Carlos Humberto Illera Montoya
Carlos Eduardo Granja González

Re- comiendo el cerdo en Popayán



Corporación Gastronómica de Popayán
Asociación Colombiana de Porcicultores
FONDO NACIONAL DE LA PORCICULTURA
GPG

Corporación Gastronómica de Popayán
Edgar José Simmonds Pulido, Presidente

Universidad del Cauca
Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Culinario
del Departamento del Cauca –GPC-©
Carlos Humberto Illera Montoya, Director

RE-COMIENDO EL CERDO EN POPAYÁN

Investigación
Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya ©
Universidad del Cauca
Facultad de Ciencias Humanas y Sociales
Departamento de Antropología

Carlos Eduardo Granja González©
Estudiante de Antropología
Universidad del Cauca

Fotografías
Bernardo Andrés Chalapud Narváez©

Impresión
Editorial López PBX 88242455

Popayán, Septiembre de 2014

ISBN 978-958-46-5130-3

Carlos Humberto Illera Montoya
Carlos Eduardo Granja González

Re comiendo el cerdo en Popayán

Corporación Gastronómica de Popayán

Asociación Colombiana de Porcicultores

FONDO NACIONAL DE LA PORCICULTURA

GPG
Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca



RE-COMIENDO EL CERDO EN POPAYÁN

Carlos Humberto Illera Montoya[1]
Carlos Eduardo Granja [2]

En la estima que conviene
téngalo cualquiera hombre,
y por todo el mundo suene,
que cosas malas no tiene
el puerco, sino es el nombre.

(Anónimo, 1613)[3]



INTRODUCCIÓN

Acertadamente el comité a cargo de la organización del 12 Congreso Gastronómico Nacional de Popayán, ha invitado al cerdo para hacerle los honores en el gran convite al que asiste lo más granado de la comensalía criolla y un importante número de glotones extranjeros, para quienes la cita anual en nuestra ciudad es poco más que una obligación.

Re-comiendo el cerdo en Popayán porque a los patojos[4] nos gusta; porque nuestras cocineras ancestrales, indias y negras, mulatas y mestizas, aprendieron a prepararlo en los fogones de conventos y claustros, capturando las mañas y modos que iban viendo de sus amos, monjas y curas a quienes servían de oficio, o de las criadas españolas de sus amas ídem, las cuales a su vez transmitieron a su descendencia lo único que podían heredarles: el conocimiento culinario, las artes de la cocina mestiza que se fue forjando en el proceso dialéctico de la fusión inevitable que unió las cocinas indígena, europea y africana para consolidar, con la fuerza de los años, estas cocinas nuestras que hoy queremos mostrarle al mundo como un patrimonio del que tan honrados nos sentimos cuando las ofrecemos a los convidados a nuestra mesa.
El cerdo llegó a Popayán con Sebastián de Belalcázar, hace cerca de 480 años,

---

1. Antropólogo, Profesor Titular, Departamento de antropología, Facultad de Ciencias Humanas y Sociales, Universidad del Cauca, Popayán. Director del Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca, GPC.

2. Estudiante de Antropología, Departamento de antropología, Facultad de Ciencias Humanas y Sociales, Universidad del Cauca, Popayán. Integrante del Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca, GPC.

3. Quintillas de autor anónimo, parte de un poema de 58 estrofas, publicado en el 1613, con el título de Obra maravillosa donde se trata las alabanzas del puerco... Al final de la composición se lee: Con licencia, en Barcelona, en casa Lorenzo Dèu, Año 1613. Y véndense en su casa delante el Palacio del Rey. (Publicado en: Regusto. Gastronomía y cultura alimentaria.)
Fuente: http://regusto.es/2011/05/21/un-canto-gastronomico-al-puerco/ Visto en julio de 2014.

y lo hizo para quedarse, y se asimiló a nosotros -o nosotros nos asimilamos a él- de manera casi simbiótica, amorosa, pero eso sí, muy interesada, pues los cariños y mimos prodigados al animalito durante la crianza desde siempre han sido pensados bajo la esperanza manifiesta de recibir de él los favores de sus carnes y las bondades gustativas de sus chicharrones, chorizos, longanizas y morcillas , piernas, brazos, lomos y pancetas, amén de las asaduras confitadas en su propia manteca en fogones de leña.



En la actualidad el cerdo se consume en Colombia casi tanto como la carne de pollo, que es tenida como la de mayor consumo mundial, y esto se debe, en gran medida, a que, entre nosotros la cría de cerdos dejó de ser una actividad pecuaria artesanal, casi hogareña, para pasar a ser una industria de gran importancia en la economía del país.

Los colombianos hoy consumimos cerdo de excelente calidad producido en condiciones de sanidad que son difíciles de superar y las carnes cada vez son más magras y saludables, como quiera que la estandarización en todos los pasos desde su cría hasta su beneficio así lo garantizan.

La Asociación Colombiana de Porcicultores en el nivel nacional y **Cerdos del Valle, S.A., Cervalle**, en el nivel regional, deben recibir nuestro reconocimiento por la colaboración que han brindado a la **Corporación Gastronómica de Popayán** y a nosotros para sacar adelante esta breve investigación, concebida para que quienes participan en el **12 Congreso Gastronómico Nacional de Popayán** se empapen un poco de conocimientos sobre el cerdo desde su llegada a tierras americanas hasta convertirse en el invitado de honor en eventos tan importantes como este.

La investigación que ofrece como resultado este texto, se adelantó, además de mediante una exhaustiva pesquisa bibliográfica, y una detenida visita a la planta de desposte de Cervalle (Yumbo, Valle del Cauca), visitando aquellas personas que la tradición ha identificado como artesanas del frito y otras preparaciones elaboradas con carne de cerdo, para reconstruir con ellas breves fragmentos de sus vidas en torno el frito de Popayán.

Re-Comiendo el cerdo en Popayán porque aquí se lo ha consumido desde el día mismo de la fundación de la ciudad, un sábado 13 de enero de 1537, por al Adelantado Sebastián de Belalcázar, quien arribó a este valle con sus huestes con-

4. Patojo es uno de los gentilicios cariñosos que recibimos los habitantes de Popayán, y hace alusión a los tiempos en que la ciudad abundaba en niguas, provocando particulares maneras de andar a quienes albergaban entre los dedos de sus pies los huevos de ese ese diminuto animalito.

quistadores y una piara de cerdos, no sólo para su abasto y mantenimiento, sino también para saciar su inocultable apego por sus carnes. Seguramente a la formalización de la fundación de la ciudad siguió una celebración en que la bebida espirituosa de factura local –léase chicha de maíz- remojó las carnes de los cerdos que debieron sacrificarse para tal evento.

Desde entonces hasta hoy Popayán ha sido una ciudad enamorada del cerdo y en torno suyo ha modelado prácticas culinarias y costumbres gastronómicas que ya hacen parte de nuestro folclor, destacándose entre ellas la del consumo centenario de los *fritos* de los días lunes y jueves de cada semana, o la inveterada visita furtiva a *La Viña* para consumir sus monumentales chuletas[5] , cuando no la parada de madrugada, bajo los efectos de jugos etílicos en *La clave del Sazón*, mejor conocido como *"Chuleta'epobre"*, así como suena, en donde a los borrachitos se los trata con cariño y paciencia, y se los alimenta con una generosa chuleta de cerdo por la que sólo cancelan la cómoda suma de 5.000 pesos de hoy.



Carlos Humberto Illera Montoya
Carlos Eduardo Granja González

Popayán, septiembre de 2014

5. No sobra advertir que aquí no nos referimos a las costillas del cerdo y la carne adherida a ellas, sino a al filete de cerdo aplanado, rebosado en huevo, empanado con miga de pan tostado, y frito, que en otras latitudes se denomina milanesa o a la milanesa.



ENTRADA

Cerdo, caribajito, verraco, varraco, cebón, verriondo, verrón, guarro, gruñete, chancho, choncha, choncho, chuncho, cochinillo, porcachón, cochino, puerco, gorrino, gocho, gruñete, guarro, toco, tunco, lechón, marrano, marranchón, son algunos de los nombres que reciben estos mamíferos entre los hablantes de la lengua castellana.

Los zoólogos lo llaman en su jeringonza científica *Sus domesticus Linnaeus,* 1758, para distinguirlos sin temor a equívocos de otros animales con características similares a las suyas -a las del cerdo-.

Y cuando se trata de definirlo, nuestro diccionario rector, el de la Real Academia Española (DRAE), la que "Limpia, fija y da esplendor", lo hace de esta manera: "Mamífero artiodáctilo del grupo de los suidos, que se cría en domesticidad para aprovechar su cuerpo en la alimentación humana y en otros usos. La forma silvestre es el jabalí."

Lo de Artiodáctilo no es más que otra forma de decir que es una mamífero con casco o pezuña (ungulado), en el cual las "extremidades terminan en un número par de dedos, de los cuales apoyan en el suelo por lo menos dos, que son simétricos." (DRAE).



Le faltó a los señores de la Real Academia Española decir que, en tratándose del cerdo, estas extremidades artiodáctilas y unguladas cocinadas de muchas maneras, son una delicia culinaria para los consumidores de cerdo en todo el mundo y que los colombianos no podemos prescindir de su presencia en un plato de fríjoles (o de frisoles, como solían llamarse en el Viejo Caldas y que tanto reniega Álvaro Molina porque ya casi nadie usa esa sonora palabreja), so pena de sentir que les falta algo, que carecen de identidad: nuestros fríjoles no están completos si no han sido cocidos con generosa porción de pezuña de cerdo.

TAXONOMÍA Y CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL CERDO DOMÉSTICO

La curiosidad científica de los interesados en asuntos de taxonomía animal (Taxonomía: ciencia que estudia la clasificación de animales y plantas) puede quedar satisfecha con la tabla a continuación que muestra de manera científica, ordenada y detallada los criterios clasificatorios que nos permiten identificar al cerdo doméstico y sus más importantes características biológicas :

CERDO DOMÉSTICO

Cerdo dométicо
S. S. domesticus

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA



Clase: Mamíferos (Mammalia)
Subclase: Placentados
Superorden: Ungulados (Ungulata)
Orden: Artiodáctilos (Artiodactyla)
Suborden: Suiformes (Suina)
Familia: Suidos (Suidae)
Género: Sus
Especies
- Sus scrofa

Subespecies:
- S. s. domesticus (cerdo doméstico)
- S. s. scrofa (jabalí europeo)
- S. s. vittatus (jabalí asiático)
- S. s. leucomystax (jabalí japonés)

- S. barbatus (cerdo barbado de Asia)
- S. salvanius (cerdo enano del Nepal)
- S. verrucosus (cerdo de Java y Filipinas)

CARACTERÍSTICAS

- Cariotipo: 19 pares de cromosomas (el jabalí tiene 18 pares)
- Monogástricos
- Dieta omnívora
- Dentición (Incisivos 3/3, Caninos 1/1, Premolares 4/4, Molares 3/3)
- Piel gruesa
- Perfil de recto a ultra cóncavo. Evoluciona con la edad
- Morro con jeta
- Puede tener mamas en el cuello
- Patas cortas
- Cabeza grande
- 4 dedos, 2 grandes y 2 pequeños
- Glándulas sudoríparas carpianas que secretan feromonas.
- De 5 a 9 pares de mamas: torácicas, abdominales e inguinales
- Número de vértebras variables: 14 a 17 torácicas y de 5 a 7 lumbares
- Gestación: 3 meses, 3 semanas y 3 días
- Producción de carne y grasa

Fuente: http://www.cresa.es/granja/pdf/Cerdos.pdf (Julio de 2014)

SOBRE LOS ORÍGENES DEL CERDO

La importancia del cerdo en la alimentación humana está demostrada desde épocas muy remotas y ello se debe a que su condición de omnívoro, esto es de animal que literalmente come toda materia de origen orgánico, lo hace amigable al hombre en términos de su economía alimentaria. Esto explica de alguna manera la domesticación del porcino animal desde épocas muy tempranas.



Aunque no es fácil encontrar acuerdo entre los investigadores sobre la época y el lugar de origen de su domesticación, lo más que esta se remonta en el tiempo es hacia el año 7000 a. C. En cuanto al lugar de ocurrencia de esta valiosa domesticación, lo más consensuado es afirmar que se dio en diferentes partes de manera casi simultánea: Asia Sudocccidental e Indochina, son estimados como los puntos más probables (Bovilov y otros, 1979, citados por Perdomo, 1993).

La localización de uno de los centros de origen de la agricultura en el Edén bíblico (probablemente Mesopotamia) nos hace creer que en Asia Sudoccidental pudo ser más temprana[6] la domesticación puesto que con el desarrollo de la agricultura se incrementó el sedentarismo y se dieron las condiciones apropiadas para que las piaras de cerdos salvajes se fueran aproximando más al hombre en busca de aprovechar sus desperdicios alimentarios, aunque iguales suposiciones son válidas para otros puntos del planeta en los que hay evidencias arqueológicas de agricultura temprana (China, Nueva Guinea, África, Mesopotamia).

EL CERDO EN AMÉRICA

El cerdo doméstico es un invitado relativamente reciente en la mesa de los americanos puesto que los exponentes del orden Artiodactyla entre nosotros, los que popularmente hemos conocido como cerdos americanos, tatabros y saínos, distan mucho de parecerse a los del Viejo Mundo. [7]

---

6. Temprano y tardío son dos conceptos de uso constante por los arqueólogos para referirse a sucesos que ocurrieron muy atrás en el tiempo –tempranos- o a los que acontecieron en épocas más cercanas a la actualidad –tardíos-.

7. Patiño (2005: 103 - 104)) relaciona dos exponentes del orden Artiodactyla y la familia Tayassuidae: "Tayassu albirostris, conocido con los nombres comunes de cafuche, tatabro, báquira, puerco de monte. Era especie amansada, aunque no propiamente domesticada, por algunas tribus indígenas americanas. Ciertas regiones, como la del Urabá, se distinguían por la gran producción de esta carne y animales vivos, que se enviaban como artículo de intercambio por oro y algodón, a las tribus interioranas de la serranía de Abibe y el noroeste de Antioquia (Patiño, 1965-1966, 176-178), y el Tayassu tayacu, conocido como Báquira, saíno, manao o puerco manao. Se diferencia poco de la especie anterior, excepto que tiene hábitos más definidamente gregarios, pues anda en grandes manadas o partidas. A veces, en las fuentes no se establece bien de qué se trata." (Patiño, 2005, pp. 103-104)

Este manjar al que los romanos clásicos se referían, no como un animal sino como "carne con patas", nos llegó *"vivito y coliando"* en 1493, durante el segundo viaje del almirante Genovés al Nuevo Continente. Entonces llegaron en su navío 8 ejemplares que desembarcaron en la Isla La Española[8] para que su descendencia poblara casi la totalidad del continente en un lapso de aproximadamente 40 años, como lo testimonian abundantes citas y referencias a cronistas y viajeros del siglo XVI consignadas en los libros de historia.

Vélez Ocampo (2005) sintetiza lo acaecido durante el segundo desembarco de Colón de esta manera:

El segundo viaje se componía de diez y siete embarcaciones siendo la mayor la María Galante. Zarpó de Cádiz el 25 de septiembre de 1493 trayendo ganado bovino y porcino, asnos, caballos, cepas de vid y semillas de diversas plantas. Entre las dos mil quinientas personas venían doscientos hidalgos, seis frailes y clérigos. En Canarias cargaron caña de azúcar, enormes perros (amaestrados para cazar indios) y diversas armas.

A partir de ese momento, el cerdo se tomó el continente en apetitoso asalto, en no más de 40 años.

No hay que desestimar el hecho de que para España el cerdo estaba poderosamente asociado a la cristianización de su territorio después de haber expulsado a los moros. Con una España dividida entre moros y cristianos, la derrota de los primeros no significó la retirada del total de población musulmana, por lo que se desencadenó su persecución y la manera más inmediata de verificar si alguien era o no musulmán consistía en invitarle a consumir cerdo de manera que si se rehusaba a hacerlo de inmediato era acusado de ser seguidor del Corán.



8. La Española o Isla de Santo Domingo. Nombre dado a la Isla que hoy asienta las repúblicas de Haití y República Dominicana. En esta isla se produjo el primer asentamiento europeo en América y sirvió de puerto de partida para las empresas desplegadas durante los primeros años de la conquista.

El historiador español Justo L. del Río Moreno (1996) escribió un excelente ensayo sobre el papel desempeñado por el cerdo en la conquista y colonización de América y en él no sólo nos ilustra sobre las particularidades del ingreso de los puercos al continente, sino que otorga al chancho la verdadera, y pocas veces valorada, importancia que tuvo este noble animal en el desarrollo y éxito de la empresa de conquista de esta parte del mundo. Para ese autor, la historia ha asignado un papel poco menos que secundario a los cerdos porque estos "a diferencia de los caballos, no participaban en las batallas ni ofrecían prestigio" (p. 15)

> Su preponderancia en la alimentación se debió a que fue la especie que primero y más se desarrolló, tanto en las Antillas como en el continente, desde Nueva España hasta Tierra Firme y Perú. Los marranos siguieron a las huestes por varias razones. Eran abundantes en las Antillas y, por tanto, muy baratos; el consumo de su carne se había generalizado entre la población española asentada en las grandes islas; en los barcos ocupaban poco espacio y su omnivorismo les permitía alimentarse con facilidad; en tierra no requerían cuidados especiales ni mucha mano de obra; podían cebarse conforme caminaban los soldados; se adaptaban a todo tipo de medios y su reproducción era sumamente pródiga. (p. 15)

El primer desembarco de cerdos en Tierra firme suramericana pudo haber ocurrido durante la fundación de San Sebastián de Urabá por Alonso de Ojeda, en 1509. Esta fue la primera población fundada en territorio colombiano y se puede inferir que allí el fundador arribó con algunos chanchos y semillas, si nos atenemos a la disposición de la corona en el sentido de que en toda empresa conquistadora que saliera de España las embarcaciones debían transportar ganados y semillas para poblar con ellas el Nuevo Mundo.



Esta población se inició con 300 hombres de los cuales al poco tiempo apenas sobrevivían 42 debido al acoso permanente de los indígenas locales, y cuando Francisco Pizarro y Martín Fernández de Enciso llegaron a reforzarla:

> *(…) eran 42 sobrevivientes, a los que se añadían 150 hombres recién llegados. La vida en San Sebastián siguió igual, pese a que con Enciso vinieron cerdos y ganados: los españoles tuvieron que aprender a comer nueces de cachipay [9] y cerdos salvajes. (Melo, 1987)*

Ante la caída definitiva de San Sebastián de Urabá, Enciso decide trastearse al otro lado del golfo, en el asentamiento de la población indígena de Darién, funda, en asocio con Vasco Núñez de Balboa, a Santa María la Antigua de Darién, a finales de 1510.

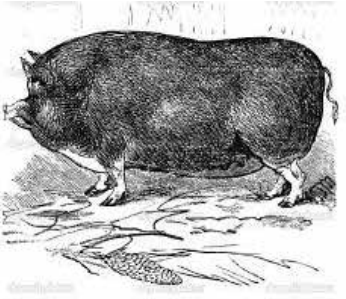
9. *Cachipay: Chontaduro (Bactris gasipaes)*

Este sitio era mejor: tenía aguas, los indios no usaban flechas ni venenos, cultivaban maíz y yuca. Un soldado español, Vasco Núñez de Balboa, hizo que los españoles le quitaran el mando al encargado de la expedición y asumió la dirección del pueblo. Trató de mejorar las relaciones con los indios, tratándolos bien, haciéndose amigo de los caciques y de sus hijas, y prohibiendo que los esclavizaran. De esta manera logró que le dieran alimentos y le ayudaron. Además hizo que los españoles sembraran maíz y yuca y criaran un animal que habían traído de España: el cerdo. (Melo, 1992)

Esta fundación cobra gran importancia si tenemos en cuenta que durante su efímera existencia sirvió de base de lanzamiento de campañas conquistadoras al interior del territorio colombiano y como consecuencia de ello también fue punto de difusión de pie de cría de cerdo que se dispersó por casi todo nuestro territorio. Durante el mando de Vasco Núñez de Balboa la población sembró maíz y yuca y se dedicó a criar cerdos en grandes cantidades, pero al ser aquel relevado del mando por el déspota Pedrarias Dávila, la vida en ella se hizo imposible hasta que finalmente Dávila decide abandonarla y funda a Panamá en 1519. En 1520 se adelanta su traslado definitivo, y Santa María la Antigua de Darién desapareció del todo en 1524.

Desaparecida Santa María la Antigua de Darién, la ciudad de Panamá pasa a ser el punto de partida para la diseminación de cerdos hacia el interior de Suramérica y en esto tuvo mucho que ver Francisco Pizarro, conquistador del Perú, puesto que entre las provisiones para abastecer al ejercito con que emprendió la conquista de Imperio Inca, incluyó la piara de cerdos cuyos descendientes más adelante servirían a Sebastián de Belalcázar para poblar de ellos a Popayán y otras localidades del sur de Colombia.

Las fundaciones de Santa Marta (Rodrigo de Bastidas, 1526) y de Cartagena (Pedro de Heredia, 1533), dieron vuelco total a la empresa conquistadora. Desde esos dos puertos partieron las más importantes y productivas expediciones descubridoras del interior del territorio colombiano y de algunas regiones al sur del continente.



Entre 1535 y 1538 ocurrieron las más importantes fundaciones en el interior de nuestro país por obra y gracia de las campañas emprendidas por los conquistadores fundadores Sebastián de Belalcázar, Nicolás de Federmann, Gonzalo Jiménez de Quesada, y Jorge Robledo. Estos nombres que asociamos a fundaciones tan importantes como las de Cali, Popayán, Santa Fe de Bogotá, Cartago y Tunja, estuvieron, como era de esperarse, acompañados de la presencia abundante de cerdos puesto que eran material cárnico y graso fácil de transportar por su tamaño, de

controlar por su domesticidad, de alimentar por su carácter de omnívoros, de conservar una vez sacrificados por el conocimiento tenido para la salazón de sus carnes, y de preparar por la versatilidad de los cortes que de él se podían obtener, amén de que el disfrute de un plato preparado con carne de cerdo hace parte del legado culinario que los españoles transmiten a sus descendientes desde los inicios del medioevo europeo. Como ya está dicho: Cerdo: *"carne con patas"*, o de otra manera, despensas ambulantes.



Iglesia y convento de San Francisco, en Cartago. (Saffray & Andre, 1984)

Belalcázar, por ejemplo, profesaba tal gusto por la carne de cerdo que el cronista Pedro de Cieza de León, bajo cuyo mando permaneció algún tiempo en Popayán por lo que debió conocerlo muy bien, relata que al llegar el conquistador a la ciudad de Buga, compró una puerca y un cochino en la elevada suma de mil seiscientos pesos y con ellos preparó un banquete en la ciudad de Cali unos días después (cf. Illera, 2012: 22). De paso Cieza nos permite informarnos sobre el alto costo del cerdo en pie en esa época (circa 1536-1538) al referirnos que "se vendían cochinos pequeños a quinientos" y que Belalcázar en Cali "mercó un cochino en docientos y veinte y cinco pesos. […] de los vientres de las puercas compraban, antes que naciesen, los lechones a cien pesos y más." (Ibid)

La realidad sobre la importancia del cerdo en las campañas conquistadoras se hizo evidente en todo el territorio americano, no sólo por la necesidad alimentaria propiamente dicha, sino también por cuestiones de mera estrategia militar, como se deduce del párrafo a continuación:

> *Con relativa frecuencia, los jefes de las huestes organizaban centros abastecedores en los territorios objeto de ocupación antes de comenzar la penetración en ellos, iniciando desde estas bases los contactos comerciales con los puntos de partida. Cortés dejó en manos de Diego de Ordás la organización en Veracruz de un centro de explotación porcina a gran escala antes de comenzar el sitio de Tenochtitlan, mientras que Francisco Pizarro hizo lo propio, primero en la isla de las Flores —pequeña ínsula de la costa pacífica*

donde él y sus socios criaban cerdos— y después, antes de internarse en la sierra peruana, en Túmbez. (Del Río Moreno, 1996, p. 16)

El historiador, Justo L. del Río Moreno (1996), ya mencionado, documenta el incremento de las piaras de cerdos en el Nuevo Mundo hacia los años 30's del siglo XVI con datos de esta laya:

• En Granada y León, los principales centros coloniales de Nicaragua, existía ya en la década de 1530 una importante oferta porcina que se exportaba a Panamá y Perú. (Ibid. p. 22)

• En el Perú, con la arribada de continuas remesas y su fácil reproducción, las disponibilidades aumentaron considerablemente. Las piaras se multiplicaron tanto que, un año después de fundada Lima, en 1536, se mataba en la ciudad un marrano diario. (Ibid, p. 23)

• En Quito la multiplicación fue tan desaforada que, en 1538, el Cabildo terminó por prohibir a los vecinos que tuvieran más de diez cabezas para su alimentación. Ciertamente, pocos años después de fenecida la conquista —en 1541—, la ciudad disponía ya de suficientes crianzas como para proporcionar a Gonzalo Pizarro los cerca de 3.000 cochinos que llevó en su expedición al País de la Canela. (Ibid)

• Después de medio siglo de experiencia, comprobada ya la importancia del correcto pertrechamiento de las expediciones y de la adecuada misión que en materia nutritiva cumplía el cerdo, la Corona procuró introducir ciertas cláusulas en las capitulaciones de conquista por las que obligaba a los capitanes a trasladar un determinado número de marranas y de hembras reproductoras de otras especies a las tierras de previsible ocupación. Las cantidades variaban de una docena a más de quinientas cabezas, dependiendo de la distancia a los focos de poblamiento más cercanos y de las previsibles necesidades, tal y como se observa en las capitulaciones de las principales huestes que se constituyeron en este período:

Hueste	*Destino*	*P uercos trasladados*
Menéndez de Avilés	Florida	400
Hernández de Serpa	Nueva Andalucía	100
Diego de Artieda	Costa Rica	500
Pedro Maraver de Silva	Nueva Extremadura	200
Juan de Villoria y Avila	Río Darién	20
Alvaro de Mendaña	Islas del Pacífico	12

(Ibid, p. 29)

En Venezuela la mayor parte de las encomiendas tenían grandes cantidades de marranos, destacando en el último tercio del siglo XVI las crianzas de Burburata y Coro, si bien los cerdos pululaban por la mayor parte de las tierras existentes entre Coro y Maracapana.

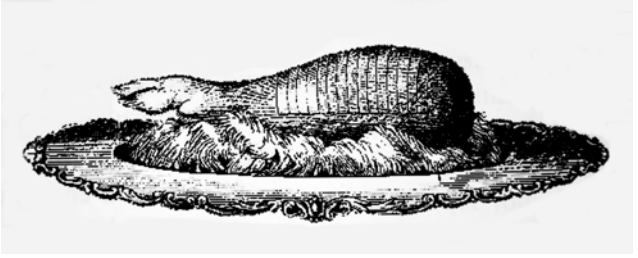
• Las piaras eran numerosas en la meseta de Bogotá, así como en Popayán y otras poblaciones del sur del Nuevo Reino y norte del virreinato del Perú, como Guayaquil y Quito. En los términos de esta última población, pese a que se limitó el número de cabezas que podía tener cada vecino, hacia 1580 se censaban más de 12.000 ejemplares. (Ibid, p. 30)

Para finalizar esta breve y aleccionadora incursión histórica en torno al cerdo entre nosotros los americanos, aludo a su llegada a territorio cundiboyacense:

> *(…) el primer ganado porcino que llegó a los antiguos territorios muiscas fue el de las trescientas cerdas preñadas que Belalcázar llevaba consigo desde Popayán; estas sirvieron para establecer buena parte de los hatos que se conformaron en Santa Fe y Tunja. También fue la primera ganadería europea que se introdujo en ese territorio, porque los demás ganados se demoraron unos años en llegar. (Saldarriaga, 2011:281)* [10]

"Todo es bueno en el cochino, desde el hocico hasta el intestino"

En cuanto a la variedad de productos y sub productos del cerdo que se consumían en América estos son los destacados:



Tocino fresco, jamones, tocino en salazón de diversas clases y calidades con nombres que derivan de la parte anatómica desde donde se obtienen: de lomo, de espinazo, de papada. Carne fresca, ahumada, ahumada en barbacoa, en tasajo y en salazón.

10. El libro de Gregorio Saldarriaga (2011) aquí referenciado trae un capítulo sobre la historia del cerdo en la Nueva Granada que por sí sólo se constituye en un bocado de exquisitez literaria e histórica que vale la pena degustar en algún momento.

Variedad de mantecas: según su origen:

> la de pella, porción que cubre el riñón, es la de mayor calidad; le sigue la "tela de la barriga" o epiplón, extenso pliegue adherido al estómago y otras vísceras; por último, el "entresijo", trozo mesenterio depositado en los alrededores del intestino. Esta grasa tenía múltiples usos, siendo muy apreciada para la elaboración de dulces y postres como tortas de chicharrones, mantecados y hojaldres. En la sierra peruana la utilizaban para curar una sarna llamada "caracha", muy frecuente entre las llamas, untándola sobre la herida espolvoreada con azufre.
> (del Río Moreno, 1996, pp. 33 - 34)

Al experto jamonero de hoy puede parecerle exagerada la apreciación a continuación, pero así registra el hecho la historia y no puedo menos que compartirla con el lector y que de él surja el juicio que mejor convenga: "Desde finales de la década de 1530, las tierras inmediatas a las primeras fundaciones peruanas se llenaron de puercos, elaborándose en la sierra mejores tocinos y perniles que en la propia España. Las trancas no comían sino lo que encontraban en los campos, aunque, como anotaba en 1539 el obispo de Cuzco fray Vicente de Valverde, "se hacen como de bellota". (Ibid, p. 23)

En cuanto a las chacinas, o embutidos y conservas, elaborados con carne de cerdo, son abundantes las referencias históricas a la enseñanza de las artes de preparación de morcillas y chorizos españoles, impartidas a la población indígena, negra y mestiza, asentada en América. Estas enseñanzas por lo general se impartieron desde las cocinas conventuales puesto que fue en ellas donde se hicieron, a fuerza de necesidad y práctica constante, las fusiones que de obligación surgían por necesarias o por mera curiosidad, al intercambiar monjas y frailes, con las de criadas indígenas y mestizas y esclavas negras, sus conocimientos sobre técnicas de cocción y sobre las propiedades de los ingredientes foráneos y nativos, en su cotidiano compartir en las cocinas de conventos y monasterios desde los inicios de la conquista y la colonia. Estas fusiones obligadas surgidas en torno del fogón de leña, por encima de los cuales el humo sazonaba carnes y embutidos, originaron nuestra charcutería y chacinería[10] en general, la que hoy disfrutamos en fritanguerías populares, en fiestas y bazares pueblerinos, en restaurantes sin laureles, regentados por cocineros populares formados en la experiencia y herederos de oficios y conocimientos ancestrales, en piqueteaderos y en innumerables establecimientos dedicados al distinguido oficio de satisfacer glotones y sibaritas.

---

*11. chacina. (Del lat. *siccīna, carne seca). f. cecina (‖ carne salada y seca). ‖ 2. Carne de puerco adobada de la que se suelen hacer chorizos y otros embutidos. ‖ 3. Embutidos y conservas hechos con esta carne. Chacinería: Industria y arte de fabricar embutidos. (DRAE)*

ARTE CISORIA



Juycio de razon muestra, que tan especial oficio, è útil Arte en especiales estrumentos se cunpla, è ponga en obra, è para ello estrumento son los Cuchillos, Brocas, Pereros[12], è Punganes, con los cuales el Ministerio del cortar, è lo que à ello conbiene rescive cumplimiento. (Arte Cisoria, Capítulo 4, p. 29)

El adjetivo *Cisoria* hace referencia a la acción de trinchar o cortar la carne y todo lo relacionado con dicha actividad. Esta labor es tan antigua como el hombre mismo. Entre los primeros utensilios en piedra que el hombre fabricó –durante el paleolítico -, se cuentan aquellos que ideó para desprender las pieles de la carne de los animales de caza, destajarla, y romperlos, facilitando así su consumo. Esto lo hizo después de haberse pasado muchos años, tal vez cientos, haciendo jirones con sus presas valiéndose solamente de sus manos y de sus dientes. Los cuchillos y navajas tallados en piedras y cristales, que el hombre primitivo elaboró fueron evolucionando cada vez más con el lento transcurrir del tiempo y con el descubrimiento de los metales dieron origen a las herramientas que hoy facilitan la tarea de carniceros y cocineros.



Desde entonces, con el quehacer cotidiano y la acumulación de experiencias que se transmitían durante su ejercicio de unas generaciones a otras, la acción de cortar las carnes fue convirtiéndose en todo una arte que mereció referencias muy detalladas en todos los libros de la antigüedad en los que las alusiones coquinarias estaban presentes.

12. Perero: Instrumento que se usaba antiguamente para ayudar a mondar peras, membrillos, manzanas y otras frutas. (DRAE)

Prohibiciones, tabúes, y prácticas permitidas, se fueron originando y difundiendo a la vez, alrededor del oficio de cortar las carnes, siempre orientadas a hacer de su consumo una actividad de pleno goce para el humano comensal.

Entre los libros antiguos que abordan el asunto del corte de las carnes para su buen consumo, el más importante y mejor difundido es *"Arte Cisoria, ò Tratado del Arte del cortar del cuchillo, que escribió Don Henrique de Aragón, Marques de Villena."* [13], escrito en 1423, casi 70 años antes del descubrimiento de América, y publicado en Madrid en 1766[14].


ARTE CISORIA,
Ó TRATADO
DEL ARTE DEL CORTAR
DEL CUCHILLO.
QUE ESCRIVIÓ
DON HENRIQUE DE ARAGON,
MARQUES DE VILLENA:
LA DA A LUZ,
Con Licencia del Rey nuestro Señor,
LA BIBLIOTHECA REAL
DE SAN LORENZO
DEL ESCORIAL.
En Madrid en la Oficina de Antonio Marin.
Año de 1766.

Para la investigadora a profundidad de las obras del Marqués de Villena, Elena Gascón Vera (1983), en Arte Cisoria, el uso de la palabra Arte en el título de este libro se justifica por cuanto en él están contenidos preceptos y reglas para desempeñarse bien en el oficio de que él trata. El Marqués clasifica el arte de cortar carnes en el conjunto de las artes mecánicas puesto que se basa en el uso de instrumentos materiales, en este caso cuchillos, "y a ésta la pone al mismo nivel que la medicina y la cirugía".

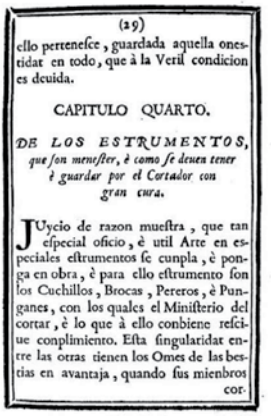
> Con la misma intención, en el Arte *cisoria* quiere fijar los nombres, formas y reglas de la actividad más importante que existía en la casa de un gran señor: el cortar la comida que se ha de tomar. Villena cree que de ella depende el bienestar y la salud del rey o señor por ser el cortador quien selecciona y sirve lo que éste va a comer. Por eso es necesario ver este tratado como un análisis tangencial de las funciones y procesos relacionados con la salud del hombre y, consecuentemente, con la medicina. Así lo veía Villena cuando, en la carta que acompañaba el manuscrito dedicado al cortador del rey, Sancho de Jarava, le pide a éste, al final del texto, que antes de divulgar el contenido de su tratado se lo enseñe al famoso cirujano Alonso de Chirino o de Cuenca, para que éste, con sus conocimientos científicos, lo corrija: (p. 589)

Por tratarse de un documento de gran valor histórico para todo cocinero que se precie de ser estudioso y formal en la investigación sobre productos cárnicos, voy a transcribir de la versión original, escrita en español muy antiguo, algunos

13. Enrique de Villena, Maestre de Calatrava (Torralba de Cuenca, 1384 - Madrid, 1434), también conocido como Enrique de Aragón y por el apodo El Astrólogo. Una interesante biografía de este personaje y lo acaecido con sus libros se puede leer en el Breve resumen de la vida del Marques de Villena, con que se presenta la obra en su edición de 1766.

14. En la escritura de este artículo he consultado Arte Cisoria ò Tratado del arte del cortar del cuchillo , que escrivió Don Henrique de Aragon, Marques de Villena: La da a Luz, Con licencia del Rey Nuestro Señor, la Bibliotheca Real De San Lorenzo del Escorial. En Madrid en la Oficina de Antonio Marin. Año de 1766., edición fascimilar.

párrafos concernientes a los cuchillos de que debe disponer el carnicero para el ejercicio de su arte *(CAPITULO QUARTO. DE LOS ESTRUMENTOS, que son menester, è como se deven tener è guardar por el cortador con gran cura.)*, y fragmentos del libro en los cuales de manera específica se refiere al desposte o corte de los cerdos a la usanza antigua[15], como es tratado por el autor en el capítulo octavo *(CAPITULO OCTAVO. DEL TAJO DE LAS ANIMALIAS de quatro pies, que se acostumbran comer.)*.


(29)
ello pertenesce, guardada aquella onestidat en todo, que à la Veril condicion es deuida.

CAPITULO QUARTO.

DE LOS ESTRUMENTOS, que son menester, è como se deuen tener è guardar por el Cortador con gran cura.

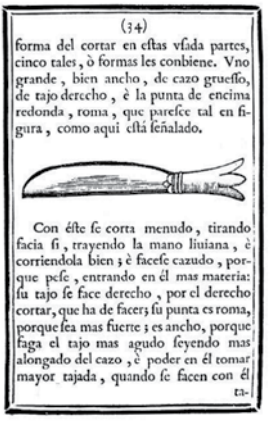
JUycio de razon mueſtra, que tan eſpecial oficio, è util Arte en eſpeciales eſtrumentos ſe cunpla, è ponga en obra, è para ello eſtrumento ſon los Cuchillos, Brocas, Pereros, è Punganes, con los quales el Miniſterio del cortar, è lo que à ello conbiene reſciue conplimiento. Eſta ſingularidat entre las otras tienen los Omes de las beſtias en avantaja, quando ſus mienbros cor-

Inicia el Marqués su instrumental discurso de esta manera:

> *"Juycio de razon muestra, que tan especial oficio, è útil Arte en especiales estrumentos se cumpla, è ponga en obra, è para ello estrumentos son los Cuchillos, Brocas, Pereros, è Punganes[16] , con los quales el Ministerio del cortar, è lo que à ello conviene rescive cumplimiento."(p. 29)*

Al desarrollar el capítulo nos ilustra el tipo de cuchillos e instrumentos que deben formar parte de las herramientas del artista del corte que él es, y de los que además está empeñado en capacitar.

> *Uno grande, bien ancho, de cazo gruesso, de tajo derecho, è la punta de encima redonda, roma, que paresce tal en figura, como aqui está señalado. Con este se corta menudo, tirando faciasi, trayendo la mano liviana, è corriéndola bien; è fasese cazudo, porque pese, entrando en èl mas materia: su tajo se fase derecho, por el derecho cortar, que ha de facer; su punta es roma, porque sea mas fuerte; es ancho, porque faga el tajo mas agudo seyendo mas alongado del cazo, è poder en él tomar mayor tajada cuando se facen con él tajadas delgadas en los cazos que adelante dirá. (pp. 34, 35)*


(34)
forma del cortar en eſtas vſada partes, cinco tales, ò formas les conbiene. Vno grande, bien ancho, de cazo grueſſo, de tajo derecho, è la punta de encima redonda, roma, que pareſce tal en figura, como aqui eſtá ſeñalado.

Con éſte ſe corta menudo, tirando facia ſi, trayendo la mano liuiana, è corriendola bien; è faceſe cazudo, porque peſe, entrando en él mas materia: ſu tajo ſe face derecho, por el derecho cortar, que ha de facer; ſu punta es roma, porque ſea mas fuerte; es ancho, porque faga el tajo mas agudo ſeyendo mas alongado del cazo, è poder en él tomar mayor tajada, quando ſe facen con él ta-

> *El segundo debe ser algún poco menor, è mas gruesso de tajo, è la punta roma con esquinadura derecha, è su tajo derecho bien cazudo, que paresce tal en figura, según aquí esta señalado. Con este cortan las cosas duras, è se quebrantan los huessos, por esso tiene mas ancho cazo, que puedan encima ferir con la mano sin miedo, è la punta arromada con buelta derecha, porque mas agudo quede*

15. *Para facilitar la lectura del texto transcrito he actualizado algunos caracteres, sin que ello signifique alteraciones o cambios importantes en el espíritu de la lengua original en que el Marqués de Villena concibió su obra.*

16. *Punganes: punzones o punzantes.*

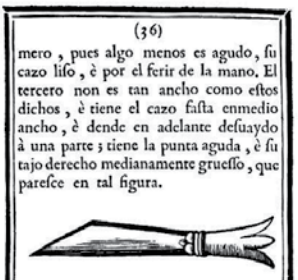
quel primero, para abrir los huesos, è apartarlos; el tajo tiene mas grueso, porque se non aportille tan ayna en la dura materia ossal, su anchura poco menos del primero, pues algo menos es agudo, su cazo liso, e por el ferir de la mano. (p. 35)

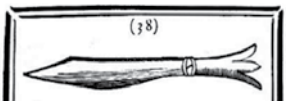
El tercero non es tan ancho como estos dichos, è tiene e cazo fasta enmedio ancho, è dende en adelante desuaydo à una parte; tiene la punta aguda, è su tajo derecho medianamente gruesso, que paresce en tal figura. Con este parten huessos, è dan golpes enlas cañas, para las quebrar, è cortan cosas gruessas, è duras: tiene el cazo ancho por darle peso, è la desuaydura faga una parte porquel tajo della sea mas agudo: es corvado de medio adelante algunt poco facia la punta, porque su tajo derecho quede: su punta es aguda, porque entre en logares apretados à desjuntar los huessos: su tajo non mucho delgado, porque sea mas fuerte, debe tener el cazo acanalado con lima fasta la desuaydura, porque este aspero; è non fieran sobre èl con la mano, cà si estudiese liso, è algunas veces firieren en él con la mano, e non parando mientes, podrían alguna ora dar en la desuaydura, que taja, è cortarse, è por esso quitase el vezo del ferir con la canaladura. (p. 36, 37)

El quarto es ya quanto menor, è su cazo non muy gruesso, é desuaydo de en medio delante de amas partes, el tal derecho fasta medio, è de medio adelante el tajo, è el cazo amos van corvados, è se juntan en la aguda punta; su anchura como el tercero, tajo bien agudo mayormente de en medio adelante, cuya figura es tal. Con este algunas vezes en su caso, sengunt adelante diré, se corta hacia adelante en pasando, por esso tiene la vuelta el tajo de yuso faza la punta, è algunos huessos se pueden con él quebrar, como será amostrado, è por esso tiene la meytad del cazo desuaydo: eslo de dos partes, por quedar mas fuerte, è tanbien acanalado, como el tercero, por la razón, que allí fue dicha, è mostrada.


(35)
tajadas delgadas en los casos, que adelante dirá. El segundo debe ser algun poco menor, è mas grueso de tajo, è la punta roma con esquinadura derecha, è su tajo derecho bien cazudo, que paresce tal en figura, segunt aqui está señalado.

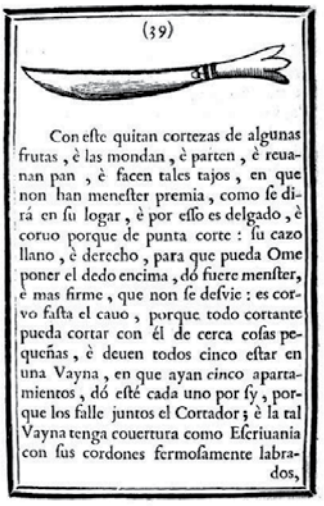
Con este cortan las cosas duras, è se quebrantan los huessos, por esso tiene mas ancho cazo, que puedan encima ferir con la mano sin miedo, è la punta arromada con buelta derecha, porque mas agudo quede quel primero, para abrir los huessos, è apartarlos; el tajo tiene mas grueso, porque se non aportille tan ayna en la dura materia ossal, su anchura poco menos del primero, pues algo menos es agudo, su cazo liso, è por el ferir de la mano. El tercero non es tan ancho como estos dichos, è tiene el cazo fasta enmedio ancho, è dende en adelante desuaydo à una parte; tiene la punta aguda, è su tajo derecho medianamente grueso, que paresce en tal figura.


Con este parten huessos, è dan golpes en las cañas, para las quebrar, è cortan cosas gruessas, è duras: tiene el cazo ancho por darle peso, è la desuaydura faga una parte porquel tajo della sea mas agudo: es coruado de medio adelante algunt poco facia la punta, porque su tajo derecho quede: su punta es


(38)
Con este algunas vezes en su caso, sengunt adelante diré, se corta facia adelante en passando, por esso tiene la buelta el tajo de yuso faza la punta, è algunos huessos se pueden con él quebrar, como será amostrado, è por esso tiene la meytad del cazo desuaydo: eslo de dos partes, por quedar mas fuerte, è tanbien acanalado, como el tercero, por la razon, que alli fue dicha, è mostrada. El quinto es menor de todos, bien delgado de tajo, è tiene el cazo derecho, è llano: è su tajo tornado à la punta, è cerca del cauo, è à tal dicen Gañiuete, que es à tal figura.

Con

El quinto es menor de todos, bien delgado de tajo, è tiene el cazo derecho, è llano: è su tajo tornado à la punta, è cerca del cavo, è à tal dicen Gañiuete, que es à tal figura. Con este quitan cortezas de algunas frutas, è las mondan, è parten, è revanan el pan, e facen tales tajos, en que non han menester premia, como se dirá en su logar, é por esso es delgado, è corvo porque de punta corte: su cazo llano, è derecho, para que pueda Ome poner el dedo encima, do fuere menester, è mas firma, que non se desvie: es corvo fasta el cavo, porque todo cortante pueda cortar con él de cerca cosas pequeñas, è deven todos cinco estar en una Vayna, en que ayan cinco apartamientos, dó esté cada uno y por sy, porque los falle juntos el Cortador; (pp. 38-39)


(39)

Con eſte quitan cortezas de algunas frutas, è las mondan, è parten, è reuanan pan, è facen tales tajos, en que non han meneſter premia, como ſe dirá en ſu logar, è por eſſo es delgado, è coruo porque de punta corte: ſu cazo llano, è derecho, para que pueda Ome poner el dedo encima, dó fuere menſter, è mas firme, que non ſe deſvie: es corvo faſta el cauo, porque todo cortante pueda cortar con él de cerca coſas pequeñas, è deuen todos cinco eſtar en una Vayna, en que ayan cinco apartamientos, dó eſté cada uno por ſy, porque los falle juntos el Cortador; è la tal Vayna tenga couertura como Eſcriuanía con ſus cordones fermoſamente labrados,

En el capítulo octavo ya enunciado, el Marqués de Villena hace una minuciosa descripción del procedimiento que ha de seguirse para destajar el cerdo, distinguiendo levemente entre el destajo de un cerdo salvaje, o montesino, como lo llama el autor, y uno doméstico, como se ve a continuación en la transcripción de los textos al respecto.

(CAPITULO OCTAVO. DEL TAJO DE LAS ANIMALIAS de quatro pies, que se acostumbran comer.). [Fragmentos, pp. 98 y siguientes]

Los Puercos Montesinos tienen más tajos, è más cosas dellos se comen, è usan bien estas partes, è lo mejor dél es el cuero del escudo que está sobre la espalda de amas partes, sacado à raíz de la carne, pelado, è fecho turdigas [túrdiga: tira de pellejo, DRAE], è sancochado se guarda, é cocho se come, è aun despues asado, quien lo quiere cuyo tajo es con el cuchillo quarto pedazos s quadrados, asy ponerlo en piezas: el lomo, pierna, costillas, è pecho se cortan como de Baca; sus pies, è cabeza comen cochos, è pelados, è cortanse como los de la Ternera, de la cual adelanta fablaré, è aun destos comen los lomillos, è riñones, è tajanse menudo comunalmente; las otras partes suyas no son de comer convenibles. Los Puercos caseros, de los cuales no se desecha alguna parte, sy non el corazón, è el cerebro, tienen diversos tajos, é danse en diversas maneras, é facen dellos muchas piezas, é primero la Cabeza pelada, é socarrada toman della la meatad de encima, dejuntandola por meytad de la boca del cavo de las barillas, é cortan adelante todo el pescuezo de manera, que con esta pieza vaya la lengua, é queden con el cuerpo las varillas solamente de yuso [Yuso: hacia abajo] para lo colgar, cuando lo fasen tocinos: de aquello de encima apartan la lengua sacada de rayz, è traenla entera, salada o fresca, è cocha, è después asada, o en adovo, cuyo tajo es al través tajadas delgadas, è anchas, è comenzando de la punta con el cuchillo



quarto, è asy ponella, lo aparten en dos partes al luengo, porque salga dende el celebro, è saladas, o frescas danlas cochas, cuyo tajo es que corte la oreja a rayz del casco con el cuchillo quarto, è faga con él della tajadas al través tales, que en un bocado comerse puedan: despues con el cuchillo quarto sacar el ojo, descarnándolo en rededor, é entero, é apartar dél lo prieto, dó está la vista, è lo ál corte con el mesmo, asy como la oreja: algunos non le cortan, por ser pequeño, é lo comunal es partillo en dos partes. Dende corte el rostro tajadas anchas comunal delgadas, fasta lo tierno con el cuchillo quarto, é sy alguna parte de ternillas oviere quedado en las narizes, cortelo en pedazos convenibles, è después del cuero, è carne, que está en el carrillo corte apartado del hueso. De esa mesma guisa las otras piezas son partidas, segunt el aparejo dellas, cásy el cuerpo del Puerco salan en dos tocinos enteros, solamente aparten del el espinazo á luengo, è las cidiervedas[17] *de las costillas, è los lomillos, è sus pies è su menudo; onde asy salado cortase de cualquier de sus partes en tajadas delgadas bien anchas, è sy fuere frescal, mas gruesas, è sy se da con vianda, tajanle mas menudo. A los que se pagan dello, dase el cuero à par cortado en turdigas menudas, sy à parte non le cortan, mas sabroso es junto con la carne: de lo entrecuerado fasen empanadillas tajadas delgadas, è anchas, puestas entreveradas delgadas de pan, porque non sea fascioso à solas comerlo. Todavìa en el tajar de la pieza del tocino el cuero esté fazial Cortador, sus cidiervedas facese un tajo en la parte de fuera de tajadas anchas fasta gastar aquella poca carne, que ende ay, è luego partir las costillas, è ponerlas. Sus lomillos se cortan à tajadas anchas, è algún poco grueso, tirando a yuso. Su Quajar dándolo lleno de huesos menudos con especias, è adobos cocho, hiendese [Véndese] el cuero dél con el cuchillo quarto, è sacado su relleno, que non ha menester cortar por ser menudas partes: pero el cuero cortar conviene en partes menudas, porque es nervioso. Sus pies fazesen dos, ò tres partes dellos, por ser pequeños é sus huesos menudos, que se non podrían bien apartar, é más plazible se come la carne sobre ellos. Su figado dan, ò picado en mortevelo, ò en otros adobos, è por eso de su tajo fablar non cunple. Su Bazo, pocos lo comen, é en los mas puercos se falla dañado. Sus Tripas grandes, è menudas danse en Morcillas, è*

17. *Cidiervedas o cediervedas. Los lomillos, o carne de puerco pegada a las costillas.*

en Longanizas, cuyo tajo es al través en tajadas redondas. El Espinazo, que se da en partes, tajase la carne dél, como dixe del otro tocino, è sus huesos de junta, è ponerlos por sy. El Puerco fresco, porque es fuerte de disistir, devese cortar en sus piezas departidas, segunt como dixe en los animales mayores, è todavía los malos entrellos son mejores que las Puercas, è de las carnes se puede dar. La Cabeza della entera, pelada, è cocha es muy buena fría, o caliente, segunt mas cunpliere al comedor, è su tajo es como el tajo de la cabeza del Puerco ya dicha, pero della los Paladares son mejores que los del Puerco, è quitado dellos el cuero delgado, que está encima lo ál, se corta en tajadas gruesas: las otras partes, è piezas dellos se cortan como la Baca, pero non tan menudo, porque es la carne mas tierna, è los pechos della puedense dar mas ternillas, è sus pies se facen mas partes, que los del Puerco, por ser mayores, è se cortan en túrdigas pequeñas, segunt que dixe del cuero del Quajar del Puerco: su Figado, è Bazo, è Livianos, maguer [18] se comen por algunos, non es manjar para ante Rey, nin ay grant dificultad en su tajo, por ser carne muelle. La Ubre suya es buena asada, pero porque es gruessa, è mucho tierna, demás non es tan sabrosa, como la de Baca, è su tajo dellas es uno en tajadas delgadas, è anchas. Su Corazon non se escostunbra comer. La Lengua algunos la apartan de la cabeza, por assalla después de cocha, è si quisieren puedenla dexar en la cabeza que se cuega mejor con ella. En qualquier destas guisas, su tajo es al través tajadas anchas, non mucho delgadas, porque es asaz tierna,…

Comparable con el libro de cocina del afamado diletante de las cocinas romanas Marcus Gavius Apicius, De Re Coquinaria, (Siglo I d. C.I), Arte Cisoria es una joya de la literatura culinaria en cuyas páginas es necesario sumergirse para incrementar nuestros conocimientos sobre la historia de las maneras del buen hacer en la cocina. Como lo resume Gascón Vera (1983), "Villena parte de la acción cotidiana y elemental de cortar la comida para escribir una obra que puede ser considerada como un tratado de medicina, un manual de educación y de costumbres además de poder ser un tipo de libro de cocina." (p. 593)

18. Maguer: aunque

INSTITUCIONALIDAD DE LA INDUSTRIA DEL CERDO EN COLOMBIA

30 AÑOS ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE PORCICULTORES

Los porcicultores de Colombia haciendo historia. Creando y fortaleciendo una industria.[19]

Colombianos Trabajadores, honrados, comprometidos y dedicados, han integrado por 30 años este sector. Colombianos que depositaron sus sueños, anhelos, ilusiones y expectativas, en la industria porcícola de nuestro país. Esos son los porcicultores de Colombia, constructores de futuro y oportunidades, trabajadores incansables que con su esmero y dedicación han contribuido a forjar un sector digno de admirar.





Con el fin de representar y defender la actividad productiva de los porcicultores, nació la Asociación Colombiana de Porcicultores, en junio de 1983, en el marco del Segundo Congreso de Porcicultura, realizado en Tuluá, Valle del Cauca, con la iniciativa de un grupo de productores que decidió crear un organismo que mediante su gestión fortaleciera la producción porcina y liderara los procesos de tecnificación de la misma en el país.

En marzo de 1984 la gobernación del Valle del Cauca otorgó a la asociación la Personería Jurídica y en enero de 1988 recibió, por parte del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el reconocimiento como un ente gremial de carácter

19. El texto a continuación ha sido tomado en su totalidad del Video Institucional "30 años Asociación Colombiana de Porcicultores". Las leves modificaciones hechas al texto obedecen a la necesidad de adaptarlo en tiempo y modo al presente documento.
El video se puede ver en línea en cualquiera de esta direcciones:

http://www.porcicol.org.co/porcicultores/
https://www.youtube.com/watch?v=F-kqW8jGTOg#t=56

nacional.
Con aquella iniciativa la historia del sector porcícola dio un vuelco total: Los asociados unieron esfuerzos y trabajo para demostrarles a los colombianos que la porcicultura es una alternativa para construir país, en donde los productores con tesón, esfuerzo, dedicación y amor, han trabajado diariamente con el fin de hacer de la carne de cerdo un producto inocuo y de excelente calidad.

A partir de la creación de la **Asociación Colombiana de Porcicultores**, el sector porcícola del país comenzó a dar grandes pasos. En 1996 se creó el **Fondo Nacional de la Porcicultura** (Ver recuadro) y la **Cuota de Fomento Porcícola** (Ver recuadro). Con este logro, durante 18 años, la asociación ha liderado exitosamente programas técnicos, sanitarios, económicos, comerciales, de investigación y transferencia de tecnología, invirtiendo en proyectos de fomento y desarrollo de la actividad, fomentando el consumo de la carne de cerdo colombiana, fortaleciendo el beneficio formal y gestionando el desarrollo y la evolución de la industria de la carne de cerdo. Han sido 30 años de trabajo arduo y constante, 30 años construyendo un sector tecnificado, conformado por granjas con altos estándares de sanidad, bioseguridad y condiciones de manejo que garantizan un adecuado bienestar animal y respeto por el medio ambiente.

Contando con sistemas de beneficio tecnificados, nuevos y mejores cortes, carne magra y saludable, que permite la preparación de nuevas e innovadoras recetas, han logrado, así, incrementar el consumo de la carne de cerdo en Colombia.



¿Qué es la Cuota de Fomento Porcícola?

Es una contribución parafiscal creada por la ley 272 de 1996 y modificada por las leyes 623 de 2000 y 1500 de 2011, que consiste en el pago del equivalente al 32% de un salario diario mínimo legal vigente, por cada cerdo al momento del sacrificio.

¿Quiénes son los responsables de su pago?

Su pago es obligatorio de todas las personas naturales, jurídicas o sociedades de hecho dedicadas a la producción y comercialización de porcinos al momento de realizar el sacrificio. (Art. 3 Decreto 1522/96). La destinación de estos recursos está encaminada a fortalecer exclusivamente la actividad de los porcicultores y de la industria.

El Fondo Nacional de la Porcicultura es una cuenta nacional utilizada para el recaudo de la Cuota de Fomento Porcícola, la cual corresponde al 32% de un salario mínimo diario legal vigente, de acuerdo a lo establecido en la Ley 272 de marzo 14 de 1996, el Decreto reglamentario 1522 del mismo año, la Ley 623 de noviembre 21 de 2000 y la Ley 1500 de diciembre 29 de 2011.

Son responsables del pago de la Cuota de Fomento Porcícola, los productores porcinos, sean personas naturales, jurídicas o sociedades de hecho y los comercializadores.

El manejo de los recursos del Fondo Nacional de la Porcicultura se ciñe a los lineamientos de la política sectorial del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para el sector porcícola.

Las iniciativas de fortalecimiento institucional generadas en las diferentes regiones del país, han sido la clave en términos de asociatividad y crecimiento del sector. En 30 años las cifras demuestran un desarrollo e incremento permanente del sector.

Anualmente han evidenciado un crecimiento aproximado del 8% y están llegando a más colombianos y dinamizando la economía de nuestro país.
El esfuerzo en inversiones, para poder contar con un sector tecnificado, ha sido un gran desafío. Haberle apostado al sector porcícola es el reconocimiento y el premio que deben llevarse todos aquellos hombres y mujeres que en algún momento vieron futuro en este sector.

Su Misión ha sido convertir la carne de cerdo en un ingrediente indispensable para la dieta de los colombianos y lo han logrado. Con su visión siguen contribuyendo al progreso de nuestro país, generando empleo, crecimiento institucional y desarrollo empresarial. Sus productos son fe de este crecimiento.

Al cumplir 30 años agradecen a todas aquellas instituciones a nivel nacional, autoridades sanitarias, entidades estatales, públicas y privadas por su incansable acompañamiento y apoyo para lograr mostrar los avances que el sector porcícola nacional ha vivido en los últimos años y que les permite ser un símbolo de unión en la construcción de un país mejor.

El empeño de los porcicultores ha sido sin duda el factor primordial para poder decir:

¡Felicitaciones!

Les esperan muchos años más de asociatividad, crecimiento, desarrollo y fortalecimiento de la industria porcícola colombiana.





Asociación Colombiana de Porcicultores:



Matanza de cochinos en los Andes.S. XIX.

30 años al servicio de sus asociados.

CRÍA Y BENEFICIO DE CERDOS EN EL PRESENTE

Tiempo ha que los cerdos hacían honor a dos de sus nombres más despectivos: puerco y cochino, nombres ganados seguramente por su habitual manera de permanecer en charcas y lodazales, como única manera de refrescar su corporeidad ante la falta de glándulas sudoríparas [20] que actúen, como entre los humanos, y el resto de mamíferos, como mecanismo regulador de la temperatura. También es cosa del pasado, salvo familiares ocasiones, la costumbre de engordar cerdos con lavazas de la comida hogareña, popularmente conocidas como *aguamasa*, o *agua del puerco* y menos aún la de criarlos en el patio trasero de la casa de habitación, o simplemente a la deriva, en calles y caminos, hollando por doquiera que anduvieran. Ese cerdo casero, cuidado con cariño, pero sin esmero, al que se lo miraba maliciosamente con un solo pensamiento: devorarlo en una marranada navideña, es cosa del pasado.

Los cambios en las costumbres alimentarias, los cuidados a la salud y las exigencias sanitarias, por otra, nos permitieron llegar a un momento en que la cría de cerdos es una tarea profesional y delicada en la que se extreman los cuidados con el fin de evitar que a las mesas de los comensales lleguen animales susceptibles de atentar contra la salud y la vida de los consumidores.

En el suroccidente colombiano los avances más destacados en cuanto a producción industrial de cerdos para la mesa, son el resultado de las actividades lideradas por Cerdos del Valle, S.A., **Cervalle.**

20. Los cerdos son los únicos mamíferos que carecen de glándulas sudoríparas. Esta característica nos explica por qué es común verlos darse baños de agua o de lodo, puesto que este es el mecanismo mediante el cual regulan su temperatura corporal.

CERVALLE [21]

Cerdos del valle S.A., es una empresa colombiana que se inició en el año de 1998 con la unión de productores y comercializadores de cerdo del departamento del Valle del Cauca, con una visión clara: producir la mejor carne de cerdo.

Producción tecnificada. En Cervalle se han integrado todo el proceso de producción tecnificada y transformación de carne de cerdo, desde la fábrica de alimentos concentrados, pasando por el proceso de cría en las granjas, la sala de procesamiento de carnes frescas, frías y precocidos, hasta entregarle al consumidor un producto ideal para nutrir y preservar su buena salud.

Planta de alimentos. Cuentan con una moderna planta de producción de alimentos concentrados exclusiva para sus cerdos donde preparan dietas con base en maíz, soya y otros cereales de alta calidad, cuya composición de nutrientes responde a las altas exigencias de las líneas genéticas modernas, totalmente balanceadas para las diferentes etapas de producción de los animales.

Sus **Granjas de producción de cerdo** cuentan con instalaciones del más alto nivel tecnológico, las que junto a la genética número uno a nivel mundial, sus alimentos concentrados, bioseguridad, responsabilidad con el medio ambiente, y el manejo dirigido por médicos veterinarios de amplia experiencia, les permite obtener carne de cerdo de excelente calidad por su bajo contenido de grasa.

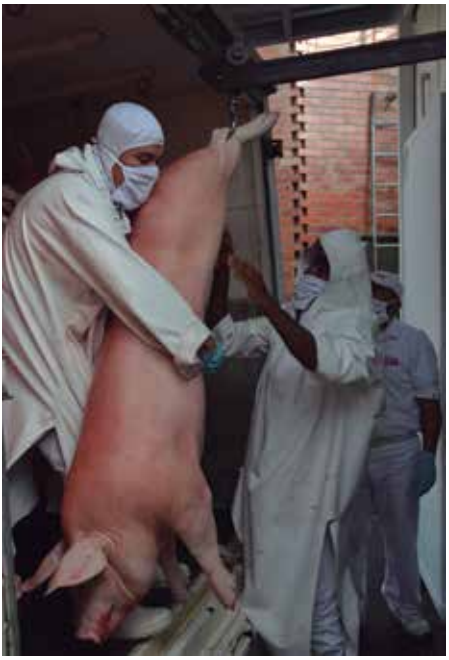
Posterior al nacimiento, los lechones son identificados con un número que lo llevan durante toda la vida y con el cual es posible establecer la trazabilidad [22] del producto final. Terminada la fase de lactancia, los lechones son enviados a las salas de precebos donde reciben alimento de alta calidad nutricional y un manejo especializado para obtener un excelente desarrollo y óptimo estado sanitario. Por último, los lechones pasan a las granjas de finalización donde reciben una alimentación balanceada hasta lograr el peso ideal.

---

21. La información sobre Cervalle contenida en este documento procede en su mayor parte del "Nuevo video institucional", video en el que la empresa a través de su página Web difunde su accionar. Comentarios adicionales y fotografías resultaron de la visita que hicimos a su planta de beneficio o desposte en el municipio de Yumbo, Valle del Cauca, en donde fuimos atendidos por los doctores Juan Carlos Cardona C. Director Comercial, y Gonzalo Isaza León, Director de Puntos de Venta y por el ingeniero Federico Cardona, el Jefe de Planta, quien nos guio durante la visita a las instalaciones.
El video se puede consultar en esta dirección: http://www.cervalle.com/

22. Trazabilidad: rastreabilidad. El término más adecuado en español para designar la posibilidad de rastrear el camino seguido por un producto comercial desde su origen hasta su destino final, así como el registro de todos los datos que permiten realizar dicho seguimiento, es rastreabilidad, ya documentado en nuestro idioma: (…)trazabilidad (del ingl. traceability), a pesar de que este anglicismo se ha implantado también en otras lenguas como el francés (traçabilité) y el italiano (tracciabilità), se desaconseja su empleo en español, ya que el verbo trazar, del que derivaría en última instancia trazabilidad, no posee, a diferencia del inglés to trace, el sentido de 'rastrear o seguir la pista'.Fuente: Diccionario panhispánico de dudas, 2005. Real Academia Española.

El Desposte se realiza en su planta de Yumbo hasta donde llegan los canales, desde la planta de sacrificio, en camiones refrigerados, garantizando la cadena de frío. El proceso es llevado a cabo por personal idóneo cumpliendo las normas del Invima. En esta instancia del proceso es cuando se hacen los diferentes cortes de la carne de cerdo, satisfaciendo las necesidades que tiene el mercado y buscando excelentes alternativas al gusto del consumidor.



CERVALLE S.A.

Misión
Producir las mejores carnes d cerdo, carnes frías y alimentos precocidos, siguiendo procesos tecnificados, conservando las condiciones sanitarias y el medio ambiente, con el fin de satisfacer las necesidades de nuestro consumidor final, ofreciendo productos de calidad, con alto valor nutritivo y alternativas modernas de alimentación.

Visión
Ser una empresa reconocida por su competitividad e innovación en la línea de carnes frescas, carnes frías y alimentos precocidos, para así ser la opción preferida por el consumidor Colombiano. Tener una mayor participación en el mercado, ampliando la cobertura geográfica a otras ciudades del país ingresando a mercados internacionales, convirtiéndose en una nueva opción de alimentación y nutrición.



El proceso de fabricación de las **carnes frías** se realiza utilizando la mejor materia prima, carne de cerdos levantados en sus granjas, garantizando la rastreabilidad y la calidad. Este factor es el que diferencia sus productos en el mercado permitiéndoles ofrecer carnes saludables y nutritivas.

En **Cervalle** manejan varios tipos de empaque de acuerdo a los requerimientos de sus clientes, a las condiciones de transporte y de almacenamiento.

Para el **transporte** de sus productos cuentan con una flota de vehículos equipada con modernos sistemas de refrigeración garantizando así que se mantengan las características de sabor, olor y color, que conservan la calidad de sus productos.

En sus numerosos **puntos de venta** se pueden encontrar las mejores carnes de cerdo, carnes frías y carnes de res. Cuentan con la infraestructura certificada, adecuada para suministrar productos frescos y de excelente calidad, los cuales son atendidos por personal calificado ofreciendo variedad de servicios como el corte de porciones, empaque al vacío y entrega a domicilio.

Fieles a su compromiso con el **Consumidor final**, mantienen constante preocupación por garantizarles plena satisfacción y por ello es constante su compromiso de realizar unos controles exhaustivos en todos los procesos de producción, que van desde la fábrica del alimento hasta la mesa. De esta premisa nace la iniciativa de realizar la producción tecnificada, con la cual garantizan la rastreabilidad y calidad de sus productos.





LUNES Y JUEVES DE PASIÓN PORCINA…

Entre los chicharrones, rellenas y asaduras de Carmen, María, y las hermanas Ruiz Muñoz.



Qué mayores maravillas
del puerco queréis saber,
sino que nos da morcillas,
longanizas y costillas
para que podáis comer.

Danos mil consolaciones
que decirlas será justo,
huesos, lomos y riñones,
picatostes, chicharrones,
de muy agradable gusto.[23]

A donde María Muñoz llegamos un jueves cualquiera de julio, atraídos por la curiosidad que despertaba entre nosotros el mensaje trasmitido por la tradición que nos decía que del fogón de esta curtida mujer manaban chicharrones dorados como lingotes de oro y crocantes como si se tratara de uno de esos barquillos de galleta que venden en la puerta de la iglesia y que se desmoronan con tan solo la mirada, y ni qué decir de sus sabores, que son capaces de confundir paladares puesto que varían entre semana y semana, ya sea porque el cerdo estaba muy gordo o demasiado flaco, cuando no porque era muy joven, otras veces por demasiado viejo, o simplemente porque el descuido de un minuto causó efectos inesperados en las piezas producidas esa mañana.



23. Quintillas de autor anónimo, parte de un poema de 58 estrofas, publicado en el 1613, con el título de Obra maravillosa donde se trata las alabanzas del puerco... Al final de la composición se lee: Con licencia, en Barcelona, en casa Lorenzo Dèu, Año 1613. Y véndense en su casa delante el Palacio del Rey. (Publicado en: Regusto. Gastronomía y cultura alimentaria.)
Fuente: http://regusto.es/2011/05/21/un-canto-gastronomico-al-puerco/ Visto en julio de 2014.



Todo esto puede pasar porque es que todavía no se ha inventado la fórmula mágica que estandarice color, textura y sabor en un chicharrón que tan solo requiere para su preparación, agua, un poco de sal, una paila de cobre, un fogón de leña a más de 400 ºC y no menos de 3 horas de paciente y abnegada espera, durante la primera de las cuales el agua en la que se inició la cocción de los trozos de chicharrón se consume para dar paso al fluir de la materia grasa que arrojan las pieles del cerdo una vez que se cocieron; luego en su propia manteca transcurrirá una hora y media o dos horas más fritándose a temperaturas por encima de 170 ºC, sin que la mirada vigilante de Adriana Dolores, Lola para todos, única hija sobreviviente de María, se aparte de la paila de cobre en tanto que con una pesada cagüinga, nombre este con los que los caucanos denominamos los mecedores de madera, Lola dará vuelta incesante a la fritura despegándola del fondo de la paila mientras observa como en un constante ir y venir, unos chicharrones se asoman a la superficie y que otros descienden a lo más profundo de la paila y así, mientras unos suben, otros bajan, como si se tratara de su último viaje en carrusel antes de irse al canasto de caña que los va a contener hasta que llegue el antojado tragaldabas que habrá de consumirlo mientras se deleita escuchando ese crujir que hace que el oído entre a formar parte del convite al que fueron invitados los demás sentidos.





Media hora antes de terminar la fritura María increpa a Lola para que saque de la paila la manteca caliente, clara y limpia, que han soltado los chicharrones. Es una manteca líquida y transparente que al enfriarse se convertirá en una pasta suave pero compacta y tomará su característico color blanco amarillento. Bendita manteca de marrano sin la cual una rosquilla, un buen pipián y muchas otras preparaciones de nuestras cocinas, carecerán de rasgos de autenticidad y quedarán faltos de sabor.

El panorama no varía mucho cuando se trata de acudir donde las hermanas Ruiz Muñoz: Nayibe, Nora, Beatriz Samara y Patricia, desde las seis de la mañana están en pie embutiendo las tripas de cerdo con las suculenta mezcla de arroz, sangre de cerdo, poleo, y condimentos, que pondrán a cocinar hasta obtener las afamadas rellenas que aprendieron a preparar de esa matrona de las cocinas populares que fue su madre doña Faustina, a quien Popayán conocía como La Mona del Frito. La presencia de Faustina se siente por todos los lados, pues sus 9 hijos no cesan de mencionarla por una u otra razón, al tiempo que están en ese corre y corre que iniciaron desde muy temprano para asegurarse de que todo va a estar preparado como lo hiciera La Mona Faustina, hasta poco antes de fallecer.

Mientras Patricia la menor de las hermanas elabora los chorizos y longanizas que ahumará en un rústico ahumador que alimenta con carbones y leños de guayabo para darles los sabores característicos del producto que vende en su puesto de

cárnicos en la plaza de mercado del barrio Alfonso López. Aunque ya todos los hermanos no habitan la casa materna, allí convergen por una u otra razón pues de sus padres aprendieron, no sólo a cocinar, sino también a tener sentido de familia y permanecen muy unidos, pese a todo. Por algún pacto no escrito ni verbalmente acordado, cada una de las cuatro hermanas se ocupa de la preparación de un producto, y en la casa todo el mundo revuela porque debido a su ubicación frente a la plaza de mercado, la demanda de sus productos empieza muy temprano. Ese hecho obliga a que todo el mundo en el hogar de estas agraciadas y laboriosas mujeres, colabore con el negocio de la misma manera que estando chicos lo hacían con su madre, esa enérgica matrona de la que sus hijas e hijos aprendieron el oficio de preparar uno de los pocos fritos que aún sobrevive en Popayán, a pesar de la presencia de las comidas rápidas en todas las esquinas del barrio, de la comuna, de la ciudad toda. Sin embargo, para esta familia está en sus mentes una consigna permanente: no perder de vista el objetivo que la mantiene unida cual es el de dar gusto a una amplia variedad de comensales, glotones como pocos, a quienes los efectos nocivos del colesterol, las dolencias en los pies causadas por el ácido úrico, o las esclerosis pareciera no importarles, o simplemente consideran que valen la pena esos padecimientos con tal de no privarse de los placeres que concede al paladar consumir un enorme plato de frito acompañado con ají de piña y un vaso de refrescante y picantica aloja levemente fermentada, por lo demás ya todos sabemos que el cerdo de hoy, a diferencia del de ayer, es cada vez más magro y saludable.







Carmen Ramírez tiene 76 años de edad, vive desde hace 40 años en la Calle 4 # 10 – 43. Ella es otra digna representante de nuestro patrimonio culinario, portadora de tradiciones y fiel exponente de esa clase de mujeres popayanejas que al calor de los fogones está escribiendo capítulos importantes en las historias de nuestras cocinas. En su casa atiende la venta de frito los días lunes y jueves. Desde que se casó se dedicó a este oficio, su esposo era un carnicero que tenía su Cava en la plaza de Alfonzo López y era quien le proveía lo necesario para que ella elaborara sus productos para la tradicional venta de los Lunes y Jueves. Doña Carmen comenzó a trabajar el oficio desde la casa de su suegra aunque aclara que su mamá también era una experta en prepararlo, pero solo hasta que se casó fue que comenzó en forma a trabajar esta labor. Con el señor Rubén Darío Muñoz, Apo, su difunto esposo, tuvo 5 hijos, 4 mujeres y 1 varón que ya falleció.

Siempre la acompaña en su noble labor la música, pues de las primeras cosas que hace antes de iniciar su oficio es encender el radio y sintonizar su emisora favorita donde ponen una "musicota" como ella misma dice. Otra de sus incomparables compañías es su paila de cobre, esta la ha acompañado por más de 40 años, le costó 7.000 pesos y es uno de sus tesoros más preciados pues es ella la encargada del toque secreto de los chicharrones.

Cuando no está preparando y vendiendo el frito en su casa, se va a la plaza de mercado del barrio Alfonso López y allí, en el puesto que era de su esposo, atiende la venta de manteca de cerdo, chorizos, longaniza y rellena.

Don Apo, como familiarmente llamaban sus amigos al esposo de Carmen, se había iniciado muy joven en el oficio de engordar cerdos en pequeña escala para sacrificarlos y expender sus carnes en las plazas de mercados locales. El oficio lo aprendió adolescente y cuando se casó con ella, ya tenía un pequeño capital que le permitía desempeñarse como todo un paterfamilias. Apo le enseñó a Carmen, su mujer, a trabajar la asadura de los cerdos que sacrificaba para obtener mejores rendimientos económicos de los mismos; aprendió el oficio en su casa; allí supo que era un negocito rentable si se dominaba la técnica de la compleja preparación del plato de Frito que ya su madre enseñaba a preparar en otro lado a su hermana María, de quien tenía pleno conocimiento era muy exitosa en las nimiedades de este oficio. Fue así como las cuñadas, Carmen y María, se encontraron en el mismo oficio y a pocas cuadras la una de la otra, pero sin rivalizar jamás. Las dos por separado satisfacían una exigente clientela que invariablemente acudía a buscarlas los lunes y jueves de cada semana hasta sus casas de residencia.

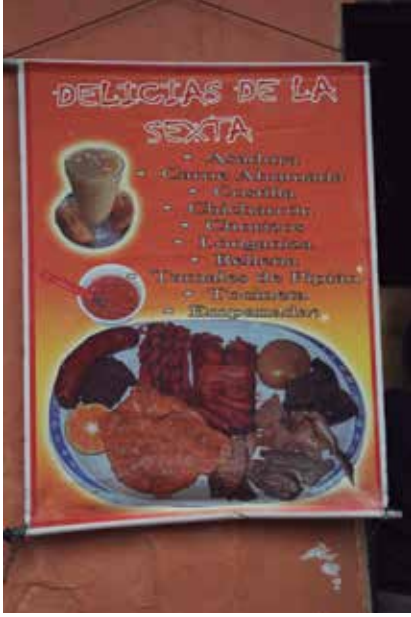


A casa de Carmen en El Empedrado, barrio tradicional de Popayán, acudimos desde hace mucho tiempo en busca de su frito. Siempre llamó nuestra atención que al lugar se llegaba hace algunos años por rumores, que no por una dirección o un









anuncio vistoso que le diga a los transeúntes que allí se expende frito, o que esa es la casa de Carmen, la esposa de Apo, la que vende manteca de cerdo en la plaza de mercado del Barrio Alfonso López. Nada de eso ocurría. Hasta donde vive Carmen se llega por el rumor, el voz a voz, o simplemente porque la tradición nos tiene acostumbrados a que en esa casa de la carrera 4 con calle 10, venden lunes y jueves otro de los fritos tradicionales que tanto nos gustan a los patojos.

De hace algunos años a la fecha Carmen hace fijar un modesto letrero en una de las ventanas de su casa, *"Venta de Frito la Cuarta Lunes y jueves"*, tal vez porque desde que los jóvenes cambiaron de hábitos alimenticios, la clientela para estas comidas se ha ido acabando y se ha hecho necesario anunciarlas para captar nuevos clientes, o provocar a los desprevenidos y curiosos.
Algo parecido hizo María, su cuñada: fijó en la puerta de su casa, en la calle 12 entre carreras 5 y 6, un aviso a dos caras que dice: "Fritos María Lunes y jueves".
Ahora pensamos que esos letreros que antes no fueron necesarios son el anuncio de la muerte de otra de nuestras centenarias tradiciones culinarias. Carmen, María y las hermanas Ruiz Muñoz, son herederas de una tradición que aprendieron hace más de 40 años de mujeres portadoras de la tradición que a su vez la habían aprendido de sus madres por lo menos otros 40 años atrás, y así sucesivamente nos podemos remontar en el tiempo para concluir que el frito ha estado en el seno de sus familias desde hace al menos 100 años.

Ellas no lo saben, pero esa tradición llegó de España con el conquistador, el señor encomendero, y el propietarios de minas, quienes sacrificaban cerdos para su mantenimiento reservando para sí los jamones y las mejores carnes y dejando a sus indios y esclavos las carnes de menor valía y las vísceras, que las negras expertas en las artes de las frituras, enseñaron a beneficiar para preparar con ellas los chicharrones crocantes y las asaduras que hoy nos deleitan.

En casa de las Ruiz Muñoz, los jueves son días de mucho ajetreo: en La plaza de mercado del barrio Alfonso López se celebra el *"Agáchese"* el mercado de ropa económica más grande y concurrido de la ciudad. Es un excelente día para las comerciantes de comidas y las Hermanas Ruiz Muñoz no son la excepción. Tener *Fritos La Sexta*, su local comercial, localizado justamente en frente del costado oriental de la plaza de mercado, las hace afortunadas porque la afluencia de público es mucho mayor y eso incrementa la venta de su afamado frito, su longanizas, chorizos, rellenas, costillas ahumadas, y algunos otros productos más que salen de sus fogones, pues su oferta culinaria va más allá del frito tradicional.

En el negocio convergen tres de las cuatro hermanas: Nayibe, Samara y Nora, y cada una es responsable de unos productos. Y entre las tres se ocupan de las atenciones a su numerosa clientela.
Al concluir nuestras golosas visitas de campo para adelantar este breve estudio, algo nos quedó claro: en las manos, las sartenes y fogones de María, Carmen y las hermanas Ruiz Muñoz, la tradición centenaria de comer frito los lunes y jueves no va a desaparecer en Popayán, por ahora, sin embargo la amenaza está latente: las hijas de las Ruiz Muñoz no quieren seguir con el oficio que ha dado sostén a sus madres. Carmen, por su parte, está sola en su casa puesto que su hija se fue a vivir a Cali y a pesar de que conoce los pormenores de la preparación de todos los componentes del frito, no está en sus planes regresar a Popayán para continuar ofreciendo el producto que por tantos años ha acreditado su mamá.

Por ahora el futuro de esta tradición está en manos de Lola, la hija de María. Ella conoce muy bien todos los caprichos y pormenores que entraña la preparación de una buena asadura, unos excelentes chicharrones y todo lo que puede acompañar un plato de frito con trazas de autenticidad, pero no está segura de que sus hijas quieran seguir al lado de los fogones conservando los saberes y sabores que han visto en manos de su abuela y de su mamá.

En la ciudad hay nuevas portadoras de la tradición del frito, pero ya empiezan a observarse cambios en las formas de preparación, acompañamiento y presentación del mismo. Es claro que todo tiende a cambiar, pero no lo es para nosotros que el plato de frito esté preparado para hacerlo, ni nosotros para consumirlo de otras maneras.





LA OREJONA
Y SUS LECHONAS Y HORNADOS.



En 1985 llegó Luis Enrique Serna a Popayán. Era sargento de policía y la institución lo había asignado a esta ciudad. Se amañó aquí, renunció a la institución policial y sentó sus reales dedicándose a lo otro que sabía hacer: a preparar la lechona tolimense tal y como lo hacían sus padres en Tocaima, Cundinamarca, de donde es oriundo.

Luis Enrique hoy se define como abogado de profesión y lechonero de oficio, pues aquí cursó carrera universitaria y obtuvo su título de abogado. Casado con Luz Esperanza Quilindo, Bogotana hija de padre caucano, construyeron el hogar que hoy comparten con tres hijos, una mujer y dos hombres, quienes a pesar de ser profesionales, son los colaboradores más dedicados con que cuenta el negocio de sus padres hoy en día.

En Popayán todos sabemos que detrás de la plaza de toros, en el local de la esquina que da frente a la Iglesia de San Juan Bosco, está La Orejona, el punto de venta de la mejor *lechona tolimense* y el mejor *hornado de cerdo* que se consume aquí desde hace aproximadamente 30 años. Luis Enrique y su esposa son personas de carácter amable y bonachón y es fácil descubrir, una vez se trata con ellos, que son magníficos anfitriones y excelentes cocineros.

Sentados a la mesa mientras comíamos sendos platos de hornado caucano acompañados de deliciosos insulsos, nos fuimos enterando de cómo Luis Enrique había llegado a desempeñarse como agente de policía a nuestra ciudad y por cuestiones que no son del humano control, terminó asando lechonas en un horno alquilado y dando origen a un negocio que de individual pasó a ser familiar, pues al contraer matrimonio con Luz Esperanza, construyeron no sólo familia, sino una empresa. Haber puesto en práctica los conocimientos que adquirió casi desde niño en su natal Tocaima, al lado de la suya, una familia de lechoneros, les permite hoy a Luis Enrique y Luz Esperanza vivir con holgura, generar empleos y, sobre todo, deleitar a los patojos con las lechonas y hornados de cerdo que dan lustre a matrimonios, cumpleaños, primeras comuniones, o convites "desinteresados" ofrecidos por políticos en campaña. Es que una lechona no sólo es deliciosa sino que también es rendidora y muy fácil de repartir, de allí que se piense que una manera sencilla y además típica de salir avantes en un compromiso que reúna a más de 200 personas de aquellas que no se complican para comer, sea ofreciéndoles una lechona tolimense o un hornado sureño de cerdo.

Este proyecto empezó como un negocio ambulante a las afueras de la Plaza de Mercado del barrio La Esmeralda, cuando recién se había retirado Luis de la de la policía: él preparaba las lechonas en casa de un amigo y en horno rentado, llevaba

su lechona hasta la plaza de mercado en vehículo alquilado, labor que repitió sin cansancio durante 10 años, hasta que las autoridades decidieron retirarlo de la calle, entonces fue cuando decidió comprar un lote y empezar a construir donde hoy tiene su establecimiento.

Cuando Luis nos cuenta de sus inicios, se torna nostálgico y sonriente nos relata esta anécdota:

Cuando comenzamos un señor me prestó un horno; el viernes por la noche llevé la lechona, la metí al horno y me fui a mi casa a esperar que transcurriera el tiempo de horneado. A las seis de la mañana del día siguiente, cuando fui a sacarla para llevármela a la galería, no estaba en el horno: ¡Se la habían robado!

Averiguando aquí y allá con mis conocimientos policiales, logré saber que se la robaron de "Los Comuneros" (otro barrio de la ciudad), que de allí la llevaron en un carro hasta el barrio Calicanto. Allá la llevaron en su bandeja entre varios, en la mano, por la calle, y la vendieron en un velorio:

-¡Hey! ¿Qué llevan ahí? – Una lechona - ¿Cuánto Vale? – Tres mil pesos. En tres mil pesos la vendieron. Cuenta la historia que rezaban un rosario y repartían lechona. Ese debe ser el único velorio con lechona que se ha realizado en la ciudad. Cuando fuimos con la policía al sitio del velorio, no encontré la lechona. ¿Qué encontramos? No encontramos sino el difunto que lo estaban velando, una mesita con un pedazo de lechona, y me dice el Sargento: ¿Qué hacemos con la lechona?, Yo dije: No, dejémosela aquí que yo necesito es la bandeja que es la que me da la plata y el poquito que les queda dejémoslo para que se la coma el difunto allá en el cielo. Efectivamente así hicimos, me traje yo mi bandejita y con esa continúe hasta llegar a tener la empresa que hoy ustedes ven aquí.

Luis Enrique y su familia siempre están en el negocio. Tanto él como su esposa y sus hijos saben hacer cada uno de los productos que tienen a la venta, y cuando se le pregunta a Luis Enrique por el toque secreto, responde que lo primero, y más importante, es hacer las cosas con amor y cariño, algo que heredó de su padre, y segundo hacer las cosas con productos de primera calidad. La dedicación que él y su esposa ponen al hacer la lechona es de admirar, y escucharlo decir que le hablan las lechonas cuando están en el horno para saber si se van a quemar o no, no es de locos, es sólo la sabiduría que la experiencia le ha dado para conocer su producto y familiarizarse con su buen hacer.

Cuando comenzamos, -cuenta Luis- el plato de lechona se vendía a 100 pesos. Una lechona entera costaba 5.000 pesos y alcanzaba para 100 personas. Estoy hablando de 1983. Actualmente cuesta 650 mil para cien personas.

Como Luis es Abogado titulado, en los ratos libres se dedica a estudiar y a actualizarse en temas de jurisprudencia, a revisar sus casos y a litigar. Uno de sus hijos sigue sus pasos en los hornos y en la universidad pues ya está por titularse como abogado.






La
Parrillada

CHULETAS DE CERDO EN LA VIÑA [24] Y "CHULETA'EPOBRE"

Como de costumbres alrededor de las comidas populares estamos hablando, hay un hábito que marca identidad en el habitante urbano de Popayán, especialmente de clase media, y un poco más: comerse una chuleta.

No sabemos por qué a una carne aplanada, condimentada, rebosada en huevo batido y empanada con harina de tostadas o calados, o de pan, y luego frita en aceite muy caliente nos dio por llamarla chuleta en los comederos populares, cuando las cocinas elegantes y las de otros países denominan a este tipo de preparación milanesa o carne a la milanesa. Cualquiera que sea la razón, a nosotros en el suroccidente colombiano nos gusta llamarla chuleta y estimamos como la mejor la que se hace con carne pulpa de cerdo, la misma que Carlos Ordoñez, ese gran maestro de las cocinas colombianas, enseñó a comer a los bogotanos cuando abrió su primer restaurante en la capital del país, sin que tuviera necesidad de llamarla de otra manera.

En Popayán la más famosa que existió 50 años atrás era la de la Lonchería Belalcázar cuando esta quedaba en un costado de la Plaza de Caldas, al lado de la Alcaldía Municipal. Después del terremoto de 1983 ascendió al trono de la mejor chuleta local la de La Viña, un restaurante localizado a una cuadra del Parque Caldas, por la calle cuarta. No deja de ser un misterio el atractivo tamaño de la chuleta de La Viña que es uno cuando se la consume en el restaurante, y otro cuando se pide a domicilio.

En ambos casos es muy grande, delgada, de color miel claro, crocante por fuera, y tierna en su interior, y siempre sobrepasará los límites de la bandeja en que se sirve. Sin variaciones la guarnición será la misma: una abundante porción de papas a la francesa, una porción de arroz blanco y una ensalada verde. Conservadora de su calidad y su tamaño, lo único que vemos variar con el paso de los años en la acreditada chuleta de cerdo de La Viña es su precio.

¡No puede ser de otra manera!.

A la chuleta de La Viña sólo le ha resultado una capaz de competirle en aceptación en el gusto popular. Esta es más pequeña, de muy buena calidad, y cargada de etílicas anécdotas nocturnas. Es la chuleta que venden en La Clave del Sazón, un modesto restaurante que queda sobre la calle cuarta con carrera 15, que casi nadie podrá ubicar en Popayán porque con ese nombre es prácticamente desco-

24. La Viña ha sido el nombre tradicional de este restaurante. Hace unos pocos meses cambió su razón social y ahora se llama La Cosecha Parrillada. Como todavía nos resistimos a llamarlo de la nueva manera, conservamos el nombre de la tradición para este documento.

nocido, pero del que todo el mundo le puede dar razón si usted pregunta por "Chuletae'pobre".

Como suele pasar en nuestra ciudad, y en muchas otras, aquí se llega preferiblemente después de una noche de copas, cuando prácticamente todos los restaurantes están cerrados al público, y se hace necesario reponerse un poco con algo de comida para enfrentar mejor el guayabo que se avecina. "Chuletae'pobre" es el sitio al que se llega de preferencia en esos casos porque como suele suceder muchas veces el dinero ha escaseado y lo único abundante es el hambre.



EN LA VEREDA DE TORRES: FRITOS DORIS

¡Cómo nos pasa el tiempo! Ya se van a cumplir los primeros 20 años desde que a Doris Ordóñez Sandoval se le ocurrió la idea de abrir un modesto restaurante en la Vereda de Torres, en las afueras, en un paraje rural al occidente, donde Doris vio transcurrir buena parte de su vida y la de sus 4 hijos, y desde donde se pueden ver la ciudad y el Macizo Colombiano, de una sola vez. Desde entonces Fritos Doris se volvió nombre familiar para los patojos que fueron adquiriendo el hábito de hacer del almuerzo dominical en familia una sana costumbre.



Doris regenta su negocio día a día, pues aunque los mayores movimientos de comensales ocurren sábados, domingos y festivos, ella ofrece sus viandas todos los días, y como acontece en el área urbana, lunes y jueves tienen allí el encanto del frito que hasta su negocio convoca aficionados a su consumo.



Doris es madre de 4 hijos, 2 hombres y 2 mujeres; es casada con Carlos Ignacio Obando con quien labora en su negocio. Orgullosa como ninguna, disfruta del éxito que ha alcanzado su restaurante, y nos muestra con el placer de ver cumplidos sus sueños, la estructura de ladrillos con pisos de baldosas que ha construido para reemplazar el inmenso rancho encerrado en lata de guadua que construyó en los inicios de su negocio. Ella había aprendido de sus abuelos, cocineros tradicionales, las artes y oficios de la cocina popular Popayaneja, pues les ayudaba en un negocio familiar en el que vendían sus comidas.

Con ellos creció Doris entre los aromas de los tradicionales y codiciados sancochos de gallina criolla, tan afamados en la vereda, tamales y empanadas de pipián, y nuestro frito tradicional. Su dedicación a las cocinas tradicionales nuestras ha sido cosa de siempre en su vida. En algún momento trabajó como vendedora de frutas en la galería La Esmeralda y se retiró del oficio para volver a los fogones hace 18 años, y desde entonces trabaja con su familia en su popular local, un lugar de ambiente familiar hasta el que llegan las personalidades de la vida social, política y cultural de la ciudad, sin distingo alguno, atraídos por la certeza de que allí van a encontrar una buena cocina.

Siendo madre de jóvenes hijos que asistieron a la universidad para hacerse profesionales con el fruto de su esfuerzo como cocinera, ella se muestra orgullosa de dar trabajo como meseros a un grupo de universitarios que se va renovando cada que alguno se recibe como profesional.

NUESTRO FRITO EN DETALLE



En Popayán se hizo tradición salir, especialmente de las oficinas de las entidades oficiales (municipales, departamentales, y nacionales), a Comer Frito los días lunes y jueves. Las razones que hayan existido para que sean estos inusuales días de la semana, y no otros, los elegidos para poner en práctica la apetitosa costumbre, no están totalmente esclarecidas, pero algunos de nuestros informantes aseguran que esos eran los días de matanza de cerdos para el abasto de las carnicerías en la ciudad, hace al menos 60 años. Esta explicación tiene mucho peso si tomamos en cuenta que las vísceras deben prepararse frescas puesto que muy rápida y fácilmente entran en descomposición.

Sea cual fuere la razón, esta costumbre está muy arraigada entre los habitantes de Popayán y hay quienes asisten religiosamente al ritual de consumir frito al menos uno de esos dos días, o cuando menos una vez al mes. Su consumo ha decaído en los últimos años y ello puede deberse a que el inevitable relevo de generaciones conlleva cambios en todas las costumbres, sin exclusión de las alimentarias. No obstante, hay puntos de venta con antecedentes históricos muy remotos que en la memoria de los locales hacen parte de sus emociones y por esta razón se aferran a la preparación y oponen resistencia a las amenazas de desaparición que sobre ellos puedan ceñirse.
En este breve estudio hacemos referencia a los más conocidos y frecuentados por ser en ellos, entre otras cosas, en los que mantienen la tradición sin mayores cambios en los métodos de preparación de los componentes de un auténtico plato de Frito Patojo.

El consumo de las vísceras del cerdo, comúnmente llamadas *menudos*, o *menudencias*, entre nosotros, es tan antiguo como el consumo de su carne. Estas consisten de corazón, hígado, bazo, estómago, intestinos, pulmones, lengua, y tráquea. Suele incluirse entre las menudencias la cabeza, pero para el caso del frito esta no es tomada en cuenta. No es una menudencia, ni se puede considerar como un despojo el cuero del cerdo o tocino, pero el frito lo incorpora como uno de sus más preciados componentes.

Un plato de frito, a la usanza patoja, contendrá entonces lo siguiente:

Un gran trozo de chicharrón dorado y crocante, que se presenta en el plato como su diadema. De su crocancia y color dependerá el buen o mal juicio que pueda hacerse sobre un frito, de ahí que su preparación sea una de las que más demanda atención por parte de las cocineras. Corazón e hígado, partidos en láminas delgadas, bofe (pulmón), guargüero (tráquea) y buche (estómago), rellena y, a veces, chorizo o longaniza. Se completa el plato con una guarnición consistente de envuelto y/o arepa de maíz añejo y ají de piña. Inevitablemente todo esto se remojará con un vaso de aloja helada, bebida refrescante hecha con maíz cocido y molido, panela, canela y clavos de olor.

Si está en sus manos, no dude en visitar alguno de los sitios que hemos recomendado en estas líneas y comer en ellos un plato de frito sin tomar en cuenta remordimientos o pesares por haber pecado de esa manera.

¡Simplemente disfrútelo y provecho!

Popayán, septiembre de 2014

BIBLIOGRAFÍA

Azcoytia, Carlos, 2007. "Historia del cerdo", recuperado de http://www.historiacocina.com/historia/articulos/cerdo.htm

Gascón Vera, Elena (1983). "La ceremonia como ciencia: el Arte cisoria de Enrique de Villena". *En Actas del VIII Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas (1983)*, pp. 587-595 Recuperado de http://cvc.cervantes.es/literatura/aih/pdf/08/aih_08_1_062.pdf

Del Río Moreno, Justo L. (1996). "El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura Castellana en la conquista y colonización de América (siglo XVI)", en *Anuario de estudios americanos*, Vol. 53, No. 1 (1996), Escuela de Estudios Hispano-Americanos, Sevilla, pp. 13 – 35.

Illera Montoya, Carlos Humberto (2012). *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reyno de Granada (SigloXVI) hasta la República (Siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Ministerio de Cultura, Bogotá.

Linares, et al, (2011). "Caracterización etnozootécnica y potencial carnicero de *Sus scrofa* "cerdo criollo" en Latinoamérica.", Virginia Linares, Luis Linares, y Gilmar Mendoza, en *Scientia* Agropecuaria, Vol. 2., 2011, pp. 97 – 110., Facultad de Ciencias Agropecuarias Universidad Nacional de Trujillo, Perú.

Melo, Jorge Orlando (ed.)(1987), *Historia de Antioquia*. Compañía Suramericana de Seguros, Medellín.

Melo, Jorge Orlando (1992) "La conquista de la Nueva Granada. Un relato sencillo" en *Colombia es un tema*, página virtual. Recuperado de http://www.jorgeorlandomelo.com/conquista.htm consultada en julio de 2014

Patiño Ossa, Germán (2007). *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Convenio Andrés Bello, Bogotá, Colombia.

Patiño, Víctor Manuel.(2005). *La alimentación en Colombia y en los países vecinos*, Programa editorial Universidad del Valle, Feriva, Cali.

Rojas de Pedomo, Lucía (1993). *Aportes alimenticios del Viejo el Nuevo Mundo*. Editorial Voluntad, Bogotá.

Saldarriaga, Gregorio (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo reino de Granada, siglos XVI y XVII.* Escuela de Ciencias Humanas, Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, Colección Textos de Ciencias Humanas, Bogotá.

Velez Ocampo, Antonio. (2005). *Cartago, Pereira, Manizales: cruce de caminos históricos*, Editorial Papiro, Pereira.

CRÉDITOS DE LA ICONOGRAFÍA

Página 5: Porc. http://www.terresdegirona.cat/selva_fira_porc.htm
Página 6: Puerco de Rembrant. http://villaderota.gentesde.com/?cat=56
Página 7: Los Cerdos Trabados, cerca de Popayán. Grabado de Valette. Edouard André, L'Amerique equinoxiale (Colombia-Equateur-Perou), París, 1875-1876
Página 11: Cerdo-egipto. http://deloposiblesesabedemasiado.blogspot.com/2012/05/que-arte-tenian-los-egipcios.html
Página 12: Desembarco. http://www.animalgourmet.com/2013/07/10/el-hambre-de-los- conquistadores-breve-historia-del-sabor-de-la-baja-i/
Página 13: Desembarco 2. http://www.historiacocina.com/es /historia-de-los-alimentos-que-llevaron-los-europeos-a-america
Página 14: Cerdo Gordo. Grabado. http://sp.depositphotos.com/6726137/stock-illustration-berkshire-or-sus-bucculentus-vintage-engraving.html
Página 15: Iglesia y Convento de San Francisco. Grabado N. 186. Safray, Charles & André, Edouard. FABULOUS COLOMBIA'S GEOGRAPHY: Geografía Pintoresca de Colombia. Bogotá, Colombia, 1984.
Página 17: Moreno Blanco, Lácidez. Cocina de Siempre. Editorial Planeta, Bogotá, 1998, p. 133
Página 19: Neandertales rasgando carne. Museo Smithsonnian, Washingtón.
Página 19: Artefactos líticos. http://www.aggsbach.de/2010/08/crossing-arabia-bifacial-msa-foliates-from-central-yemen/
Páginas 20 a la 23: Imágenes tomadas del Libro Arte Cisoria.
Página 24: Matacerdo. http://spainisdelicious.com/en/iberico-ham-label/
Páginas 26 a la 28: Imágenes tomadas del video Institucional de La ACP
Página 29: Matanza de Cochino. Lovera, José Rafael. Historia de la Alimentación en Venezuela, Caracas, Monte Ávila Editores, 1986.
Página 31: Empleados de Cervalle S.A descargando cerdos en canal para su posterior Desposte.
Página 31: Empleado de Cervalle S.A acomodando los cerdos en el cuarto de refrigeración.
Página 31: Los autores con el Ingeniero Federico Cárdenas visitando la Planta de Desposte de Cervalle S.A.

Página 32: Despostadores de Cervalle S.A
Página 33: La matanza del cerdo. http://atea.webcindario.com/paginas/RelatosdeLuisCebrian/LaMatanza.
Página 33: El autor en "Fritos María".
Página 34: María Concepción Muñoz y su hija Adriana Dolores Perafán, "Lola".
Página 36: Hermanas Ruiz Muñoz: Nayibe, Nora y Samara.
Página 38: Patricia Ruiz con los alguno de los productos que ofrece en su puesto de venta en la plaza de mercado del barrio Alfonso López.
Página 38: Fachada de la casa de Doña Carmen Ramírez.
Página 39: Doña Carmen Ramírez sirviendo un Plato de Frito Tradicional.
Página 40: Avisos de los tres principales puntos de venta de Frito Tradicional de Popayán: ("Fritos la Cuarta", "Fritos María", y "Delicias de la sexta").
Página 43: Punto de venta "Lechona Tolimense La Orejona".
Página 45: Don Luis Enrique Serna y su esposa Luz Esperanza preparando sus hornados y lechonas.
Página 45: Clientes de "Lechona Tolimense La Orejona".

Re-comiendo el cerdo en Popayán

