

Revista Lasallista de Investigación  
Corporación Universitaria Lasallista  
marodriguez@lasallista.edu.co  
ISSN (Versión impresa): 1794-4449  
COLOMBIA

2007  
Fernando Aquiles Arango Navarro  
EL CERDO EN LA GASTRONOMÍA ANTIOQUEÑA  
*Revista Lasallista de Investigación*, año/vol. 4, número 001  
Corporación Universitaria Lasallista  
Antioquia, Colombia  
pp. 58-66

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal

---

Universidad Autónoma del Estado de México

<http://redalyc.uaemex.mx>



# El cerdo en la gastronomía antioqueña

Fernando Aquiles Arango Navarro<sup>1</sup>

## Pork meat in Antioquian gastronomy

### Resumen

El cerdo fue introducido en Antioquia después de 1530 con la llegada de Jorge Robledo, y desde el principio tuvo aceptación, incluso por parte de los indígenas, en la dieta de la región, ya fuera como carne fresca en un principio, o preparada, como en el caso de los jamones, tiempo después.

El cerdo fue adquiriendo cada vez mayor importancia dentro de la alimentación antioqueña, sobre todo a partir del siglo XVIII, e incluso llegó a ser componente esencial de la dieta por encima de la carne de res. En el siglo XIX con la introducción de semillas de pasto pará y guinea aumenta el hato ganadero y por tanto mejora la oferta de carne de res, lo que facilita su consumo por el consecuente abaratamiento del precio, y desplaza un poco el consumo de carne porcina. La cría de cerdos se realiza mayoritariamente en los solares de las casas, lo cual termina siendo reglamentado por las condiciones antihigiénicas que genera esta práctica. Cuando se inicia el siglo XX ya el cerdo figura en gran cantidad de recetas y preparaciones, y adquiere mayor protagonismo con la popularización de la *marranada* en el mes de diciembre. Sin embargo, en la medida en que avanza el siglo comienzan a preferirse cerdos con menos grasa por razones de salud, lo cual no significa que pierda protagonismo. Incluso el cerdo, con el chorizo y sobre todo con el chicharrón, hace parte esencial del plato bandera de la región: la bandeja paisa. Hoy en día se han mejorado las técnicas de engorde en zonas de producción como Santa Rosa y La Unión, por lo que se ofrecen carnes más saludables para el consumidor final. En la actualidad Antioquia es el departamento de Colombia con más alto consumo de carne de cerdo, triplicando el promedio nacional.

**Palabras clave:** Cerdo. Gastronomía. Antioquia

### Abstract

Pork was introduced in Antioquia after 1530 when Jorge Robledo arrived, and it was accepted from that moment on, even by the Indians, in the diet of the region, first as fresh meat at the beginning and, later, prepared, as in the case of ham.

Pork got more and more importance in the Antioquian feeding, especially from the XVIII Century, and it even became an essential component of the diet above cow meat. In the XIX Century, with the introduction of "Pará" (*Brachiaria mutica*) and Guinea (*Panicum maximum*) cattle exploitation increases and, therefore, bovine meat improves its offer, fact that boosts its consumption due to the lowering of its price, displacing pork a little. Pork growth was made especially in the backyards of the houses, fact that required a law intervention due to its hygienic troublesome consequences. At the beginning of the XXth Century, pork is already regarded for many recipes and meals, and gets more important when the pork slaughtering becomes popular for every Christmas time. Nevertheless, as the century advances, pork with less fat is preferred due to health reasons, but its protagonist role does not decrease. The pork, with sausage and especially with chicharrón (fried pork skin) is a basic part of the emblematic meal of the region: The Bandeja Paisa. Today, forage techniques have been improved in zones as Santa Rosa and La Unión, fact that allows the availability of healthier meats for consumers. Antioquia, nowadays, is the Colombian province with the highest consumption of pork meat, achieving three times the national media rate.

**Key words:** Pork. Gastronomy. Antioquia.

<sup>1</sup> Comunicador Social UPB, Magíster en Educación de la Pontificia Universidad Javeriana, director ejecutivo de la Corporación COPOLUCES para la Investigación y el Desarrollo, docente de la Universidad de Medellín y de la Corporación Universitaria Lasallista.

Correspondencia: Fernando Aquiles Arango Navarro; email: fearango@lasallista.edu.co; faarango@udem.edu.co

Fecha de recibo: 05/124/2006; fecha de aprobación: 12/08/2007

## Introducción

En la segunda mitad del siglo XIX en Antioquia se comenzó una discusión acerca del supuesto origen judío del antioqueño, con base en argumentos como el espíritu mercantilista del país y los nombres bíblicos de algunos pueblos, como Jericó y Tarso, entre otros. Sin el ánimo de pretender meter una baza tardía en el asunto, sí hay un argumento que tira al piso cualquier pretensión de apoyar ese origen semita: la devoción que tiene el antioqueño por la carne de quien algunos han llamado “Su majestad el cerdo”<sup>1</sup>.

Debe recordarse que “Dos religiones, la judía y la musulmana, prohíben a sus fieles comer carne de cerdo, considerada inmunda. Esta prohibición proviene del hecho de que el cerdo, si se le cría en condiciones poco higiénicas, es vector de grandes enfermedades parasitarias”<sup>2</sup>. Si el antioqueño fuera de ascendencia judía, según la pretensión decimonónica, no habría puesto en el altar gastronómico, como lo ha hecho con verdadera fruición, a este mamífero unguulado, de la familia suinos, del orden artiodáctilo, perteneciente al género suis, del suborden no rumiantes.

El origen del cerdo lo sitúan los científicos en el primer período de la época terciaria, como resultado del cruce de especies salvajes en Europa y Asia; en el neolítico superior ya había ejemplares domesticados. En el lenguaje popular se le denomina marrano, porcino y *cabeciagachado*, y en “la identificación zoológica se le nombra cerdo, puerco, gocho, verrón, verraco, varraco, marranchón, tunco, chancho, choncha, choncho, verriondo, gruñete, lechón, lechona, cochinito, porcachón, guarro, gorrino”<sup>1</sup>.

La apariencia del cerdo muestra que su “cráneo es muy desarrollado con relación al tronco, y el rostro es por lo general largo y acaba con una jeta sostenida por un hueso típico. Al extremo del rodete encallecido, que tiene la forma de un disco, están los agujeros nasales”<sup>3</sup>.

La carne de este apetitoso cuadrúpedo es una generosa fuente de proteína, al punto que se ha calculado que de ella procede más de un tercio de las proteínas de origen animal que se consumen en América, África, Australia y Europa. Esta cifra da una idea de la importancia del gruñete en la dieta del ser humano y por qué su consumo.

En términos económicos, el cerdo tiene ventajas:

Una, es una sofisticada máquina capaz de transformar con rapidez pastos en carnes y grasas; que pesa en promedio una libra al nacer y en medio año se convierte en un corpulento cuadrúpedo de más de cien kilos; con la ventaja adicional de que cada parto de una hembra reporta en promedio entre 8 y 10 lechones. Para darle rienda suelta a su capacidad omnívora, el puerco utiliza su dentadura de 44 piezas: 12 incisivos, cuatro caninos, 16 premolares y 12 molares, y esa capacidad es la que permite configurar la riqueza de este animal, representada en la calidad y abundancia de su carne y su grasa. “El tejido subcutáneo, de gran espesor, forma el tocino. La grasa que se acumula en el peritoneo se denomina pella o empella y de esta se obtiene la manteca porcina que se utiliza para la preparación de alimentos y en menor proporción, en la farmacología. El residuo de la pella y del tocino fundido se denomina en América Latina el chicharrón, delicadeza que acompaña o interviene en la preparación de guisos regionales muy apetecidos”<sup>3</sup>.

Dos, del cerdo nada se pierde, todo se puede consumir. Aparte de su carne, grasas y huesos, utilizados en muchas formas dentro de las cocinas del mundo; sus intestinos se aprovechan para la fabricación de embutidos, y su sangre sirve como relleno. Y sus cerdas se pueden usar para cepillos y pinceles<sup>4</sup>.

Tres, la carne se puede consumir fresca, en miles de recetas fruto de la inventiva gastronómica de las diversas culturas; o procesada, en jamones y embutidos, que enriquecen la oferta para quienes la consumen.

Y cuatro, por sus características, “el cerdo se está utilizando en investigaciones en diferentes áreas: cardiología, endocrinología, neumología, ortopedia, urología y en el futuro, una vez se perfeccione la técnica y se solucionen los problemas de rechazo, se van a hacer clones de cerdos para xenotransplantes (trasplantes de órganos de una especie a otra)”<sup>5</sup>.

## El cerdo colonial

Cuando los españoles zarparon en el segundo viaje de Colón a las islas del Caribe, en 1493,

además de la espada y la cruz, embarcaron algunos animales domésticos: caballos, vacas, aves de corral y cerdos. Pensaban enriquecer la dieta, como quiera que al llegar por primera vez a América, encontraron que la base de la alimentación indígena eran maíz, plátano, papa y yuca, además de “productos alimenticios que el hombre europeo (...) no consideraría comida: insectos, semillas silvestres, ciertos frutos (...), hierbas, hojas, entre otros”<sup>6</sup>.

Según el investigador Poveda Ramos, “El ganado había llegado con los españoles, quienes lo introdujeron al Perú por la vía de Panamá y posteriormente lo llevaron a Quito”<sup>7</sup>, y complementa Moreno Blanco: “En cita de D. Vicente D. Sierra, el historiador Carlos Pereyra evoca al capitán Belalcázar penetrando desde Quito a Cundinamarca, no al paso airoso ni avasallador del que anda con afanes de conquista, sino al que permiten las pjaras de cerdo que marchan tras los soldados y constituyen la seguridad de no morir de hambre”<sup>8</sup>.

Después de Cundinamarca fueron llevados a Popayán. “De esta última ciudad, después de 1530, vinieron a Antioquia vacunos, cerdos y algunas ovejas”<sup>7</sup>, acompañando al ejército de de Robledo. Es de suponer que los españoles trajeron la raza de las Islas Baleares, cerdos de cuerpo alargado, de cuello corto y ancho, de cerdas color negro; y la raza extremeña, de hábitos montaraces, de carne magra muy estimada, la raza más extendida en la Península. El sabor porcino fue bien recibido en el continente americano en general y en Antioquia en particular, al punto que “los señores cerdos (...) fueron preferidos por los indígenas más que la carne de res”<sup>8</sup>.

En los primeros tiempos de la Colonia, en el siglo XVI, “En Antioquia se producían solamente maíz, yuca, frijol, plátano y caña de azúcar, que constituían la base de la alimentación común, pero todo ello era en pequeñas cantidades. No se daban carne, ni cacao, que se traían difícilmente desde las sabanas de Ayapel, del bajo Magdalena y de la provincia de Popayán”. En las familias antioqueñas, aparte de estos cultivos de pancoger, se criaban aves de corral, y eventualmente cerdos y vacas; animales con que reem-

plazaron los consumos de la carne de monte a que se vieron obligados en los primeros tiempos, sobre todo de micos, guaguas y paujiles.

En el siglo XVII ya se sabe que los cerdos hacen parte del paisaje doméstico, y son alimentados con maíz y sobras de alimentos, además, “En cada rancho existían las bellotas como sidrallotas, ahuyama, patilla y victorias, las cuales se usaban en la alimentación y servían además para el engorde de los cerdos”<sup>9</sup>.

Ya estaban habitados los valles de Aburrá, Rionegro, Guarne y Marinilla, en los cuales los hacendados y los pequeños y medianos propietarios cultivaban maíz, caña y plátanos, mantenían ganado, caballo y mulas, y la vida transcurría sin mayores novedades. “Muchos alimentos, ropas y utensilios se traían desde España y de las provincias vecinas (...) Los mercaderes (...) se aprovisionaban de herramientas, vinos, jamones, aceite de oliva (...) para vender en las provincias. De Santafé de Bogotá, Tunja, Socorro, Honda, Popayán, Pasto y Quito traían mulas, cerdos, ganado vacuno, granos (...) La gente adquiría los demás víveres, bebidas, esteras, sombreros y canastas en las pulperías<sup>v</sup>, o en el mercado semanal en la plaza principal”<sup>10</sup>.

Para esta época el cerdo hace parte de la gastronomía cotidiana, pues no sólo se consume su carne fresca, sino que hay un cierto consumo de carnes curadas importadas, específicamente de jamones, aunque es de suponer que por sus costos seguramente eran consumos restringidos a las clases altas, dueños de minas y a los funcionarios de la Corona.

La literatura regional, como complemento a los datos de los historiadores e investigadores, por su carácter descriptivo de las costumbres y usos sociales, ayuda mucho a entender la importancia que fue adquiriendo el cerdo dentro de la cotidianidad antioqueña, sobre todo a partir del siglo XVIII. El escritor Tomás Carrasquilla dice de uno de sus personajes situado en ese siglo, una mujer de notables artes culinarias, que “Cuando hay matanza del cerdo, interviene en el aderezo de morcilla, tamales y chorizos”<sup>11</sup>. Esto permite entender que ya había preparaciones muy

<sup>v</sup> Tiendas misceláneas de la época colonial

elaboradas del cerdo, que iban más allá de los usos en sopas o como trozos fritos.

Es posible percibir incluso que el cerdo, aparte de ser uno de los protagonistas dentro de la cocina como espacio de la casa, pasa a ser, aunque suene un poco a ligereza, un animal con cierto rol en algunos grandes eventos sociales: “Los matrimonios eran fiestas públicas, con matanzas de terneros y de cerdos, sin contar las carnicerías en montes y corrales”<sup>12</sup>.

Desde ese tiempo, las fiestas siempre fueron un escenario para lucir apetitosas preparaciones del cerdo, aprovechando sus carnes jugosas y su general aceptación. Carrasquilla hace una sugestiva descripción que ratifica lo anterior:

“Esos sí son olores del paraíso. Por las mesas y tarimas, damajuanas, botellas, cestas de pan, bandejas con ave y caza, pilas de aceitunas, ensaladas (...) Es la lechona (...) Sus entrañas ya son hierbas y carnes ajenas (...) Encubre la costura del vientrecillo el colchón de lechugas en que reposa; vela la mortal herida un collar regio de huevo hilado, amarillo que ni el oro. Lleva en las mandíbulas, cual si fuese el olivo de esa paz eterna, un manojillo de perejil y de orégano”<sup>13</sup>.

Se encuentran referencias al tocino en lonjas, a los embutidos de tocino, a los chicharrones de diez cortes, a veces combinados con patacones. Hacia 1760 “El maíz, el plátano, el frijol, la yuca, la arracacha, el chocolate, la panela, la leche y la carne de cerdo eran los elementos de la alimentación. La carne de buey era solamente para las personas ricas. Las dehesas para la cría y engorde de ganado eran entonces muy escasas; no había otros cebaderos que los rastrojos de maíz en las tierras frías y algunos pequeños prados en el Valle de Medellín”<sup>14</sup>.

Y aunque este texto no se ocupará en extenso del tema, vale la pena precisar que las últimas décadas del siglo XVIII y la primera del siglo XIX pusieron en evidencia el retraso de Antioquia con relación al resto del Virreinato del Nuevo Reino de Granada.

“...en varios años de aquellas épocas se perdieron las escasas cosechas por

obra del verano, y los habitantes se vieron muchas veces en apuros para mitigar el hambre. El de 1766 se recordaba como año de una gran carestía de víveres. Los productos agrícolas relativamente abundantes del valle del Aburrá se llevaban a los pueblos de occidente y del norte para suplir la escasez. En este tráfico surgieron algunos de los que posteriormente serían comerciantes prósperos en Medellín. Pero estas medidas eran insuficientes y la penuria de alimentos se prolongó mucho tiempo; en 1807, 1808 y 1809 la escasez fue mucho mayor y hubo hambrunas que trajeron numerosas víctimas”<sup>15</sup>.

En tiempos de la Reconquista, el gobernador realista Vicente Sánchez Luna ordenó, en 1816, el que fue el primer censo agropecuario realizado en Antioquia, que calculó en 16.785 el número de cerdos en la región, en 28.535 las cabezas de ganado y en 645 el total de cabras”<sup>16</sup>.

En esa segunda década del siglo, la ganadería era tan escasa como la agricultura en Antioquia, “eran contadas las personas que comían carne diariamente; algunos la consumían una o dos veces en la semana, y los más pobres no la probaban sino por rareza. Esta última clase sustituía aquel alimento esencial con el maíz y los frijoles” (...) la única especie animal que se había propagado rápidamente eran las gallinas. Todavía 10 años después del censo (...) en 1826, la provincia solamente contaba con 27.700 cabezas de vacunos, o sea una por cada cuatro habitantes”<sup>17</sup>.

Pero llegará un cambio notable que permitirá el aumento del consumo de carne de res por el crecimiento definitivo del hato ganadero: “El pasto de guinea y el de pará (...) han producido la revolución más importante y feliz en la agricultura de Antioquia (...) el primero llegó a Antioquia en el año 1825, y el segundo 20 años después (...) la semilla que vino a Antioquia fue introducida o remitida por los Sres. Julián Vásquez Calle, Vicente B. Villa y Manuel Vélez Barrientos”<sup>14</sup>. Ya no habrá más escasez de carne de res, el aumento de la oferta implicará descenso de los costos y su consumo irá en aumento hasta lograr a finales de siglo, como se verá más adelante, tener mucha mayor demanda, lo cual no quiere

decir que el cerdo fuera despreciado ni mucho menos, simplemente aumentó la oferta de carne de res.

### **El cerdo republicano**

Tras la Independencia, Medellín fue declarada capital de Antioquia en 1826 y su dinámica aumentó en todos los ámbitos por el consecuente crecimiento de la población. Los cerdos consumidos por la población son levantados en los espacios domésticos, a diferencia del ganado vacuno cuyo engorde y manutención se lleva a cabo en fincas o en casa fincas: “los matarifes se proveían de reses en las fincas vecinas, especialmente en Envigado, y los cerdos engordados en los solares de las casas bastaban para el

consumo de los vecinos (...) para vender esos ganados, se formaron núcleos de ferias en las Avenidas del arroyo Santa Elena, así: el de ganado gordo, en la Avenida derecha, abajo del Puente de Mejía; el de cerdos, en una vieja casa”<sup>18</sup>.

Esa cría en los solares será una práctica vigente hasta muy avanzado el siglo XX y, es posible afirmar, que aún subsisten en este siglo esas prácticas, sobre todo en los pueblos. Las casas de los sectores populares de Medellín serán espacios de convivencia entre el hombre y diversos animales, como una recreación urbana del ambiente del campo. “De ahí hasta La Toma seguía un arrabal de casas pajizas con arboledas y zarzales por delante, en donde vivía la gente con sus perros, marranos y gallinas”<sup>19</sup>.



**Desde su llegada a Antioquia en el siglo XVI, el cerdo fue recibido con entusiasmo por los comensales. Ilustración: María Eugenia Ramírez Vásquez**

En las últimas décadas del siglo, ya hacen parte de las preparaciones populares de la culinaria paisa el almuerzo de espinazo, los huesos aliñados de cerdo –fueron famosas las Peruchas, que los vendían en los alrededores del barrio Guanteros-, las comidas de frijoles con tropezón (trozos) de marrano y el perril de cerdo, el cual se presenta “entre espesores de tomate y frondas de perejil”<sup>20</sup>. Esto ayuda a comprender la manera como esta carne fue ocupando cada vez lugares más destacados en la carta culinaria regional.

Un análisis realizado por el ingeniero Francisco Cisneros -citado por Poveda Ramos-, dentro de los estudios para la construcción del Ferrocarril de Antioquia arrojó que la ración de un peón antioqueño en 1879 estaba compuesta por una pucha (libra y media) de maíz, un cuarto de libra de frisol, tres cuartos de libra de panela, un dieciseisavo de libra de chocolate, un cuarto de libra de arroz, media libra de carne, un quinto de onza de manteca, y 1/100 de libra de sal<sup>21</sup>.

Aunque con ese dato de Cisneros no es posible saber de esa libra qué porcentaje correspondería a carne de cerdo, sí se puede afirmar que el consumo de res es más alto. Según datos aportados por Poveda Ramos, en 1888, la venta de carne de res en los mercados de Antioquia fue de 575.704 arrobas, mientras que la venta de carne de cerdo fue de 206.270 arrobas<sup>22</sup>. Eso arroja que del total de carne consumida en Antioquia en ese año, el 73,6 % fue de res, mientras el 26,3 % fue de cerdo. En ese mismo año, se calculó en 411.967 el número de cabezas de ganado, mientras el de cerdos fue de 112.864 en total<sup>23</sup>.

Para finales de siglo, los cerdos seguían engordando en las casas, tal como lo describió Carlos Escobar al referirse a una zona del centro de Medellín: “... terreno todo aquel convertido hoy en modernos edificios, entre ellos el “Palacio de Bellas Artes” (...) se encontraba la habitación donde vivía la familia de las Bustamantes (...) De aquella casa para abajo, había seis antihigiénicos chiqueros donde se acorralaban los cerdos traídos de varios lugares para el consumo de sus carnes por los habitantes de la Villa”<sup>24</sup>.

## El cerdo del siglo XX

Iniciando el siglo XX, el distrito de Andes, en el suroeste antioqueño tiene como unos de sus “principales artículos de (...) exportación: (...) ganado vacuno, caballar y de cerda”<sup>25</sup>, lo que da cuenta de la importancia adquirida por el gruñete como actividad económica.

En eso años, en Medellín se comienza a legislar para generar mejores condiciones de higiene en la cría del cerdo, porque no era raro ver a éstos revolcarse en el fango formado en las calles por las lluvias. “Sólo en 1908 se reglamenta que los cerdos sean ubicados a cien metros de distancia de toda casa de habitación, “y eso con piso firme, con techo y ventilación amplia, de pavimento impermeable y con los debidos desagües, provistas las porquerizas con agua suficiente tanto para la bebida de los animales como para el aseo del local”. Resolución de mayo 6, 1908, Junta Central de Higiene”<sup>26</sup>.

Por ese tiempo ya hacen parte de la carta culinaria la fritanga del tocino y del solomo del marrano, como cena del domingo, y el frisol verde con tocino. Los campesinos salen a comprar la carne cada semana y allí llegan, entreverados con la de res, los infaltables trozos de cerdo: “Allá viene papá” gritan en coro los niños (...) la reina del hogar, se da a la tarea de cerciorarse del contenido de la bendita jíquera (...) Tropieza con dos envoltorios de hojas de BIAO; en el uno está la carne para la semana, de marrano y de vaca; en el otro el tocino y la empella para sacar los chicharrones y la manteca”<sup>27</sup>.

Vale precisar acá que la manteca de cerdo era un componente importante para dar sabor a ciertos alimentos. Según Delio Arango Vásquez\* “en los años 30, cuando yo era niño, el marrano mientras más gordo era más apreciado porque daba más manteca y era más apetitoso el chicharrón. Había cerdos que engordaban tanto que tenían que matarlos en el chiquero porque no los podían sacar. En mi casa al momento de servir se le echaban cucharadas de manteca a los frijoles, que ya de todas maneras tenían pezuña”. Según el testimonio, la manteca de cerdo era

\* Hijo de un carnicero de un pueblo antioqueño de los años 30 entrevistado por el autor de este artículo como testimonio en una investigación que adelanta actualmente.

vendida en las tiendas, tal como hoy se vende la mantequilla. Con los años, el consumo de la manteca de cerdo se desestimuló por los avances médicos que permitieron detectar los efectos del colesterol en la salud humana.

De otro lado, es en este siglo donde aparece con fuerza una costumbre que distinguirá al antioqueño de otros consumidores de carne en Colombia: la *marranada*, entendida como ese evento en el cual se sacrifica un cerdo como parte de las actividades decembrinas, tal como lo cuentan dos escritos de la década del treinta. Uno de ellos, Jaime Sanín, en un libro que marcó una época en la literatura regional, *Una mujer de cuatro en conducta*: “Se trata de sacrificar el cerdo navideño. En lugar del voluminoso y solemne de años anteriores, Roque Alfaro trajo en 1930 un lechón. El helecho abunda en las cercanías y la pira está lista para chamuscarlo. Yo he dictado la sentencia con un largo discurso, muchos trozos de él en rima, y Roque le ha dado la puñalada feliz con el garbo de un torero”<sup>28</sup>.

“La matada del marrano en todas las casas es un número extraordinario de tan alegres festivales (...) beneficiaron el animal por la mañana; fuimos invitados todos a tamales; fuera de exquisitos vinos, whisky y otros licores, nos obsequiaron con espléndida comida, hecha del marrano en todas sus formas; los tamales de cola de cerdo, los chicharrones, las morcillas, los chorizos y otras cosas deleitosas llegaron a nuestro paladar, en compañía de espumoso chocolate”<sup>29</sup>.

El antropólogo e investigador Julián Estrada Ochoa considera la *marranada decembrina* antioqueña como un acontecimiento *sui generis*, de origen no muy definido y el más representativo de la culinaria navideña paisa. Y se pregunta: “¿de dónde acá, la costumbre paisa de sacrificar marrano el día que nace el Niño Dios?, y aún más, ¿cómo es eso que el marrano, animal símbolo de la impureza y suciedad y con el desprestigio de contaminar a quien lo prueba o toca, lo convertimos de buenas a primeras en ofrenda divina?”<sup>30</sup>.

De otro lado, después de mediados de siglo era común que las vendedoras callejeras de alimentos cocidos ofrecieran el cerdo como uno de los atractivos para sus clientes:

“Y surcando la barriada se alzaba una voz morena con su oferta enmantecada:

-“¡Morcilla pa' la rellena!

¡Llevo chunchurria y mondongo!

Aproveche mi señora, que en la puerta se lo pongo.

(...)

¡A los buñuelos calientes! ¡Con este caldo sí suda!

¡Chicharrón con aguardiente! ¡Oreja'e Rosa Peluda!

¡Compre el tamal con pezuña! ¡A los plátanos maduros!

¡Hay empanada sin uña! ¡Ya sirvo los huevos duros!

(...)

Pa largarnos bien comidos peguemos otros griticos

-Lechuga fresca, encurtidos! ¡Ají Pique “Pajaritos”!

Sin olvidar, no qué tal! La acuerpada pregonera que salía de Guayabal a gritar a su manera:

“-Mis aguacates sin pepa!

¡Hay gelatina de marrano!

¡Vendo plátanos en mano!

¡Delgada llevo la arepa”<sup>31</sup>.

Con el avance del siglo se comenzaron a presentar cambios en la dieta regional, con la llegada de los electrodomésticos en los años 40, que ampliaron las posibilidades de conservación y procesamiento de alimentos, y con la consolidación de las industrias de alimentos en el país. Pero el cerdo continuó como un componente principal, al punto que la denominada *bandeja paisa* no se concibe sin un chicharrón de varios cortes. A pesar de los cambios en los hábitos, el cerdo no perdió vigencia, aunque los productores debieron adelantar procesos más técnicos para lograr unas carnes menos grasas que pudieran permanecer en el gusto de las personas sin afectar su salud. “La carne de cerdo procedente de granjas tecnificadas tiene menos porcentaje de grasa que el que tenía hace muchos años que de todas maneras las grasas saturadas son menores y son comparables con las carnes blancas, siempre y cuando sea carne magra”<sup>32</sup>.

## Últimos hervores

Al cerrar el milenio e iniciarse el siglo XXI, el campo antioqueño produce “maíz, frijol, caña de azúcar, frutales y hortalizas para el consumo local; cacao y caña de azúcar para la industria, y café, banano y flores para exportar. Las técnicas para la explotación de las ganaderías vacuna, porcina



y equina han mejorado durante los últimos decenios, como se percibe al recorrer las zonas de Santa Rosa de Osos y La Unión<sup>33</sup>.

Los tiempos actuales exigen producciones más tecnificadas, y el cerdo no escapa a ello. Son esos procesos los que generan confianza en el consumidor. Hoy en día, "China produce el 49 por ciento del cerdo que se consume en el mundo"<sup>34</sup>, aunque valga precisar que Antioquia no importa carne de cerdo, pues se autoabastece.

Un dato que muestra la presencia tan importante del cerdo en la gastronomía regional es el siguiente. El clásico libro *La buena mesa*<sup>35</sup>, de doña Sofía Ospina, que puede considerarse el referente obligado de esta gastronomía regional, y que ya va tiene 30 ediciones, incluye 863 recetas, de las cuales 132 involucran el cerdo como protagonista principal o como comparsa, lo que nos arroja un 15,3 % de presencia de este animal en la gastronomía más reconocida.

Pero si en el total de recetas no incluimos las secciones de Cocteles, Tortas, dulces y compotas, Frutas, helados y sorbetes, Bizcochería y Postres, dulces y pasteles, quedan 545 recetas.

En este universo, las 132 recetas en las que participa el cerdo representan el 24,2% de total de recetas, casi la cuarta parte del recetario, lo cual habla muy bien del apetito que despierta el gruñete entre los antioqueños. El cerdo es el actor principal en 37 recetas de doña Sofía, y además participa con alguna de sus partes en 22 recetas de Tortas, soufflés y pasteles de sal; en 14 de Sopas, 13 de Aves, 13 de Legumbres, 12 de Vísceras, 9 de Carnes de res, 6 de Pastas, 3 de Postres, pasteles y dulces; y 3 de Ensaladas. Incluso hay un queso de cabeza de cerdo<sup>36</sup> que prueba hasta dónde se han aprovechado las partes de este animal.

Finalmente, esta región es la principal consumidora de cerdo, y una serie de cifras de los últimos años lo ratifican: Antioquia consumió en promedio 8,3 kilos por habitante en 1997, 7,0 kilos en 2000 y 8,6 kilos en 2004; mientras en esos mismos años el promedio nacional era de 2,4 kilos en 1997 y 2000, y de 2,9 kilos en 2004<sup>37</sup>. En otras palabras, Antioquia es la zona de Colombia donde más se consume la carne de cerdo. Así ha sido desde el principio de esta historia, y así parece que seguirá siendo.

## Referencias

1. MORENO BLANCO, Lácides. *Su majestad el cerdo*. Lecturas Dominicales. Periódico El Tiempo, 30 de diciembre: 2001: Bogotá. Pg. 1
2. PORCICULTURA COLOMBIANA. Vol. 5, No. 30. Bogotá. 1993. Pg. 13
3. Ibid. Pg.14
4. WIKIPEDIA. Pintura de aceite.[ONLINE]. s.l. : Wikipedia, 2006. [Citado 14 de diciembre de 2006] URL disponible en [http://enes.explicatus.org/wiki/Oil\\_painting](http://enes.explicatus.org/wiki/Oil_painting)
5. LOMBANA, Ángela. *Al rescate de la carne magra*. En. Porcícolas. Vol. 3, No. 31 (2003).
6. JARAMILLO URIBE, Jaime. *Ensayos de historia social*. Tomo II. Bogotá: Tercer Mundo Editores y Ediciones Uniandes, 1989.
7. POVEDA RAMOS, Gabriel. *Dos siglos de historia económica de Antioquia*. Medellín : Biblioteca Pro Antioquia; Ed. Colina, 1976. P. 24
8. MORENO BLANCO, Op. cit., p. 2
9. TAMAYO JARAMILLO, Humberto. *Tras las huellas del abuelo. Historia de Antioquia*. Medellín: Biblioteca Jurídica Díké, 1999. p. 29-31
10. FUNDACIÓN RATÓN DE BIBLIOTECA. *Breve historia de Antioquia*. Medellín: Fundación Raton de Biblioteca, 2002. p. 25
11. CARRASQUILLA, Tomás. *La marquesa de Yolombó*. Bogotá: Círculo de Lectores, 1984. p. 29
12. Ibid., p. 84
13. Ibid., p. 102-103
14. BRAVO BETANCUR, José María. *Soñemos con el Medellín de antaño*. Medellín: Concejo de Medellín, 1994. p.19
15. POVEDA RAMOS, Gabriel. *Dos siglos de historia económica de Antioquia*. Medellín, Biblioteca Pro Antioquia; Ed. Colina, 1976. p. 27
16. POVEDA RAMOS, Gabriel. *Agricultura y ganadería antioqueñas en el siglo XIX*. En : Revista ANDI. No. 44 (1979); p. 103
17. Ibid., p.104
18. BETANCUR, Agapito. *La ciudad. 1675-1925*. Edición facsimilar. Medellín: ITM, 2003. (Biblioteca Básica de Medellín no. 8). p. 96-97
19. LATORRE MENDOZA, Luis. *Historia e historias de Medellín. Siglos XVII, XVIII y XIX*. Medellín : Biblioteca de Autores Antioqueños, 1972. (Edi-

- ciones "Tomás Carrasquilla", segunda época, volumen 1). P. 401
20. CARRASQUILLA, Tomás. *Obras completas*. Editor: Benigno A. Gutiérrez. Edición Primer Centenario, tomo I. Medellín: Ed. Bedout; 1958. 812 páginas
  21. POVEDA RAMOS, *Dos siglos de historia económica de Antioquia*, Op. Cit. p. 98
  22. POVEDA RAMOS, *Dos siglos de historia económica de Antioquia*. Op. Cit., p. 102
  23. *Ibíd.*, p. 102-104
  24. ESCOBAR G., Carlos. *Medellín hace 60 años*. (1946). Edición facsimilar reducida. Medellín: ITM, 2003. (Biblioteca Básica de Medellín no. 4). p. 33-34
  25. SILVA, Isidoro. *Primer Directorio general de la ciudad de Medellín para el año de 1906*. Edición facsimilar reducida. Medellín: ITM, 2003. (Biblioteca Básica de Medellín no. 9). p. 181-183
  26. REYES CÁRDENAS, Catalina. *La vida cotidiana en Medellín. 1890-1930*. Premio Nacional de Colcultura 1995. Bogotá: Tercer Mundo Editores, 1996. Pie de página en página 119
  27. FRANCO, Lumaro. *La jíquera*. En: CORREA PALACIO, Rodrigo. *Arrieros somos*. Medellín: Editorial Llano y Cía Ltda., 1973. p. 71-76
  28. SANÍN ECHEVERRI, Jaime. *Una mujer de cuatro en conducta*. 6 ed. Medellín: Ed. Bedout, 1981. p. 8
  29. ECHAVARRÍA ECHAVARRÍA, Enrique. *Crónicas e historia bancaria de Antioquia*. (1946). Edición facsimilar. Medellín: ITM, 2003. (Biblioteca Básica de Medellín no. 3). p. 99
  30. ESTRADA OCHOA, Julián. *La fête inolvidable*. En: Revista La Hoja, No. 16 (dic. 1993); p. 19
  31. CORREA PALACIO., Op. cit., p. 99-104
  32. LOMBANA, Ángela. *Al rescate de la carne magra*. En : Porcícolas. Vol. 3, No. 31 (2003).
  33. FUNDACIÓN RATÓN DE BIBLIOTECA., Op. Cit., p. 72
  34. *EN AGRO, sus flores (de China) ya no asustan*. Periódico El Tiempo, 3 de diciembre de 2006. Bogotá. Pg.1-32
  35. OSPINA DE NAVARRO, Sofía. *La buena mesa*. 13 edición. Medellín: Gustavo Navarro J. y Cía, 2005. 221 p.
  36. *Ibíd.*, p. 77
  37. ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE PORCICULTORES. *Consumo per cápita departamental de carne de cerdo en Colombia (kg/hab)*. [online]. s.l. : La Asociación, 2006. [Citado 14 de diciembre de 2006] URL disponible en [http://www.porcinoscolombia.org.co/area\\_economica/contenido\\_3erNivel.php?Id\\_Categoria=88&Id\\_Supercategoria=83&Contenido=100](http://www.porcinoscolombia.org.co/area_economica/contenido_3erNivel.php?Id_Categoria=88&Id_Supercategoria=83&Contenido=100)