



**La sociedad antioqueña y su homogeneidad en el consumo y en la celebración en torno a las dinámicas de alimentación con carne de cerdo. Una revisión de arqueología histórica**

Miriam Yurani Rivera López

Trabajo de grado para optar al título de Antropóloga

Asesor

Wilson Escobar Rivera, Magíster (MSc) en Antropología

Universidad de Antioquia  
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas  
Antropología  
Medellín, Antioquia, Colombia  
2024

---

Cita

(Rivera López, 2024)

---

**Referencia**

Rivera López, M. Y. (2024). *La sociedad antioqueña y su homogeneidad en el consumo y en la celebración en torno a las dinámicas de alimentación con carne de cerdo. Una revisión de arqueología histórica*. [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

**Estilo APA 7 (2020)**



CRAI María Teresa Uribe (Facultad de Ciencias Sociales y Humanas)

**Repositorio Institucional:** <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

### **Dedicatoria**

A mi madre que siempre la recuerdo, sé que me acompaña con su energía viva cada día

A mi padre noble y sus pensamientos en mi desde su silenciosa presencia

A mi abuela, ejemplo de carisma, resiliencia y bondad

A mis hermanos que tanto quiero

### **Agradecimientos**

Gracias a mi familia por entender mi ausencia a lo largo de mis años en la universidad.

A mi esposo por sus horas de escucha.

A mis profesores por haber sabido transmitir con alegría el valor de la antropología.

A los compañeros y amigos que compartieron su tiempo y conocimiento conmigo.

Gracias a esa niña de cinco años que fui y que nunca olvido la emoción de su primer día en el museo de la Universidad de Antioquia.

## Tabla de contenido

Resumen.....	6
Abstract.....	7
Introducción .....	8
1. Antecedentes .....	10
1.1 Introducción de ganado a América. ....	12
1.2 El papel protagonista del cerdo en la gastronomía antioqueña .....	13
1.3 Lo poco que cuenta la arqueología sobre la larga relación de la sociedad antioqueña con el consumo de carne de cerdo .....	15
2. Planteamiento del problema.....	17
2.1 Domesticar, criar, preparar y comer .....	17
2.2 Cebar al animal todo el año para luego compartirlo en diciembre con el grupo familiar y social cercano. ....	20
2.3 Vacíos que no han podido ser investigados .....	21
3. Justificación.....	23
4. Objetivos .....	25
4.1 Objetivo general .....	25
4.2 Objetivos específicos .....	25
5. Metodología .....	26
5.1 Intentar llenar los vacíos con otras formas de hacer arqueología.....	27
6. Marco teórico .....	29
7. Resultados .....	31
8. Conclusiones .....	36
9. Referencias.....	38

**Lista de figuras**

**Figura 1** Cerdos en Popayán ..... 13

**Figura 2** Cerdo en pequeña finca..... 15

**Figura 3** Marranada en Medellín década de 1980 ..... 19

**Figura 4** Finca Brisas de La Marquesa en Yolombo, 2022 ..... 20

## Resumen

Los primeros conquistadores españoles que arribaron a la región colombiana que hoy se conoce con el nombre de Antioquia, hicieron extensos viajes asegurándose de llevar consigo provisiones de largo plazo y animales domésticos como el cerdo, traídos desde el continente europeo luego del año 1513. El presente trabajo está centrado en revisar y analizar la relevancia e influencia del cerdo, como animal doméstico, en el proceso de aculturación regional, haciendo que en el presente la carne de cerdo sea una característica representativa de Antioquia en términos de costumbre alimenticia. Revisando fuentes etnohistóricas y de arqueología histórica se procura comprender cómo el contacto colonial español con los nativos indígenas y luego con los esclavos que se establecieron en el territorio, cambió las dinámicas alimentarias que tenían los nativos, modificó las actividades y vocaciones pecuarias, dinamizó las fuentes de generación y movilización de la economía, dando origen a diversidad de tradiciones gastronómicas y festividades alrededor de la producción y consumo de carne de cerdo.

*Palabras clave:* herencia gastronómica, conquista española, crianza de cerdo, cocina tradicional antioqueña

### **Abstract**

The first Spanish conquerors who arrived in the Colombian region known today as Antioquia, made extensive journeys making sure to take with them long-term provisions and domestic animals such as pigs, brought from the European continent after the year 1513. The present work is focused on reviewing and analyzing the relevance and influence of the pig, as a domestic animal, in the regional acculturation process, making pork a representative characteristic of Antioquia in terms of dietary habits. Reviewing ethnohistoric and historical archeology sources, we seek to understand how Spanish colonial contact with the indigenous peoples and then with the slaves who settled in the territory, changed the food dynamics that natives had, modified livestock activities and vocations, energized the sources of generation and mobilization of the economy, giving rise to a diversity of gastronomic traditions and festivities around the production and consumption of pork.

*Keywords:* gastronomic heritage, Spanish conquest, pig breeding, traditional food of Antioquia

## Introducción

Los aspectos que hacen particular a una sociedad suelen estar relacionados con múltiples variables, tales como las creencias y costumbres religiosas, las dinámicas y vocaciones económicas, los códigos de parentesco, los rituales practicados en diferentes épocas del año, los ritos funerarios, entre otros; de todos estos aspectos las personas suelen tener algún tipo de información sobre muchas culturas, pero existe uno que es ampliamente característico y sobre el que generalmente se tiene algún tipo de recordación más acertada. Algo que genera conversaciones son las costumbres alimenticias y con estas las formas de criar animales, cosechar, preparar, comer y festejar en torno a los alimentos, así como se suelen conocer algunos de los eventos sociales que van ligados a las mencionadas costumbres.

Para el caso de Antioquia, respecto a los alimentos de origen animal, el cerdo es la especie para consumo que más recordación tiene, incluso suelen usarse los nombres de algunos cortes de carne en términos del vocabulario de esta zona del país que por varios años ha liderado el consumo per cápita respecto a otras proteínas de fuente animal (PorkColombia, 2016). Cuando se usa la expresión *Que chicharrón*, para referirse a una situación complicada. Existe la costumbre de asociar al fin de año con el aumento de la producción y el consumo de carne de cerdo, porque para muchos antioqueños *No hay diciembre sin marrano*.

Este trabajo plantea un acercamiento a conocer cómo el colonialismo español se expresa por medio del consumo de alimentos que no son originarios de la región antioqueña pero que han sido apropiados de tal manera que parecen ser autóctonos y precoloniales, dándonos la idea de que siempre han hecho parte de la producción pecuaria y del consumo de alimentos de la región.

El texto inicialmente se enfoca en fuentes históricas que confirman que el cerdo fue introducido a América por los primeros colonizadores cerca del año 1513. Conscientes de la escasez de alimentos como la carne de animales similares a los de la región ibérica, los colonizadores tomaron la iniciativa de traer consigo los primeros ejemplares de cerdos para su consumo, reproducción y producción posterior. Esta medida formaba parte de su estrategia de viaje y exploración a largo plazo en la región. Posteriormente, estos animales serían criados por los nativos y esclavos, convirtiendo su cuidado en una de las primeras fuentes de empleo después de la minería, que ya tenía cierto tiempo de práctica, junto con la explotación de otros recursos naturales.



Para continuar ampliando la información y los hallazgos en este documento fue necesario dar un cambio en el foco inicial del trabajo. Además de la herencia colonial en el consumo de carne, se trata el tema de la arqueología histórica, exponiendo cómo esta disciplina es un soporte muy relevante que debería ser tomado en cuenta en las investigaciones arqueológicas.

La información proveniente de fuentes históricas puede ser limitada, pero la arqueología histórica ofrece una vía para obtener datos adicionales. Al igual que en otros tipos de arqueología de campo, las interpretaciones de los hallazgos de cultura material en la arqueología histórica pueden estar influenciadas por las perspectivas individuales y las interpretaciones de la información oral y cultural observada o encontrada en documentos.

Ante la escasez de material bibliográfico relevante y de investigaciones de campo, la arqueología histórica se presenta como una opción válida para la interpretación y el análisis. Esta disciplina puede ayudar a dar forma y concluir sobre temas que carecen de suficiente material bibliográfico, hallazgos de cultura material u otros tipos de componentes informativos.

Este panorama fue recurrente en investigaciones realizadas en otras regiones de Colombia, al no tener intención de examinar el fenómeno en otras áreas del territorio nacional o internacional, se ha decidido enfocar el análisis hasta donde sea posible en la región antioqueña. Posteriormente, darle otro enfoque al trabajo en el marco de revisar como la arqueología histórica puede soportar revisiones e investigaciones con escasos hallazgos desde el enfoque de la arqueología en campo o de diversas fuentes. Posibilitando así la comprensión de como sucesos del pasado generaron fenómenos del presente los cuales se siguen transformando por medio de la cotidianidad de una región y sus habitantes.

## 1. Antecedentes

Con la llegada de los primeros exploradores españoles a tierras americanas, como parte de su campaña para investigar qué tipo de recursos y de personas habitaban en el nuevo mundo, se dio la llegada de múltiples tipos de mercancías, principalmente alimentos y utensilios básicos para la vida que hacían parte del equipaje para la estadía, con los cuales buscaban asegurar y hacer más comfortable la subsistencia y más llevadera la nueva vida y tareas de exploración que estaban por iniciar. Traían animales para facilitar el desplazamiento de la carga y el transporte en largas distancias, eran muy útiles en sus viajes a lo largo del territorio, así como animales para comer.

Con el pasar de los años y del establecimiento en tierras americanas, llegarían más especies que ellos consideraban básicas para su dieta, así como animales de compañía como el perro, el cual además de servir de compañero, podría hacer parte de la estrategia de conquista por medio de la violencia, usándolo como atacante y/o defensa del bando enemigo. (Langebaek, 2021). Ya fuera atacando a las personas nativas o a sus animales, esta era sin duda una medida de presión para acelerar el proceso de sumisión ante los nuevos visitantes. En los distintos viajes que arribaban a América desde Europa llegaban cargas con componentes característicos de la dieta de la región Ibérica como varios tipos de ganado y otros animales de cría (Cerdos, vacas y aves) y cereales como el trigo. (Kamen, 2000).

Los primeros colonos importaron sus propios caballos para el transporte y sus propios cerdos para tener carne; con el tiempo, las naves españolas fueron llevando al Nuevo Mundo todos los animales que los agricultores consideraban necesarios: vacas, mulas, aves, perros, pollos. También se introdujeron productos del Mediterráneo, sobre todo tres, los más esenciales para la gente de la Península Ibérica: el trigo, el vino, y las aceitunas. (Kamen, 2000).

La información sobre cómo los españoles lograban que los animales realizaran los mismos viajes que las personas sin sufrir agotamiento es escasa. Los relatos indican que estos viajes se llevaban a cabo a través de densas selvas, con los colonizadores abriéndose paso acompañados de esclavos y nativos locales que les servían como guías. Según las crónicas, los animales a menudo experimentaban un desgaste considerable durante estos viajes, llegando incluso a perder toda su forma física. Tras la finalización del viaje, se requería aumentar su alimentación para que pudieran recuperar el peso perdido (Castaño, 2006).

Hasta ese momento, la domesticación de animales en esta región de América del Sur había tenido poco éxito en términos de proporcionar alimentos y establecer reservas a largo plazo. Se menciona, sin embargo, la existencia de las enigmáticas "gallinas de indias" que los españoles describieron en la costa caribeña, sobre las cuales hay poca información disponible (Langebaek, 2021)

La dificultad para encontrar información sobre el ingreso de especies de cerdos domésticos a la región antioqueña durante el período colonial para la cría y reproducción es evidente en la investigación primaria de fuentes.

Sobre la forma y detalles de cómo llegó el cerdo a la región antioqueña se encuentra material enmarcado en la disciplina histórica, en las ciencias agropecuarias y en la rama social de la antropología. Pero resultó una dificultad encontrar documentos que hablen al respecto desde la arqueología. La falta de informes arqueológicos o investigaciones antropológicas-arqueológicas específicas sobre este tema presenta un desafío considerable. Las fuentes disponibles son escasas, antiguas y carecen de detalles técnicos y amplios sobre el ingreso de cerdos a la región en cuestión. Además, algunas de las fuentes son muy modernas y se centran en áreas de conocimiento diferentes, lo que limita su relevancia para investigaciones arqueológicas específicas. Otras investigaciones tienen enfoques desde otras áreas del saber cómo para ser consideradas aportantes a investigaciones arqueológicas. La consulta con expertos en arqueología tampoco ha arrojado resultados significativos, ya que las respuestas han sido carentes de información relevante sobre el tema en cuestión. Esta situación subraya la necesidad de realizar investigaciones adicionales y profundas en arqueología para abordar este vacío de conocimiento y comprender mejor cómo llegaron los cerdos domésticos a la región antioqueña durante el período colonial.

Los materiales consultados, de naturaleza histórica, abordan una amplia gama de temas que, lamentablemente, no siempre están alineados con el enfoque disciplinario de este trabajo. La mayoría de estos textos se centran en descripciones generales y dinámicas sociales, careciendo de análisis técnicos que puedan proporcionar una reconstrucción más detallada y enmarcada dentro de la arqueología. La introducción de animales domésticos, como el cerdo, y su impacto en la aculturación de las sociedades nativas en la región antioqueña, ha sido un proceso crucial que ha perdurado a lo largo de las generaciones hasta el presente. Sin embargo, la información disponible no profundiza en este aspecto desde una perspectiva arqueológica, lo que dificulta la comprensión completa de este fenómeno.

Este vacío de conocimiento es especialmente relevante considerando que la región antioqueña se destaca como una de las consumidoras más importantes de carne de cerdo en Colombia. Datos estadísticos indican que, hasta el año 2016, Medellín lideraba estos indicadores, con un consumo que alcanzaba cerca del 32% respecto al total nacional (Vélez, 2018).

### **1.1 Introducción de ganado a América**

Durante el proceso de colonización llevado a cabo por España en el continente americano se da la introducción de múltiples especies vegetales y animales. Comienzan a arribar animales como perros, caballos, reses, cerdos y vacas. Ya para mitad del siglo XVI hay evidencia de la producción y reproducción de estos en regiones como el Gran Cauca. Se reconoce que en Popayán y Cali los españoles criaban todo género de ganado (se entiende por ganado al ganado de cerda, es decir, piaras de cerdos), vacas, ovejas, cabras, yeguas, y salen los mejores caballos (Patiño, 2016)

Dentro de los animales que empezaron a producirse en suelo americano, el cerdo fue de los que más rápido se reprodujo. En México, Las Antillas, Panamá y la Nueva granada su consumo se había generalizado entre la población española, dado que los cerdos ocupaban poco espacio en los barcos y su omnivorismo les permitía alimentarse con facilidad. Además, no requerían cuidados especiales ni mucha mano de obra, podían cebarse conforme caminaban los soldados, se adaptaban sin problemas a todo tipo de medios y su reproducción era sumamente pródiga (Río Moreno, 1996)

Sumado a lo anterior, este tomó cierta popularidad dado que estaba al alcance del campesino pobre, del mulato y del esclavo liberto. A parte de ello, existen múltiples testimonios que revelan que esclavos y pobladores aprendieron a asar el lechal de forma sencilla a la manera del tostón castellano. Además de realizar múltiples preparaciones con carne del ganado que abundaba:

Fresca, salada y seca al sol; salada y ahumada; combinada con frutas, en sancocho, desmechada y conservada, en hogao; asada a la brasa en compañía de pintones; molida y adobada; sudada con papas y yuca; ahumada y luego frita; en torta al horno de leña o en albóndigas; en guisado, y en bistecs a la criolla y a caballo; para no hablar de hígado, lengua y sobrebarriga, mondongos, manos de res, chocozuelas, rabos con ají picante, rellenos de empanadas y pasteles de yuca, y tantas formas más que sería de no acabar (Patiño, 2016, p. 40).

**Figura 1**  
*Cerdos en Popayán*



Los cerdos trabados, cerca de Popayán  
Grabado de Valette, en Édouard André, *L'Amérique  
équinoxiale (Colombie-Équateur-Pérou)*  
Paris, 1875-1876

*Nota:* Fuente (Patiño, 2016)

Dado que “el desarrollo pecuario no fue igual de homogéneo en toda la América española, surgiendo importantes diferencias entre distintas gobernaciones y territorios en función de sus propias particularidades espaciales, ya fueran geográficas, climáticas o poblacionales” (Río Moreno, 1996) se logran identificar centros productores como el Gran Cauca que se encargaban de distribuir los mercados de Antioquia, Santa Fe, Popayán y, aun, Quito (Patiño, 2016) No obstante, con el pasar de los años, en lugares como Antioquia la crianza y consumo de cerdos será considerable, aumentara tanto que empezará a desplazar a otros alimentos y traerá consigo nuevos saberes, prácticas, normas y costumbres vinculadas no solo a la alimentación de las personas sino además a las relaciones sociales y sus dinámicas económicas.

## 1.2 El papel protagonista del cerdo en la gastronomía antioqueña

Para 1530, en Antioquia son introducidos vacunos, cerdos y algunas ovejas (Arango, 2007). Con esto la producción de alimentos comienza a sufrir transformaciones, abriendo paso a elementos diferentes al maíz, yuca, fríjol, plátano, caña de azúcar y crianza de aves de corral que constituían

la base de la alimentación común y tradicional para la época. Con la introducción de cerdos y vacas se comienza a reemplazar el consumo de carne de animales de monte como micos, guaguas y paujiles, dando paso a cambios no solo en la producción y obtención de alimentos sino también en su preparación e ingesta.

Las ventajas para la crianza de los cerdos los convirtió en poco tiempo en parte del paisaje, así como elemento fundamental de la gastronomía antioqueña. Dicho esto, se reconoce que alrededor del cerdo se gestó un entramado de saberes, prácticas y pautas que dieron paso a costumbres que iban más allá de las múltiples preparaciones que se podían realizar con esta carne, y trascendían incluso a las relaciones interpersonales, convirtiéndose así al cerdo en parte clave dentro de reuniones sociales de gran interés y prestigio.

Así mismo, fungió como elemento para establecer diferencias sociales, señalando que quienes tenían cerdos usualmente eran personas pobres. Además, esta diferencia de clases sociales generó relaciones de poder entre elites y pobladores comunes, en donde los primeros ejercían un tipo de control social sobre diversas prácticas, creencias, normas y conductas mediante relaciones entre los mecanismos que inducen a la gente a actuar de una manera conveniente conforme con un patrón determinado y que pueden “interpretarse como un mecanismo técnico-económico que se aplica sobre un territorio delimitado para utilizar, con la mayor eficiencia posible, la población, el espacio, el tiempo y excedente económico” (Gómez, 2016, párr 10)

La alimentación en la región andina de Colombia tiene un particular componente respecto a los animales que complementan la dieta de cereales y leguminosas. Por las condiciones geográficas y la herencia colonial en lo que se denominó para su tiempo La Colonización antioqueña, toda esta región geográfica del país tiene similitudes en las preferencias y de paso en las tradiciones que tienen que ver con la comida, perviven desde la época colonial las preferencias por criar animales que no requieran mucho cuidado, inversión de tiempo para esperar que lleguen a su máximo peso respecto a ganancia de carne y que sean rentables a la hora de comercializarlos. Ya sea porque tienen una amplia demanda o porque hubo una ventajosa relación costo de crianza y/o producción respecto al precio final de la venta. O para el caso del autoconsumo, los beneficios que se obtienen compensan bien el trabajo destinado a la reproducción, cuidado en la gestación y finalmente en la crianza de los animales. Recordando en este caso que esta especie tiene una fácil reproducción, una corta gestación, nacimiento de numerosas camadas y su engorde final puede ser variable y ajustado a las posibilidades del dueño.



**Figura 2***Cerdo en pequeña finca*

Respecto a lo anterior, todo aquello que resulte coherentemente atractivo y ventajoso para todos los integrantes de ese grupo social, generará que su vocación pecuaria sea compartida y como resultado final ocurrirá una homogenización en los patrones de consumo de alimentos. Siendo un alimento de región que inicio con bajos costos de producción, el cual era fácil de cuidar en los hogares por sus marcadas características de domesticación, haciendo esto que fuera aún más viable y se masificaran las preferencias, en vista de que además se ven traspasadas por todo tipo de dinámicas socioeconómicas.

**1.3 Lo poco que cuenta la arqueología sobre la larga relación de la sociedad antioqueña con el consumo de carne de cerdo**

Es un animal de fácil manejo, requiere cuidados muy básicos y de poca especialización pecuaria, es sedentario, lo que facilita la posibilidad a sus tenedores de ocuparse en otras actividades o especies de animales y vegetales que pueden ser más demandantes como el ganado vacuno o grandes cultivos. Una vez cumplido el ciclo de cría y seba, el animal ofrece muchos más beneficios que la carne, es posible darle un valor agregado derivado de sus vísceras, de la grasa y la piel.

Es poca la evidencia para Antioquia, pero existen algunos estudios de caso en el Caribe (Centroamérica y Cartagena para el caso de Colombia) donde investigadores mencionan la

presencia de material derivado del cerdo. Como lo mencionan las crónicas, su grasa era útil para elaborar velas o elementos similares para iluminar la noche, así como aceite para la cocina llegando incluso a reemplazar otros tipos de insumos para cocinar como aceites vegetales o como grasas consideradas más saludables como la del carnero.

Una dieta basada en la carne del cerdo y una cocina que usaba como grasa principal la extraída de este animal fueron los elementos constitutivos de esta sociedad, que las encontró importantes, las ensalzó y las convirtió en la clave de su salud. No se trata solo de pensar que hicieron en virtud de la necesidad, sino de ver como un cambio fundamental en la dieta, que incluía el abandono de otros aceites, la exclusión de varios animales y la producción e ingestión de un animal en cantidades mayores a las habituales, llevaron a una región geográfica amplia a construir su identidad gustativa y médica con parámetros novedosos, aunque insertos en una estructura hispánica (Saldarriaga, 2007, p. 302)

Pues lo que resalta en la identidad respecto al comer nace de la cultura que pasa el individuo como herencia cultural de sus antepasados, los gustos sobre la comida suelen ser generalmente heredados. Y es por esto lo que para una sociedad es apetitoso para otra puede ser profano, desagradable e impensado como alimento, porque:

El gustema va de la mano con la dimensión técnica que lleva a que unos ingredientes, que se combinan de una forma especial, transporten el sentido cultural del sabor en ese ámbito humano particular. El universo del gusto, y, por lo tanto, de los gustemas, está referido en esencia al tema de la identidad culinaria de las sociedades, y tras él se encuentra la dimensión de su significado profundo en relación con lo colectivo y lo individual (Delgado, 2010, p. 128)



## **2. Planteamiento del problema**

Son diversos los fenómenos sociales y económicos que determinan las costumbres en un grupo humano. Es posible que la marcada preferencia de la sociedad antioqueña del Valle de Aburrá y el Oriente por el consumo y celebración alrededor de la carne de cerdo tenga su base en la herencia colonial de la región y a partir de allí se inició su configuración como práctica cultural y patrón de alimentación que se ha mantenido hasta el presente. Esta es una revisión basada en la arqueología histórica.

La información arqueológica encontrada para abordar este trabajo y desarrollar una idea que ayude a esclarecer esta cuestión es escasa, dado que para la arqueología el tema de la alimentación al parecer ha sido de importancia menor o ha contado con pocos investigadores que quieran estudiar este tipo de temas. El enfoque investigativo clásico ha estado centrado en los restos cerámicos, prácticas funerarias y sus restos óseos, sitios ceremoniales o de culto y sus prácticas sociales, entre otros. En esta investigación se considera que acercarse a conocer los patrones de producción de alimentos y sus formas de consumo en el pasado, pueden aportar información valiosa en clave de conocer como el asunto de cultivar, criar, preparar y comer, configuró parte de lo que la sociedad actual es en términos económicos, sociales y culturales.

### **2.1 Domesticar, criar, preparar y comer**

El cerdo llega a América con los colonizadores, estos no traen animales solo como estrategia para surtir una despensa, lo hicieron además con la intención de poder sacarle provecho a lo largo de los años por medio de la cría a largo plazo.

Como se ha mencionado anteriormente, el primer ganado porcino que llegó a los antiguos territorios muiscas fue el de las 300 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 al llegar. En un principio eso permitió un gran crecimiento de los hatos porcuinos. Al igual que en el caso de la ganadería

vacuna, buena parte del éxito del crecimiento de los ganados radicó en la mano de obra disponible. (Saldarriaga, 2007, p. 310-311)

Esto en vista de que los animales que había aquí eran salvajes, su caza y/o domesticación implicaban una inversión de mucho tiempo y energía, los cuales se debían dedicar a otros aspectos (Como a la exploración y a aplicar el sometimiento de las sociedades nativas) de su campaña colonizadora.

Cada año la región de Antioquia lidera los indicadores de producción y consumo de carne de cerdo, a la par que sobreviven tradiciones donde el plato central de la reunión es a base de carne de cerdo, además que se usa el nombre coloquial del animal para nombrar o dar un motivo y clasificación gastronómica a la celebración como las conocidas *marranadas*.

**Figura 3**

*Marranada en Medellín década de 1980*



*Nota:* Fuente <https://bit.ly/3STgzhI>

Las fiestas alrededor de la carne no son actuales, las mencionadas marranadas. Donde pareciera que el principal motivo de la reunión es el consumo de carne de cerdo. Es una reunión social, generalmente de fin de año donde se celebra la navidad o el año nuevo, pero el festejo, aunque es basado en celebrar los dos días más tradicionales de diciembre, gozó en un algún momento de la historia del jubilo del ritual de preparar la comida desde que el animal estaba vivo, maltratándolo, sacrificándolo y finalmente preparándolo para comer y compartir en torno a su cocción.

**Figura 4**

*Finca Brisas de La Marquesa en Yolombo, 2022*



Es posible percibir incluso que el cerdo, aparte de ser uno de los protagonistas dentro de la cocina como espacio de la casa, pasa a ser, aunque suene un poco a ligereza, un animal con cierto rol en algunos grandes eventos sociales: “Los matrimonios eran fiestas públicas, con matanzas de terneros y de cerdos, sin contar las carnicerías en montes y corrales” (Arango, 2007, p. 61)

## **2.2 Ceban al animal todo el año para luego compartirlo en diciembre con el grupo familiar y social cercano.**

Según las posibilidades de cada productor, el cerdo era alimentado con la mejor fuente de comida con la que contara el encargado de su crianza, fuera con cereales de origen industrial para animales, preparaciones caseras o de subproductos de la alimentación humana. El trabajo que implicaba el cuidado desde la crianza hasta su proceso de seba se veía recompensado de diversas maneras, para algunos representaba un negocio a largo plazo, cuyos ingresos se verían

materializados a fin de año, para otros un ahorro para las festividades de navidad, pues llegadas las fechas la inversión económica estaría ya realizada de manera modulada durante todo el año, para otros significaba recuperar la inversión de trabajo y tener como proveerse los recursos económicos de gran parte del siguiente año. Y para quienes se dedicaban a otras labores, era motivo de reunión de fondos y acuerdos para preparar la celebración decembrina.

La actual vocación pecuaria regional tiene herencia colonial, pues; “a partir de estos años los españoles comenzaron a especializarse en la crianza de cerdos, aves de corral y vacunos, prevaleciendo esta actividad sobre la agricultura, y compartiéndose con la explotación aurífera y el trabajo en los ingenios azucareros” (Castaño, 2007, p. 255)

La crianza de animales y el cultivo de alimentos determino las formas de comer y de socializar en torno a los alimentos. Las regiones se fueron diferenciando según sus particularidades de clima, factores económicos, herencia en la producción y otras particularidades de la oferta de alimentos, las cuales hasta el presente hacen de Antioquia y de la región andina en general, un centro de producción cárnica porcina además de la producción tradicional de café.

### **2.3 Vacíos que no han podido ser investigados**

La actividad cotidiana de comer, tan básica pero fundamental, debería haber dejado suficiente información en el registro arqueológico. Sin embargo, la vulnerabilidad del material orgánico ante los factores climáticos en esta región del país, junto con el desinterés académico en el tema, ha resultado en un largo tiempo de falta de investigación fructífera al respecto. Es probable que en los sitios arqueológicos donde se han encontrado espacios habitacionales, también se encuentren depósitos de materiales que podrían brindarnos información sobre las costumbres y las prácticas alimentarias de estas sociedades. Sin embargo, analizar este material presenta dificultades, ya que requiere muestreos de laboratorio especializados y un alto nivel de interés y presupuesto por parte de los investigadores o sus financiadores.

Debido a la carencia de información sobre las dinámicas de llegada e instalación de la crianza de cerdos durante el contacto entre las sociedades nativas y los españoles, se hace necesario revisar distintos enfoques teóricos para comprender este fenómeno. Es imprescindible dimensionar el impacto del intercambio de costumbres y técnicas relacionadas con la domesticación de animales y el consumo de carne entre los españoles y los nativos de la región antioqueña en la época colonial.

Este intercambio reconfiguró lógicas culinarias y culturales, generando un cambio significativo en las prácticas alimentarias y las identidades culturales de ambas sociedades tras el contacto.

Es crucial que este trabajo aborde de manera efectiva la superación de los desafíos inherentes a la falta de datos y la dificultad en el análisis del material disponible. A través de un enfoque multidisciplinario y la exploración de distintas fuentes de información, se buscará proporcionar una comprensión más completa de este proceso histórico y sus implicaciones en la cultura y la identidad de la región antioqueña.

En este trabajo, se busca describir los factores que posibilitaron el intercambio de costumbres y técnicas relacionadas con la domesticación de animales y el consumo de carne por parte de los españoles durante la época colonial, y cómo este intercambio influyó en los nativos de la región que hoy es Antioquia. Se busca entender cómo este proceso de intercambio cultural reconfiguró las lógicas culinarias y, por ende, las identidades culturales de ambas sociedades tras el contacto. A través del análisis de diversas fuentes y enfoques teóricos, se pretende proporcionar una visión integral de este fenómeno histórico y sus implicaciones en la cultura alimentaria y la identidad regional de Antioquia.



### 3. Justificación

Se considera a la cultura como una expresión viva del conjunto de creencias, costumbres, actividades cotidianas y económicas de una sociedad en particular. En esta se marcan de manera casi fija las formas y los gustos al comer. Vemos a la alimentación como una acción esencial para la vida. Pero para las sociedades humanas, comer también se convirtió en un momento o espacio para la interacción, para crear y afianzar los lazos sociales, para realizar el intercambio comunitario de valores y saberes.

La importancia antropológica del consumo de carne de cerdo se destaca en las obras de Marvin Harris (1985) y Castaño (2007). Harris sostiene que la elección de alimentos está condicionada por factores ecológicos, económicos y socioculturales, destacando la eficiencia, la flexibilidad y el simbolismo del cerdo como fuente de alimento. Por otro lado, Castaño analiza cómo la cría de cerdos se convirtió en una actividad económica crucial durante la colonización en el Nuevo Reino de Granada.

Para esta investigación, es fundamental integrar la perspectiva antropológica de Harris y Castaño, ya que proporcionan un marco teórico sólido para comprender las razones detrás del consumo de carne de cerdo en Antioquia durante la época colonial, así como su impacto en la economía y la cultura local. Además, la arqueología histórica puede enriquecer el análisis al examinar los restos materiales relacionados con la producción y consumo de carne de cerdo, identificar cambios en las prácticas culinarias y culturales, y complementar la información documental disponible.

Es así como para todas las culturas la forma de obtener los alimentos, el proceso para prepararlos, los momentos de consumirlos y los espacios para comer en conjunto variarían según cada grupo humano. Ahora es común que por los ritmos de vida actuales las sociedades se hayan ido estandarizando en los tiempos para comer, pero es posible contemplar las diferencias culturales desde cada uno de estos espacios mencionados. Lo anterior es importante en un proceso de entendimiento de como una sociedad que se transformó a raíz de una colonización, para nuestro caso la colonización que instauró España y su proceso denominado la colonización antioqueña, configuro aspectos del consumo y celebración en torno a la carne de cerdo, está claro que:

El cerdo fue adquiriendo cada vez mayor importancia dentro de la alimentación antioqueña, sobre todo a partir del siglo XVIII, e incluso llegó a ser componente esencial de la dieta por encima de la carne de res. En el siglo XIX con la introducción de semillas de pasto pará y guinea aumenta el hato ganadero y por tanto mejora la oferta de carne de res, lo que facilita su consumo por el consecuente abaratamiento del precio, y desplaza un poco el consumo de carne porcina. (Arango, 2007, p. 58)

Además de este aspecto, la presente investigación toma aspectos de la arqueología histórica para dar cuenta y tratar el tema, con el enfoque de como por medio de esta rama de la arqueología es posible ampliar la información sobre temas que carecen de datos basados en cultura material, como es el caso de este trabajo, para el cual escaseo la información sobre evidencia material y el enfoque fue necesario virarlo hacia un análisis de como disciplinas pueden aportar y ampliar el alcance de los análisis, sobre todo si tenemos en cuenta el alto costo económico, logístico y ambiental que tienen las excavaciones arqueológicas.

No es posible asociar las investigaciones y los artículos revisados a otras fuentes bibliográficas que amplíen el panorama de lo que queremos analizar. Fue recurrente la situación de encontrar que estos temas solo se mencionan cortamente en las crónicas de conquista, en los artículos o libros a modo de comentario, anécdota o como introducción a otras temáticas, pero no es posible encontrarlo como conceptos desarrollados ampliamente, que den cuenta de escenarios completos, de fenómenos concretos y detallados como para ser el soporte de redacción de un trabajo de grado, así como para redireccionar a otras fuentes más específicas que contengan enfoques investigativos más monotemáticos.

Hablar de temas que carecen de información pone el primer escalón para que en el futuro otros investigadores que tengan intereses similares conozcan un punto de partida y pueda dan un mejor enfoque a más fructíferos resultados.



## **4. Objetivos**

### **4.1 Objetivo general**

Describir los factores que permitieron el intercambio de costumbres y técnicas respecto a la domesticación de animales y el consumo de carne de los españoles en la época colonial a los nativos de la región que hoy es Antioquia y como esto reconfiguro otras lógicas culinarias y por ende culturales luego del contacto entre ambas culturas.

### **4.2 Objetivos específicos**

- Conocer cómo se dio el contacto e intercambio de patrones de consumo de carne en la época prehispánica entre las sociedades nativas americanas y los colonizadores españoles.
- Describir cuales fueron las situaciones que facilitaron la apropiación de la sociedad nativa en la época colonial de la nueva producción de alimentos que incluía la crianza de animales y la diversificación de actividades generadoras de valor.
- Dar cuenta de cómo el comer se convirtió en un espacio para la celebración en la cual el alimento principal es la carne de cerdo.
- Unificar la información hallada sobre datos centrales respecto a la herencia en el consumo de carne con el aporte de información desde la mirada de la arqueología histórica.

## 5. Metodología

Para el desarrollo de este trabajo de grado se inicia analizando fuentes documentales de la época de la conquista y las crónicas asociadas a temas de actividades pecuarias, tratando así de establecer un primer momento en la historia, un inicio de la actividad pecuaria con fines crianza de animales de carne. Como parte de la investigación primaria de fuentes se buscó información que diera cuenta de como sucedió el ingreso de especies de cerdos domésticos para reproducción y cría por parte de los colonizadores en zonas de la región que hoy es Antioquia en tiempos del contacto colonial. Este primer enfoque busca abordar y develar como fue el inicio de una actividad que hoy esta apropiada en la cultura culinaria y económica de la región. Por medio de informes y artículos científicos se analiza como la arqueología ha dado cuenta de las interacciones sociales alrededor de la producción pecuaria y como fue el cambio vocacional hacia la domesticación de animales en el territorio que hoy es Antioquia.

La revisión de trabajos de historia se enfocó en centro América. La cual no es nuestra región de interés, pero la información da cuenta de la manera cómo funcionaba la actividad y aunque no se tiene certeza de que aplique para el caso de Colombia, encontramos que:

Extendiéndose entre los colonos de La Española. Un buen número de encomenderos había desarrollado su crianza para alimentar a los indios asalariados que empleaban en las minas. La demanda era tal que, hasta en las zonas no mineras, la mayor parte de los pobladores se especializaron en su producción para satisfacer las necesidades de aquellos empresarios auríferos. El negocio pecuario ofrecía tan alta rentabilidad que algunos buscadores de oro sacaban mayores beneficios del cerdo que del metal. (Castaño, 2006)

Para el enfoque inicial del trabajo, este tipo de información no es aportante y su contribución es poco valiosa en términos arqueológicos. Este panorama hizo que fuera necesario repensar la ruta de la investigación y los resultados que queremos obtener. Evidenciamos que:

El actual territorio colombiano recibió ganado por sus cuatro costados: por el norte desde La Española, Jamaica, Cuba y San Juan; por el sur, desde Perú y Quito; por el oriente, desde territorio venezolano; y por el occidente, desde Panamá. (Castaño, 2006, p.258).

La información sigue siendo insuficiente para dar cuenta de que ese proceso fue el punto de partida o tuvo algo que ver con las preferencias de la región antioqueña por la carne de cerdo. No quedan dudas de la reiterativa información que hay en las crónicas sobre aspectos como el que nos interesa, estas nos dicen que:

El cerdo fue un animal valioso en las jornadas conquistadoras, así como en el proceso de poblamiento y colonización. La aclimatación de este animal en las tierras tropicales fue relativamente fácil. El cerdo tiene un estómago que convierte prontamente los más viles comestibles en un prodigioso compuesto de gordo y magro, tan útil lo uno como lo otro. La puerca pare dos veces al año, y esto entre diez y doce cochinitos cada vez y su preñado solo dura tres meses, tres semanas y tres días. (Castaño, 2006, p.270)

Información relevante para aclarar que el cerdo fue importante en el proceso de conquista, pero insuficiente para ayudarnos a esclarecer como esos primeros momentos se fueron convirtiendo en patrones culturales en la región.

El enfoque en arqueología histórica que se decidió dar al trabajo permitió revisar la teoría y el que hacer mismo de esta especialidad de la arqueología, sin ahondar en temas particulares que no estén enmarcados en los aspectos mencionados anteriormente. Este trabajo muestra que es viable la convivencia de la historia y la arqueología en una investigación, y que puede ser muy aportante a manera de síntesis de los hallazgos, posibilitando realizar conjeturas muy propias de la arqueología en campo.

### **5.1 Intentar llenar los vacíos con otras formas de hacer arqueología**

Suele ser común que las investigaciones de arqueología carezcan de datos, porque la disciplina se ha ido enmarcando en aspectos, intereses y datos centrales que se consideran como los mayormente relevantes, nos referimos específicamente a la cultura material, dejando de lado ese aspecto tan importante y constante como es la cultura presente, contenida en la comida, en las prácticas sociales alrededor de los alimentos y las costumbres culinarias de las sociedades. Se hace una revisión bibliográfica de las citas y autores hallados en los textos primarios, para en base a estas revisar si existe posibilidad de encontrar más información. Se desistió de la idea de leer las

crónicas de conquista por considerarlo una actividad que se desvía del foco de investigación y escritura de este trabajo. Se dedicaron esfuerzos para entender las razones por las que los investigadores de arqueología han dado poca importancia a las vocaciones pecuarias y particularmente a la crianza, venta y consumo de ganado porcino de la sociedad resultante del contacto colonial.

La arqueología histórica podría ser en sí misma la base para investigaciones sociales y no solo un aspecto complementario o una última opción ante la carencia de datos, dado que es una:

Especialidad dedicada a la investigación del pasado reciente del ser humano, que en el caso de América cubre el rango temporal que se inicia con la invasión de los europeos al continente, por medio de la evidencia material producto de sus actividades y de otras fuentes de información tales como documentos escritos, pinturas, fotografías y registros orales. (Landa, 1997, p. 96)

Resaltamos que, para el autor:

Esta perspectiva considera que la arqueología histórica se caracteriza por compartir paradigmas, teorías, metodologías, y modelos con diversas disciplinas científicas (Historia, Antropología, Etnohistoria, Sociología, Filosofía, Geografía, Biología, Economía, Arquitectura, Ciencia de Materiales entre otras) sin que ello implique la supeditación a alguna de ellas en particular. (Landa, 1997, p.97).

Esta diversidad es sin duda un factor a considerar ampliamente y debería ser tenido en cuenta bajo la mirada inflexible de una parte de la academia, la cual suele considerar que si el evento histórico y de investigación esta inconcluso respecto a estudios arqueológicos, entonces no es viable dedicar esfuerzos a develar información sobre el hecho en particular.

La etnohistoria y la historia usan fuentes afines con la diferencia de la mirada que cada una pone a las fuentes y a los hallazgos. La etnohistoria usa la mirada antropológica, siempre yendo al pasado para comprender el presente.

## 6. Marco teórico

Hablar de consumo de carne de cerdo como un aspecto heredado de los colonizadores hace necesario un marco dentro de la arqueología de la alimentación y su aporte teórico de como la domesticación de animales (Ganado vacuno y porcino) para consumo se dio con la llegada de los conquistadores, cerca del año 1513 (Burcher, 1996). La América española tenía una oferta alimenticia muy alejada de las preferencias de los colonizadores y no contaban con los animales domésticos comunes en España, lo que hizo necesario el traslado de estos a estas latitudes.

Para comprender la homogeneidad en el consumo y la celebración en torno a las dinámicas de alimentación con carne de cerdo en la sociedad antioqueña, es fundamental abordar el fenómeno desde una perspectiva antropológica, específicamente a través del prisma de la antropología de la alimentación. Marvin Harris, en su obra seminal "Bueno para comer: Ensayo de antropología alimentaria" (1985), explora cómo los sistemas alimentarios reflejan y moldean las estructuras sociales y culturales. Harris propone un enfoque materialista para comprender las elecciones alimentarias, argumentando que estas están determinadas por factores como la disponibilidad de recursos y las condiciones ecológicas.

En el contexto de la colonización española en América Latina, se produjo un intercambio cultural significativo que transformó las prácticas alimentarias de las poblaciones nativas. La obra de Castaño (2006), "De bestias y de hombres: la introducción de la actividad ganadera en el Occidente Neogranadino, siglo XVI", proporciona una visión detallada de cómo la introducción de la ganadería por parte de los españoles influyó en las prácticas alimentarias y en la economía de la región. Este estudio histórico revela cómo el contacto entre las culturas indígenas y europeas condujo a la adopción de nuevas formas de producción y consumo de alimentos, incluida la carne de cerdo.

El proceso de apropiación de las nuevas prácticas alimentarias en la sociedad nativa durante la época colonial estuvo mediado por una serie de factores sociales, económicos y culturales. Se crearon nuevas dinámicas de producción y distribución de alimentos, lo que permitió la diversificación de las actividades económicas y la generación de valor. En este sentido, la alimentación se convirtió en un espacio no solo de subsistencia, sino también de celebración y cohesión social. Como menciona Harris (1985), "la comida no es solo una cuestión de nutrición, sino que también es un medio para expresar y negociar identidades culturales".

La carne de cerdo, en particular, se destacó como un alimento central en las celebraciones y festividades de la sociedad antioqueña. Esta preferencia por la carne de cerdo puede entenderse en el contexto de las dinámicas culturales y simbólicas asociadas con este alimento. Lévi-Strauss (1965) argumenta que los alimentos no solo tienen un valor nutricional, sino que también están cargados de significados culturales y simbólicos que varían según el contexto sociocultural.

Además del análisis antropológico, es crucial considerar las perspectivas de otros autores que han abordado temas relacionados con el consumo y la cultura material. Mintz (1985), en "Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna", examina el papel del azúcar como una mercancía clave en la configuración de las relaciones coloniales y la economía global. Si bien Mintz no se centra específicamente en la carne de cerdo en su obra, se puede establecer una relación entre el azúcar y la carne de cerdo en el contexto colonial. La producción de azúcar a menudo se combinaba con la cría de cerdos, ya que los cerdos se podían alimentar con los subproductos de la caña de azúcar.

Appadurai (1986), en "The social life of things: Commodities in cultural perspective", propone cinco dimensiones que configuran la vida social de las cosas: producción, circulación, consumo, intercambio y desecho. Estas dimensiones son relevantes para analizar la vida social de la carne de cerdo en el contexto de la investigación. La carne de cerdo se produce a través de la cría y transformación de estos animales, circula en forma de productos cárnicos a lo largo del tiempo y el espacio, se consume y se apropia de diversas maneras según las prácticas alimentarias y culturales de las sociedades, se intercambia en transacciones comerciales o rituales, y finalmente puede ser desechada o transformada en subproductos. Estas dimensiones permiten comprender cómo la carne de cerdo no solo es un producto alimentario, sino también un elemento clave en la construcción de identidades culturales y en las relaciones sociales y económicas dentro de la sociedad antioqueña y su celebración en torno a las dinámicas de alimentación.

En resumen, el estudio de la homogeneidad en el consumo y la celebración en torno a la carne de cerdo en la sociedad antioqueña requiere un enfoque interdisciplinario que integre la antropología de la alimentación, la historia cultural y la economía política. Al analizar las prácticas alimentarias desde múltiples perspectivas teóricas, podemos comprender mejor cómo las interacciones entre culturas y la transformación de las prácticas productivas han dado forma a las dinámicas culinarias y culturales en la región de Antioquia.

## 7. Resultados

La introducción de especies animales en un nuevo lugar tiene una considerable incidencia en el desarrollo de la vida en estos. Con la llegada de ganado proveniente de España no solo se dio una transformación del paisaje en América, sino que se suscitaron un conjunto de cambios que afectaron el entorno natural y sociocultural.

El cerdo para América, al igual que en otros casos como el expuesto por Rappaport en nueva guinea (1987, cerdos para los antepasados), tiene un notable valor cultural y ecológico. Se reconoce que su crecimiento desmesurado puede generar cambios en la vegetación debido a la necesidad de pastizales para su consumo, de ahí la necesidad de controlarle. De igual forma se reconocen que su introducción generó cambios en las actividades productivas de las personas, lo que implicó la necesaria incorporación de nuevos saberes y prácticas. Así mismo, dio paso a la creación de nuevas relaciones de poder en las que la clase dominante impone normas y restricciones que buscan crear patrones de conducta en los que la relación con otros animales se pueda estar regulando.

Aunado a esto, el cerdo se convirtió no solo en parte de la dieta del antioqueño, también tomó valorizaciones económicas y sociales que lo asociaban con personas pobres que sobrevivían de engordar y vender estos animales

la mayoría de los dueños de puercos eran pobres y agregados en grandes estancias "siendo los más que los crían personas que apenas tienen donde vivir (...) y otros que no tienen más que el mero permiso que se les da de hacer un rancho donde vivir" y que sus animales destruían las praderas del ganado bovino "que dicho ganado de cerda es tan perjudicial que donde llega a hozar consume el pasto por entero volviéndose todo montes (Gómez, 2016, párr. 45).

No obstante, con el paso de los años el tener un cerdo para compartir con otras personas podía vincularse con abundancia y prosperidad. De ahí que solo un grupo reducido de personas podía darse el lujo de comprar un animal de estos. El cerdo se convierte en animador de reuniones sociales de diversa índole. En este punto la carne de cerdo era más que un alimento y se convertía en un catalizador de las relaciones sociales en muchos hogares de Antioquia. Inclusive en la actualidad esto es común, que las personas se reúnan a preparar y comer un marrano, Sin embargo,

estas prácticas han experimentado cambios significativos. En las ciudades, la interacción con este animal ha sido regulada debido a preocupaciones sanitarias y a la creciente conciencia sobre el bienestar animal y la ética en el consumo de carne. Estos cambios no solo han afectado las prácticas, sino también la percepción que se tiene del cerdo. Esto, por supuesto, implica una transformación en los festejos vinculados con dicha carne.

En resumen, en el presente es posible comprender como las expresiones culturales gastronómicas actuales se derivan de costumbres del pasado colonial de esta región del país, donde gran parte de los alimentos que se cultivan, procesan y consumen a diario, son casi todo resultado de un proceso colonial que ha pasado de generación en generación manteniendo vigente las tradiciones aprendidas durante la época y periodos denominados la colonización antioqueña.

Respecto a esta temática se ha escrito e investigado mucho desde la historia, abundan las fuentes que tratan el tema, debido a la alta tendencia que tiene esta área del conocimiento a investigar sobre la época de la colonia y los múltiples fenómenos sociales y culturales que de ella se derivan. Es poco lo que hay en materia antropológica y arqueológica. Sobre el ganado llamado cimarrón (Resultante de los cruces de los animales que traían los españoles) se ha escrito poco, solo que este se alzaba en las regiones abiertas y era casi imposible de domesticar. “Los hubo en Antioquia en los valles de Urrao, Rionegro y Aburrá, y eran cazados con arcabuces y lanzas; sin embargo, sobre estas manifestaciones del ganado no hay nada escrito” (Castaño, 2006) pero,

De la misma manera, muy poco se ha dicho sobre su proceso de introducción y connaturalización en ese nuevo ecosistema. Tampoco se sabe mucho del ganado viajero que, arreado por indios, mulatos, negros y mestizos, surcaba distancias muchas veces superiores a los seiscientos kilómetros. (Castaño, 2006, p.251)

Esto significa una desventaja para analizar y develar el cómo se dio el fenómeno, en vista de que abundan las fuentes que mencionan las cargas de alimentos con los que llegaban los colonizadores a tierras americanas, pero en otras disciplinas diferentes a la antropología, hecho que supone una dificultad para que el texto se mantenga dentro de la disciplina en la cual está centrado el interés. Aspectos como el paso de la caza a la domesticación, las primeras producciones pecuarias en la región de la Antioquia colonial, los primeros patrones de consumo de proteína



animal en combinación con los muy presentes carbohidratos que son mencionados de manera reiterativa en las crónicas:

Cuando los españoles zarparon en el segundo viaje de Colón a las islas del Caribe, en 1493, además de la espada y la cruz, embarcaron algunos animales domésticos: caballos, vacas, aves de corral y cerdos. Pensaban enriquecer la dieta, como quiera que, al llegar por primera vez a América, encontraron que la base de la alimentación indígena eran maíz, plátano, papa y yuca, además de “productos alimenticios que el hombre europeo (...) no consideraría comida: insectos, semillas silvestres, ciertos frutos (...), hierbas, hojas, entre otros. (Arango, 2007, p. 60).

Se dará cuenta de los elementos con que contaban los nativos para obtener los alimentos básicos de su dieta y los aspectos que describen cómo se pasó a la crianza de animales más grandes, cuya producción permitiría alimentar a más personas y de paso hacer más rentables las minas de la localidad y las poblaciones que empezaban a insertarse en estos nuevos tipos de producción, “De muchas de ellas se llevaban reses y cerdos hacia distritos mineros para apaciguar un tanto la demanda de elementos cárnicos”. (Castaño, 2007) hecho que posibilitó reducir la dependencia neta de los minerales que eran extraídos como fuente de trabajo, combinando este tipo de producción de valor con otros tipos de explotaciones de recursos naturales, generando fuentes de trabajo a partir del cuidado de las nuevas especies animales en el medio y mejora de la oferta de alimentos.

El enfoque inicial que tuvieron los colonizadores, en miras a no depender completamente de los minerales u otros productos que se podían comercializar, sino para propiciar que las nacientes actividades pecuarias fueran útiles en términos económicos para ellos y para las sociedades que habitan esos territorios, género que la oferta de alimentos se diversificara y fuera ventajosa para ambas partes,

Asimismo, se demandó mano de obra para que se dedicara a la cría, el levante y el engorde de ganado, vacuno y porcino principalmente, aunque hubo caprino en ciertos lugares. En la gobernación de Cartagena, hubo demanda de fauna local: torcazas, iguanas, tortugas y manatíes fundamentalmente. (Saldarriaga, 2006)

Los cerdos llegaron a América como una opción respecto a los demás animales que no lograban adaptarse al clima, como los carneros y cabras, carne que era muy apetecida por los españoles, se habla de que con Belalcázar llegaron a Popayán más de 300 cerdas preñadas con las cuales se iniciaría todo el proceso de producción en esta región, el cual en Antioquia iniciaría como proveedora de las minas de Cáceres, Guamocó, Zaragoza y Antioquia. Se proveía desde Villa de Caramanta y el Valle del Aburra. La Villa de Caramanta no resistiría la presión de los indios Chocoes y deberían abandonarla, dejando toda la producción y heredando a la Villa de Aburra la producción (Saldarriaga, 2007).

Hecho que remite a la investigación de las crónicas de conquista donde muchos de los colonizadores que llegaron a Antioquia sostienen que en los valles de la zona no se hallaba animales agradables para comer y que el cerdo fue a dado a conocer a los habitantes de esa región gracias a la instalación de la colonización pues los nativos solo “emprendieron procesos de domesticación de ciertas especies, pero el resultado fue precario. Los indígenas tuvieron varias clases de animales en cautiverio e hicieron esfuerzos por modificar algunas de sus características” (Langebaek 2021). Con este nuevo fenómeno productivo de alimentos se vio a la crianza y seba de animales como algo que podría solventar las carencias que podían subyacer en la dependencia de una sola actividad económica, mejorando de algún modo la forma de vida de las personas y de paso las ganancias para la colonia y “Según los testimonios de la época, hacia 1550 todos los ganados estaban establecidos y unos veinte años después eran muy abundantes” (Saldarriaga, 2007: citado en Friede, 1975).

Durante el momento del contacto, el Mariscal Jorge Robledo y su compañía penetraron en el Valle de Aburrá a través de la región conocida actualmente como Guayabal. El escribano de Robledo describió la región como un área con extensas zonas de cultivo, destacando que "se puede inferir que cultivaban maíz en abundancia debido a la fertilidad de los suelos y al clima templado del Valle de Aburrá". Además, mencionó la presencia de algunos animales pequeños. El ganado, por su parte, ingresó a la región colombiana desde diversas direcciones, incluyendo el ancho valle del río Cauca y las empinadas tierras antioqueñas (Castaño, 2006).

Hablar de consumo de carne de cerdo como un aspecto heredado de los colonizadores hace necesario un marco dentro de la arqueología de la alimentación y su aporte teórico de como la domesticación de animales (Ganado vacuno y porcino) para consumo se dio con la llegada de los conquistadores, cerca del año 1513 (Burcher, 1996). La América española tenía una oferta

alimenticia muy alejada de las preferencias de los colonizadores y no contaban con los animales domésticos comunes en España, lo que hizo necesario el traslado de animales. Pero ampliar sobre estas temáticas haría necesario enfocar y dar un giro al trabajo a la antropología de la alimentación, con descripciones sociales que no viene a este caso.

En síntesis, la introducción del cerdo en Antioquia tuvo un impacto multifacético en la región. En primer lugar, se convirtió en un alimento importante para los antioqueños, siendo valorado no solo por su sabor, sino también por su asociación con la abundancia y la prosperidad. Esta valorización de la carne de cerdo contribuyó a la creación de nuevas relaciones sociales en torno a su consumo, convirtiéndose en un elemento central en reuniones y celebraciones. Desde el punto de vista económico, la crianza de cerdos generó nuevas fuentes de trabajo en la región. La producción y comercialización de carne de cerdo se convirtieron en actividades económicas importantes, proporcionando ingresos a criadores y comerciantes por igual. La carne de cerdo se distribuía y vendía en ciudades y pueblos de Antioquia, contribuyendo así al desarrollo económico de la región. Sin embargo, este crecimiento en la crianza de cerdos también tuvo impactos ambientales significativos. La expansión de los pastizales necesarios para la cría de cerdos alteró el paisaje de Antioquia y generó conflictos con los ganaderos locales, que veían amenazadas sus tierras y recursos.

A través de la investigación, se ha podido comprender mejor la historia de la alimentación en Antioquia y la relación entre la cultura y la comida. La arqueología de la alimentación ha destacado la importancia de estudiar los patrones alimenticios para comprender mejor las sociedades pasadas y presentes. Sin embargo, existen limitaciones en la investigación, como la escasez de información sobre la domesticación del cerdo en Antioquia y la necesidad de más estudios en el campo de la antropología de la alimentación en la región.

Finalmente, la introducción del cerdo en Antioquia tuvo un impacto significativo en la cultura, la economía y el medio ambiente de la región. Aunque se ha avanzado en la comprensión de este proceso histórico, aún se requiere más investigación para abordar completamente sus implicaciones y consecuencias.

## 8. Conclusiones

La arqueología requiere de investigadores que den valor a la información y herencia cultural que puede estar presente en el registro arqueológico, la cual se deriva de las expresiones colonizadoras y que en parte configuraron lo que hoy es Antioquia en términos de identidad por medio del consumo de alimentos, desmarcándose del centrado enfoque en revisar como eran las sociedades solo vistas desde la mirada de la creación artística o celebraciones rituales – religiosas.

Es claro que en nuestra sociedad perviven las imposiciones e introducciones de especies como el cerdo, el cual edifico una forma de comer y de comercializar alimentos pero la carencia de información arqueológica, que generalmente suele estar enfatizada en los restos o fuentes documentales que analicen la alimentación, hizo necesario que en este trabajo se haga una invitación a la comunidad investigadora de las líneas arqueológicas a trabajar sobre temas que aborden el asunto del comer, dándole tal valor que pueda ser una vía para entender la cultura desde una visión que, aunque sesgada por lo domestico es una descripción autentica de la cultura.

El consumo de carne de cerdo en las regiones rurales del país en los tiempos de la colonia y luego más al presente en la colonización antioqueña configuro la economía y la sociabilidad de los habitantes que empezaban a formar la Colombia que hoy conocemos. Los campos vieron la necesidad de enfocarse y trabajar con el cerdo, a tenerlo como base de su sustento y de su nutrición, pues además de ser bastante asequible para una sociedad que empezaba a buscar la vocación económica que le generara mejores beneficios, para otros era la opción de proteína animal más gustosa y con otros beneficios agregados más allá de la carne.

Con la migración de los habitantes rurales a las ciudades en busca de mejores oportunidades de trabajo y bienestar llego también esa arraigada costumbre de tener animales domésticos en las casas, una costumbre típica de las personas que viven en el campo, quienes tiene una relación especial con la naturaleza. Muchos de los nuevos habitantes de Medellín hicieron de sus casas ahora urbanas, extensiones de sus antiguas fincas y con ellas todas las costumbres de cultivar y criar animales seguían presentes, en parte para facilitar la economía, pero también por arraigo cultural y añoranza de la familia extendida que ya no hacía parte de las celebraciones decembrinas, pues como suele ocurrir con los procesos migratorios, los individuos van siguiendo distintos caminos que están marcados por el azar y la oportunidad. Las reuniones en torno a la carne de cerdo en navidad o año nuevo ahora serian con los nuevos vecinos y amigos, algunos también de

origen rural otros nacidos en Medellín, pero que con la rapidez que se degusta aquello que nos sabe bien, quedarían por supuesto ligados con la tradición que antes fuera campesina pero que estaba empezando a instalarse como algo regional.

## 9. Referencias

- Arango, F. (2007). El cerdo en la gastronomía antioqueña. *Revista Lasallista de Investigación*, 4(1), P. 58–66.
- Appadurai, Arjun. (1986). *The social life of things: Commodities in cultural perspective*. Cambridge University Press.
- Burcher, P. (1996). *El origen de los animales domésticos: una visión arqueológica*. Editorial Universidad de Antioquia
- Castaño, Y. (2006). De bestias y de hombres: la introducción de la actividad ganadera en el Occidente Neogranadino, siglo XVI. *Revista Historia y Sociedad*, 12, P. 251–284.
- Castaño, Y. (2007). “Y se crían con grande vicio y abundancia” la actividad pecuaria en la provincia de Antioquia, siglo XVII. *Fronteras de La Historia*, 12, P. 267–300.
- Del Rio, J. (1996). El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América (siglo XVI). *Anuario de Estudios Americanos*, 53(1), P. 13–35.
- Delgado, R. (2010) De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes. *Maguaré, Homenaje a Claude Levi Strauss*, P. 123-135
- Friede, J. (1975). *La otra historia de Colombia*. Carlos Valencia Editores.
- Gómez, M. (2016). Cerdos y control social de pobres en la provincia de Antioquia, siglo XVIII. *Anuario Colombiano de Historia Social y de La Cultura*, 43(1), P. 31–59.
- Gómez, M. A, (2016) Cerdos y control social de pobres en la provincia de Antioquia, siglo XVIII, *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 43(1), P. 31-59. Doi: 10.15446/achsc.v43n1.55063
- Harris, M. (1985). *Bueno para comer: Ensayo de antropología alimentaria*. Alianza Editorial.
- Kamen, H. (2000). *Felipe II ante la realidad americana definición y desarrollo de la postura real*. XIII Coloquio de Historia Canario-Americana; VIII Congreso Internacional de Historia de América.
- Langebaek, C. (2021). *Antes de Colombia. Los primeros 14.000 años*. Debate
- Landa, C. & Ciarlo, N. (s.f) Arqueología histórica: especificidades del campo y problemáticas de estudio en Argentina. *Revista del Departamento de Ciencias Antropológicas, Filo:UBA* 3(1), p 96-120. <http://revistas.filo.uba.ar>
- Lévi-Strauss, C. (1965). *El pensamiento salvaje*. Fondo de Cultura Económica.
- Mintz, Sidney W. (1985). *Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI Editores.
- Patiño, G. (2016). *Fogón de negros*. Convenio Andrés Bello.
- PorkColombia. (2016) *Informe de los proyectos de inversión desarrollados durante el año 2016*. Fondo Nacional de la Porcicultura.

- Rappaport, R. (1987). *Cerdos para los antepasados El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea*. Siglo XXI Editores.
- Río Moreno, J. L. (1996) El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América (siglo XVI). *Revista estudios americanos*. 3(1), P. 13-35.
- Saldarriaga, G. (2006). Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVII. *Fronteras de La Historia*, 11, P. 21–56.
- Saldarriaga, G. (2007). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Centro de Estudios Históricos.
- Vélez, A., García, G., & Barrios, D. (2018). Estudio exploratorio sobre la producción y comercialización de carne de cerdo en el Valle de Aburrá, Antioquia (Colombia). *Revista de La Facultad de Medicina Veterinaria y de Zootecnia*, 65(3).