

LA LECHONA

EL MEJOR PLATO DE CARNE DE
CERDO DEL MUNDO

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



LA LECHONA

EL MEJOR PLATO DE CARNE DE CERDO DEL MUNDO

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

El cerdo llega al continente americano con el segundo viaje de Cristóbal Colón durante el año 1.493, su recorrido inicia en las islas canarias y llega al nuevo mundo asentándose en los territorios de Santo Domingo, Puerto Rico, Jamaica y Cuba. A Colombia ingresan 300 cerdos por el Urabá durante las primeras décadas del siglo XVI, con la expedición de Sebastián de Belalcázar.

Se identificaron dos tipos de razas, *Sus Scrofa* proveniente de Europa y *Sus Vittatus* originario del sudeste asiático; especies de fácil adaptación a los diferentes tipos de suelos y climas. Adicional a su aprovechamiento cárnico, el cerdo en el continente americano fue apetecido por su empella como insumo graso, ante el fracaso de los intentos de producción de olivas en el nuevo mundo.

Se presume que el antecesor de la lechona es el asado castellano, que implementa el uso del horno de barro para su cocción gracias a los aportes de los romanos en la península ibérica, con la destreza en el manejo de este tipo de material refractario como herramienta para cocciones prolongadas. Sin embargo, el asado castellano no lleva ningún tipo de relleno como si ocurre con la lechona, que se compone de carne del mismo animal, arveja y una base de condimentación.

Para el armado de la lechona, se coloca el relleno por capas y luego se procede a realizar el amarre, llevándola al horno con un tiempo de cocción que puede oscilar entre 12 y 14 horas cuando se utiliza el cerdo completo. Alternó al proceso de elaboración de la lechona se realiza el insulso, una preparación que se asocia con la natilla debido a que sus ingredientes básicos son harina de maíz, panela, canela y agua.

El insulso se considera el complemento ideal de la lechona, aunque de manera comercial también se implementan las arepas como acompañamiento.

El Departamento del Tolima institucionaliza el 29 de junio como el “Día de la Lechona Tolimense” por medio de la ordenanza 020 del año 2003, con tradición en territorios como El Espinal e Ibagué; para esta fecha se realizan diversas actividades que promueven su consumo en medio de manifestaciones artísticas como la música y el baile, con la finalidad de perpetuar esta preparación como un ícono identitario de la región.

El portal TasteAtlas, considerado el atlas alimentario mundial que reseña las preparaciones tradicionales más representativas, ha posicionado dentro de sus habituales rankings a la lechona, como el plato a base de cerdo más importante del mundo dentro de su top 100, superando al cerdo dongpo de Hangzhou (China), las carnitas de Michoacán (México), el perrito (Puerto Rico) y la cochinita pibil de Yucatán (México).

Con esta destacada categorización la lechona consolida su protagonismo confirmando su afamada representatividad dentro de la cocina tradicional colombiana y su importancia dentro del turismo gastronómico del país.