.#5. *La Verdad*. Quito, 11 de marzo de 1896. Trimestre I.#4.
- . Revistas y Periódicos del Siglo XIX. CD. # 1. *El Atalaya*. Quito, 17-nov-1897. Año 1. Trimestre I. #20; Quito, 9-nov-1895-1897. Año 1. Trimestre I. #13; 2-mayo-1897. Año 1. Trimestre II. # 144; 30-mayo-1897. Año 1. Trimestre III. #167; 7-ene-1898. Año 1. Trimestre I. #57.
- . Revistas y Periódicos del Siglo XIX. CD. # 2. *El Correo Nacional*. Quito, 16-dic-1864. Trimestre III. #37; 30-mayo-1895. Año 1. #10; 31-mayo-1895. Año 1. #11.
- . Revistas y Periódicos del Siglo XIX. CD. # 2. *El diez de Agosto*. Quito, 13-sept-1898. Año 1. Trimestre II. #34; 14-sept-1898. Año 1. Trimestre I. #35; 21-sept-1898. Año 1. Trimestre I. #41.

- . Revistas y Periódicos del Siglo XIX. CD. # 2. *El Herald*. Quito, 9-dic-1893. Año 1. # 1.
- . Revistas y Periódicos del Siglo XIX. CD. # 2. *El Nuevo Régimen*. Quito, 20-ene-1897. Año 1. Trimestre I. #56.
- . Revistas y Periódicos del Siglo XIX. CD. # 3. *El Progreso*. Quito, 7-abril-1899. Año 1. # 12.
- . Revistas y Periódicos. XIX. CD. #1. *El Correo Nacional*. Quito, 9-nov-1895; 30-mayo-1897. Año 1. Trimestre I. #13.
- Carvalho-Neto, Paulo de. 1964/2001. *Diccionario de Folklore Ecuatoriano*. Edición. Quito: Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana (CCE).
- Cieza de León, Pedro de. 1553/1984. *Crónica del Perú*. Madrid: Historia 16.
- Colegio Experimental “24 de Mayo”. Departamento de Ciencias Naturales. 1988. *Recetas de Alto Valor Calórico y Proteico*. Quito: Editorial CCE.
- Curia Metropolitana de Quito. *Defunciones Santa Bárbara*. Párroco Luis R. Escalante. Página I.
- Encalada Vásquez, Oswaldo. 2005. *La Fiesta Popular en el Ecuador*. Cuenca: Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP).
- Frutos González, Virginia (edición crítica y traducción). 2010. *Flos Medicine (Regimen Sanitatis Salernitanum)*. Valladolid: Universidad de Valladolid.
- Gehin, Adolfo. 1897. *Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país*. Quito: Imprenta Espejo.
- Granado, Diego. 1614. *Libro del arte de cozina: en el qual se contiene el modo de guisar de comer en cualquier tiempo, assi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y convalecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conservas a la usança española, italiana y tudesca de nuestros tiempos*. Lérida. En <<http://repositori.udl.cat/handle/10459/5145>>
- Guevara, Darío. (1960-1961). “Comidas y bebidas ecuatorianas”. En Separata de la Revista *Folklore Americano*. Año VIII-IX. N°. 8-9. Lima: Folklore Americano.
- Idrobo, María Angélica (comp.). 1934. *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las Madres de familia. Contiene trabajos de puericultura. Recetas de cocina, etc.* Quito: Liceo Municipal “Fernández Madrid”.
- . 1937. *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las Madres de familia. Contiene variedad de trabajos de índole casera*. Quito: Liceo Municipal “Fernández Madrid”.

- Larrea Borja, Piedad. Noviembre-diciembre 1970. “Ñucanchipa Micuna (Nuestras Comidas)”. En Hugo Moncayo, Juan Larrea Holguín, Luis Fradejas Sánchez, José Burbano (comisión memorias). *Memorias de la Academia Ecuatoriana Correspondiente de la Española*. N°. 28. S.c.: s.ed.
- Luján, Néstor y Juan Perucho. 2005. *El libro de la cocina española*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Maillet, José. 1851/1999. *El confitero moderno. Tratado completo y práctico de confitería y de pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes á la repostería, con el método de preparar toda clase de encurtidos*. Valencia: Librerías “París-Valencia S. L.
- Martínez Montañón, Francisco. 1763. *Arte de cocina, pastelería, bizcochería, y conservería*. Barcelona: Imprenta de María Ángela Martí viuda. PDF. <<https://es.scribd.com/document/137540745/ARTE-DE-COCINA-PASTELERIA-VIZCOCHERIA-Y-CONSERVERIA-POR-FRANCISCO-MARINEZ-MONTINO-pdf>>
- Mauss, Marcel. 2009. *Ensayo sobre el don: forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz Editores.
- Moral, Herminia. S.a (¿1960 a 1980?). *El arte de cocinar. Recetas de Cocina Nacional*. Quito: sin editorial.
- Moreno Egas, Jorge y Nancy Morán Proaño. 2012. *Historia del antiguo Hospital San Juan de Dios*. Tomo I. Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio – Museo de la Ciudad.
- Mukařovský, Jan. 2011. *Función, norma y valor estéticos como hechos sociales*. Buenos Aires: El Cuenco de Plata.
- Nola, Ruperto de. 1529. *Libro de guisados y potajes intitulado libro de cozina: en el qual efa el regimieto de las cafas de los reyes y grandes feñores: y los officiales de las cafas dellos cada uno como an de fervir su officio*. Lodroño. En <<http://www.youblisher.com/p/53782-Libro-de-guisados-Ruperto-Nola-1525/>>
- O. Fried. 1986. *Comidas del Ecuador. Recetas tradicionales para gente de hoy*. Quito: Imprenta Mariscal.
- Pazos Barrera, Julio. 1991. *Recetas criollas. Cocinemos lo nuestro*. Quito: Corporación Editora Nacional - Casa de la Cultura Ecuatoriana - Editorial El Conejo.
- . 2008. *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.

- . 2014. *La cocina del Ecuador. Recetas y lecturas*. Quito: Grupo El Comercio – El Chasqui Ediciones.
- Pazos Carrillo, Santiago. 2015. “Recetarios y manuscritos quiteños del siglo XX influenciados por el manual de la cocinera de Juan Pablo Sanz: los envueltos”. En Santiago Pazos y Andrea Muñoz (editores). *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Tesoros de la Hospitalidad Andina*. Quito: PUCE.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. 2003. *La alimentación en la corte española del siglo XVIII*. Cuadernos de Historia Moderna, Anejo II, pp. 153-197. Universidad de Barcelona. En <<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=975313>>
- Pérez, Dionisio. 1929. *Guía del buen comer español*. Madrid: Sucesores de Rivadeneyra - Patronato Nacional del Turismo.
- Prioux, Jean Christophe. 2008. *Famosos postres franceses*. Buenos Aires: V&R Editoras S.A.
- Ramia, Roberto. Septiembre-diciembre de 1985. “Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez”. En Banco Central del Ecuador. *Revista del Banco Central del Ecuador*. Vol. VIII. Número 23. Quito: Banco Central del Ecuador.
- Real Academia Española. 1956. *Diccionario de la Lengua Española*. Decimoctava Edición. Madrid: Espasa-Calpe.
- . 2001. *Diccionario de la Lengua Española*. Vigésima Segunda Edición. Madrid: Espasa-Calpe.
- Sanz, Juan Pablo. ¿1850? *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*. Primera Edición. Quito: Imprenta de Valencia.
- . 1908. *Manual de la Cocinero. Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero. Con el método para trinchar y servir toda clase de viandas*. Quito: Imprenta de La Gutemberg.
- . 2010. *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*. Quito: FONSA.
- Serrano Larráyo, Fernando. 2000. *Cocina y gastronomía en el Hostal de Blanca de Navarra a mediados del siglo XV (1433)*. Alcalá: Zainak. Cuadernos de antropología-etnografía 20: 243-53. Versión online ISSN 1137-439X. En <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2998866>>

- Tobar, Carlos R. 1907. *Consultas al Diccionario de la Lengua (Algo de lo que falta en el Vocabulario académico y de lo que sobra en el de los ecuatorianos, etc.)*. Barcelona: Imprenta Atlas Geográfico de Alberto Martín.
- Trujillo León, Jorge. 2011. “La fanesca y la colada morada: dos casos de patrimonio culinario ecuatoriano”. En Santiago Hanna Cabrera (edit.). *Patrimonio cultural, memoria local y ciudadanía. Aportes a la discusión*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar – Corporación Editora Nacional.
- UNESCO. 2003. *Convención del 17 de octubre de 2003 en París*. En <http://unesdoc.unesco.org/images/0022/002203/220359S.pdf>
- Valbuena, Manuel de. 1822. *Diccionario universal español-latino*. Madrid: Imprenta Nacional.
- Zapata Acha, Sergio. 2006. *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

## Anexos

### Anexo 1

**Tabla N°. 31.**  
**Testamento de Margarita Vallenas**

<b>CÓDIGO</b>	ANE.FNP.N1. 459.1803-1806.4T.F125r
<b>INSTITUCIÓN</b>	Archivo Nacional del Ecuador.
<b>FONDO</b>	Notarial
<b>SECCIÓN</b>	Protocolos
<b>NOTARÍA</b>	Primera
<b>CAJA YAÑO</b>	459. 1803-1806
<b>CIUDAD/LUGAR</b>	Quito
<b>FECHA</b>	2 de mayo de 1804
<b>FOLIO</b>	125r, 126, 127, 128, 129r
<b>NOTARIO</b>	Francisco Javier Bustamante
<b>TESTAMENTO DE</b>	Margarita Vallenas
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	Quito
<b>DESIGNACIÓN SOCIAL</b>	Doña. Hija natural de don Mateo Vallenas y doña Isabel Lara
<b>ESTADO CIVIL</b>	Soltera, celibato
<b>DESCENDENCIA</b>	Hijos naturales
<b>NEGOCIO</b>	Tienda de mercadería

<b>ALIMENTOS</b>	“Item. Declaro que D <sup>a</sup> . Francisca Laureano, vza. de San Roque, que hase Alfeñiquez, me deve veinte, y tres pesos que me los fio en Raspaduras. (...) Item. Declaro que Don Manuel Molineros, tiene que entregarme tres arrobas, dies libras, y media de cacao bueno, que le di para moler; pues aunque le pague la echura, lo niega; se recaude otro cacao (...)”. (Folio 128).
<b>BEBIDAS</b>	“Item. Declaro que asimismo me deve Justa Mogollon tres pesos dos reales, para darme en Puntas; y es mi voluntad el que se le cobre en dinero, ó en otras puntas (...)”. (Folio 128). Yerba mate.
<b>OBJETOS DE SERVICIO</b>	7 cucharas de plata, 4 tenedores de plata, 1 jarro de plata, 1 tembladera de plata, 1 plato de plata, 1 mate engastado en plata con su churumbela.

Fuente y elaboración propias.

## Anexo 2

**Tabla N°. 32.**

**Testamento de María Casco del Castillo**

<b>CÓDIGO</b>	ANE.FNP.NP.381.1757-1758.3T.F571
<b>INSTITUCIÓN</b>	Archivo Nacional del Ecuador
<b>FONDO</b>	Notarial
<b>SECCIÓN</b>	Protocolos
<b>NOTARÍA</b>	Primera
<b>CAJA Y AÑO</b>	381. 1757-1758
<b>CIUDAD/LUGAR</b>	Quito
<b>FECHA</b>	14 de abril de 1758
<b>FOLIO</b>	571-572-573.
<b>NOTARIO</b>	Diego Ocampo Lisson. Tomo II.
<b>TESTAMENTO DE</b>	María Casco del Castillo
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	Quito
<b>DESIGNACIÓN SOCIAL</b>	Doña. Hija legítima de Don Tomás Casco del Castillo y de Doña Josepha Melendes y Gavilanez
<b>ESTADO CIVIL</b>	Casada y velada con Don Leandro de la Coba y Rodríguez
<b>DESCENDENCIA</b>	Hijos legítimos
<b>ALIMENTOS</b>	Frutas de sartén (quizá buñuelo por las jeringas).
<b>OBJETOS DE COCINA</b>	Mas Declaro por mis bienes tres Paylas de mayor a menor, con mas todo el arreo [...] Mas una olleta de cobre, Dos Jeringas corrientes
<b>OBJETOS DE SERVICIO</b>	

Fuente y elaboración propias.

**Tabla N°. 33.**

**Testamento de Agustina Yeroví**

<b>CÓDIGO</b>	ANE.FNP.NP.408.1775-1776.1T.F27
<b>INSTITUCIÓN</b>	Archivo Nacional del Ecuador.
<b>FONDO</b>	Notarial



<b>SECCIÓN</b>	Protocolos
<b>NOTARÍA</b>	Primera
<b>CAJA YAÑO</b>	408/1775-1776
<b>CIUDAD/LUGAR</b>	Quito
<b>FECHA</b>	19 de junio de 1775
<b>FOLIO</b>	27-28-29.
<b>NOTARIO</b>	Juan Mateo Navarrete, Tomás Pazmiño
<b>TESTAMENTO DE</b>	Agustina Yerovi
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	Quito
<b>DESIGNACIÓN SOCIAL</b>	Doña. Hija legítima de Don Martín de Yeroví, caballero de la Orden de Santiago y de Doña Francisca Abad. Criolla.
<b>ESTADO CIVIL</b>	Casada y velada con el Capitán Don Joseph de Senitagoya
<b>DESCENDENCIA</b>	Hijos legítimos
<b>ALIMENTOS</b>	Frutas de sartén: buñuelos (jeringa)
<b>OBJETOS DE COCINA</b>	[...] dos pailita de Cobre [...] Una olleta = una Jeringa [...], Una Sarten [...]
<b>OBJETOS DE SERVICIO</b>	[...] Declaro por mis bienes, dos fuentes de plata pequeñas, dos Platillos, con las marcas de Zenitagoya. Y un asafatico de lo mismo [...] quatro frascos de vidrio verde [...]
<b>OBSERVACIONES</b>	“con las marcas de Zenitagoya” se refiere a su hijo que se encuentra en Italia, Don Joseph Zenitagoya.

Fuente y elaboración propias.

**Tabla N°. 34.**

**Testamento de Antonio Rea**

<b>CÓDIGO</b>	ANE.FNP.N1.414.1778-1780.3T.F104r
<b>INSTITUCIÓN</b>	Archivo Nacional del Ecuador.
<b>FONDO</b>	Notarial
<b>SECCIÓN</b>	Protocolos
<b>NOTARÍA</b>	Primera
<b>CAJA YAÑO</b>	414. 1778-1780
<b>CIUDAD/LUGAR</b>	Quito
<b>FECHA</b>	9 de abril de 1779
<b>FOLIO</b>	104R-105-106
<b>NOTARIO</b>	Francisco Javier de Bustamante
<b>TESTAMENTO DE</b>	Antonio Rea
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	Quito
<b>DESIGNACIÓN SOCIAL</b>	Hijo expósito
<b>ESTADO</b>	Casado y velado con doña Francisca de Arellano
<b>DESCENDENCIA</b>	Hijos legítimos
<b>ALIMENTOS</b>	Frutas de sartén (quizá buñuelos por la jeringa)
<b>OBJETOS DE COCINA</b>	[...] una Paylita de cobre de veinte y seis libras= otra dha pequeña de diez libras= Otra muy pequeña que pesa una libra y una Jeringa [...]
<b>OBJETOS DE SERVICIO</b>	[...] una mesa grande con dos cafones= 2uatro sillas de sentar con sus dos taburetes= otras quatro sillas viefas de sentar [...] quatro botellas con sus bocas tornillos [...]

Fuente y elaboración propias.

Tabla N°. 35.

## Testamento de Juan Rodríguez

<b>CÓDIGO</b>	ANE.FNP.NP.439.1792-1803.1T.F45r
<b>INSTITUCIÓN</b>	Archivo Nacional del Ecuador.
<b>FONDO</b>	Notarial
<b>SECCIÓN</b>	Protocolos
<b>NOTARÍA</b>	Primera
<b>CAJA Y AÑO</b>	439 /1792-1803
<b>CIUDAD/LUGAR</b>	Quito
<b>FECHA</b>	26.02.1793
<b>FOLIO</b>	45r, 46, 47, 48
<b>NOTARIO</b>	Josef de Cevallos y Velasco
<b>TESTAMENTO DE</b>	Juan Rodríguez
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	Quiteño
<b>DESIGNACIÓN SOCIAL</b>	Don. Teniente alguacil.
<b>ESTADO</b>	Separado de Doña Geronima Naranjo
<b>DESCENDENCIA</b>	Hija legítima: Cathalina Rodríguez. Hijos naturales: Jose y Josefa Garcia.
<b>ALIMENTOS</b>	Frutas de sartén (quizá buñuelos por las jeringas)
<b>OBJETOS DE COCINA</b>	6 olletas de cobre, 2 pailas pequeñas manuales, 2 jeringas una de metal banco y otra de bronce.
<b>OBJETOS DE SERVICIO</b>	1 jarro de plata de 18 ½ onzas, una cuchara y un tenedor de plata de 5 onzas

Fuente y elaboración propias.

## Anexo 3

Tabla N°. 36.

## Receta Buñuelos de queso de Juan Pablo Sanz.

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Queso fresco	u	1	Debe ser muy fresco y sin sal.
Huevos	u	6	Grandes.
Harina de maíz	lb	1	Mejor tostado o calentado.
Agua de azahar	cc	50	
Azúcar blanca	g	100	
Aceite	lt	1	Para la fritura.

Fuente y elaboración propias.

1. En un recipiente hondo desmenuce el queso con las manos, luego, incorpore los huevos y mezcle con una batidora eléctrica. Adicione la harina poco a poco y siga batiendo. Dejar reposar unos minutos.

2. Ponga una ollita al fuego, vierta el azúcar y el agua de azahar, cocine durante unos minutos hasta conseguir la textura deseada (miel), si desea añada agua.
3. Ponga el sartén o paila en la estufa, encienda el fuego a temperatura media, incorpore el aceite, deje que se caliente. Con ayuda de una cuchara sopera recoja un poco de la masa y adicione suavemente el buñuelo en el aceite (puede utilizar otra cucharita para desprender la masa del utensilio). Fría la masa bañándola constantemente con una espumadera, pínchelos con un tenedor para que se cocine por dentro.
4. Cuando estén dorados, retírelos del fuego y sívalos con la miel de azahar.

#### **Anexo 4**

La paila como remuneración de servicios prestados:

Declaro que le dejo ala dicha mi Sobrina Doña Teresa la Paila pequeña, y la grande al a [sic] citada mi criada Maria, en remuneracion de sus servicios como llebo expresado (Archivo Nacional del Ecuador. Fondo Notarial. Protocolos. Notaría Primera. Notario Antonio Llerena. Caja 478. 1820-1822. Testamento de Margarita Freire de Andrade y Herrera, Quito a 14-VII-1821).

#### **Anexo 5**

La paila sirvió para “comprar” servicios religiosos:

declaro, que dejo una paila con peso de cincuenta y siete Lb<sup>rs.</sup>, para que de su producto seme digan diez misas por el alma de mi Difunto marido Joaquin Molina; y por su mujer Rosa Serrano otras Dies: seis misas por el alma de mis Padres legitimos Antonio Silva, y Teresa Sandoval: tres, por mi hermano Francisco Silva y otras tres, por mi otro hermano Juan Antonio Silva: Otra por mi criadito José; y otra por el alma de Rita (Archivo Nacional del Ecuador. Fondo Notarial. Protocolos. Notaría Primera. Notario José María Tejada. Caja 483. 1826-1827. Testamento de Antonia Silva).

#### **Anexo 6**

La paila como objeto de alquiler:

declaro p<sup>f.</sup> mas mis bienes, una paila grande de Chichear, la misma paila entregara tambien a la Sra. Josefa Jijon p<sup>a.</sup> q. la tenga asi mismo [...] y con los alquileres de ella, mande dies misas p<sup>f.</sup> laz benditaz Almas del purgatorio en la Yglesia de S<sup>n.</sup> Sebastian. (Archivo Nacional del Ecuador. fondo Notarial. Protocolos. Notaría Primera. Notario Camilo Espinoza. Caja 487. 1840-1842. Testamento de Josefa Guamba).

## Anexo 7

## Tabla N°. 37.

## Entrevista 2

<p>         “¿Qué cocinas pristiños o buñuelos?          Buñuelos.          ¿Los pristiños no te gusta hacer?          No me gusta hacer eso.          ¿Pero si puedes hacer?          Si puedo hacer.          ¿Cuándo haces en la casa los buñuelos con qué haces?          Con harina.          ¿Qué más?          Con leche.          ¿Qué más?          Con un poco de leche, pero... mantequilla, sal, azúcar.          ¿Huevos pones?          Uno o dos, uno no más ha de ser. Y el anís chiquito.          ¿Y con qué frías los buñuelos?          Con aceite bien hervido.          ¿Y los buñuelos que les pones encima?          Dulce, dulce, miel.          ¿Y la miel con qué haces?          Con agua.          ¿Y qué más?          Eso se le deja que recoge bastante, pone un poco de... limón.          ¿Y dejas que se espese?           Si y ya está...          ¿Los buñuelos haces para comer en la casa no más?          Para hacer solo en la casa.          ¿Y alguien te ayuda a hacer los buñuelos?          Bueno... es el tiempo de la señora María          ¿Y quién era la señora María?          La abuela de mi suegra.          La señora maría esencia Valverde era la suegra de la señora Adela Lasso quien le enseñó a cocinar los buñuelos y también los pristiños [...] esto fue más o menos a inicios de los setenta          ¿Y la harina?          De trigo. [...]          ¿Has horneado los buñuelos?          No, ha puesto en la paila, en la olla, en la cocina, con aceite.          ¿Y cuándo sabes hacer los buñuelos?          En diciembre. Por las fiestas de navidad y por las de año nuevo hasta el 5 de enero.          ¿Y para vos qué sentido tiene hacer los buñuelos?          Me encanta hacer eso.          ¿Por qué está relacionado con el nacimiento del niño?          Sí, porque está relacionado con el niño, sí.          Y a la gente gusta también eso.       </p>
---

¿Pero la gente come en otros meses también los buñuelos?  
No, no, no, solo ahí, solo diciembre (Adela Lasso de la Vega y Ascázubi, marzo 2015, entrevista).

Entrevista realizada por Juan Carlos Valverde.