

CHANFAINA, CHANDINGA, CANDINGA

LOS TRES NOMBRES QUE SE LE DAN A ESTE GUISO DE VISCERAS EN HONDURAS

Zenia Paz. 0009-0004-5726-0548, Daniela Amador 0009-0009-5278-0129, Valeria Amaya 0009-0004-9788-1058, Diego Alberto Chevez Núñez 0009-0008-3494-5228, Génesis Sarahy Padilla Sánchez, 0009-0003-2245-218X Vanesa Mariel Falco Perdomo 0009-0003-2734-214X

Licenciatura en Gastronomía, Escuela de Arte y Diseño, Universidad Tecnológica Centroamericana, UNITEC, Tegucigalpa, Honduras,

La **Chanfaina** es un guiso hecho con vísceras, cebolla, ajo, tomate, chile dulce y culantro. Tiene raíces en la cocina medieval española y árabe.

OBJETIVO: Determinar el origen y las variaciones de la Chanfaina que se encuentran en el territorio hondureño.

Se estima que este platillo se introdujo a España durante la dominación árabe en la península ibérica, entre los siglos VII y XV. El ganado menor popular era el cordero ya que por restricciones religiosas los árabes no comen cerdo. Cuando se sacrificaban los corderos, los señores reservaban las partes más atractivas (partes nobles) para sí mismos y dejaban las vísceras (partes innobles) para los trabajadores.



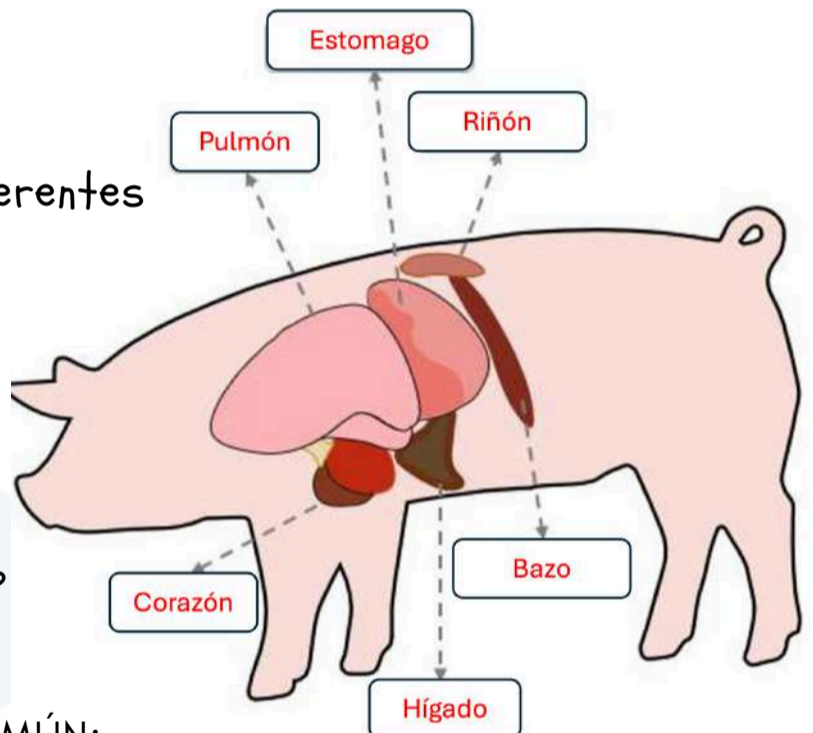
Los conquistadores trajeron este platillo a América donde en Honduras sufrió una transformación influenciada por las comunidades nativas y afroamericanas que poblaban el territorio. Siendo que el cordero no es tan popular en Honduras, se sustituyó por cerdo.

MÉTODO:

Entrevistas a cocineros de diferentes zonas de Honduras.

RESULTADOS:

Las vísceras que se usan son riñón, bazo, hígado, corazón y bofe o pulmón (llamado higadillo o higadilla).



TÉCNICAS DE COCCIÓN EN COMÚN:

Las vísceras se hierven en agua con ajo (algunos también agregan cebolla), se pican y luego se sofríen. Se agrega tomate y/o pasta de tomate, cebolla, achiote, especias (comino con pimienta) y culantro.

VARIANTES:

TALANGA: le agregan jalapeños al guiso.

CHOLUTECA: le llaman Chandinga a un platillo que se hace con la cabeza de cerdo (picadilla), no con las vísceras, y se le añade un polvorón de azúcar para darle consistencia.

CONCLUSIONES:

Se denominará Chanfaina a un guiso que lleva los siguientes ingredientes: vísceras (de cerdo, cordero o ternero) tomate, cebolla, chile dulce y ajo.

Ya que la chanfaina en la zona sur del país se elabora con la cabeza del cerdo y se le agrega polvorón, no califica como Chanfaina. Para incluirla la denominaremos Chanfaina de cabeza de cerdo.

Contacto: zenia.paz@unitec.edu

Conflicto de interés: Ninguno

Financiamiento: Ninguno

Resumen original. Reseña de tradición oral. Gastronomía de tradición.