

Técnicas de cocina a punto de extinguirse: "Carne a la perra"*

Cooking techniques on the verge of extinction: "Carne a la perra"

JUAN MANUEL MONTES PÉREZ²

<https://orcid.org/0000-0002-1399-5719> 

Artículo de investigación

Recepción: 29 de abril de 2020

Aceptación: 01 de junio de 2020

Cómo citar este artículo

Montes Pérez, J. (2020). Técnicas de cocina a punto de extinguirse: "Carne a la perra". *Sosquua. Revista Especializada en Gastronomía* 2(1), pp. 28-36 Recuperado a partir de: <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua>

Reconocimiento-SinObraDerivada 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND)

*El autor agradece a Ivonne Lizeth Oviedo, Nelson Andrés Celis Quiroga y Cristian Ferney Arévalo, estudiantes en el programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (Bogotá), quienes colaboraron en la ejecución del proyecto de investigación.

²Docente investigador, Fundación Universitaria San Mateo. Correo electrónico: jmmontes@san-mateo.edu.co

Resumen:

La gastronomía, al igual que varios elementos culturales, se transforma por las influencias que muchas veces trae la moda. En este tránsito, al pasar de los años, se van quedando en el olvido muchas técnicas de preparación que por falta de difusión no se conocen ni se practican. Por ejemplo, la elaboración de “La carne a la perra”, técnica del llano utilizada por los indígenas ancestrales de la región de San Martín, Meta. Está a punto de extinguirse y mediante esta indagación se quiere dar sentido de pertenencia a la identidad gastronómica colombiana. Para ello, se estableció una indagación etnográfica como herramienta de inmersión con las comunidades que aún practican el desarrollo de esta técnica ancestral, para describir los elementos culinarios que se desarrollan en el territorio y que puedan ser utilizadas en la formación de los profesionales en cocina.

Palabras clave: cultura; carne; identidad; tradición; patrimonio.

Abstract:

Gastronomy, like various cultural elements, is transformed by influences that fashion often brings. It is in this transit, as the years go by, that many preparation techniques are forget, which due to lack of dissemination are not known or practiced, such as the elaboration of “La carne a la perra”. This is the *llano* technique used by the ancestral indigenous people of the San Martín (Meta) region, which is on the verge of extinction and which, through this investigation, wants to give a sense of belonging to the Colombian gastronomic identity. In this order, an ethnographic inquiry was established as an immersion tool with the communities that still practice the development of this ancient technique, to describe the culinary elements that are developed in the territory and that can be used in the training of professionals in the kitchen.

Keywords: culture; meat; identity; tradition; heritage.

Introducción

La historia de las cocciones bajo la tierra ha estado estrechamente relacionada con la subsistencia del ser humano. A nivel de Latinoamérica estas prácticas están presentes en Bolivia, Perú, Chile, Argentina y Brasil clasificándolas como elementos de técnicas ancestrales, dejando de lado a Colombia; no se conoce el trabajo realizado por las tribus precolombinas asentadas en el territorio nacional. Las cocinas bajo tierra se establecen desde el inicio de la alimentación del hombre, el cual se ve abocado a generar técnicas de cocción para sus alimentos. El investigador Jean Bottéro encuentra en Mesopotamia el primer vestigio de la conservación del fuego como recurso de aplicación en la cocina. Este se denominó *tinûru* u hoyo de cocción, traducido al árabe como *tannûr* y al hindú como *tandor* o *tandur*. A mediados del siglo XIII se encuentra la descripción de una receta de “ternera asada”, la cual era la parte de la ternera rellena con carnero u oca (ganso) en su interior, la cual debe estar dentro de una gallina a baja cocción (Curiel, s.f.).

Dentro de las investigaciones realizadas a los habitantes mesoamericanos en la elaboración de sus productos de alimentación, se pudo comprobar que el método utilizado se basó a partir del asado directo; consistía en colocar en las brasas los ingredientes que iban a ser de consumo, la gran mayoría de la elaboración siempre estaba acompañado dentro de un recipiente de agua caliente; generaba vapor y mediante el contacto de los productos envueltos en hojas permitía tener un resultado positivo para el consumo.

En el caso de la cocción bajo horno se ha asociado milenariamente a la generación de la barbacoa que involucra varias carnes (antes de la llegada de los españoles, se utilizaba mucho el conejo, pollo, pescado, iguana, venado); dichas carnes tienen una mejor reacción a la cocción al interior de la tierra. Un ejemplo claro es el desarrollado en Perú, mediante la “Pachamanca” (técnica utilizada en palabra quechua para las preparaciones de las recetas) busca relacionar la conexión ancestral de los nativos con el espíritu del ser humano, teniendo en cuenta que el origen de la palabra “Pacha” se traducía como (tierra) y “Manca” (olla), permitiendo definir que la elaboración de alimentos se centraba en la transformación de los ingredientes de la tierra a la olla (Castaño, 2016).

Figura 1. Preparación de alimentos bajo tierra



Fuente: Montes, J., Grupo de investigación del docente, 2019.

En el caso de Chile, con la llegada al sur de los aborígenes de la Patagonia (luego con los conquistadores españoles), se inicia el proceso del curanto; mediante ingredientes de mariscos de los mares helados del sur, bajo cocción lenta permitieron el desarrollo de un plato autóctono entre chilenos y argentinos. Dentro de las indagaciones realizadas de las preparaciones bajo la tierra, existe la creencia que esta elaboración de productos está relacionada como lo argumenta Monge (2015):

La comida enterrada tenía sus orígenes ancestrales en un carácter simbólico, pues era una forma de rendir pleitesía a la divina tierra, comiendo directamente de sus entrañas los productos que ella fecundaba (...) Representa la fuente suprema de fertilidad, de vida natural, es el ciclo perfecto de numerosos productos que vuelve a ella para ser cocinados y luego compartir, las entrañas de la madre tierra. (p. 22)

Metodología

Se desarrolló un proceso cualitativo, tomó como base los testimonios de los principales representantes de la población nativa de San Martín, Meta; contrastándolo con publicaciones realizadas a nivel latinoamericana sobre el proceso de cocción bajo tierra. La indagación buscó identificar las principales preparaciones enfocándose en el desarrollo de un material pedagógico para la formación del profesional en cocina. Según Hernández (2014), el desarrollo de un método cualitativo toma como referencia:

[...] establecer hechos significativos de investigación, que permitan dar claridad preguntas e hipótesis que identifiquen la caracterización de la población. La acción indagatoria se mueve de manera dinámica en ambos sentidos: entre los hechos y su interpretación, y resultado de ello se puede abordar diferentes secuencias de análisis. (p. 21)

Ahora bien, teniendo en cuenta estos elementos se inicia con el reconocimiento de la cultura de la región de San Martín. Permite tener un foco de las preparaciones autóctonas de la región y de las costumbres que aún perduran para el desarrollo de este plato. Está fuertemente marcado del resultado de los españoles y colonos de la región.

Preparaciones desarrolladas a nivel de la Cultura de San Martín

Figura 1. Preparaciones a nivel cultural en San Martín, Meta



Fuente: Montes, Grupo de investigación, 2019.

Mientras tanto en Colombia las preparaciones de las carnes empiezan a cobrar reconocimiento en su uso en los Llanos Orientales. Allí se caracterizaban por realizar excavaciones en la tierra para cocinar, como lo describe Hernández (2009) cuando manifiesta que: “Las carnes sazonadas y envueltas en su propio pellejo cocido a manera de Zurrón” (p.26). En este sentido, permite que los jugos de las carnes se concentren y mejoren el plato para el comensal.

El señor Gildardo Hernández (portador de tradición ancestral de la región) es el encargado de custodiar la preparación de la “Carne a la perra”. Es un plato característico de la población de San Martín, Meta; busca difundir su tradición entre los herederos de su familia, para seguir realizando este plato insignia del llano. Dentro de la caracterización se identificó que, con la llegada de los primeros Jesuitas al territorio del Meta en 1598, se establece que los habitantes nativos tenían la costumbre de realizar sus alimentos dentro de la tierra. Asimismo, para el clérigo de la época atentaba contra las costumbres cristianas (Gutiérrez, 2017).

Discusión y resultados

Para efectos obtenidos del objetivo, la investigación generó un material que permitiera involucrar las técnicas de la “Carne a la perra”. Mediante estrategias pedagógicas, los estudiantes pudieran colocar en práctica la preparación ancestral. Así, permitiendo generar identidad frente a las preparaciones autóctonas.

Luego de indagar por diferentes fuentes de información a nivel nacional e internacional, se puede comprobar que existe poca información de las indagaciones de cocciones bajo tierra. Ahora bien, la investigación permite generar un canal de consulta sobre las tradiciones y costumbres de las poblaciones nativas de San Martín, Meta, para el desarrollo de fuente de consulta gastronómica.

Figura 1. Entornos de juegos culturales de San Martín, Meta



Fuente: Montes, Grupo de investigación, 2019.

A partir de analizar la poca difusión de las tradiciones, surge la motivación de realizar el documento que recopile las técnicas. Lo anterior, a partir de las consultas realizadas a la población de la región, para que sea publicado de manera física y digital, brindando un material de apoyo a docentes y estudiantes.

En el resultado de los objetivos específicos se busca incentivar la apropiación cultural de la gastronomía ancestral colombiana. Permite generar una charla de socialización en el II Congreso Internacional Red GHT. Buscó evidenciar los elementos del reconocimiento de la técnica ancestral de cocina. Como alternativa de difusión se busca el desarrollo de diferentes actividades de práctica dentro de la Fundación Universitaria San Mateo, para la puesta en práctica de la experiencia adquirida.

Conclusiones

Ahora bien, mediante el proceso desarrollado en la investigación, se buscó que el gastrónomo colombiano en formación identificara las principales características de la cocina nacional. Se centró en el desarrollo de las técnicas de la “Carne a la perra”, elemento de tradición de la población de San Martín, Meta.

En este sentido, se estableció el contraste de información de la trazabilidad a nivel latinoamericana de la cocción bajo tierra. Se enaltece los elementos culturales de la población de los Llanos Orientales, identificando la estructura del impacto de la influencia española en la comida nacional.

De esta manera, generando un material de consulta para docentes y estudiantes, que a partir de estrategias pedagógicas sea fuente conocimiento en la práctica de las recetas autóctonas de la región de San Martín, Meta. Con base en lo anterior, estable la Salvaguardia del Patrimonio Gastronómico Nacional. Además, ser el canal dinamizador del conocimiento de las y los portadores de tradición nacional.

Referencias

- Alcaldía de San Martín (2020). De los Llanos Pasado, presente y futuro. *San Martín*. Recuperado de <http://www.sanmartin-meta.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Pasado,-Presente-y-Futuro.aspx>
- Castaño, D. (2016). Cocina y Paz (recetas de cocina con productos de desarrollo alternativo para la paz). *unodc.org/documents/colombia/2016/Agosto/Libro_Cocina_y_Paz_2.pdf*
- Castro, I. (06 de abril de 2019). *Entrevista con Pedro Castro/ Entrevistado por M.*
- Gutiérrez, A. (15 de julio de 2017). Pinceladas de la historia de los Jesuitas en Colombia. *Jesuitas Colombia*. Recuperado de https://jesuitas.co/pinceladas_de_la_historia_de_los_jesuitas_en_colombia

- Hernández, G. (2009). *Historia de la Carne a la Perra*. España: Universidad de Alcalá.
- Hernández, R. (2014). *Metodología de investigación*. México: Mc Graw Hill Education.
- El Tiempo. (2009). "Historia de la tradicional "carne a la perra", uno de los platos más criollos del Llano. *El Tiempo*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-5578573>
- Larousse Cocina. (2020). Horno de tierra. *Larousse Cocina*. Recuperado de <https://laroussecocina.mx/palabra/horno-de-tierra/>
- Instituto de Turismo del Meta. (2014). Carnes. En *Sabores y Saberes en la Cocina del Meta* (pp. 9-17). Villavicencio, Meta: Instituto de Turismo del Meta.
- Ministerio Interior. (2018). Pueblo sikuani. *Mininterior*.
- Monge, E. (2015). Imbabura, deleite ancestral al estilo ancestral. *Revista Kalpana*, (13), pp. 20-27.
- Pruneda, A. (2020). Conoce 4 formas auténticas de cocer alimentos en México. *Cocina delirante*. México: Editorial Fausto