

# Nochebuena y Navidad

Aída Martínez Carreño

La fecha que se conmemoraba era el día 25 de diciembre y, aunque no era la más destacada del santoral, no dejaba por ello de imponer tareas muy

totalmente cancelado el 6 de enero con la llegada de los Reyes Magos.

En la región antioqueña se



concretas para todas las edades: las apuestas de aguinaldos, la confección de los pesebres, los bailecitos, las comparsas de matachines, las misas, las novenas, el ensayo de villancicos que entonaban pastores y pastoras de variados pelambres llenaban todo el mes de diciembre. Obviamente, también llegaba a las cocinas el piadoso frenesí, que disminuía con la Misa de Gallo en el amanecer del 25 de diciembre, pero sólo se consideraba

acostumbraban el cerdo y la natilla. En el Cauca, la torta de pastores, el dulce de limón y las rosquillas. Hacia 1840, el ajiaco de "papas con gallina" ya era de rigor para las cenas de la novena de aguinaldos y de la Nochebuena, según consta en artículo publicado en El Bien Social, No. 38 (Bogotá, 1880). También, según lo informa en 1872 la revista El Rocío, eran imprescindibles el arroz de leche, manjar blanco, caspiroletas y huevos chimbos. Por

otra parte, don José Manuel Groot recuerda que en el día de nochebuena se cruzaban por las calles las criadas y criados con bandejas de empanadas y buñuelos que constituían el "emblema de la época". Bajo la servilleta de lino muy almidonada, buñuelos dorados, recién hechos, navegaban en almíbar o en miel venida de las haciendas de tierra caliente. Se recibían y enviaban en un intercambio similar al que practicamos ahora con las canastas llenas de licores "importados". Sin embargo, la sorpresa era posible porque en cada casa se guardaba celosamente una receta que constituía "secreto de familia". Según el Nuevo Cocinero Americano, publicado en París en 1858, "buñuelo es una masa de harina y huevo preparada de distintos modos y mezclada muchas veces con varios ingredientes, dividida en pequeñas fracciones que se fríen en manteca, aceite o mantequilla y se comen con azúcar o almíbar", o sea que buñuelo era entonces lo mismo que ahora, lo cual en este mundo cambiante es buena muestra de la estabilidad de las instituciones culinarias. En busca de su historia, encontramos que Francisco Martínez Mortiño, cocinero de Felipe III, incluía en la lista de casi cuarenta platos servidos en los banquetes de Navidad, buñuelos de viento; es decir que ya

desde el siglo XVII, una y otro, Navidad y buñuelo, venían juntos; en América se multiplicaron sus posibilidades en prolífico mestizaje, y en los recetarios colombianos del siglo pasado, además de los buñuelos comunes, se encuentran los de queso fresco, de queso añejo, de jeringa con canela y mantequilla, de chirimoya, los sabrosos, los de viento con leche o de viento sin leche. Otras variedades eran los buñuelos pícaros, los de molde, de rodilla, de maíz, los buñuelos labrados de almendra, rellenos, estriados, de fríjoles, de rábano, de arroz, hervidos, tendidos, de camote, de pasas, de requesón, de huevo, de cuchara, transparentes, de almidón, de lima, esmerados. Algunas variedades podían ser regionales: antioqueños, marinillos, americanos, valencianos; los había también de con notaciones políticas y sociales - españoles, republicanos, blancos, negros, humildes-, de chicha y, naturalmente, buñuelos navideños. Dentro del complejo juego que cultivaban las relaciones sociales en la época, tan dada al uso de los símbolos y de lenguajes secretos, no sería raro que cada tipo de buñuelo tuviera un significado, y su envío un mensaje oculto. Según un librito publicado en Bogotá en 1869, titulado Lenguaje gastronómico con un oráculo, buñuelo

significa dulces recuerdos.

**Aída Martínez Carreño** es investigadora de costumbres y vida cotidiana. Miembro de Número de la Academia Colombiana de Historia. Fragmento extractado de la, Revista Credencial Historia, Bogotá, edición 12, diciembre de 1990