



Expediente para la declaratoria de “La Lechona” como patrimonio cultural inmaterial del Tolima

**Arq. Mgtr. Hugo Antonio Aragón Barreto
Soc. Esp. Jaime Leonardo Montenegro Marín
Hist. Jairo Andrés García Peña**

Gobernación del Tolima
Secretaría Departamental de Cultura y Turismo
Dirección de Cultura Departamental
Ibagué, Colombia
2025

Expediente para la declaratoria de “La Lechona” como patrimonio cultural inmaterial del Tolima

**Arq. Mgtr. Hugo Antonio Aragón Barreto
Soc. Esp. Jaime Leonardo Montenegro Marín
Hist. Jairo Andrés García Peña**

Gobernación del Tolima
Secretaría Departamental de Cultura y Turismo
Dirección de cultura departamental
Ibagué, Colombia
2025

Contenido

1. Marco conceptual, normativo y metodológico	5
1.1 Conceptos	6
1.2 Marco Normativo	7
1.2.1 A nivel Internacional.....	7
1.2.2 A nivel nacional.....	7
1.2.3 A nivel Regional.....	9
1.3 Metodología para el trabajo campo	10
1.3.1 Preliminares.....	10
1.3.2 Gestión.....	12
1.3.3 Visitas a los municipios.....	13
1.3.4 Aplicación de entrevista semiestructurada	14
1.3.5 Estructura y componentes de la entrevista.....	15
1.3.6 Consideraciones metodológicas y éticas.....	18
1.3.7 Conclusiones y expectativas.....	18
1.4 Metodología aplicada a la investigación histórica	19
2. Revisión histórica de la manifestación cultural	23
2.1 Preámbulo: antecedentes históricos de la arveja y el cerdo	25
2.2 Del cerdo como animal carnavalesco hasta los primeros viajes de Colón	27
2.3 El cerdo en el Nuevo Reino de Granada y la hueste conquistadora	29
2.4 Consolidación de la producción de cerdo en Nuevo Reino de Granada	31
2.5 Adenda: ¿y el cerdo domestico prehispánico?.....	33
2.6 El cerdo ¿alimento e identidad en el Nuevo Reino de Granada?	34

2.7	Un vacío por llenar	36
2.8	La lechona tolimense en el siglo XX.....	37
2.8.1	Receta para la lechona tolimense en 1999.....	39
2.9	Conclusiones y hallazgos.....	41
3.	Revisión etnográfica de la manifestación cultural	45
3.1	Orígenes e historias: Raíces que alimentan un pueblo	54
3.2	Tradiciones y prácticas culturales: La Lechona, un plato para celebrar....	56
3.3	Recetas y Técnicas: Secretos de sazón que definen su autenticidad	58
3.3.1	En el Guamo	59
3.3.2	En Ibagué.....	59
3.3.3	En Natagaima	60
3.3.4	En Ambalema.....	61
3.4	Legados, reconocimientos y cambios: Hacia la declaratoria patrimonial..	62
3.5	Impacto y relevancia cultural: Significados, identidades y cohesión social.	63
4.	Valoración cultural de “La lechona”	66
5.	Anexos	71
5.1	Anexo A: Entrevistas semiestructuradas a los sabedores de la lechona...	71
5.2	Anexo B: Fichas de lectura de la investigación histórica	71
5.3	Anexo C: Registro fotográfico del trabajo de campo.....	71
6.	Bibliografía	73

Lista de figuras

Figura 0-1: Mapa del Cantón del Espinal por Isidoro Carrizosa, 1826. Archivo General de la Nación, Colombia.....	2
Figura 1-1: Municipios y subregiones seleccionadas.....	12
Figura 2-1: Tres figuras humanas y un cerdo pintados hace 51.200 años son el arte narrativo más antiguo / AFP PHOTO / Griffith University	26
Figura 2-2 Matanza de cerdos 1566. Pieter Brueghel	27
Figura 2-3: Memorial que presentó a los Reyes Católicos sobre cosas necesarias para abastecer a las indias, (s.f).....	28
Figura 2-4: Sebastián de Belalcázar retratado por Eladio Sevilla.....	31
Figura 2-5: Pecarería collarada o Pecari tajacu o Dicotyles tajacu o Tayassu tajacu o cerdo Musk o cerdo mexicano o quenk, grabado. Enciclopedia Trouset (1886-1891)... ..	34
Figura 2-6: Dibujo de Riou, "Pelea de Gallos en Ibagué" 1877.	37
Figura 2-7: Complementos en el relleno de la lechona. Elaboración propia.....	39
Figura 2-8: Preparación del insulso en el municipio de Ambalema Tolima	41
Figura 2-9: Cerdo o “Lechón”, criado para su consumo en Ambalema	44
Figura 2-10: Línea de tiempo de la manifestación cultural. Elaboración propia	44
Figura 3-1: Monumento a La Tambora en en municipio del El Espinal	46
Figura 3-2: Antiguo puente del ferrocarril sobre el río Saldaña.....	47
Figura 3-3: El Río Grande de la Magdalena a su paso por el puerto de Ambalema, desde el ferry	48
Figura 3-4: Marisol Diaz y su sobrina, herederas del saber familiar en la lechonería “La Mona Sixta”.....	54
Figura 3-5: Yeison Trujillo junto a su familia, herederos de la tradición lechonera de su bisabuela, en el municipio de Ambalema.	56
Figura 3-6: Alistamiento de la lechona con papel aluminio y hoja de plátano para ser introducida al horno de barro.	60
Figura 3-7: Arveja precocida, que se alterna con papa y carne de cerdo en el relleno de la lechona en el municipio de Ambalema	61
Figura 3-8: Mérida Mendoza, en su puesto ubicado en la plaza de mercado en El Guamo.	64
Figura 4-1: Manos del sabedor en el municipio del Natagaima.....	66
Figura 4-2: Celebración del día de la lechona en el 50° Festival Folclórico Colombiano. Plaza Murillo Toro, alcaldía de Ibagué. 2024	68
Figura 4-3: “Pigjao”, mascota oficial del Club Deportes Tolima. Alcaldía de Ibagué. 2024	69
Figura 4-3: Representación de una lechona en el acceso a la zona de comidas de la plaza de la 21	70

Lista de tablas

Tabla 1-1:	Fases en la construcción del expediente	11
Tabla 1-2:	Itinerario para el componente de trabajo de campo	14
Tabla 3-1:	Productores de la lechona “tradicional” identificados por el CPT de Gobernación del Tolima. 2024.	51

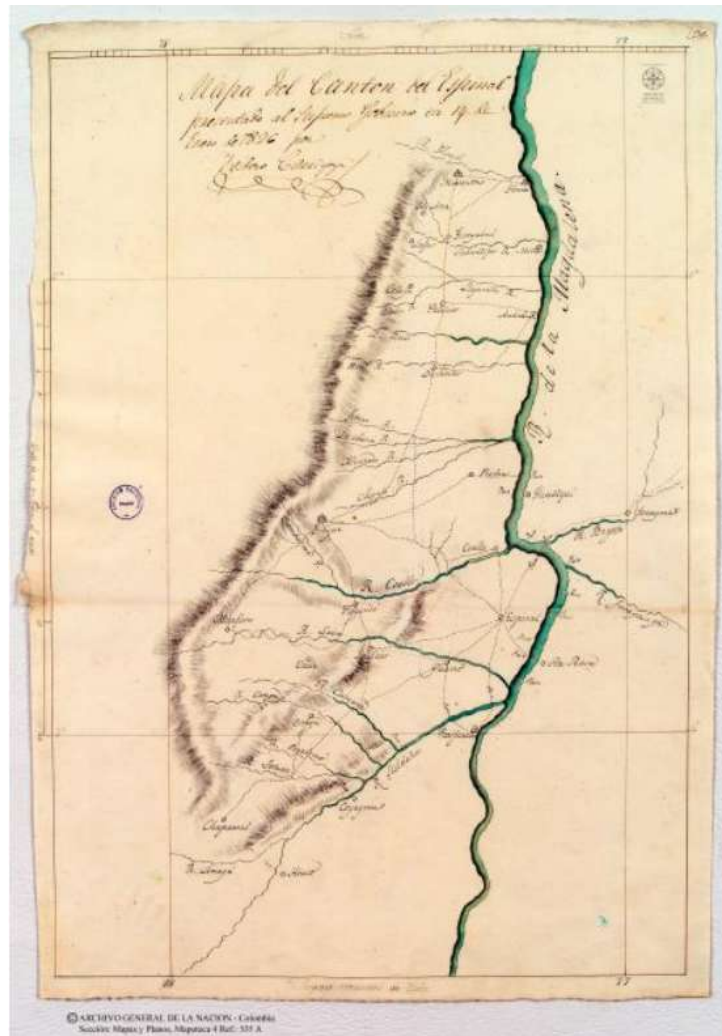
Introducción

El presente documento contiene el expediente con la información base para la postulación de “La Lechona” como parte de las manifestaciones del patrimonio inmaterial del Departamento del Tolima y para el diligenciamiento de la ficha de inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial (LRPCI) del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes. De igual manera los contenidos aquí consignados responden a una primera fase para la consolidación de un Plan Especial de Salvaguarda de La Lechona, considerada como parte de las expresiones culturales más importantes de la gastronomía tolimense y colombiana. La pertinencia de este proceso radica en la necesidad de reconocer, proteger y promover una tradición que ha sido fundamental en la construcción de la identidad tolimense.

La gastronomía es un reflejo de la riqueza y de la diversidad cultural, patrimonial y simbólica de los pueblos. Las prácticas que giran en torno a la realización de platos tradicionales son transmitidas por generaciones, configurando una amalgama de saberes, sabores y arraigos que representan una de las principales manifestaciones culturales de una región o de un país.

En el departamento del Tolima, ubicado en el centro de Colombia, La Lechona, es la protagonista de un importante número de expresiones culinarias, que enmarcan la idiosincrasia de un pueblo bañado por las cálidas aguas del río Magdalena y custodiado por las escarpadas montañas que recorren la cordillera central y oriental de los Andes Suramericanos. Para el pueblo tolimense La Lechona, no solo está ligada a un significado gastronómico, sino que también representa elementos cosmogónicos relacionados con el espíritu festivo de la región.

Figura 0-1: Mapa del Cantón del Espinal por Isidoro Carrizosa, 1826. Archivo General de la Nación, Colombia



La preparación de este plato típico, se ha mantenido por años, posicionándose como una muestra de los sabores culinarios del Tolima, con alcance a varias de las principales regiones del país. Su elaboración involucra ingredientes y técnicas que integran procedimientos tradicionales, como utensilios y técnicas modernas.

Si bien, su elaboración está vinculada a un amplio mercado gastronómico y se puede encontrar en todos los periodos del año, las prácticas alrededor de su preparación contiene un profundo significado social, pues sigue siendo una de las manifestaciones de la cultura culinaria de la región, con fuerte incidencia y presencia en celebraciones, festividades y reuniones familiares, dotando a la Lechona como un alimento que promueve la cohesión comunitaria y que fortalece el tejido social de los tolimenses.

El reconocimiento de La Lechona como patrimonio cultural inmaterial permitirá la implementación de un Plan Especial de Salvaguarda, que garantice su preservación y continuidad en el tiempo. Este esfuerzo no solo busca proteger la receta y las técnicas de preparación tradicionales, sino también resaltar el rol fundamental de sabedores y maestros lechoneros, quienes con su dedicación y conocimiento han mantenido viva esta tradición.

En este contexto, la declaratoria de La Lechona como patrimonio cultural inmaterial es un paso fundamental para exaltar su valor histórico, social y gastronómico. Este documento servirá como insumo clave para sustentar la importancia de esta manifestación y consolidar su reconocimiento oficial, asegurando que futuras generaciones continúen disfrutando y celebrando este ícono de la cocina tolimense y colombiana.

1.Marco conceptual, normativo y metodológico

El Marco conceptual, normativo y metodológico que soporta el proceso para la declaratoria de La Lechona, toma como referencias principales los conceptos propuestos por las entidades relacionadas con la gestión institucional del patrimonio cultural, desde el contexto nacional, pasando por las políticas internacionales que acoge el Estado Colombiano. Por lo anterior, se parte de las definiciones realizadas por la Unesco y del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, como máximas autoridades en la gestión, protección y salvaguarda de las manifestaciones culturales de los pueblos.

A nivel normativo se hace énfasis en normas, políticas y estrategias institucionales que facultan al gobierno nacional, a las entidades regionales y a los municipios, en cuanto a la regulación y gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial en el país y en el departamento del Tolima. Para ello se acude al rastreo y revisión de Leyes, Decretos o Normas que aluden a los patrimonios intangibles de los colombianos. De igual manera se realiza una identificación de las estrategias municipales y regionales orientadas a la difusión, reconocimiento o protección de las manifestaciones culturales de los territorios, presentes en los Planes de Desarrollo.

En cuanto al aspecto metodológico, el proceso de investigación recurre a la historiografía como herramienta para la revisión documental de la literatura relacionada con los orígenes de La Lechona, por lo que se rastrea material bibliográfico y archivístico, con el fin de determinar elementos importantes para el presente documento a nivel histórico, que fundamente la declaratoria de la manifestación. Por su parte, para el trabajo de campo, las actividades que se realizan, se sustentan desde los métodos propios de la etnografía, como la observación participante y la aplicación de entrevistas semiestructuradas con

actores estratégicos relacionados con los saberes, prácticas y colectivos que intervienen en la elaboración de La Lechona.

1.1 Conceptos

Patrimonio Cultural Inmaterial: Se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos e individuos reconocen como parte de su identidad cultural. Incluye tradiciones orales, artes del espectáculo, prácticas sociales, rituales y eventos festivos. (Grupo de patrimonio cultural inmaterial, Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes).

Manifestaciones Culturales: Son expresiones de la identidad de una comunidad que pueden incluir música, danza, gastronomía, artesanía, festividades y otras formas de expresión cultural que reflejan la diversidad y riqueza de un pueblo. (Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial)

Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial (LRPCI): Es un mecanismo de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Está compuesta por el conjunto de manifestaciones relevantes de PCI, que son incorporadas a un catálogo especial mediante acto administrativo de la autoridad competente, como el Ministerio de Cultura de Colombia, gobernaciones, alcaldías, autoridades indígenas o consejos comunitarios afrocolombianos. (Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial)

Cultura: La UNESCO define la cultura como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social. Incluye las artes, los modos de vida, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. (Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia).

Territorio: En el contexto cultural, el territorio es el espacio geográfico donde se desarrollan las prácticas culturales y sociales de una comunidad. Es un elemento fundamental para la identidad y la memoria colectiva de los pueblos. (Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial)

Plan Especial de Salvaguarda: Es un instrumento de gestión cultural que busca la protección y promoción de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial. Su objetivo es garantizar la continuidad y transmisión de estas expresiones a futuras generaciones. (Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia).

Lechona: “El cerdo, traído por los españoles, ascendió por el río Magdalena hasta amañarse en el actual Tolima y se convirtió en la preparación más popular de la región: la Lechona. El cuero de un cerdo se rellena y hornea con arveja amarilla, carne de cerdo, cebolla, tocino y aliños. Se encuentra por todo el departamento y tiene un prestigioso lugar en las fiestas y celebraciones regionales. Se consume acompañada de productos a base de maíz como las arepas o el insulso”. (Convivir, conocer, conservar, manual ilustrado para guías de turismo).

1.2 Marco Normativo

1.2.1 A nivel Internacional

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003): Este acuerdo internacional, ratificado por Colombia, establece medidas para la protección, identificación y promoción de las expresiones culturales inmateriales. Incluye la creación de listas representativas y mecanismos de cooperación internacional.

Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: Colombia tiene varias manifestaciones inscritas en esta lista, como el Carnaval de Barranquilla, el Espacio Cultural de Palenque de San Basilio, la Fiesta de San Francisco de Asís en Quibdó, entre otras.

1.2.2 A nivel nacional

Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia: Busca proteger, promover y fortalecer las expresiones culturales que forman parte de la identidad del país. Esta política, liderada por el Ministerio de Cultura, se basa en el reconocimiento

de la diversidad cultural y la participación activa de las comunidades en la gestión de su patrimonio. (Ministerio de las Artes, las Culturas y los Saberes).

Principales objetivos de la política:

- Identificación y documentación: Se realizan inventarios y registros de las manifestaciones culturales inmateriales.
- Protección y salvaguardia: Se implementan estrategias para garantizar la continuidad de las tradiciones y conocimientos ancestrales.
- Promoción y divulgación: Se fomenta la difusión del patrimonio cultural inmaterial a nivel nacional e internacional.
- Participación comunitaria: Se reconoce el papel fundamental de las comunidades en la preservación de sus expresiones culturales.
- Articulación con otras entidades: Se trabaja en conjunto con organismos nacionales e internacionales para fortalecer la protección del patrimonio.

Ley 1185 de 2008: La Ley 1185 de 2008 modifica y adiciona la Ley 397 de 1997, conocida como la Ley General de Cultura, con el propósito de fortalecer la protección y salvaguardia del patrimonio cultural de la Nación. Esta ley reconoce tanto los bienes materiales como las manifestaciones inmateriales que representan la identidad cultural colombiana, incluyendo tradiciones, conocimientos ancestrales, costumbres y expresiones artísticas. Entre sus principales objetivos, la ley establece un régimen especial de protección para los bienes declarados de interés cultural y las manifestaciones incluidas en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial. Además, busca garantizar la sostenibilidad, divulgación y estímulo de estos elementos, promoviendo su conservación para las futuras generaciones. (Función Pública - Gestor Normativo).

Ley 1037 de 2006: Aprueba la Convención de la UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, adoptada en París en 2003. Esta ley reconoce la importancia de preservar las tradiciones, expresiones orales, conocimientos y técnicas que forman parte del patrimonio cultural inmaterial. (Función Pública - Gestor Normativo).

Decreto 2358 de 2019: Modifica y adiciona el Decreto 1080 de 2015, el cual es el Decreto Único Reglamentario del Sector Cultura. Este decreto establece medidas para la

protección, recuperación, conservación y divulgación del patrimonio cultural, tanto material como inmaterial. (Función Pública - Gestor Normativo).

Decreto 2941 de 2009: Reglamenta parcialmente la Ley 397 de 1997, modificada por la Ley 1185 de 2008, en lo correspondiente al Patrimonio Cultural de la Nación de naturaleza inmaterial. Define el Sistema Nacional de Patrimonio Cultural de la Nación y establece un Régimen Especial de Protección y Salvaguardia para las manifestaciones culturales. (Función Pública - Gestor Normativo).

1.2.3 A nivel Regional

Plan de Desarrollo Departamental del Tolima 2024-2027 "Con Seguridad en el Territorio":

Pilar 1 Innovación para la transformación social: Sector Cultura: Programa 1: Gestión y Salvaguarda del Patrimonio Cultural del Tolima.

Fortalecimiento de la gestión del Patrimonio Inmaterial: El gobierno actual busca fortalecer la preservación del patrimonio cultural y natural del Tolima, integrando a más actores en su cuidado, como los grupos de vigías de patrimonio y la Red de Museos del Tolima. Para ello, se promueven estrategias de capacitación, asistencia técnica y comunicación que garanticen un mayor impacto en el territorio y una apropiación social del patrimonio por parte de la comunidad. Además, se impulsa la identificación, investigación, protección y reconocimiento del patrimonio en las entidades museales. También se plantea consolidar el papel de la Academia de Historia con la realización de un encuentro departamental de historia. Esta estrategia fundamenta el proyecto que busca declarar la lechona como una manifestación del patrimonio inmaterial del departamento, resaltando su importancia cultural.

Consultorio Patrimonial: Se busca fortalecer el conocimiento y gestión del patrimonio en el Tolima mediante asesorías y acompañamiento técnico en el marco legal patrimonial. Esto permitirá que las autoridades territoriales y la comunidad comprendan mejor cómo administrar y proteger el patrimonio, facilitando la ampliación de declaratorias de bienes patrimoniales en los municipios del departamento. Esta estrategia responde a una

necesidad identificada en el diagnóstico, abordando una de las principales debilidades en la preservación del patrimonio.

Investigación Cultural: La presente estrategia está encaminada a continuar con la producción de documentos técnicos e investigativos sobre el patrimonio material e inmaterial, con el propósito de recopilar información valiosa y hacerla accesible a las nuevas generaciones. Para garantizar su disponibilidad, se plantea la sistematización de estos documentos en una página web de acceso público, evitando que queden relegados en los archivos de las entidades que los han desarrollado.

En relación a lo anterior, el proyecto de declaratoria de La Lechona se fortalece desde las acciones realizadas por la administración departamental desde el plan de desarrollo, específicamente con el siguiente producto: 8 documentos técnicos para la preservación del patrimonio (Inventarios de patrimonio material e inmaterial, PES).

1.3 Metodología para el trabajo campo

En este apartado se describe el proceso e instrumento para la recolección de información que sustentará el expediente del proyecto de declaratoria del plato gastronómico de la Lechona como una manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento del Tolima.

1.3.1 Preliminares

El equipo de investigación identifica actores relevantes de cada municipio para generar un mapa de fuentes primarias importantes. Aunado se realiza una revisión de manuales y formatos que permitan la estructuración del documento del expediente, el cual se fundamenta de acuerdo a la información recabada a partir de la investigación histórica y documental obtenida por medio de la consulta en fondos archivísticos, bibliográficos y hemerográficos, así como de los recursos audiovisuales, testimoniales, iconográficos de los que se disponga. A partir de esta revisión se prefiguran unos temas que corresponden a los componentes definidos en los manuales y fichas de inventarios requeridos por el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, en los procesos de declaratorias de manifestaciones culturales como parte del Patrimonio Cultural de la Nación.

Tabla 1-1: Fases en la construcción del expediente

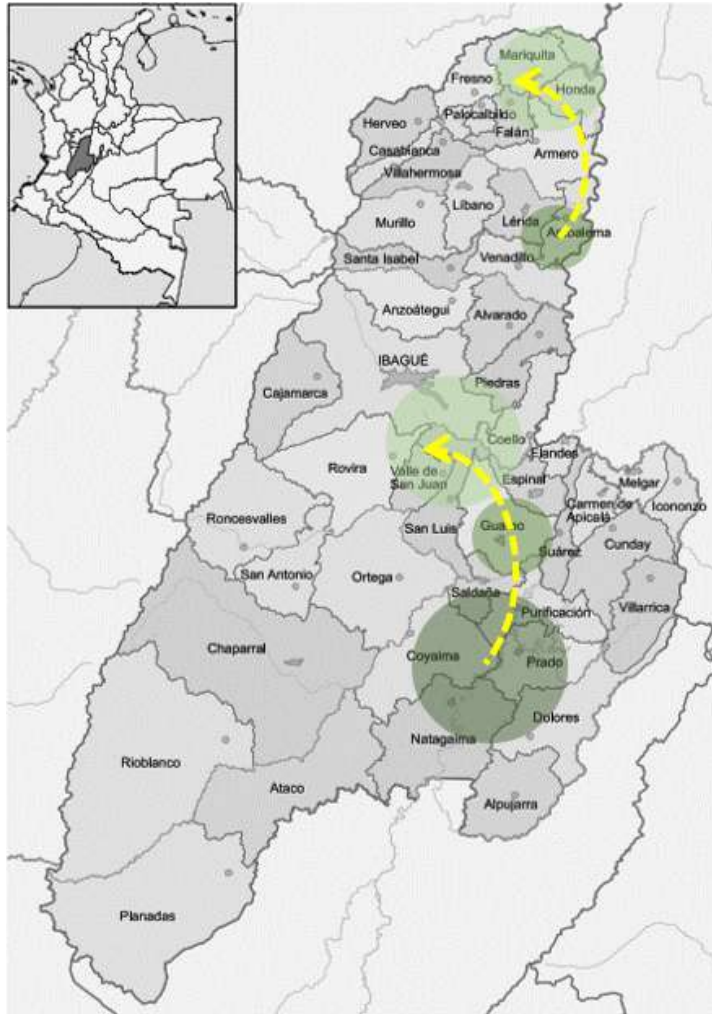
FASE	ACTIVIDAD
Preliminar	PLANEACIÓN Y PREPARACIÓN LOGÍSTICA
	Citas previas en secretarías de cultura y otras entidades
	Revisión de manuales y formatos avalados
I	INVESTIGACIÓN HISTÓRICA Y DOCUMENTAL
	Investigación en archivos y bibliotecas locales
	Investigación en archivos y biblioteca nacionales
II	INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA Y TRABAJO DE CAMPO
	Municipios de la subregión Sur-oriente
	Municipios de la subregión centro-oriente
	Municipios de la subregión centro
	Municipios de la subregión norte
	Sistematización de la información
III	CONSTRUCCIÓN DEL DOCUMENTO Y REGISTRO DE LA FICHA DE INVENTARIO DE PATRIMONIO INMATERIAL
IV	DISEÑO Y PRODUCCIÓN DEL MATERIAL INFOGRÁFICO
V	PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Los municipios seleccionados, en esta fase preliminar, corresponden a entidades territoriales donde La Lechona es un plato que integra las tradiciones y saberes locales, que constituye a las prácticas culturales de la gastronomía de sus comunidades, y que además cuentan con amplia representación a nivel regional y nacional.

De igual manera, estos municipios configuran cuatro subregiones (Centro, Sur-oriente, Centro-oriente, Norte) que logran generar una presencia e incidencia a nivel general en

todo el Departamento del Tolima. Para esto se definieron los siguientes municipios: Ibagué – Espinal; Natagaima – Purificación, Saldaña – Guamo; Mariquita – Honda – Ambalema.

Figura 1-1: Municipios y subregiones seleccionadas



1.3.2 Gestión

Como parte de la gestión realizada, la Secretaría de Cultura y Turismo Departamental del Tolima, desde la Dirección de Cultura, apoyan con los enlaces interinstitucionales de las dependencias homólogas en los municipios focalizados por la investigación, con el fin de obtener las bases de datos de funcionarios de los campos relacionados con la cultura, la educación y la gestión comunitaria. Adicionalmente se están identificando actores estratégicos representados en bibliotecarios, trabajadores de la cultura, líderes

comunitarios, y en específico portadores de saberes tradicionales ligados a la gastronomía local.

La gestión en cada municipio está dirigida a que el día de la visita se pueda hacer una reunión con al menos 1 actor estratégico, no solamente los representantes de la institucionalidad, con el objetivo de que se logre realizar una entrevista semiestructura, herramienta propuesta para el levantamiento y sistematización de la información relevante en el proceso de investigación con fuentes primarias.

1.3.3 Visitas a los municipios

Las visitas a los municipios se programan de acuerdo a una ruta que permita, en primera medida, llegar a todas las entidades territoriales focalizadas, desde aquellas que están más apartadas en la geografía del departamento, como, Natagaima y Purificación en el sur. Pero también a esos otros municipios, de los cuales no existe información bibliográfica o documental, en relación a su poca tradición con la manifestación objeto de estudio, en este caso Mariquita, Honda y Ambalema.

Las visitas del trabajo de campo se complementan con los municipios sobre los que existe mayor información, o que tienen una relevancia histórica representada en la tradición gastronómica de la elaboración de la Lechona como plato importante de la cultura local, como Ibagué y Espinal.

No obstante, es importante resaltar, que este esquema de visitas a los municipios no es una fórmula definitiva. En la medida de las posibilidades y condiciones logísticas, el cronograma de visitas puede modificarse.

Tabla 1-2: Itinerario para el componente de trabajo de campo

ITINERARIO PARA EL COMPONENTE DE TRABAJO DE CAMPO EN LA ELABORACIÓN DEL EXPEDIENTE DE LA LECHONA												
Municipio	jueves 24		sabado 26		Domingo 27		Lunes 28		Lunes 5		Lunes 19	
	mañana	tarde	mañana	tarde	mañana	tarde	mañana	tarde	mañana	tarde	mañana	tarde
Espinal												
Ibagué: Plaza la 28												
Ibagué: Plaza la 21												
Ibagué: Plaza la 14												
Ibagué: Restaurantes Av. Amalia												
Natagaima												
Purificación												
Saldaña												
Guamo												
Mariquita - Honda												
Ambalema												

1.3.4 Aplicación de entrevista semiestructurada

El componente principal del trabajo de campo, corresponde a la aplicación de una entrevista semiestructura donde los sabedores locales, gestores culturales, historiadores, y demás actores estratégicos identificados, responden a una serie de preguntas que buscan determinar aspectos relevantes, relacionados con la elaboración del plato de La Lechona.

Título de la entrevista: “La lechona Tolimense: Una mirada etnográfica a su elaboración, tradiciones y significados culturales”.

Propósito: Documentar los saberes tradicionales asociados a la elaboración de la lechona tolimense, resaltando sus orígenes, tradiciones, recetas, experiencias de vida, legados intergeneracionales, utensilios y procesos artesanales. La entrevista busca comprender la transmisión del conocimiento y los cambios en el tiempo, que permita visibilizar el valor cultural como parte de las manifestaciones del patrimonio inmaterial de la región.

Metodología: El método semiestructurado es una herramienta esencial en la investigación etnográfica porque combina un guión orientador con la flexibilidad suficiente para seguir las narrativas y particularidades de cada entrevistado. Este enfoque permite:

- Abordar temas profundos y complejos de manera orgánica, facilitando la expresión de vivencias y tradiciones culturales.
- Adaptar la entrevista en función de la participación del entrevistado, lo cual ayuda a capturar dimensiones inesperadas y enriquecer el análisis.

- Profundizar en variables cualitativas como emociones, normas, significados y contextos, aspectos cruciales en la comprensión de la cultura inmaterial.

Objetivos de la entrevista

Documentar la historia y los orígenes del plato: indagar acerca de saberes y tradiciones, aspectos históricos y procesos de salvaguardia o fortalecimiento de las prácticas asociadas a la elaboración del plato.

Explorar las tradiciones y rituales: identificar costumbres, festividades y ceremonias asociadas a la preparación y consumo de la lechona.

Identificación de recetas y técnicas artesanales: detallar los ingredientes, utensilios tradicionales y procesos manuales en la elaboración del plato.

Conocer experiencias y testimonios personales: Vivencias, anécdotas y las acciones realizadas para la transmisión intergeneracional de saberes y tradiciones.

Reconocer y valorar los legados culturales: indagar sobre reconocimientos, roles simbólicos y el impacto social del plato en la comunidad.

1.3.5 Estructura y componentes de la entrevista

la entrevista se divide en varias secciones temáticas que, en conjunto, permitirán abordar todos los componentes importantes mencionados.

Introducción y contextualización

Presentación del entrevistador y objetivo: Se explica la finalidad de la entrevista, la importancia de preservar la herencia cultural y el proceso por el cual se utilizará la información.

Temas y preguntas orientadoras:

Orígenes e Historia:

¿Cómo se originó la elaboración de la lechona en el municipio?

¿Cuál es su relación con la lechona tolimense?

¿Desde cuándo y cómo aprendió/participó en su elaboración?

¿Conoce historias o leyendas sobre el origen de la lechona en el Tolima?

Objetivo: Documentar las raíces históricas y las leyendas o relatos asociados al inicio de esta tradición.

Tradiciones y Rituales

¿Qué tradiciones o prácticas acompañan la preparación y el consumo de la lechona en su comunidad?

¿Hay momentos rituales o festivos asociados a su preparación? (ej.: fiestas patronales, reuniones familiares).

Objetivo: Explorar festividades, ceremonias o costumbres especiales que se vinculan al plato.

Recetas y Técnicas

¿Cuáles son los ingredientes tradicionales, cómo se seleccionan y como se cocinan?

¿Qué utensilios y procesos artesanales son imprescindibles en su elaboración?

¿Podría describir el proceso paso a paso, desde la selección de ingredientes hasta la cocción?

Objetivo: Conocer a detalle la receta, técnicas manuales, y el uso de herramientas tradicionales que forman parte del proceso.

Experiencias de Vida y Transmisión del Saber

¿Puede compartir alguna experiencia personal o familiar que resalte la importancia de la elaboración de la lechona?

¿Existen variaciones en la receta según municipios o familias?

Objetivo: Indagar en testimonios, anécdotas y procesos de transmisión de conocimientos entre generaciones.

Legados, Reconocimientos y Cambios

¿Qué significado tiene la lechona en el contexto cultural y social de la comunidad?

¿Cómo se han transmitido estos saberes (familia, aprendizajes formales/informales)?

Consentimiento informado: Asegurar que el entrevistado comprende cómo se tratarán sus aportes, garantizando el anonimato cuando sea necesario, el uso y la difusión de la información, respetando valores éticos y culturales.

¿Ha notado cambios o transformaciones en la receta o su preparación a lo largo del tiempo?

¿Observa riesgos de pérdida de técnicas tradicionales? ¿Qué factores lo afectan?

Objetivo: Identificar la valoración del plato, reconocimientos oficiales o simbólicos, y la forma en que se mantienen o reformulan las tradiciones.

Impacto y Relevancia Cultural

¿Cómo contribuye la preparación de la lechona a la identidad y cohesión social de la comunidad local?

¿Existen iniciativas para preservar o revitalizar estos conocimientos?

¿Cree que la lechona debería ser declarada patrimonio cultural inmaterial? ¿Por qué?

¿Qué acciones propone para visibilizar su valor cultural más allá del ámbito gastronómico?

Objetivo: Reflexionar sobre el rol del plato como patrimonio inmaterial y su repercusión en la identidad cultural.

Cierre y reflexión

Agradecimiento por la participación.

Espacio para que el entrevistado aporte cualquier comentario adicional que considere relevante y no haya sido abordado durante la entrevista como:

¿Qué anécdota o experiencia personal destaca sobre la lechona?

¿Qué mensaje le daría a las nuevas generaciones sobre las tradiciones asociadas a la elaboración de La Lechona como parte de nuestra identidad cultural?

Explicación de los siguientes pasos, como el análisis de la información y la posibilidad de futuras colaboraciones.

1.3.6 Consideraciones metodológicas y éticas

Selección de Participantes: Se emplea un muestreo intencional o por conveniencia que permite la selección de actores estratégicos identificados durante la fase preliminar de la investigación tales como: sabedores locales, gestores culturales, historiadores y otros actores que posean vivencias y conocimientos profundos sobre la tradición de la lechona.

Formato y Fecha de la Entrevista: Se plantea realizar las entrevistas en un ambiente cómodo y familiar para el entrevistado, preferiblemente en contextos que faciliten la rememoración (por ejemplo, en un lugar significativo para la tradición).

Registro y Análisis: Grabar (previo consentimiento) las entrevistas para asegurar la fidelidad de la información, transcribir y codificar temáticamente las respuestas, permitiendo analizar patrones, discrepancias y particularidades de cada relato.

Aspectos Éticos: Garantizar la confidencialidad y el respeto por las sensibilidades culturales. Informar a los entrevistados acerca de la finalidad de la investigación y asegurar que su participación es voluntaria.

1.3.7 Conclusiones y expectativas

La utilización del método semiestructurado en esta propuesta permite capturar la rica diversidad de dimensiones culturales, históricas y sensoriales que envuelven la elaboración de la lechona. Se espera que los relatos y testimonios recogidos no solo documenten una tradición culinaria, sino que también revelen su impacto en la identidad y cohesión social de la comunidad tolimense. Además, dicha aproximación etnográfica posibilita identificar elementos fundamentales para la preservación y el relevo generacional de estos saberes tradicionales, aportando información valiosa para futuras políticas culturales y proyectos de conservación del patrimonio inmaterial.

Esta propuesta integral brinda una guía flexible y adaptativa para adentrarse en los significados profundos que envuelven la elaboración de la lechona. La riqueza de las historias y de las técnicas documentadas aportará al conocimiento colectivo y a la reafirmación de la identidad cultural de la región, consolidando así a este plato como un legado inmaterial digno de ser reconocido y protegido.

1.4 Metodología aplicada a la investigación histórica

Para la realización de la investigación sobre la Historia de la Lechona, la ruta metodológica que se proyectó consistió en comenzar con la búsqueda documental para la identificación de un estado del arte sobre la historia de la lechona, para así, poder dar cuenta de la bibliografía y los elementos y categorías que sobre este plato se hayan estructurado. Sin embargo, en la mayoría de fuentes que se hallaron, su perspectiva era desde la gastronomía, resolviendo temas sobre su preparación y sus componentes, más no un análisis histórico que nos permitiera entender su historicidad, resultado que llevó a afirmar que, sobre la lechona, poco o nada se ha escrito desde una configuración histórica.

Por tal razón, se realiza un barrido de documentación en simultáneo, entre fuentes primarias y secundarias. Ya que, al no encontrarse una base historiográfica sólida, ésta debía construirse. Es así como, valiéndose de las fuentes secundarias -las cuales serán explicadas posteriormente- se logra identificar, tanto elementos alrededor del desarrollo histórico de la alimentación, las entidades responsables y la producción ganadera porcina, como el uso de los animales en las fiestas. Se procede, entonces a su organización, asignado códigos seriales, que permitieran analizar las fuentes desde una visión hermenéutica, en cuanto a los contenidos y apartados donde se referencian al cerdo, en la relación a los aspectos productivos, culturales, identitarios y de consumo.

Así pues, se procede a la cimentación de una base estructurada de análisis de la documentación histórica, partiendo de observar cualitativamente las fuentes, en donde se tejieron sinergias interpretativas entre la enunciación del cerdo como alimento base de la dieta de la población tolimense y de la mención o preparación de la lechona como plato típico de la cultura regional, alrededor de las categorías mencionadas, con el objetivo de que el estudio describiera el arquetipo conceptual, encontrado en las fuentes, para comprender el desarrollo y la génesis histórica de La Lechona Tolimense como manifestación cultural.

Para ello, se llevó a cabo el uso y construcción de fichas de fuentes primarias que constataban la descripción de elementos como: 1) el título del documento, 2) la referencia del documento, 3) el tipo de fuente, 4) la ubicación, 5) el archivo y el fondo, 6) un resumen, 7) observaciones, 8) y una interpretación. Como también, las fichas de lectura las cuales contenían los siguientes componentes: 1) título, 2) autor, 3) referencia, 4) resumen, 5) observaciones, y 6) interpretación, y con ello describir la historicidad de la lechona según las fuentes consultadas.

Ahora bien, la búsqueda documental de las fuentes tanto primarias como secundarias para la realización de la investigación de la lechona en su proceso y consolidación histórica como alimento identitario y cultural del Tolima, fue bastante complejo por los límites conceptuales que en las fuentes se hallaron. Por ejemplo, durante la investigación de fuentes primarias sobre la historicidad de la lechona en la Colonia, resultó desafiante el hecho de no encontrar fuentes directas que nos enunciaran el concepto de lechona como alimento.

En la búsqueda documental en el Archivo General de la Nación, en el Fondo Colonia: "Pleito por remate abastos de carnes" – 1629. Sección: ABASTOS:SC.1,1, D.1 Unidad documental Folios: 1-50. Como también, en el mismo fondo "Representación por abasto de carne para Santafé" 1695. ABASTOS:SC.1,1, D.6. Unidad documental Folios: 539-577, entre otros más como la sección: "Representación por abasto de carne para Honda" en 1736, los hallazgos consultados fueron deficientes. Nada de lo encontrado resultó importante a la luz de la investigación del proceso histórico de la consolidación de la lechona como alimento identitario y cultural, aunque sí dio cuenta de temas relacionados a la producción de ganado pero que, sin embargo, tenía más relación al vacuno que al porcino.

Por ello, fue imperativo dirigirse a fuentes digitales del Archivo de la Real Academia de Historia de España, como también, el repositorio virtual de la Biblioteca Miguel de Cervantes Saavedra y al importante repositorio de Archive.org, en donde la riqueza documental, si bien no alrededor de la lechona, pero si del cerdo, nos permitió realizar seguimiento de este animal a partir de los viajes de Colón, el establecimiento de este en las Antillas, en particular de la Isla La Española (hoy Haití y República Dominicana), la distribución por Mesoamérica, por el imperio Inca y cómo a partir de este último vector, se introdujo gracias a las huestes conquistadoras del sur lideradas por la figura de Sebastián

de Belalcázar al Alto Magdalena, que introdujo el cerdo como parte de su empresa conquistadora y desde donde se consideró, de hecho, que este animal llegó y se consolidó paralelamente al Nuevo Reino de Granada y los consecuentes siglos que hacen parte de la historia colonial y republicana de nuestro territorio.

Simultáneamente, el repositorio Arciniegas de la Biblioteca Nacional de Colombia, permitió acceder a la Revista del Folklore Tolimense de 1935, lo cual, hizo entender que ya en esta temporalidad se mencionaba la Lechona, aunque no arrojará datos que demostraran singularmente elementos claves para entenderla en su dinámica cultural, productiva y festiva de manera integral, aunque sí parcial.

Aspecto que fue cambiando, gracias a que, cuando se adentra en el repositorio virtual del Patronato Colombiano de Artes y Ciencias, en donde la colección de la Revista Colombiana de Folklore (1948-1951), (1952-1969) y (1986-2022), en especial la primera temporalidad, ofreció una de las fuentes más valiosas dentro de la investigación: “La Alimentación en Coyaima” de Julio Flórez en el volumen número 3. En ella, se pudo datar una mención muy estructurada y caracterizada de la lechona tolimense como plato que hacía parte de las festividades del San Juan que se daban precisamente en el Tolima, aunque particularizando -y esto fue muy clave- a Coyaima y Natagaima, o lo que denomina como los “Llanos del Tolima” como puntos de producción y consumo del alimento, ante poniéndolo, incluso a zonas de montaña o sobre la cordillera.

Además, desde las diferencias con el Huila, tanto la etimología de la palabra, como los insumos necesarios para su producción –la referencia del arroz y la papa como ingredientes utilizados en la preparación- hasta la primera mención del insulso, fueron aspectos relevantes y de gran importancia que permitieron dar cuenta de los aspectos de la lechona como manifestación cultural en el siglo XX, que posibilitó, trascendentalmente, los hallazgos de esta investigación.

Paralelamente a estas lecturas de fuentes primarias, los textos de investigación en historia de Gregorio Saldarriaga “Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII, y a su vez, de Bernardo Tovar Zambrano “Diversión, devoción y deseo. Historia de las fiestas del San Juan”, contuvieron un acervo de gran relevancia para entender por un lado, la correlación de colonización y dominación en el que el cerdo jugó un papel importante en la Colonia como parte de la conquista del territorio, pero también de la dieta y los valores culturales; y por otro, la visión del cerdo como parte de la fiesta, de su relación

intrínseca con la fiesta del San Juan, o en términos del mismo Tovar Zambrano: como "animal carnavalesco" dentro de sus usos históricos y festivos de actividad sociocultural que contiene elementos paganos y judeocristianos en donde, el deseo juega un papel significativo.

Para finalizar, es menester hacer hincapié en la búsqueda por plataformas como Google y Google Académico. Donde, sin duda alguna, se logra demostrar, con un rastreo básico en la web, el relevante valor gastronómico de La Lechona, las divergencias sobre su origen y los esfuerzos de construcción identitaria y cultural, aunque con poco peso y análisis histórico del plato y su fuente principal.

No obstante, esta condición fue interesante porque permitió dar cuenta de que, sobre este alimento identitario, no había un análisis profundo desde la historia, lo cual fue un motivante, para que, desde esta investigación, se logrará llenar el vacío analítico y documental que este plato tan importante debe tener, pues el acervo en la web sólo trata de blogs y páginas que no tienen ninguna rigurosidad histórica, es decir, desde la fundamentación en fuentes primarias y el método histórico propiamente dicho.

En conclusión, se puede decir que este trabajo es pionero en tomar a la lechona como objeto de estudio desde el campo histórico y configura un intento por contribuir a la investigación de no sólo un plato típico tolimese que ha cambiado a través de la historia, sino de un elemento fundamental en la cultura y el folclor de nuestro territorio que dota de identidad al departamento del Tolima.

2.Revisión histórica de la manifestación cultural

La riqueza cultural tolimense se expresa en múltiples dimensiones y la gastronomía es uno de los espacios donde convergen historia, identidad y prácticas sociales. Para esta región La Lechona se erige como un emblema de la tradición culinaria, resultado de una diversidad de sabores, manifestaciones y sincretismos culturales que se han amalgamado en el crisol de la historia departamental, durante siglos de experiencias sociales y culturales. Su elaboración, transmitida de generación en generación, trasciende desde la preparación del plato, para convertirse en un poderoso símbolo de cohesión y memoria colectiva.

Ubicado en el corazón de la región Andina, el Tolima se caracteriza por una diversidad geográfica que abarca fértiles valles, zonas montañosas y microclimas variados, factores esenciales para el desarrollo de la agricultura y la ganadería. Esta pluralidad de paisajes ha permitido la producción de insumos agropecuarios, como cereales y alimentos cárnicos, que han sido fundamentales en la elaboración de platos típicos como la Lechona. La estructura territorial del departamento, conformado por 47 municipios agrupados en cuatro subregiones, refleja no sólo la diversidad ambiental y cultural de la región, sino también la capacidad de adaptación de sus comunidades frente a la riqueza natural del Tolima, pues se encuentran pueblos que se asientan desde los ricos suelos montañosos de las cordilleras central y oriental, hasta las cálidas planicies de tierra caliente, a la rivera del gran río de La Magdalena.

Por su parte, el entramado social tolimense es el resultado del sincretismo de tradiciones indígenas, influencias coloniales y procesos de modernización que se han entrelazado a lo largo del tiempo. La diversidad de pueblos, dispersos en un territorio de contrastes, mantienen vivas costumbres transmitidas oralmente, y a través de prácticas compartidas

en las diferentes relaciones sociales, que se construyen, con un rol protagónico, principalmente en torno a las celebraciones religiosas, festividades y encuentros familiares. En este contexto, La Lechona cobra un significado especial, al ser parte integral de celebraciones y convergencias culturales que refuerzan la identidad colectiva, el sentido de pertenencia y la importancia de las manifestaciones en el reconocimiento del patrimonio inmaterial como un esfuerzo por el fortalecimiento del tejido social de la región.

Desde el ámbito institucional, El Tolima se organiza bajo un modelo descentralizado que otorga a cada entidad territorial la autonomía para gestionar sus asuntos culturales y de desarrollo social, en torno a los planes de desarrollo municipales. Las políticas departamentales y locales han venido promoviendo iniciativas para la conservación del patrimonio inmaterial, reconociendo la importancia de tradiciones culinarias que encarnan la identidad regional. En este marco, el reconocimiento de la Lechona como manifestación cultural no solo responde a una necesidad de preservar prácticas ancestrales, sino que también promueve la participación ciudadana para impulsar proyectos de valoración cultural y desarrollo territorial.

Ahora bien, el dinamismo económico del Tolima se fundamenta en actividades agropecuarias, donde la agricultura y la ganadería constituyen la columna vertebral de la economía local. La producción y comercialización de materias primas, derivadas de la rica tierra tolimense, han promovido el desarrollo de cadenas productivas que valoran el saber hacer tradicional. En este escenario, la Lechona se inserta no sólo como un legado gastronómico, sino también como un motor económico y comercial que impulsa el consumo de productos locales y fomenta el turismo cultural. La relación entre la producción agropecuaria y la tradición culinaria refuerza el vínculo entre la identidad del territorio y el bienestar de sus comunidades, evidenciando cómo la economía y la cultura se retroalimentan de manera inseparable.

De acuerdo a lo anterior, la Lechona se presenta como una representación del entramado geográfico, social, político y económico que ha forjado la identidad tolimense a lo largo de los años. Su presencia en las celebraciones y en la vida cotidiana no solo enaltece los saberes, manifestaciones culturales y la gastronomía del departamento, sino que también evidencia la interrelación de prácticas tradicionales y dinámicas contemporáneas ligadas al sector comercial. Reconocer y promover este patrimonio inmaterial es, por ende, una estrategia que busca valorar la diversidad cultural del Tolima.

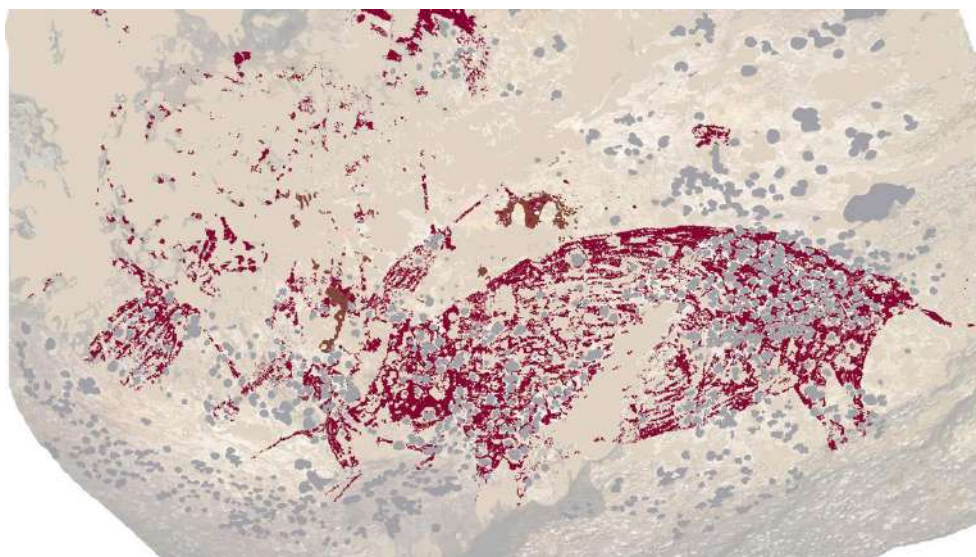
En este apartado no solo sitúa la Lechona en su contexto histórico y cultural, sino que también resalta la interdependencia de factores territoriales y sociales que han permitido que esta tradición perdure y se transforme en un símbolo distintivo del patrimonio tolimense. Además, la integración de acciones de preservación y promoción contribuye a la generación de oportunidades participativas, aspectos imprescindibles en cualquier política para el fomento cultural.

En ese sentido, como primera medida se presenta la investigación histórica, la cual marca el derrotero documental y de fuentes bibliográficas que permitió realizar un acercamiento general de la historia de La Lechona, desde los orígenes del consumo del cerdo en la alimentación nacional, hasta su inserción como base de la producción agropecuaria en los territorios del Tolima; pasando por las primeras referencias escritas del proceso de elaboración del plato típico y su consolidación como referente de la identidad gastronómica regional. El presente apartado se complementa con la descripción de los hallazgos encontrados durante el trabajo de campo, que fundamentan y validan las conclusiones resultantes del estudio histórico realizado.

2.1 Preámbulo: antecedentes históricos de la arveja y el cerdo

Describir el proceso histórico de la Lechona Tolimense, es reconocer que, los dos productos esenciales que la componen como lo es la Arveja y el Cerdo, son la síntesis histórica y material de diferentes momentos de la historia de la humanidad: domesticación de las plantas y los animales en la Revolución Neolítica, encuentro entre grupos culturales en Asia, el Mediterráneo, su configuración en la alimentación, relaciones comerciales y, para lo que nos interesa en este texto: colonización, conquista de América hasta su transformación en la lechona tolimense.

Figura 2-1: Tres figuras humanas y un cerdo pintados hace 51.200 años son el arte narrativo más antiguo / AFP PHOTO / Griffith University



El Cerdo orchestra de alguna manera la historia de la evolución de las sociedades humanas. Desde hace 8.000 años que se tiene registro arqueológico en el Valle del Río YangTsé en China y la Mesopotamia, hasta la agroindustria y la zootecnia del siglo XXI, el cerdo ha sido representado con distintas cargas valorativas religiosas y sagradas -como en la Biblia y el Corán- hasta ser considerado parte de la dieta de las culturas humanas.

Plinio el Viejo en su *Historia Natural* menciona que la Arveja, como otros guisantes, fueron cultivados por griegos y romanos debido a su fácil producción y conservación, caracterizando que, de hecho, era alimento para animales, para campesinos y clases bajas. Además, se reconoce que, su propagación por Hispania, se fue consolidando en los procesos de conquista del Imperio Romano en este territorio, tal cual como también fue introducido el cerdo.

De esta manera, podemos analizar entonces que el Cerdo y la Arveja, como parte esencial de la Lechona Tolimense, tienen su origen histórico desde las primeras civilizaciones y desde distintas regiones del mundo. Por lo que entonces, resulta imprescindible exponer cual es el desarrollo histórico que tienen estos dos productos, con especial énfasis del cerdo, durante Imperio Español, en particular del Reino de Castilla y Aragón, y posteriormente, en el proceso de colonización y de conquista de las llamadas "Indias Occidentales" hasta la actualidad.

2.2 Del cerdo como animal carnavalesco hasta los primeros viajes de Colón

Las fuentes sobre el cerdo como producto esencial de la lechona tolimense en su génesis y desarrollo como alimento cargado de valor e identidad, se encuentran muy estrechamente relacionadas a las fiestas de San Juan Bautista durante la España Medieval. Bernardo Tovar Zambrano (2010), en “Diversión, devoción y deseo”, nos plantea un análisis histórico de las fiestas del San Juan en donde relaciona el consumo del cerdo como alimento de Carnaval y de tradición española¹. Sin duda, esta fuente resulta importante debido a que nos asegura que el cerdo era un alimento festivo, aspecto que como veremos mantiene la lechona hoy en día y que nos expone las formas de su preparación en la España Medieval: asado y relacionado con el consumo excesivo, la fiesta y el deseo (p, 55).

Figura 2-2 Matanza de cerdos 1566. Pieter Brueghel



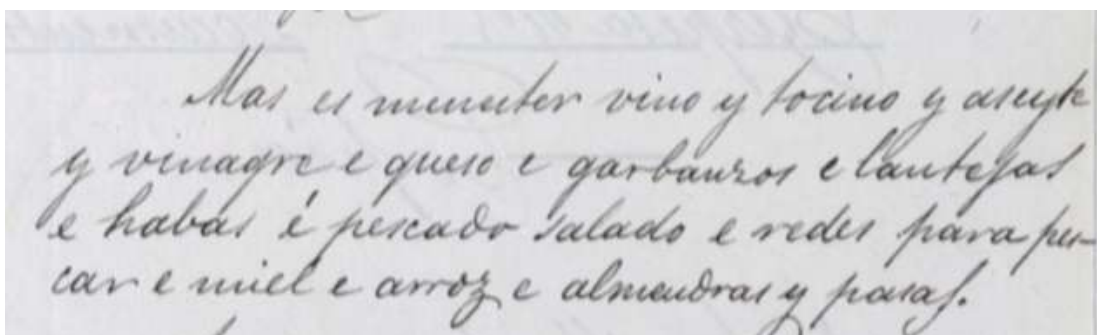
¹ Cabe mencionar que esta tradición se antepone a los valores islámicos que otrora rigieron a los españoles durante la invasión árabe que duró aproximadamente ocho siglos (711-1492): los árabes veían el cerdo como un animal impuro, por ello los españoles fueron apropiándose dentro de sus ritos y su dieta como forma de contrapoder a la moral y los valores islámicos.

Además, se agrega el hecho de que, si bien el cerdo se encuentra dentro de la tradición y la dieta española, el cabro y el carnero tienen un valor principal y, por tanto, no era el único alimento que suplían la dieta y la tradición española -componente que se mantendrá en la colonia, pero de la que hablaremos más tarde-. Siendo así, resulta significativo destacar estos elementos debido a que nos enuncia de manera general el cerdo en relación no solo con el carnaval, sino también, con la dieta y la cultura española y los usos y consumos de la carne.

Teniendo claro lo anterior, se sostiene que una de las ideas principales de esta investigación es entender que el cerdo -y la arveja- con el que se hace la lechona tolimense es un animal doméstico que no es nativo de América y que hereda justamente sus formas de consumo no solo en la dieta sino también en su valor frente a los ritos humanos como es la Fiesta de San Juan Bautista. Por eso, resulta imperativo pensar y describir el proceso que tuvo este durante su introducción en la colonización y la conquista de los territorios del continente. En este sentido, debemos remontarnos a la Segunda Expedición de Colón a las Antillas en 1493 en donde las fuentes tanto primarias y secundarias, enfatizan la génesis histórica de la introducción de este animal en América.

Por ejemplo, una referencia clave es el documento "Relaciones, cartas y otros documentos, concernientes a Los cuatro viajes que hizo el Almirante D. Cristóbal Colón", específicamente, el "Memorial que presentó a los Reyes Católicos sobre cosas necesarias para abastecer las indias" por parte del Almirante Cristóbal Colón en su segunda expedición a las Antillas. Esto debido a que allí pide a los Reyes Católicos varios productos que serán importantes para entender la dieta española y, claro, la introducción del cerdo en el Nuevo Mundo.

Figura 2-3: Memorial que presentó a los Reyes Católicos sobre cosas necesarias para abastecer a las indias, (s.f).



En la Ilustración 1, se puede leer que Colón dice: “más es menester vino y tocino y aceite y vinagre e queso e garbanzos e lentejas e habas e pescado salado e redes para pescar e arroz e almendras y pasas”, esta fuente, resulta importantísima para entender el tocino como producto necesario a la segunda expedición a las Antillas, y por tanto nos permite dilucidar como se lleva el cerdo hacia las Américas como producto y como animal.

Asimismo, en la tesis de maestría de Montserrat León Guerrero “El segundo viaje colombino” (2000) se menciona brevemente que, citando la crónica de Antonio de Herrera y Tordesillas: “al pasar por Canarias, en la Isla La Gomera, la expedición compró ocho (8) puerkas a 70 maravedís” que luego fueron las que permitieron la propagación de este animal doméstico en las Antillas (p,121) gracias a lo cual, resultan darse las condiciones históricas que posibilitaron la colonización del cerdo como para de la hueste conquistadora.

2.3 El cerdo en el Nuevo Reino de Granada y la hueste conquistadora

Aproximarse a la historia de la lechona tolimense, es entender que, a partir de la mencionada introducción del cerdo por Colón en las Antillas la génesis y su desarrollo como parte de la dieta y de los alimentos para la festividad se halla estrechamente relacionado como un elemento que hace parte de la hueste conquistadora. Luego de la llegada del cerdo a las Antillas en el segundo viaje de Colón, el cerdo se diseminó a la parte continental y se adaptó muy bien a los distintos ecosistemas del continente desde Mesoamérica hasta el imperio incaico. Prueba de ello es que este animal hace parte de la hueste conquistadora de Belalcázar que viene desde el sur hasta el alto Magdalena.

Desde Mesoamérica hasta el Imperio Inca, y del Imperio Inca hacia el Norte con las consecuentes fundaciones de Cali el 25 de julio de 1536, Popayán el 13 de enero de 1537, Pasto en 1537, Cartago el 9 de agosto de 1540 y Santa Fe el 6 de agosto de 1538, el cerdo se adaptó y pobló el territorio. Los caballos, los perros, las gallinas, el ganado vacuno y, claro, el porcino, se introdujeron y jugaron un papel trascendental que reconfiguró la relación con el suelo, con los poblamientos en las encomiendas, con la producción -en su mayoría por indios sometidos y con el que pagan tributo-, entre otros aspectos que veremos en este texto para poder entender la historicidad de la lechona.

Una fuente que esboza muy bien lo anterior, puede ser el enunciado de Aurelio Tobón en la "Cartilla del Folk-lore Tolimense" (1935) en donde, planteando la relación del cerdo con la génesis del consumo y la relación con la lechona en el siglo XX como parte de las festividades y del Folklore Tolimense, presenta la narración de la formalización de la fundación de Cartago hecha por el Mariscal Robledo el 10 de enero de 1541, en la cual se celebró el suceso "haciendo degollar y sazonar una marrana" y así dar cuenta que el consumo de cerdo, a manera de ritual y festividad, tal cual como Aurelio Tobón ve la lechona en el siglo XX, le permite reconocer los antecedentes que el cerdo tuvo en su valor social de celebración desde la Colonia.

Otra fuente en concordancia con lo anterior, es la "Colección de Documentos Inéditos relativos al Adelantado Capitán Don Sebastián de Benalcázar", pues allí está escrito a manera de crónica y de su propia mano, los sucesos del visitador Sebastián de Magaña junto con Sebastián de Benalcázar desde Pasto, Popayán y Cali. Si bien esta fuente gira alrededor de las condiciones bélicas y del control del territorio, luego de las fundaciones mencionadas, es de interés, porque menciona que en 1547 ya se daban "puercos" como actividad productiva en la zona de Cartago y que era parte del tributo que pagaban los indios a las gobernaciones de la región, aunque haciendo hincapié en ser una actividad débil y poco desarrollada.

Figura 2-4: Sebastián de Belalcázar retratado por Eladio Sevilla.



Lo anterior, nos permite entender de manera general el proceso que se dio en dos ámbitos del uso del cerdo como alimento y como producto: 1) se consume sazonado (asado) sobre todo en momentos que sean festivos -elemento que se conservará bastante a lo largo del tiempo. 2) que su producción está supeditada a relaciones de dominación. La imposición colonial del tributo al indígena por los españoles permite la dinámica de la propagación y producción del ganado porcino que, si bien será lento, con el paso del tiempo esto tendrá nuevos matices y conservará otros que se analizarán sobre todo a partir de la conquista de los muiscas.

2.4 Consolidación de la producción de cerdo en Nuevo Reino de Granada

La tesis del desarrollo de la ganadería porcina por la ruta expuesta anteriormente, se presenta por el análisis que Gregorio Saldarriaga plantea en “Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII”. Después de analizar la difícil

consolidación de la conquista en las zonas costeras de las fundaciones de Santa María del Darién (1510), Santa Marta (1525) y Cartagena (1533), las deja a un lado en un primer momento para entender la producción del cerdo en lo que sería el Nuevo Reino de Granada², pues da cuenta de la "imposibilidad de la pacificación y de la productividad del territorio" llevándolos a "una dependencia de los bastimentos traídos de las Antillas" (p, 52), pone en el ojo de la lupa la hueste conquistadora desde el sur para entender la génesis de la distribución del cerdo en este territorio.

Por ello, Gregorio Saldarriaga, citando una crónica y cartas de Jiménez de Quesada en Santa Fe de Bogotá, señala que este mencionó que "sobre el territorio conquistado -es decir el Muisca- era abundante en carnes de animales aborígenes (...) y que muy seguramente lo sería de ganado porcino, merced de las trescientas cerdas preñadas aportadas por la hueste de Belalcázar" (p, 257). Lo anterior, es un enunciado que es fundamental para entender las fuentes históricas sobre el desarrollo y producción del ganado porcino como antesala a la consolidación de este en la dieta y posteriormente como alimento tradicional como es la configuración de la lechona, lo cual es el elemento central de esta investigación.

Ahora bien, esto se da gracias a los procesos de alianzas y guerras en el territorio que consolidaron el proceso colonialista. El énfasis de Saldarriaga en la colonización del territorio muisca y cómo a partir de este se integró el territorio, se basa en, según él, dos aspectos fundamentales: por un lado, los aborígenes de la zona tenían un esquema de relaciones de poder, control y tributo que mantenía estable su estado de dominación y de poder, el cual los españoles aprovecharon y replicaron, pues contenía justamente las relaciones en que estos mismos se sabían relacionar -pero con los Reyes Católicos- y que era, por tanto, adaptable a las formas de gobernanza y de organización de los pueblos muiscas, permitiendo una conexión más profunda a diferencia de lo que sucedía hacia las zonas costeras y del mismo sur durante los albores del proceso de conquista y de colonización del territorio que posteriormente sería el Nuevo Reino de Granada³.

² Cabe mencionar que esta situación cambiará a finales del siglo XVI y se verá muy distinta en el siglo XVII, llegando a haber un flujo de mercado estable entre Santa Marta, Cartagena, Mompox, Honda y Santa Fe -y Tunja- pero que no es un aspecto a tratar en este escrito.

³ Más allá de las resistencias que hubo, pues claro que se dieron, pero que no serán expuestas por el interés particular que a este texto compete.

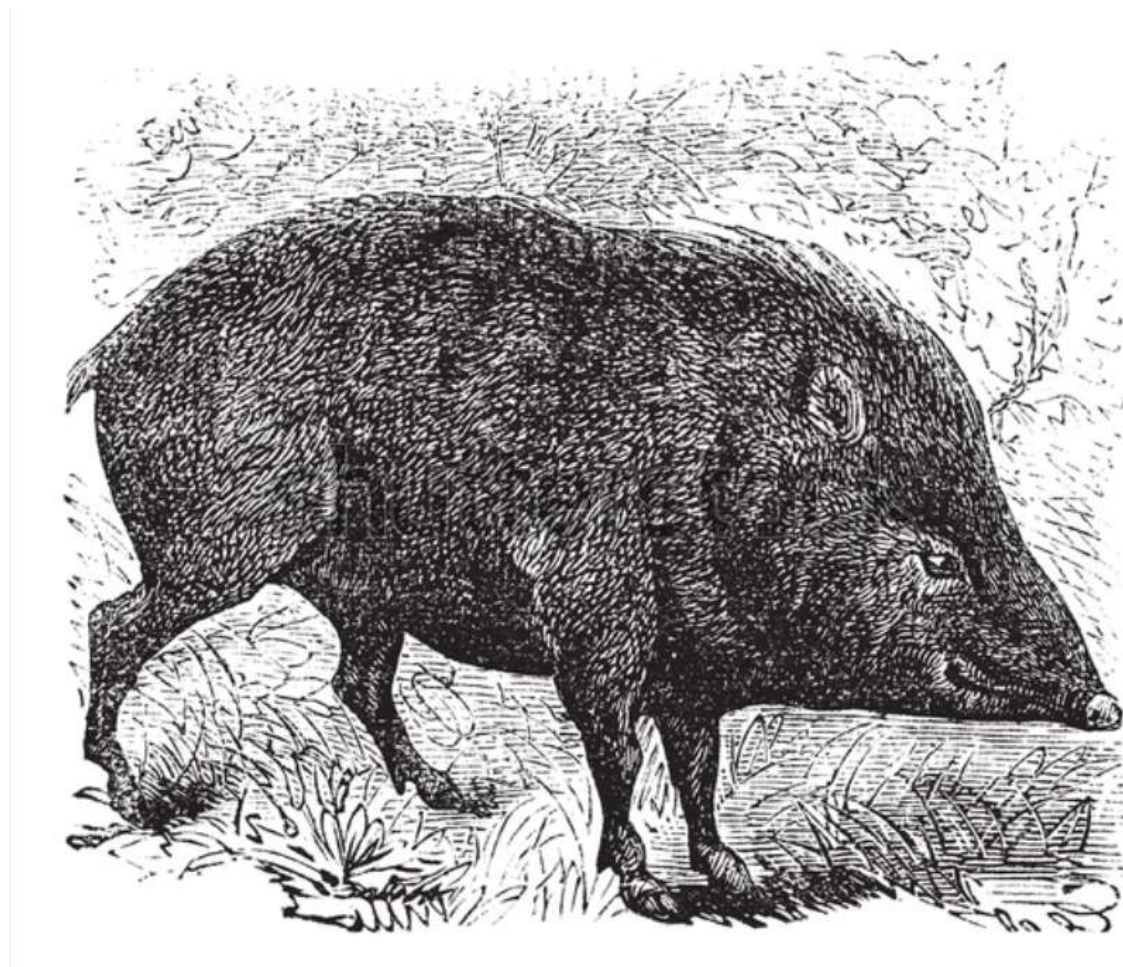
Por otro lado, el hecho que gracias a esto se permitió la posibilidad de relaciones no solo diplomáticas y religiosas, sino también comerciales en donde, de una parte el maíz, la yuca, la quinua, curíes, venados y pescados y por otra, ganado vacuno, porcino, gallinas, especias, entre otros, se intercambiaron hasta ir relacionando y construyendo otros territorios, la necesidad de conquistarlos -como es el caso de Ibagué y la decisión tomada desde Santa Fe para la pacificación de la zona y la guerra con los panches y los pijaos para controlar la red de caminos y así transitar de la cordillera central hacia el sur- y la consecuente relación comercial que permitió la proliferación del cerdo en otros territorios.

Esto se sintetiza en lo que Saldarriaga (2011) argumenta, ya que según él “las ciudades recién fundadas como Santa Fe de Bogotá se señalaban las cantidades de carnes disponibles (...) producto de los que originalmente fueron llevados por la hueste de Belalcázar” (p, 76). En donde los hatos de cerdos se vieron en crecimiento y que se vio altamente desarrollado aún más cuando a comienzos del siglo XVII se termina la guerra contra los pijaos, pues “una vez terminada la guerra (...) el comercio de ganadería retomó fuerza, tanto el que venía de la gobernación de Popayán como el que se criaba en lo que antes eran territorios pijaos, como Ibagué, el Valle de Neiva, Timaná y la Plata (p, 85) llevando a lo que este mismo llama la “multiplicación de las carnes” y la consecuente transformación de los usos que se dan, en este caso, del cerdo.

2.5 Adenda: ¿y el cerdo domestico prehispánico?

En el continente americano se encuentran registros de un animal similar al cerdo doméstico (*Sus scrofa domesticus*) el cual habitaba desde Norteamérica hasta el sur de lo que hoy es Argentina. Este animal, conocido popularmente como Pecarí (familia Tayassuidae) se reconoce como un pariente cercano al cerdo europeo domesticado pero nativo del continente americano que era cazado y consumido por los pueblos que habitaron América antes de la llegada de los españoles, al menos así se puede documentar en textos de Jorge Orlando Melo o las crónicas de Bernal Díaz del Castillo o en el Códice Mendoza.

Figura 2-5: Pecarería collarada o Pecari tajacu o *Dicotyles tajacu* o *Tayassu tajacu* o cerdo Musk o cerdo mexicano o quenk, grabado. Enciclopedia Trousset (1886-1891).



El Pecarí, al parecer, no sólo era objeto de caza, sino que también las comunidades indígenas modificaban su entorno con el fin de atraerlo sin hablar necesariamente de una domesticación de tal animal. Esta especie se consumía de distintas maneras, usando para ello asados abiertos a la brasa, hornos de tierra o sopas con partes del animal. Sin embargo, el historiador Jorge Orlando Melo menciona que el consumo de carne era poco y la dieta era basada en mayor proporción por el maíz, el frijol, la yuca, la auyama, quinua, papa y algunos otros alimentos nativos.

2.6 El cerdo ¿alimento e identidad en el Nuevo Reino de Granada?

Este espectro de relaciones que tiene el cerdo y que nos exponía Gregorio Saldañaga líneas arriba citado, no quiere decir que el cerdo sea un alimento primordial en la dieta

colonial. Por ello se vuelve sobre el tema de que, por encima del consumo de cerdo, cabros y carneros siguen teniendo un valor esencial - el maíz como forma panificable que con la dificultad de la producción del trigo se sincretizó su consumo pero que no es tema de este documento- gracias a la herencia que se traía de las dietas y del consumo de alimentos que se mantiene en este periodo en el centro del Nuevo Reino de Granada por parte de Ibéricos y Criollos (2010, p, 281).

A partir de esto, se halla un dato muy interesante sobre el cerdo y su producción y consumo atendiendo aspectos de diferenciación social en la Colonia pues esboza que la carne de cerdo tenía “un mayor espacio en la dieta indígena que en la española” (p, 283) ya que estos eran quienes más lo producían, y, por tanto, eran los que tenían mayor injerencia en la producción de este debido a que tanto en la dieta como en la forma de pagar tributo a los españoles, alcanzaron un uso parcial e importante.

Lo anterior se sustenta y guarda relación con la crónica de Fray Juan de Santa Gertrudis “Maravillas de la naturaleza”, ya que en el capítulo 5 del Tomo II, relaciona, para el caso del Valle del Alto Magdalena, una red de producción del cerdo -y de otros productos- donde los indígenas de Natagaima hacen parte. Lo cual, se halla en coherencia tanto con las fuentes secundarias planteadas, como con las primarias, pues se enmarca en las relaciones políticas, diplomáticas y comerciales que se daban entre españoles e indígenas. A propósito, menciona que, en relación a Natagaima:

Este pueblo de Natagaima, y otro de que hablaré después, llamado Coyaima, son los que mantienen el río de la Magdalena de Honda para abajo de víveres; porque su comercio consiste en criar muchos cerdos y gallinas, hace muchos dulces de raspaduras, alfandoques y rallados. Fabrican balsas muy grandes y las cargan de tasajo y tocino, dulces, pollos y huevos, y se bajan por el río a Honda, y allí los venden, y ellos dejan la balsa, y por tierra se vuelven con la plata (p, 325).

Ésta es una mención importante debido a que se relaciona con lo que hemos venido señalando del cerdo desde su introducción con la hueste conquistadora desde el sur con Sebastián de Belalcázar, la consolidación de Santa Fe en el centro del Nuevo Reino de Granada, la relación entre política, guerra, diplomacia y comercio que se empieza a consolidar con los indígenas sometidos -o aliados- por los españoles y, a partir de ello, el intercambio cultural en donde el cerdo juega un papel importante para develar la génesis

histórica del desarrollo de su consumo y producción, como de su consecuente valoración con la lechona desde el primer momento de la llegada de los ibéricos a este territorio durante el siglo XVI y su consolidación durante los siglos XVII y XVIII.

2.7 Un vacío por llenar

Complejo es el hecho de que durante el siglo XVIII y XIX, haya un vacío documental sobre el cerdo y sobre todo sobre la lechona tolimense. Lo que más se encuentra es, por ejemplo, información sobre el abasto de carnes en el Nuevo Reino de Granada, arrojando datos y cifras de los lugares de producción de ganadería vacuna primordialmente y porcina como factor más relegado.

El Archivo General de la Nación, en su fondo Colonia, y en la sección "Representación por abasto de carne para Honda" en 1736, nos plantea datos y cifras numéricas que dan cuenta de la producción ganadera, pero nada nos habla de sus hábitos de consumo sobre todo en relación al cerdo y sus formas de preparación, lo cual es un claro problema de fuentes para entender la génesis y el desarrollo del consumo de cerdo y la lechona tolimense en particular.

Sin duda, esto fue un problema ya que las fuentes para realizar la investigación en la búsqueda documental en el AGN no arrojaron una descripción directa sobre nuestro objeto de estudio. Sin embargo, Bernardo Tovar Zambrano (2010) nos da, por medio de otro tipo de fuentes, un acercamiento al reconocimiento del cerdo y de sus usos alimenticios. Por ejemplo, la fuente expuesta de Fray Juan de Santa Gertrudis bajo una óptica distinta que señala los pueblos indígenas de Natagaima y Coyaima como productores ganaderos gracias a su alianza con los españoles y su relacionamiento estrecho de su uso para las fiestas del San Juan, planteando la premisa de que "los cerdos para la comida festiva" (p, 239) juegan un valor importante en este territorio durante los siglos XVIII y XIX.

Simultáneamente, Tovar Zambrano toma la narración de David Guarín "Un día de San Juan en tierra caliente" en el siglo XIX y el dibujo de Édouard Riou "Pelea de Gallos en Ibagué" (1877) para cartografiar el uso y consumo del cerdo dentro de las festividades, pues en las dos fuentes mencionadas se expone el valor del cerdo como animal festivo que participa activamente dentro de la dieta de celebración del día de San Juan Bautista en Ibagué. Por ejemplo, el dibujo de Édouard Riou es una fuente interesante ya que, dentro

de las actividades de celebración como es la pelea de gallos, el cerdo aparece en la parte baja del dibujo. Lo cual, desde lo iconográfico nos expresa aquello que hace parte justamente de la fiesta y claro, de la alimentación que la compone, permitiéndonos dilucidar al cerdo y su uso durante el siglo XIX.

Figura 2-6: Dibujo de Riou, "Pelea de Gallos en Ibagué" 1877.



2.8 La lechona tolimense en el siglo XX

Para finalizar, una de las fuentes más importantes sobre la lechona tolimense, emerge de la "Revista de Folklore Tolimense" de 1948, en donde el Número 3 de la Revista y el apartado "Alimentación en Coyaima" presenta un acervo mixto de los diferentes alimentos que se producen en lo que se denomina "Llanos del Tolima". Allí expone de manera regional para su texto, las poblaciones que se encuentran en la parte plana del Tolima, sobre todo, en la ladera derecha del Río Magdalena, lo cual ampara: Coyaima, cabecera del municipio de igual nombre que está situado entre los de Ortega, Purificación, Prado, Natagaima, Chaparral y Ataco.

Ahora bien, lo importante de esta fuente reside en que hace un análisis desde fuentes orales de la época y fuentes primarias del plato que es objeto de esta investigación: la lechona. Identificando que este alimento para la época tiene más relación con lo que llama el autor Julio Flórez "Llanos del Tolima" que con las zonas de montaña y/o de cordillera. Afirmando que este plato es de tierra caliente y que se prepara para varias festividades - como un matrimonio, el domingo de Pascua, Nochebuena y año nuevo- pero, sobre todo, para las fiestas de San Juan y de San Pedro -aspecto que es interesante entender y que ha sido un énfasis de este texto.

Además, menciona que el cerdo sacrificado debe ser de varios meses de edad y que lo que importa, sobre todo, es el relleno -aun cuando indica que puede ser de cordero o ternero, lo cual es un aspecto relevante para entender el proceso histórico que se ha hecho de la lechona como plato típico del Tolima-, expresando que este se hace con: "una mezcla de arroz, papa, arveja y carnes (de res, de pollo, del mismo marrano) picadas y cocidas, o en crudo" y que se puede agregar "aceitunas y alcaparras" como el respectivo insulso para acompañarlo.

Asimismo, se plantea el hecho de que puede ser, dependiendo el lugar, asada en una bandeja grande de barro (Natagaima) o sobre una lata para asar pan (Coyaima). Por otra parte, enuncia la importancia que en el proceso de elaboración se encuentre alguien constantemente en el asado que dura desde "la noche hasta el otro día" y hace hincapié en la importancia de la hoja de plátano para dar cuenta de que el cuero de la lechona no se queme y a su vez sirva para ser el plato en donde se debe servir.

Para finalizar, un elemento singular es que divide las formas de hacer lechona, una para negocio y otra para celebración, en el que en el primero, lleva más arroz que cualquier otro relleno y el segundo, la especificación que anteriormente se ha dado en este resumen de la fuente. Por otra parte, distingue una forma de hacer lechona de la región del Huila -que llama también "asao"- en donde solo se adoba el animal y se hornea en un "tiesto" o "en una cazuela de barro" sin ningún tipo de relleno.

Figura 2-7: Complementos en el relleno de la lechona. Elaboración propia



2.8.1 Receta para la lechona tolimense en 1999

Mientras en un documento de 1999 ya se constata otra forma de preparación, guardando más relación con la receta puramente tolimense contemporánea:

Ingredientes:

Cerdo, no mayor de seis meses, ni gordo (de 3 arrobas), cebolla junca, ajos, comino, laurel, arveja seca (3 libras), papa pareja (6 libras), hojas de plátano, panela raspada, papel grueso, sal, naranjas agrias.

Preparación:

1. Se mata el cerdo y se pela con agua caliente, se raspa bien el cuero con un cuchillo o un machete bien afilado, hasta que no quede ni un pelo, y luego se lava con bastante agua.

2. Se abre con un cuchillo, por el centro de la barriga, del cuello

hacia la parte posterior y se sacan las vísceras, la carne y los huesos, dejando los huesos de la cabeza y de la parte inferior de las patas. Al cuero se le quita la grasa para luego adobarlo con cebolla junca, picada y machacada, ajo machacado y comino molido; enrollarlo y dejarlo en una batea hasta el día siguiente.

3. La carne se tasajea y se corta en pedazos pequeños, mientras las costillas se pican en trozos pequeños. Esto se adoba con cebolla junca, ajo machacado, laurel, comino, sal, todo molido para dejarlo en una vasija hasta el día siguiente.

4. El día de llenar la lechona se cocinan las arvejas, la papa pelada y picada.

5. Se prende el horno, por lo menos con una hora de antelación a la metida de la lechona.

6. Se extiende el cuero sobre una mesa y sobre él, se esparce uniformemente una capa de carne y costilla; sobre esta se extiende una capa de papa y arveja, luego una capa de carne y costilla y así sucesivamente, hasta agotar los ingredientes para después comenzar a coser, con piola y aguja capotera, iniciando por la parte posterior (lado de la cola) y procurando que quede ajustada pero no apretada.

7. Sobre una lata, en la cual se han colocado a lo ancho 3 o 4 varas redondas, secas y sin corteza, se coloca la lechona con las patas hacia abajo. Al cuero se le unta jugo de naranja agria. Las orejas del cerdo se cubren con papel grueso, y el resto del cuero con hojas de plátano y se mete al horno. Las hojas se van cambiando a medida que se van achicharrando,

por espacio de dos o tres horas, hasta cuando al introducir y sacar un tenedor, no salga líquido.

8. Si se desea que el cuero quede tostado y un poco oscuro, al líquido que sale del riego se le agrega panela raspada y se unta al cuero.

9. Cuando el cuero tenga el color deseado (más 6 horas después de introducida la lechona), se voltea la lechona. Seis horas después se saca. Se sirve acompañada con insulsos o arepa/arepa perro.

Insulsos:

Se pone el maíz a ablandar por cuatro días. Se muele bien fino, ya en piedra o en molino, se cuele bien, se pone una paila con una panela cuadrada y poquita agua, unas hojas de naranjo agrio, canela y se deja hervir. Cuando ya la melaza se haya descachazado se mezcla con la masa y se pone otra vez, en la paila, rebullendo todo con un mecedor de palo, para que se compacte y quede como natilla espesa. Se alistan hojas de "bihao", o de plátano y se van echando por cucharadas una vez esté tibia la masa. Se dobla el sobrante, uno para encima y otro para debajo. Se pueden asar en el horno porque estos son los envueltos que acompañan la deliciosa lechona. Cuando no hay horno, se hierven en poca agua, pero que cocinen bien." Nueva Revista Colombiana de folclor. Número 19. 1999. Bromatología del Tolima.

Figura 2-8: Preparación del insulso en el municipio de Ambalema Tolima



2.9 Conclusiones y hallazgos

De manera que, para cerrar este escrito, es imperativo distinguir elementos fundamentales del proceso histórico que ha tenido la lechona, como es:

Los cerdos son introducidos en América por Cristóbal Colón en su segundo viaje. Llegan a la isla La Española, hoy Haití y República Dominicana, es decir, a las Antillas y el Caribe primero.

Los cerdos llegan al alto Magdalena con la hueste conquistadora de Sebastián de Belalcázar y gracias al sistema de intercambios y relaciones políticas y comerciales, como también producto de la conquista sobre territorios por medio de la guerra gracias a las incursiones que se hacen desde el sur y desde Santa Fe de Bogotá para volver a conectar con el sur del Nuevo Reino de Granada.

La crianza de cerdos se registra principalmente según las fuentes en Coyaima y Natagaima en la colonia, proveyendo al puerto de Honda y otros lugares. Esto quizás se deba a que fueron estos pueblos quienes se aliaron con los españoles para combatir a los pijaos, lo que los convirtió en los resguardos más grandes desde el siglo XVII.

La diseminación del cerdo se debe a su resistencia a diferentes climas, a su condición de omnívoro y a su fácil crianza y alimentación.

El cerdo constituyó una fuente barata y fácil de alimento y proteínas en la colonia, sobre todo en las clases subalternas.

El cerdo y sus distintas formas de preparación coinciden y guardan relación con preparaciones ibéricas como el asado castellano, el cochinillo de Segovia, cochinillo asado y el lechazo asado.

El término lechona proviene de leche y hace referencia a los cerdos jóvenes (lechones) que han sido alimentados solamente con leche, que no han sido destetados, lo que hace que su carne sea más tierna (como la carne de ternera). Al menos así se conciben los platos ibéricos de los cuales la lechona se influencia.

La lechona tolimense es un plato que ha cambiado a través del tiempo. No se tiene un registro claro y fidedigno de cuándo se empezó a rellenar el cerdo y de cuándo se dejó de rellenarse con arroz y otros elementos que hoy no tiene. Es decir, no se tiene un registro claro de cuando la lechona se prepara únicamente con arveja y cerdo. Sin embargo, las fuentes consultadas arrojan que hasta 1947, la lechona se preparaba así:

“El cerdo sacrificado tiene por lo común ya varios meses de edad; puede ser macho o hembra, así como puede ser también un cordero y a veces hasta un ternero. Ordinariamente se busca que el animal no esté ni gordo ni flaco. Tratándose de un cerdo, que es el caso más frecuente, se abre, se le saca la asadura o entrañas, se le cortan las patas o pezuñas, se lava muy bien por fuera y por dentro y se pone a escurrir en una batea

o colgado de un palo. Si la lechona, que así le dicen, aunque sea lechón, resulta un tanto gorda, le remangan o recogen el cuero y le sacan grasa. Después le pican los huesos dejándolos en su sitio correspondiente, y adoban en seguida con sal, cebolla, cominos, pimienta, etc., dejando pasar un rato para que el animal coja este aliño. Luego se rellena con una mezcla de arroz, papa, alverja y carnes (de res, de pollo, del mismo marrano) picadas y cocidas, o en crudo. Si es posible se añaden aceitunas y alcaparras. Una vez rellena completamente, se cose empleando alambre, cabuya o piola y se pone sobre una bandeja grande de barro, especial para el caso (así en Natagaima) o sobre una lata de las que se usan para asar pan (así vimos en Coyaima y el Líbano). En tal vasija, untada previamente de manteca, se mete la lechona: al horno cogiendo aquella directamente con las manos y empujándola hacia el interior, o poniéndola en una pala de madera con cabo largo. Si no hay pala especial, se habilita una rama con horqueta, amarrándole transversalmente unos palitos sobre los brazos. El uso de pala facilita el manejo de la lechona cuando hay que sacarla del horno para ver cómo va la asación, para voltearla, para sacar la manteca que ha escurrido en vasija, para meterla otra vez al horno sin que se queme el hornero. La lechona se tiene asando a fuego lento toda una noche y al cuidado de una persona experimentada, que controla el temple de1 horno caldiándolo, es decir, echándole más fuego si se enfría antes de tiempo, o, si está muy bravo, como quien dice demasiado caliente, defendiendo la lechona con capas de hoja de plátano verde hasta que la temperatura se modere y esas hojas ya no se quemen. Como en varios pueblos del llano no hay alumbrado eléctrico, el hornero tiene que auxiliarse con velas de sebo, o con espermas, o con lámparas de petróleo. Cuando el cuero o pellejo de la marrana está completamente dorado, tostado y quiebra fácilmente, se da por terminada la asación, lo que ocurre generalmente ya en las horas de la madrugada. Mientras llega la hora del almuerzo, se conserva en el horno. Luego se sirve bien sea para comerla en la casa o en el campo, al aire libre, cerca de una corriente, para encontrarla más apetitosa después del baño, sobre unas hojas de plátano que se tienden en el suelo a guisa de mantel, y bajo la sombra protectora de unos árboles. Es corriente que la lechona tolimense lleve relleno. Algunas gentes pobres preparan a veces lechona para vender en el mercado, pero la rellenan con más arroz que otra cosa, la adoban muy poco y a veces ni pican los huesos.

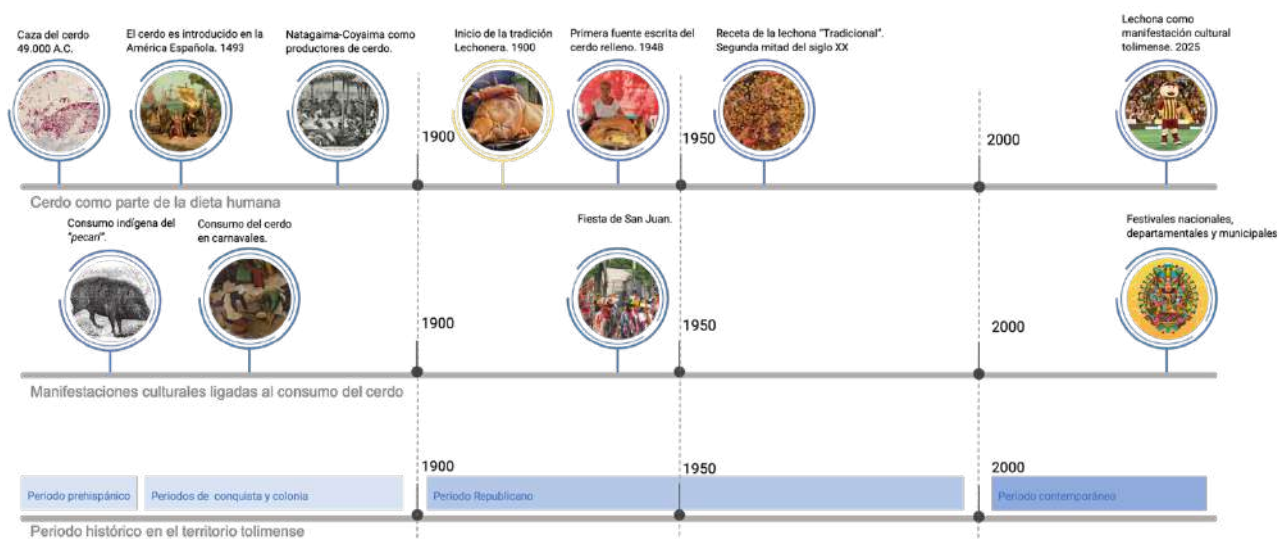
Por otra parte, la asan sin ponerla en vasija alguna, apenas colocada sobre una horqueta y con hojas de plátano de por medio. Se trata sencillamente de una preparación para negocio, como dicen las gentes, y por eso se reducen al mínimo los cuidados y aliños. Hay

todavía otra forma de lechona o asado que consiste únicamente en adobar las piezas del animal y asarlas al horno en un tiesto o en una cazuela de barro. Esta práctica parece que es más común en el Huila que en el Tolima”. Revista Colombiana de Folclor, Número 3, época 1. 1947.

Figura 2-9: Cerdo o “Lechón”, criado para su consumo en Ambalema



Figura 2-10: Línea de tiempo de la manifestación cultural. Elaboración propia



3.Revisión etnográfica de la manifestación cultural

Los resultados obtenidos durante el proceso de trabajo de campo corresponden a la aplicación de métodos propios de la investigación etnográfica, como la observación participante y la entrevista semiestructurada, esta última, la principal herramienta de levantamiento y sistematización de la información obtenida de la consulta realizada a sabedores lechoneros de los municipios focalizados, para el desarrollo de este componente central de indagación en campo, en el marco de la consolidación del documento que contendrá el expediente para la declaratoria del plato gastronómico de La Lechona como manifestación cultural de la región tolimense.

Los municipios estudiados son seleccionados por su influencia en la tradición lechonera en el departamento, y por su ubicación en territorios con presencia en las dinámicas culturales, sociales y económicos que posibilitó históricamente el Río Magdalena, dado que es a través del transporte y comercio fluvial que el consumo del cerdo, se masificó y popularizó en la dieta y en la gastronomía regional.

Ibagué, fundada el 14 de octubre de 1550, es la capital del Tolima y un epicentro cultural y económico en el centro del país. Conocida como la "Ciudad Musical de Colombia", su historia está marcada por la influencia indígena pijao y el desarrollo comercial. Su ubicación estratégica la convierte en un punto clave para el comercio y la gastronomía. La lechona tolimense es un plato emblemático en la ciudad, presente en festividades como el Festival Folclórico Colombiano, reafirmando su papel en la identidad gastronómica local.

El 18 de septiembre de 1754 se erige como entidad territorial El Espinal, municipio con una importante tradición agropecuaria. Su historia está marcada por el desarrollo de la industria

arrocera y por su papel como centro comercial de la región tolimense. La lechona es un elemento fundamental en la gastronomía espinaluna, siendo reconocida como una de las recetas más apetecidas en el mercado culinario a nivel departamental y nacional. Lo que ha llevado a ser considerada La Lechona preparada en El Espinal, como la auténtica “Lechona Tolimense”.

Figura 3-1: Monumento a La Tambora en en municipio del El Espinal



Ubicado en el estratégico distrito de riego del triángulo del Tolima, cerca al Río Saldaña, el municipio que lleva este mismo nombre, fue fundado a inicios del siglo XX, con una economía basada en la producción de arroz y otros cultivos. Su historia está ligada a la colonización agrícola y al desarrollo de la infraestructura vial en el Tolima. La lechona en Saldaña es un símbolo de celebración y unión, especialmente en festividades locales donde se comparte en grandes cantidades.

Figura 3-2: Antiguo puente del ferrocarril sobre el río Saldaña.



El Guamo fundado el 24 de junio de 1702, es uno de los municipios con una importante influencia en manifestaciones culturales, ligadas a los oficios como el de la alfarería y las artesanías en palma de iraca y palma real. Destaca sus representaciones cosmogónicas plasmada en las fiestas patronales y religiosas del Corpus Christi, donde la riqueza gastronómica de preparaciones como los amasijos y el plátano paso, se complementa con la preparación de La Lechona destacándose por su preparación artesanal y su importancia en eventos comunitarios.

Uno de los municipios más antiguos del Tolima, Purificación fue fundado el 12 de junio de 1608. Su historia está marcada por la influencia colonial y el desarrollo agrícola. Su economía se basa en la producción de café, cacao y ganadería. La lechona es un elemento esencial en la gastronomía purificence, siendo preparada con ingredientes locales que le otorgan un sabor característico.

Fundado el 15 de agosto de 1627, Ambalema es un municipio con una historia ligada a la producción de tabaco y la navegación fluvial en el río Magdalena. Su desarrollo económico ha estado influenciado por el comercio y la agricultura. La lechona en Ambalema es un

plato tradicional que contrasta con otras de las recetas identificadas en el estudio, pues como ingrediente principal destaca la papa.

Figura 3-3: El Rio Grande de la Magdalena a su paso por el puerto de Ambalema, desde el ferry



Mariquita, conocida por su importancia histórica en la época colonial, fue fundada el 28 de agosto de 1551 y ha sido un centro de comercio y producción agrícola. Su economía se basa principalmente en el cultivo de frutas y café. Su rol de centro administrativo del norte del Tolima, se complementa con su cercanía con el municipio de Honda lo que permitió conectar las economías de los pueblos ubicados en las provincias de los nevados con el comercio que promovía el río Magdalena.

En Honda, todo gira alrededor de la dinámica del río Magdalena, por lo que su historia está fuertemente relacionada con la navegación fluvial y el comercio que posibilitó el gran río que conectaba a todo el país. Fue fundada el 24 de agosto de 1539, convirtiéndose en uno de los municipios con más riqueza histórica en el Tolima. Su economía se basa en el turismo, la pesca y el sector de servicios. Considerado como uno de los pueblos patrimonio de Colombia, por sus puertos fue ingresado el cerdo, para ser introducido en la producción agropecuaria, en la dieta y gastronomía regional.

Focalizadas las entidades territoriales, las entrevistas fueron realizadas con actores estratégicos en la preparación de La Lechona, seleccionados por su trayectoria y por ser

referenciados como importantes conocedores de las técnicas y principales exponentes de la tradición en sus municipios.

En este sentido, los hallazgos encontrados son analizados y presentados en el siguiente apartado de acuerdo a los elementos que estructuran el trabajo de campo y que fueron descritos en la propuesta metodológica, donde se destacan aspectos como los orígenes e historia de la manifestación lechonera, las tradiciones asociadas en torno a los saberes populares en sus variados procesos de elaboración, así como las recetas y técnicas que se han mantenido y heredado por generaciones, resaltando una amplia diversidad de ingredientes y sabores, y evidenciando las diferentes características que dotan el proceso de preparación de la Lechona Tolimense. De igual manera, en este capítulo se reconoce el legado cultural y la pertinencia de imprimir sentido y valor patrimonial al que sin duda alguna es uno de los referentes más relevantes de la riqueza culinaria de la región.

Como primera medida, un momento fundamental que se realizó en el trabajo de campo, fue la observación participante en el proceso de producción de La Lechona y en la venta y comercialización en las plazas, hogares y locales administrados por los sabedores en los diferentes municipios. El ejercicio implicó reconocer, conocer y degustar la variedad de preparaciones, identificar sus ingredientes y recetas, y observar la dinámica cultural y social en torno las actividades que se fomentan desde su preparación hasta el consumo final.

Entre los principales hallazgos encontrados durante la observación de las dinámicas que implican el proceso de producción y comercialización de la lechona, es menester mencionar su aporte a la economía municipal y familiar de los sabedores, quienes durante décadas y por generaciones han encontrado en esta manifestación el trabajo y sustento de sus hogares, y con ello un aporte significativo a los ingresos, en el sector de servicios, de las entidades territoriales estudiadas. Lo anterior, es un indicio que la práctica de preparación de la lechona, encuentra en su nicho comercial, un modo de supervivencia que asegura que la tradición permanezca activa en los casi 47 municipios del departamento, con un protagonismo especial, y un rol cultural trascendental en los municipios que se han asentado en el valle de tierra caliente, que teje el río magdalena, en su trasegar desde la región sur hasta el norte del territorio tolimense.

Si bien no se encontraron datos y cifras oficiales sobre el aporte económico de la producción de La Lechona en las estadísticas regionales o nacionales, se identificó un proyecto liderado desde la administración departamental donde en el marco del fortalecimiento de los productores de lechona, la Gobernación del Tolima, a través de la Secretaría de Desarrollo Económico y el Centro de Productividad, ha liderado una iniciativa para potenciar este sector. A partir de una convocatoria abierta realizada entre el 2 y el 6 de octubre de 2024, se seleccionaron 70 productores que recibirán apoyo en áreas clave como inocuidad alimentaria, capacitación en manipulación de alimentos, exámenes de laboratorio y elaboración de planes de saneamiento básico.

Además, se propuso brindar asesoría en finanzas, contabilidad y estrategias de comercialización para fortalecer la competitividad de estos productores. Como parte de este proceso, se buscaba gestionar el registro de la marca 'Lechona del Tolima' ante la Superintendencia de Industria y Comercio, consolidando así su identidad como producto de alta calidad y tradición.

Este reconocimiento no solo resalta el valor de la lechona en la gastronomía regional y nacional, sino que también impulsa el desarrollo de los productores tolimenses. Además, fortalece la preservación de sus técnicas tradicionales y contribuye a garantizar que este legado perdure en el tiempo. Por lo tanto, la manifestación representa un sector productivo importante dentro del departamento. Como parte de esta estrategia, se identificaron los siguientes productores:

Tabla 3-1: Productores de la lechona “tradicional” identificados por el CPT de Gobernación del Tolima. 2024.

Ibagué
- Edna Margarita Andrade
- Hedinson Oviedo
- Amanda Álvarez Gutiérrez
- Isabel Hernández Pérez
- Henry Farfán Hernández
- Leidy Diana Guzmán Arias
- Verónica Guzmán Arias
- Aisem Guzmán Arias
- Alexandra Guzmán Arias
- Alexander Patiño Prada
- Jairo Alberto Bocanegra Martínez
- Edgar Fabián Vanegas Rodríguez
- Gloria Oliveros
- Lina María Hernández Barreto
- María Constanza Guzmán Arias
- Elizabeth Guzmán
- Natividad Ascencio Lugo
- Carlos Julio Rodríguez Santos
- Elber Heinz Bernal Carbonell
- Jhon Jairo Preciado
- Gilma Marisol Pama Urrea
- Ulises Velásquez Reyes
- Giovanni Alejandro Serrano Rueda
- Luz Mary Amaya Galindo
- Raúl Arias Gómez
- Miguel Fernández
- Pedro Franklyn Peñuela
- Angélica Viviana Ramírez
- María Esperanza Ascencio Lugo
- Mario Guzmán Arias

El Espinal
- Humberto Serrano Pérez
- Hebert Jesús Romero
- Juan Carlos Bocanegra
- Nancy Cristina Carvajal Barrios
- Gloria Lucy Céspedes Perdomo
- Esperanza Rojas Moreno
- María Antonia Barrios
- César Augusto Sabogal
- Luis Alberto Castro Vera
- María Argenis Núñez Hernández
- Fanny Rodríguez Álvarez
- Estella Pérez
- Ana Milena Monroy
- Isy Héctor Cruz
Saldaña
- Neider Ruiz Rodríguez
- María Cristina Romero Murillo
- Ofelia Murillo
- Gladys Inés García Murillo
- Guillermo Vargas

Purificación
- Hernán Bocanegra Peñuela
- José Héctor Barrios Murillo
- Elvira Torres Cabrera
- Jesús Antonio Vargas
- Edison Saldaña Tafur
- Liliana Tique Aroca
- Jelber Santos Vargas
- José Vicente Pava Andrade
Guamo
- Alexander Ospina
- Gloria María Mendoza Bonilla
- José Robert Castro Galeano
- Néstor Fabián Guzmán
- María Alexandra Prada Galindo
- Adela Navarro
- María Aidé Mendoza Bonilla
- Luz Epifanía Valderrama Torres
- María Cornelia Mendoza Bonilla
- Aley Bonilla Méndez
- Lilia Gómez Pérez
- Héctor Augusto Díaz Vega
- María Elizabeth Salcedo Contreras

No obstante a este esfuerzo por mejorar las condiciones productivas y económicas de las personas que intervienen en su proceso, no se considera, como un aspecto central el valor patrimonial de las prácticas que involucra la elaboración de La Lechona y no se reconocen a los lechoneros como sabedores de una manifestación cultural importante para la idiosincrasia de la sociedad tolimense.

De igual manera, este proyecto de fortalecimiento comercial refleja que, desde la institucionalidad, se reconoce a ciertos municipios—en su mayoría pertenecientes a la región centro-oriente del departamento—como productores de una de las recetas que más ha ganado protagonismo en los últimos 50 años en Tolima. En el imaginario popular, esta preparación es identificada como la auténtica lechona tolimense, cuya esencia radica en dos ingredientes fundamentales: la carne de cerdo y la arveja.

Como dato relevante frente al uso de la arveja en el departamento, se destaca que en “el año 2008, la cosecha de arveja seca destinada a la producción de semilla abarcó 26.826 hectáreas, alcanzando una producción estimada de 80.000 toneladas. Este cultivo tuvo una presencia destacada en los departamentos de Nariño y Tolima, donde se concentró la mayor parte de la producción”. Fuente: SENA-FENALCE. El cultivo de la arveja en Colombia: historia e importancia. 2022. Por su parte frente a la porcicultura en el departamento, El Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) señala que “Cada año, el departamento del Tolima genera una producción aproximada de 168.000 porcinos, consolidándose como uno de los principales actores en el desarrollo del sector pecuario a nivel nacional”.

Sin embargo, durante el presente trabajo de campo se logra identificar la importancia de otras recetas y técnicas utilizadas tradicionalmente en municipios de la región norte como Ambalema, Honda y Mariquita, donde es utilizada la papa, y otros del sur como Natagaima y Coyaima, donde según los resultados de la investigación histórica, se encontraron los primeros registros documentales en la primera mitad del siglo XX, de la tradición lechonera en el departamento, siendo parte esencial de la receta el arroz.

En coherencia con lo anterior, la entrevistas realizadas, evidencian la variedad de recetas, ingredientes y técnicas asociadas a las características culturales, sociales y geográficas de los municipios y en donde intervienen factores como la producción agropecuaria de cultivos predominantes en el sur del Tolima, en este caso el arroz, y las relaciones de

frontera con otras regiones del país, como el departamento del Huila y su cercanía con la parte más austral del territorio tolimense. Los resultados obtenidos se presentan a continuación.

3.1 Orígenes e historias: Raíces que alimentan un pueblo

La lechona tolimense nace en los fogones de abuelas y abuelos que convirtieron el oficio en una tradición que se remonta al parecer a inicios del siglo XX y que va tomando fuerza en la segunda mitad del mismo. En el Guamo, Yaneth Chacón heredó el saber de su abuela Liboria Rodríguez, quien cocinaba en hornos de barro para comercializar en su pueblo. En Ibagué, la popular Lechonería La Mona Sixta surgió hace 65 años de la mano de Tomás Díaz, quien en un viaje por el río Magdalena trajo consigo la receta de Purificación. Mientras que en Natagaima, Juan Andrés Pamo aún recuerda cómo su madre transportaba las lechonas en burro desde la vereda Palmar hasta la plaza, y en Ambalema, Yeison Trujillo mantiene viva la tradición de su bisabuela, ligada al vaivén del tren y los mercados locales.

Figura 3-4: Marisol Díaz y su sobrina, herederas del saber familiar en la lechonería “La Mona Sixta”



Estas historias no son casuales: hablan de un patrimonio transmitido por generaciones, en donde cada familia adaptó la preparación a su territorio, con el propósito de preservar el sabor tradicional de la receta y sostener económicamente a sus familias. Según la señora Yaneth Chacon, su abuela “preparaba lechona para todo el Guamo en hornos de barro. su padre, José Ignacio Chacón, continuó el oficio y así llegó a sus manos”. Sin embargo la tradición lechonera de sus ancestros, se remonta hasta su bisabuela Herminia Valderrama, situando la tradición en la familia, en lo que podemos inferir, desde hace más de 70 años.

Situación similar a la de Marisol Díaz de la Lechonería la Mona Sixta en Ibagué, quien relata que hace 65 años “ Mi padre el señor Tomás Díaz vio una lechona en Girardot mientras navegaba por el Magdalena. Quedando fascinado por sus sabores y luego aprendiendo la técnica en Purificación”. Lo anterior resulta interesante pues el río Magdalena, arteria fluvial de Colombia, ha moldeado no solo el paisaje sino la cultura del Tolima. Además, algunos de los municipios analizados en esta investigación como - Guamo, Purificación, Natagaima, Ambalema, Mariquita y Honda - comparten su ubicación en el valle del gran río, lo que históricamente los convirtió en puntos estratégicos para el intercambio cultural y comercial. El nombre La Mona Sixta nació cuando Sixta Tulia Ortiz, madre de Marisol, decidió independizar su negocio. Inicialmente, llevaba el nombre de Lechonería Purificación, pero al establecer su propia identidad, Sixta eligió un nombre que representara su personalidad.

Es interesante observar que los sabedores lechoneros, en sus relatos destacan aspectos geográficos y ambientales de sus territorios, así como medios de transportes tradicionales que conectaban la vida rural con la incipiente dinámica urbana de los cascos poblados de los municipios estudiados. Para el señor Juan Andrés Pamo, un recuerdo importante de los orígenes de la lechona en su familia es cuando “En Natagaima, mi mamá llevaba las lechonas en burro desde la vereda el Palmar. Hoy usamos un camión, pero el sabor sigue igual”. En el caso de Yeison Trujillo de Ambalema, rememora que “La tradición se vinculó al tren, pues vendíamos también sancocho de pescado en la estación, Cuando el tren dejó de pasar, nos mudamos a la plaza solamente con la lechona”. La tradición lechonera de Yeison proviene de su bisabuela, quien la transmitió a su abuela, Emperatriz González, y luego a él. Su familia vendía comida tradicional en la estación del tren de Ambalema, incluyendo sancocho de pescado y gallina criolla, lo que les permitió conocer y comenzar a preparar lechona. Con el tiempo, el negocio se trasladó a la galería y plaza de mercado

del municipio. Desde los siete años, Yeison ayuda en el proceso de preparación y hoy lleva más de 30 años en el oficio.

Figura 3-5: Yeison Trujillo junto a su familia, herederos de la tradición lechonera de su bisabuela, en el municipio de Ambalema.



3.2 Tradiciones y prácticas culturales: La Lechona, un plato para celebrar.

Uno de los aspectos más importantes de La Lechona Tolimense, es su relación intrínseca con las festividades folclóricas de la región, debido a su compleja cocción, que en algunas recetas puede tardar cerca de 20 horas, desde sus orígenes la preparación del plato se ha mantenido como una tradición gastronómica primordial para el consumo en las fiestas tradicionales del San Juan y el San Pedro, las cuales tienen un importante significado en las visiones cosmogónicas y religiosas del Tolima. Así mismo, su consumo y preparación generalmente está relacionada con celebraciones familiares, sociales o culturales, dotando a la lechona de un profundo valor como elemento cohesionador para las comunidades en el departamento y gran parte del país.

Si bien, actualmente La Lechona es un producto culinario que se logra encontrar en todas los periodos del año, y que tiene una fuerte influencia en el mercado culinario del país, no se puede desconocer su significado como manifestación gastronómica que integra tradiciones y prácticas ligadas al bagaje cultural del pueblo tolimense. Por lo que es el alimento por excelencia para las celebraciones de las fiestas patronales y patrimoniales de la región. Entre estas resalta las fiestas del San Juan, una de las celebraciones más emblemáticas del Tolima, con profundas raíces en la identidad cultural del departamento. Su origen se remonta a la época colonial, cuando las festividades religiosas en honor a San Juan Bautista se fusionaron con expresiones populares y folclóricas, dando lugar a una celebración llena de música, danza y gastronomía. Según el Plan Especial de Salvaguardia del San Juanero Tolimense:

“Durante la época del Descubrimiento y la conquista de América, la festividad más arraigada en Europa era la celebración de San Juan Bautista. Aunque su origen se relaciona con rituales precristianos, su relevancia dentro de las costumbres hispánicas fue significativa, ya que tanto las clases populares como la monarquía, incluyendo a los Reyes Católicos, veneraban a este santo. En este contexto, la evangelización del Nuevo Mundo estuvo fuertemente influenciada por esta festividad, generando un sincretismo religioso al fusionarse con tradiciones indígenas y locales. Este fenómeno tuvo un impacto profundo en la configuración de las identidades culturales de diversas regiones del continente”.(Pp, 66, 2022)

Durante la fase de levantamiento de información de campo, los sabedores lechoneros, asociaban como un aspecto importante el significado cultural de La Lechona, reconociéndolo como un alimento para compartir en grupo grandes de personas y como un plato fuerte en sus momentos de jolgorio y reunión; desde las ceremonias nupciales, pasando por los carnavales, hasta las celebración de cumpleaños, estos encuentros sociales han sido acompañados por los sabores de la diversidad de ingredientes que componen las recetas lechonerías elaboradas en el Tolima. En relación a lo anterior, es importante recordar que, consumir el cerdo en momentos especiales, es una costumbre que, según las referencias históricas, se remontan a su ingesta desde la herencia ibérica transmitida a los pueblos de la colonia española, siendo la producción y el aprovechamiento del ganado porcino, parte de la dieta de las comunidades locales, y también un alimento para conmemorar en reuniones y en festividades.

Es el caso en las fiestas asociadas a la iconografía de San Juan Bautista donde las conmemoraciones en las poblaciones de Los Llanos de San Juan, como San Juan de Natagaima, Coyaima y Ataco, se caracterizaban por un notable sincretismo religioso, resultado de la gran presencia de Pueblos de Indios en la zona. Estas celebraciones no solo incorporaron elementos de la tradición cristiana, sino también costumbres indígenas que enriquecieron su significado cultural. Los habitantes de estas regiones, reconocidos por su destreza como jinetes, realizaban competencias ecuestres como parte de las actividades festivas en los días de celebración religiosa. Además, es importante destacar que los primeros animales introducidos por los colonos en esta área, al igual que en el Alto Magdalena, fueron caballos y cerdos, convirtiéndose en símbolos fundamentales de la festividad de San Juan y reforzando su papel en la identidad cultural de la región. (Plan Especial de Salvaguardia del San Juanero Tolimense, 2022)

3.3 Recetas y Técnicas: Secretos de sazón que definen su autenticidad

Uno de los objetivos específicos del estudio de campo, consistió en identificar la variedad de recetas y técnicas familiares que los sabedores lechoneros integran y han usado durante años en la preparación del plato típico. Ingredientes característicos y predominantes de las diferentes fórmulas culinarias, como la arveja, el arroz y la papa, se complementan con los adobos, guisos y riogos que durante generaciones han datado de autenticidad y originalidad a las recetas de las familias consultadas, y que las nuevos exponentes de la tradición, conservan como secretos de su sazón, pues de esta depende el éxito de sus negocios. Ahora bien, en cuanto a la función de los hornos en el proceso de cocimiento, según algunos de los sabedores consultados, cumple un rol fundamental en el sabor final de La Lechona, pues los hornos de barro y leña, le imprimen un acabado particular, que el procedimiento en hornos industriales han ido perdiendo, pues si bien ha contribuido al fortalecimiento productivo en las economías familiares, para algunos, ha suprimido la esencia del sabor de La Lechona tradicional.

Para Yaneth Chacón del municipio del Guamo, *"Nuestra receta no lleva arroz ni papa, solo alverja amarilla y riogos preparados por separados para la alverja y aliños para la carne"*. Según Fernando Hoyola de Natagaima, *"El adobo de la carne es con cerveza y vino blanco. La gente cree que es nuevo, ¡pero mi abuela ya lo hacía!"*. Y de acuerdo a Yeisón Trujillo

de Ambalema *“Los hornos industriales ahorran tiempo, pero el de leña da un sabor que no se compara”*.

Entre las recetas consultadas se destacan las siguientes:

3.3.1 En el Guamo

Ingredientes: Carne de cerdo y arveja amarilla seca (sin papa ni arroz, a diferencia de otras versiones).

Preparación: Se realiza un riogo aparte para la arveja y condimentos específicos para la carne, que se utilizan en el relleno. Cocción: Se deja cocinar lentamente en hornos de barro con leña, sin prisas, para resaltar los sabores.

3.3.2 En Ibagué

Ingredientes: Carnes de cerdo seleccionadas según calidad y tamaño.

Preparación: Antiguamente, los cerdos eran sacrificados en casa y preparados artesanalmente. Actualmente, se adquieren en distribuidoras y se preparan en fábricas dedicadas. Antes, el sacrificio del cerdo se hacía en el domicilio familiar, pero con el crecimiento de la ciudad, se trasladó a mataderos autorizados.

Evolución de la receta: En un principio, la receta incluía papa cocida, partida con cuchara, pero con el tiempo se elimina este ingrediente.

Ingredientes actuales: Se utiliza pierna de cerdo de alta calidad, cerdos certificados, arveja amarilla y una gran cantidad de cebolla.

Adobo y guiso: Se elabora un guiso de cebolla cabezona frita en aceite de cerdo, con comino, pimienta y sal. El adobo de la carne incluye ajo, comino y otras especias en cantidades generosas.

Horno de leña: Se utilizaba leña de guayabo para calentar el horno hasta el rojo vivo, luego se barrían las brasas y se dejaba reposar antes de colocar la lechona envuelta en papel de azúcar (es un papel café que es donde viene no sé si todavía vendrá la panela

envuelta en ese papel, un papel café). Durante el proceso de cocción, se agregaba leña y se tostaba el cuero manualmente.

Horno industrial: La lechona se cocina sin papel, a alta temperatura durante unas dos horas, logrando un cuero crocante sin necesidad de colorantes. Luego, se deja a fuego lento por ocho horas. Si el cuero pierde firmeza, se somete nuevamente a alta temperatura.

3.3.3 En Natagaima

Ingredientes: Sal, trifogón, vino blanco, cerveza, cebolla larga y cabezona, ajo, laurel, tomillo, salsa negra. Sazonado: La carne se deja marinar durante tres o cuatro horas antes de ser llevada al horno. Preparación del arroz: Se cocina de manera tradicional con cebolla, ajo y el líquido que suelta la carne. Cocción: La lechona se envuelve en hoja de plátano y se cubre con papel aluminio para evitar que el cuero se queme y se pegue.

Figura 3-6: Alistamiento de la lechona con papel aluminio y hoja de plátano para ser introducida al horno de barro.





3.3.4 En Ambalema

Ingredientes principales: Carne de cerdo, papa, arveja, sal, comino, color y pastillas de caldo.

Preparación del relleno: Se cocina la papa pelada con color, sin sal. La arveja también se cocina sin sal. Se hace un riogo con cebolla, aceite de chicharrón y condimentos para darle un sabor especial. La lechona conserva la cabeza completa, ya que los clientes locales prefieren esta presentación.

Rellenado: Se alternan capas de arveja y papa con capas de carne dentro del cuero cosido.

Proceso de cocción: En hornos de gas, la lechona se cocina entre 8 y 10 horas, mientras que, en hornos de barro, se introduce al horno en la tarde y se deja cocinar toda la noche, aprovechando el calor residual. El uso de papel aluminio es esencial en hornos de leña para evitar que el cuero se queme.

Figura 3-7: Arveja precocida, que se alterna con papa y carne de cerdo en el relleno de la lechona en el municipio de Ambalema



3.4 Legados, reconocimientos y cambios: Hacia la declaratoria patrimonial.

El fin último de este trabajo de campo, es determinar qué grado de representación cultural contiene todo el proceso de preparación, distribución y consumo de La Lechona para el pueblo tolimense, dotarlos de valor patrimonial y promover estrategias que contribuyan al fortalecimiento de esta manifestación como parte de la diversidad y riqueza gastronómica de la región. En ese sentido una de las experiencias más interesante y que evidencia el legado y reconocimiento que ha alcanzado este plato a nivel nacional es la historia de la Lechonería la Mona Sixta que durante la aplicación de la entrevista narraba su historia de superación y de éxito comercial.

Inicialmente llamada Lechonería Purificación, el negocio pasó a llamarse Lechonería La Mona Sixta. Con el tiempo, se convirtió en un referente gastronómico en Ibagué, atrayendo turistas y figuras públicas debido a la calidad del plato. La expansión de la ciudad modificó la forma en que se obtienen y procesan los ingredientes, pero la esencia de la preparación se ha mantenido intacta.

El negocio pasó por un cambio significativo con la modernización de los hornos. Antes, utilizaban hornos de barro contruidos por su padre, pero debido a la pandemia y

problemas respiratorios en la familia, decidieron cambiar a hornos de acero inoxidable a gas, curados para mantener el sabor tradicional de la lechona.

Marisol Díaz Ortiz ha dedicado su vida a la tradición lechonera, pese a que las nuevas generaciones muestran poco interés en continuar con este legado. Para ella, más que un sacrificio, es un compromiso total, donde entrega su tiempo, esfuerzo y pasión. A pesar de los retos personales y económicos, logró posicionar su negocio y se siente satisfecha de preservar un conocimiento ancestral que valora más que la riqueza material.

Marisol considera que la lechona debe ser declarada patrimonio inmaterial del Tolima, ya que representa identidad, tradición y folklore. Aunque no tuvo hijos, busca que el negocio trascienda a través de sus sobrinos y de las personas a las que ha enseñado la receta sin cobrarles, con el único propósito de preservar la tradición. Por su importante legado la lechonería ha recibido el reconocimiento de figuras reconocidas como Tulio Recomienda y los hermanos Rausch, inclusive se dio la oportunidad de colaborar con la chef Marta Bayaire, destacada por su impulso a la comida tolimense. La historia de la popular Mona Sixta demuestra cómo la lechona sigue siendo un símbolo cultural que resiste a los cambios y que representa las tradiciones culinarias del departamento del Tolima. La lechona tolimense es más que carne y especias: es historia, cultura y futuro. Declararla patrimonio sería honrar a quienes han guardado sus secretos por décadas y asegurar que las próximas generaciones sigan diciendo con orgullo: "En el Tolima, la lechona se cocina con alma".

3.5 Impacto y relevancia cultural: Significados, identidades y cohesión social.

La relevancia cultural de la lechona en el departamento del Tolima, destaca por ser un exponente donde por medio de las prácticas sociales de los pueblos de la región han conservado tradiciones y las han heredado por generaciones, siendo un referente influyente que complementa otras manifestaciones importantes del patrimonio cultural de la región, como las festividades patronales y religiosas propias de la identidad del pueblo tolimense. El proceso de preparación de la lechona y su consumo final encuentra significados que representan la historia de las comunidades asentadas en la diversa

geografía tolimense y con ello fomenta dinámicas de apropiación y cohesión social del territorio.

Por ejemplo, según la información de campo recabada, La Lechona es un plato central en las festividades del Guamo, siendo preparada cada semana (viernes, sábado o domingo). Su venta y consumo no solo son parte de la gastronomía local, sino que también reflejan la identidad cultural y la historia del pueblo. Así mismo, la tradición lechonera está vinculada con la producción artesanal de la palma real, otro aspecto representativo de la comunidad.

Figura 3-8: Mélida Mendoza, en su puesto ubicado en la plaza de mercado en El Guamo.



Para el caso de Ibagué el negocio y la tradición han marcado la historia de la Plaza de la Veintiocho, convirtiéndola en un epicentro gastronómico tradicional. Gracias al esfuerzo de la familia de La Mona Sixta, la lechona sigue siendo una comida emblemática del Tolima, con generaciones que han asegurado su permanencia. La lechonería es reconocida en la ciudad y ha resistido el paso del tiempo, convirtiéndose en un punto emblemático para la gastronomía tolimense. Gracias a la perseverancia de Marisol, el negocio sigue vigente y enaltecendo el patrimonio cultural del Tolima. Se ha convertido en un referente culinario de identidad regional. Marisol ha comprobado que la lechona sigue siendo un plato

apreciado por todas las edades, desde niños hasta adultos, y que su consumo es constante, sin perder popularidad. En épocas de festividades como San Juan y San Pedro, el negocio se transforma en un epicentro de actividad cultural.

4. Valoración cultural de “La lechona”

La elaboración de este expediente, que constituye un insumo esencial para la creación de un futuro Plan Especial de Salvaguarda, ha permitido reconocer a “la lechona” y los saberes, ingredientes, utensilios, estructuras, eventos y lugares asociados a su preparación, venta y consumo, como una manifestación cultural, que, junto a otras preparaciones destacadas de la gastronomía tolimense, como el tamal, construyen desde la cultura culinaria una identidad regional.

Aquella imagen de un cerdo con su cabeza y piel de un intenso tono tostado, sobre una enorme bandeja de metal, representada con espuma en escuelas y colegios a largo y ancho del Tolima. Causando el antojo de muchos en las plazas de mercado o a borde de carreteras. Esperando a ser repartida en uniones matrimoniales, bautizos y primeras comuniones, o anhelada por futuros votantes en reuniones políticas. Es sin lugar a dudas un símbolo de la región tolimense, de su unión, su alegría y tal vez su picardía. Un pueblo que se regocija en la popularidad que derivada de su sabor único, hoy ostenta en el mundo entero y que como afirman sus productores, se envía a varios países en hojas de plátano que conservan, intactos, su sabor, aroma y los recuerdos que estos evocan.

Figura 4-1: Manos del sabedor en el municipio del Natagaima



Es el recuerdo de una receta, que ha asimilado e incorporado a través del tiempo, productos cultivados y criados en las inmensas llanuras abastecidas por aquellos ríos que junto a ellas forman el paisaje tolimense, el que se ha transmitido por casi 130 años de manera intergeneracional, pero también entre amigos y paisanos. Este trabajo ha permitido descubrir en entornos alejados y rurales; antiguos hornos de barro, casas campesinas, y, manos curtidas y labradas que junto al intenso sol del plan y la lechona lista para cocinarse tras un día entero de trabajo, configuran un paisaje cultural intenso y vivido; que deviene de prácticas sociales y culturales del nuevo y el viejo mundo.

Al día de hoy y por más de medio siglo, esta preparación se consume de forma colectiva, asociada popularmente a las festividades del San Juan y San Pedro, fenómeno en aumento, que ha originado que aquellos herederos de los saberes asociados a su producción, se transformen en empresarios del sector de la alimentación complejizando y tecnificando sus fábricas y centros de producción y consumo. Siendo capaces de producir varios centenares de platos al día, para eventos de gran magnitud. La creciente demanda de la auténtica lechona tolimense está asociada a su consumo masivo que se intensifica cuando se acercan el gran Festival Folclórico Colombiano, los festivales y jolgorios municipales y departamentales, y las fechas especiales en el calendario colombiano como navidad y año nuevo. Cada 29 de junio, el mismo día de la festividad de San Pedro, durante “el día de la lechona tolimense”, cientos de productores y miles de consumidores se reúnen

en espacios para conmemorar, de manera colectiva esta manifestación cultural y, por supuesto, saciar su antojo de este manjar.

Figura 4-2: Celebración del día de la lechona en el 50° Festival Folclórico Colombiano. Plaza Murillo Toro, alcaldía de Ibagué. 2024



*“Yo soy lechona y tengo aguante
yo sigo al Vinotinto por todas partes
Tolima es un sentimiento, que se lleva en el corazón
Yo daría toda mi vida por ser campeón”*

Coreada por miles de hinchas, del Club Deportes Tolima y popularizada por la agrupación “La Musical de Colombia”, esta canción sintetiza el valor cultural que esta manifestación ha cobrado en las últimas décadas entre los tolimeses, quienes se unen alrededor de este símbolo presente, desde el emoji de un cerdito rosa en un chat de WhatsApp alentando al Tolima, hasta la figura de “Pigjao”, mascota oficial de este equipo de fútbol local, que en su nombre y con anglicismos une de manera jocosa el nombre del animal y la cultura pijao, en una botarga con forma de cerdo humanoide ataviada con el uniforme Vinotinto y oro. Aquel animal domesticado hace 8.000 años, consumido en una preparación

elaborada por manos maestras se ha transformado en un patrimonio inmaterial del Tolima y un símbolo de su identidad colectiva.

Figura 4-3: “Pigjao”, mascota oficial del Club Deportes Tolima. Alcaldía de Ibagué. 2024



El reconocimiento de esta manifestación cultural inmaterial, es clave para su futura protección y salvaguarda. De acuerdo a los índices en la producción porcina y de complementos como la arveja mencionados en este informe. Así como la consolidación en la capital y las regiones nororiente, centro oriente y sur oriente, del reconocimiento a los productores y sabedores destacados en el presente expediente, es posible intuir que la lechona como manifestación cultural no atraviesa una crisis o se encuentra riesgo de desarrollarse o recrearse en el futuro. Sin embargo situaciones como la escalada de la violencia en la región tolimense, o aspectos ambientales como el cambio climático y una potencial crisis de alimentos podría poner en riesgo su continuidad. Estos factores entre otros que se identifican en un diagnóstico comunitario de la manifestación se harán evidentes en durante la elaboración de un futuro Plan Especial De Salvaguarda.

Mas es menester de las redes de museos, instituciones educativas, artistas, programas universitarios de ciencias humanas y económicas, gobiernos departamentales y

municipales, colectivos autónomos y ciudadanía en general, investigar, divulgar y proteger todos los saberes asociados a la producción de la lechona tolimense.

Figura 4-4: Representación de una lechona en el acceso a la zona de comidas de la plaza de la 28



5. Anexos

Los anexos del expediente se entregan en medio magnético y se encuentran alojados en Google drive para su consulta virtual en el siguiente link:

https://drive.google.com/drive/folders/175ajjjzMUwDcm15BN_6ZQIQc2z8JkykH?usp=drive_link

5.1 Anexo A: Entrevistas semiestructuradas a los sabedores de la lechona

5.2 Anexo B: Fichas de lectura de la investigación histórica

5.3 Anexo C: Registro fotográfico del trabajo de campo

6. Bibliografía

- Zambrano, B. T. (2010). *Diversión, devoción y deseo. Historia de las Fiestas de San Juan*. Medellín: La Carreta Histórica.
- Saldarriaga, G. (2011). *Alimentación e identidades*. Bogotá: Editorial Universidad del Rosario.
- Melo, J. O. (2020). La dieta prehispánica: salud y equilibrio ambiental. *Boletín cultural y bibliográfico*, 5-16.
- Arteaga, G. S. (2011). 1. Antropología alimentaria y nutricional. <https://www.enah.edu.mx/publicaciones/documentos/89.pdf>, 393-425.
- Morales, M. D. (2013). *Folclor Tolimense*. Ibagué: Editorial de la Universidad de Ibagué.
- Sanz, E. L. (10 de Junio de 2021). *El cerdo ibérico en la colonización y poblamiento porcino de América*. Recuperado el 6 de Mayo de 2025, de <https://infoiberico.com/el-cerdo-iberico-en-la-colonizacion-y-poblamiento-porcino-de-america/>
- Duque, L. (29 de Junio de 2021). *Día de la Lechona Tolimense*. Obtenido de Señal Memoria - RTVC: https://www.senalmemoria.co/dia-de-la-lechona-tolimense?utm_source=chatgpt.com
- La lechona tolimense: Coronada como la reina del cerdo en el mundo por TasteAtlas*. (28 de Mayo de 2024). Obtenido de El provinciano: https://www.elprovinciano.co/2024/05/la-lechona-tolimense-coronada-como-la-reina-del-cerdo-en-el-mundo-por-tasteatlas.html?utm_source=chatgpt.com
- Gaitán, I. (06 de Octubre de 2024). *La lechona, comida típica del Tolima, es declarada la mejor preparación de cerdo del mundo*. Obtenido de Infobae: https://www.infobae.com/colombia/2024/10/06/la-lechona-comida-tipica-del-tolima-es-declarada-la-mejor-preparacion-de-cerdo-del-mundo/?utm_source=chatgpt.com
- Ramírez, D. (2023). *Tradición tolimense: Lechona*. Obtenido de Gastronomía.com: https://colombia.gastronomia.com/noticia/8605/tradicion-tolimense-lechona?utm_source=chatgpt.com
- Puentes, A. (12 de Diciembre de 2024). *La lechona de Colombia se corona como el mejor plato del mundo, según Taste Atlas*. Obtenido de El País: https://elpais.com/america-colombia/2024-12-13/la-lechona-de-colombia-se-corona-como-el-mejor-plato-del-mundo-segun-taste-atlas.html?utm_source=chatgpt.com

Lechonería Eduvina, desde 1885 complaciendo el paladar de los tolimenses. (25 de Junio de 2020).

Obtenido de El Cronista: <https://elcronista.co/cultura/lechoneria-eduvina-desde-1885-complaciendo-el-paladar-de-los-tolimenses>

¿CUAL ES LA ARVEJA AMARILLA? (11 de Enero de 2024). Obtenido de IMGEX:

https://imgex.com/wiki/22157-cual-es-la-arveja-amarilla-l-es.html#google_vignette

Criollos, L. P. (26 de Junio de 2021). *Los Puros Criollos Capítulo 4 La lechona Temporada 2.*

Obtenido de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=hlwz8xHeojY>

Castilla, C. R. (2017). *Prehistoria y Folclor del Tolima*. Tolima: Patronato Colombiano de Artes y Ciencias.

Guerrero, M. L. (2000). *El segundo viaje colombino*. Valladolid: Tesis doctoral.

Repositorios virtuales:

Banco de la República. (2025). *Colecciones digitales – Biblioteca Virtual del Banco de la República*. <https://babel.banrepcultural.org/digital>

Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. (2025). *Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes*. <https://www.cervantesvirtual.com/>

Internet Archive. (2025). Internet Archive. <https://archive.org/>

Patronato Colombiano de Artes y Ciencias. (2025). *Patronato Colombiano de Artes y Ciencias*. <https://patronatocolombiano.com/>

Real Academia Española. (2025). *Archivo de la Real Academia Española*. <https://www.rae.es/archivo>

Archivos:

Archivo General de la Nación

Archivo de Ibagué

Biblioteca Nacional de Colombia