

GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL CERDO CRIOLLO PRODUCIDO EN LOS LLANOS DE VENEZUELA Y COLOMBIA

Erica Escobar¹ y A.F. Cardozo^{1,2}

¹ Centro de Investigación y Divulgación en Sistemas Sostenibles de Producción Agropecuaria (CENDI). Guanare. Portuguesa, Venezuela
email: lomacrillan@gmail.com

² Universidad Nacional Experimental de los Llanos "Ezequiel Zamora" (UNELLEZ). Guanare. Portuguesa, Venezuela
email: adocardo@gmail.com

RESUMEN

La carne del cerdo "Criollo Sabanero" que se produce de manera tradicional en los llanos de Colombia y Venezuela ha sido históricamente reconocida como saludable y de excelente sabor, tanto para los llaneros como para la mayoría de foráneos que la consumen. Esto se atribuye a sus características genéticas propias, obtenidas como resultado de un largo proceso de selección natural y cruzamientos selectivos que ocurrió a partir del cerdo Ibérico traído por los colonizadores, a la alimentación predominantemente natural basada en frutas, semillas, raíces, hojas, tubérculos e invertebrados silvestres propios de la sabana, los humedales y bosques de galería, y al constante ejercicio que los animales deben realizar para recolectar estos recursos alimentarios por sus propios medios. Considerando la importancia que tiene la comprensión de la cultura gastronómica en torno al cerdo Criollo Sabanero como punto de partida para su fomento socioeconómico, se condujo un estudio de consulta con informantes clave y talleres prácticos sobre técnicas culinarias tradicionales en Arauca (Colombia) y Apure (Venezuela) entre los años 2005 y 2009.

El estudio ha permitido identificar y describir un total de 14 formas tradicionales que aplican los llaneros para preparar y consumir el cerdo que crían. Estas son marrano frito, marrano "guardado" en manteca, marrano "embotao" (o "embojotao"), sopa de "espinazo" de marrano, marrano asado, marrano asado en caldero, marrano guisado, marrano al horno, asadura frita (o "frito"), chanfaina, chicharrones y manteca de marrano, cabeza de marrano (asada o frita), chorizas de marrano, y hayacas de marrano. Con toda esta información se está elaborando la Guía Gastronómica Tradicional del Marrano Criollo Sabanero, un material divulgativo impreso y audiovisual, que describirá aspectos como la historia del marrano sabanero como "delicia tradicional del llano", el sistema de crianza y el tipo de carne obtenida, los cortes e ingredientes utilizados, las formas tradicionales de preparación, acompañamiento, presentación y consumo de los catorce platos descritos y necesidades de investigación y fomento.

Palabras claves: cerdo, Criollo Venezolano, Llanos, gastronomía

Título corto: Gastronomía tradicional del cerdo criollo llanero

TRADITIONAL GASTRONOMY OF CREOLE PIG PRODUCED IN VENEZUELA AND COLOMBIA PLAINS

SUMMARY

Meat from the "creole pig from plains" which is produced in a traditional manner in Colombia and Venezuela plains, has historically been recognized as healthy and of excellent flavor, either for persons from plains or for others outside plains when the pork is eaten. This fact is attributed to genetic characteristics which have been acquired as a result of a long process of natural selection and of selective crossing which occurred from the Iberian pig introduced during the colonial period, to feeding, which is predominantly based on fruits, seeds, roots, leaves, tubercules and wild invertebrates, all from plain, marsh places and forest, and finally, to the constant exercise of animals moving to collect these alimentary resources by its own. In view of the importance that gastronomical culture about the creole pig from plains, as a starting point for its socioeconomical exploitation, a study was conducted in coordination with some proper persons and by means of practical workshops on traditional kitchen practices in Arauca (Colombia) and Apure (Venezuela) between 2005 AND 2009.

The study allowed the identification and description of a total of 14 traditional manners used by persons from plains for cooking and consumption of pigs which are reared by them. These are fried pork, pork "kept" in lard, pork "embotao", soup of pork spinal bones, roasted pork, roasted pork in pots, seasoned pork, pork cooked in oven, roasted and fried pig meat ("frito"), fried pig skin and lard, pig head (roasted or fried), pork sausage and pork hayacas (a dish based on cooked tender maize grains). All these information are the basis for the preparation of a Guide of Traditional Gastronomy of Creole Pig from Plains, a printed and audiovisual divulgation material describing such aspects as the history of the creole pig from plains as a "traditional delicacy from plains", the husbandry of animals and the type of meat so obtained, meat cuts and ingredients used, the traditional manners of cooking, companion dishes, presentations and consumption of the 14 described pig meat recipes, as well as needs of investigation and managing.

Key words: pig, Venezuelan Creole, plains, gastronomy

Short title: Traditional gastronomy of creole pigs from plains

INTRODUCTION

A pesar de los potenciales atributos propios de los sistemas tradicionales de producción de cerdos criollos en América Latina (Lemus y Alonso 2006), entre ellos el cerdo sabanero colombo-venezolano, no se observa aún un esfuerzo institucional importante o de emprendedores orientado a su estudio y fomento. La consolidación productiva de estos sistemas bajo un enfoque sostenible podría generar un importante impacto socioeconómico local, tan necesario para el desarrollo del potencial agroturístico regional que demanda, entre otros servicios, la gastronomía cultural con identidad territorial. (Uribe 2006; Cardozo 2008, 2010; Escobar et al 2008) La situación anteriormete expuesta contrasta con dos confirmaciones basadas en testimonios de criadores, antiguos arreadores de marrano sabanero y actuales comercializadores informales; éstas radican en el hecho de que hasta los años 60 una parte del cerdo sabanero producido en Arauca (Colombia) y Apure (Venezuela) fue exportado a Aruba y Curazao por vía aérea (J. Pérez y J. Luna 2009, comunicación personal).

Igualmente, en la actualidad, una parte del cerdo sabanero producido en Apure es llevado hasta Tucupita, capital del estado Amazonas en Venezuela. Allí el gigantesco delta del Río Orinoco facilita el contrabando de extracción de una variedad de productos. Esta información se ha contrastado con un plato servido en Aruba y Curazao (Antillas Holandesas) a turistas en restaurantes de lujo denominado como "cerdo silvestre", muy posiblemente, proveniente de los llanos colombo-venezolanos.

Los objetivos del presente estudio fueron, en primer lugar, caracterizar y difundir la forma tradicional de preparación y consumo de los platos típicos elaborados con el cerdo criollo que se produce y consume en el Llano. En segundo lugar, se tuvo por objetivo el contribuir a captar la atención de investigadores, emprendedores gastronómicos y gerentes de instituciones públicas, potencialmente interesados en la conservación, desarrollo sostenible y consolidación de la porcicultura tradicional en la región llanera colombo-venezolana. Por último, este trabajo se dirigió a contribuir al agroturismo sostenible en el Llano mediante el estudio y promoción de su gastronomía tradicional.

MATERIALES Y METODOS

Basado en estos antecedentes, se condujo un estudio en el estado Apure y departamento de Arauca, entre los años 2005 y 2009 que incluyó entrevistas con 46 personas consumidores habituales del cerdo sabanero, criadores, arreadores, comercializadores, amas de casa, dueños y cocineras (os) de restaurantes locales.

Esta información se complementó con experiencias prácticas de los autores sobre las formas tradicionales de preparación y consumo de esta carne.

RESULTADOS

Se obtuvieron un total de catorce recetas o formas tradicionales de preparación y consumo de platos elaborados con la carne o subproductos del cerdo criollo llanero. Algunos de estos platos son de consumo habitual, uno es de una época particular del año, otros se elaboran en ocasiones especiales. Dos responden a la imperiosa necesidad de desarrollar un método de conservación de la carne del cerdo en las condiciones climáticas particulares del Llano unida a la carencia de energía eléctrica para la refrigeración.

Estas últimas innovaciones culinarias han dado como resultado productos cárnicos madurados cuya textura y sabor son originales y auténticos. Las creaciones gastronómicas descritas a la fecha son las que aparecen en la tabla 1.

Tabla 1. Creaciones gastronómicas hechas con cerdos criollos de los Llanos

Item	Nombre del plato
01	Marrano frito
02	Marrano "guardado en manteca"
03	Marrano "embostao" (o "embojotao")
04	Sopa de espinazo de marrano
05	Marrano asado
06	Marrano asado en caldero
07	Marrano guisado
08	Marrano al horno
09	Asadura frita (o "frito")
10	Chanfaina
11	Chicharrones y manteca de marrano
12	Cabeza de marrano (asada o frita)
13	Chorizas de marrano
14	Hayacas de marrano

Los platos descritos se elaboran con aliños tradicionalmente cultivadas en el Llano; éstos son orégano, ají, cilantro cimarrón, cebollín (cebolla de rama cultivada en "troja") y otros no localmente producidos pero sí tradicionalmente aplicados a las recetas como el ajo, el comino y la cebolla (de cabeza). Los platos se acompañan con viandas y verduras locales como yuca, topocho, tajadas de plátano maduro frito, cachapas de maíz, frijol rojo y arroz. La utilización y formas de cocción de estos aliños y verduras varían según cada plato.

Con toda esta información se elaboró la "Guía Gastronómica Tradicional del Marrano Sabanero", un material divulgativo (impreso y audiovisual) que describe aspectos detallados en la tabla 2.

DISCUSION

Los Llanos son una amplia región cuya marcada especificidad geográfica, bioclimática y cultural, abarca siete estados de

Venezuela y cuatro departamentos de Colombia (Cardozo y Rodríguez 2010a,b).

Tabla 2. Contenido de la Guía Gastronómica Tradicional del Marrano Sabanero

Item	Dealle
01	La historia del marrano sabanero como "delicia tradicional del Llano"
02	El sistema de crianza y el tipo de carne obtenida
03	Los cortes e ingredientes utilizados, las formas tradicionales de preparación, acompañamiento, presentación y consumo de los catorce platos descritos
04	Necesidades de investigación y fomento

En estos extensos territorios, los sistemas tradicionales de producción porcina son muy particulares, ya que: los animales se crían a campo abierto, es decir, recorren las sabanas, sus bancos, esteros, bajíos, lagunas, caños y fragmentos de bosque para buscar y recolectar sus propios alimentos (Díaz y Cardozo 2010).

Por otra parte, el régimen de alimentación de los cerdos llaneros que es a base de frutos, semillas, hojas, raíces, tubérculos e invertebrados del suelo, define buena parte de las características organolépticas de su carne. Esto es hasta el punto de ser la principal causa que le da el sabor y aroma a la carne que los consumidores identifican como silvestre; natural, suave e inocua. Ello recuerda la alimentación de los primitivos pobladores humanos, que no conocieron la gota, el colesterol, la artritis y demás enfermedades asociadas a dietas artificiales.

El ejercicio constante del cerdo criollo para la recolección de sus alimentos, conlleva un conjunto de características particulares de su masa muscular y estructura ósea. Por ejemplo, su carne es más roja debido a una mayor concentración de mioglobina necesaria para un sistema muscular que trabaja más. Los huesos de este animal son más duros porque deben soportar un mayor esfuerzo de locomoción. Los animales de este genotipo acumulan menos grasa por que su dieta es de menor concentración energética y por que la gastan en gran medida debido al constante ejercicio. En consecuencia, la grasa que logran acumular los cerdos criollos durante la corta etapa de engorde, es menos saturada, lo cual se asocia con un bajo contenido de colesterol malo o LDL.

La presión que ha ejercido la selección natural durante más de 500 años, sumada al cruzamiento selectivo que los criadores han aplicado a sus animales desde que fueron traídos al llano por los colonizadores dio como resultado un genotipo local adaptado y productivo en ese medio. Este genotipo especial es denominado localmente como "marrano criollo llanero" o "marrano sabanero". El resultado final de las cuatro características antes descritas, propias del sistema tradicional de cría del cerdo sabanero, es que su carne se reconoce como más sabrosa y saludable, tanto para los llaneros como para la mayoría de foráneos que la consumen. Recientemente, estudios conducidos por Basso et al (2007) y Aparicio et al (2007) comprobaron esta opinión popular. Es ambos estudios, la carne de cerdos criados a campo abierto, al ser comparada con la de cerdos criados en

sistemas de pleno confinamiento, resultó ser superior en cuanto a ser más magra (menos grasa total; por otra parte, la grasa contenida es menos saturada (favorable a la salud. Igualmente, el contenido de minerales fue un 30 % mayor (más nutritiva y estimulante al paladar, y también, más tierna y jugosa a la hora de saborearla (más agradable al paladar del comensal. Así, la calificación final de "sabor agradable" hecha por un panel especializado en degustación fue superior.

REFERENCIAS

Aparicio, M.A., Vargas, J.D., Prieto, L., Robledo, J., González, F., Andrada, J.A., Ladero, L. y Cava, R. 2007. Análisis del bienestar animal en diferentes sistemas de cría del cerdo Ibérico y efecto sobre la calidad de la carne. In: IX Encuentro de Nutrición y Producción de Animales Monogástricos. Montevideo, p 29-34

Basso, L., Moisés, S., Brunori, J., Franco, R., Bacci, R. y Papotto, D. 2007. Calidad de la carne diferencial de cerdos producidos en sistemas al aire libre In: IX Encuentro de Nutrición y Producción de Animales Monogástricos. Montevideo, p 63-68

Cardozo, A. 2008. Sinergias entre el folklore y la ciencia para el desarrollo del turismo rural en Venezuela. In: I Congreso Internacional de Desarrollo Sostenible: Versión Sabanas Inundables. Universidad Cooperativa de Colombia (Sede Arauca). Arauca, p 96

Cardozo, A. 2010. Cerdos criollos de Venezuela. In: Seminario Internacional de Porcicultura Tropical. La Habana, versión electrónica disponible en disco compacto ISBN 978-959-7208-07-5

Cardozo, A. y Rodríguez, L.E. 2010a. El cerdo criollo sabanero y los sistemas promisorios de porcicultura tradicional en los llanos colombo-venezolanos. Revista Computadorizada de Producción Porcina, 17:88

Cardozo, A. y Rodríguez, L.E. 2010b. Potencial y necesidades de investigación sobre el cerdo criollo en los llanos de Colombia y Venezuela. Revista Computadorizada de Producción Porcina, 17:107-115

Díaz, H.D. y Cardozo, A. 2010. Frutos arbóreos consumidos por cerdos criollos en unidades tradicionales de producción en una localidad del Estado Apure, Venezuela. Revista Computadorizada de Producción Porcina, 17:163-166

Escobar, E., Cardozo, A. y Lozier, J. 2008. ARPATUR: Turismo fundacional en los Llanos de Venezuela, tras los pasos del arpa y sus arpistas. In: I Congreso Internacional de Desarrollo Sostenible: Versión Sabanas Inundables. Arauca. Universidad Cooperativa de Colombia (Sede Arauca). Arauca, p 96

Lemus, C. y Alonso, M.L. 2005. El Cerdo Pelón Mexicano y otros Cerdos Criollos. Universidad Autónoma de Nayarit. Tepic, pp 251

Uribe, D. 2006. Principios y fundamentos para un agroturismo sostenible. In: I Encuentro Venezolano de Fincas Integrales y Agroturismo Sostenible. Centro de Investigación y Divulgación en Sistemas Sostenibles de Producción Agropecuaria (CENDI)/Universidad Nacional Experimental de los Llanos "Ezequiel Zamora" (UNELLEZ). Guanare, p 38