

Las “Marranitas” del Pacífico



Angélica Sierra y Andrés Arias *Estudiantes de Tecnología en Gastronomía*

Este artículo tiene el propósito central de dar a conocer una de las preparaciones más representativas del pacífico colombiano, conocida como las Marranitas. A través de esta preparación, se busca dar a conocer algo acerca la historia de la región. Es importante proveer información sobre este plato, ya que resulta de una preparación innovadora que, además, conserva raíces y sus características, permitiendo una experiencia culinaria que involucra todos los sentidos. Así, queremos mostrar cómo fue creado este plato, como llegó a Colombia, cuál fue su trayectoria a través de los años, y porqué se convirtió en un icono para esta región mediante la exposición de la preparación, incluyendo su presentación y disposición estética. La investigación se basa en los trabajos realizados por columnistas de opinión, con el propósito de que el lector conozca más información acerca de este platillo y sobre la gastronomía pacífica.

La gastronomía del Valle del Cauca se remonta hacia la época de las primeras poblaciones¹, mucho antes de la llegada de los españoles, ya que esta gastronomía se fundamenta en preparaciones e ingredientes muy autóctonos, que resultan de la unión de los pueblos indígenas con las tradiciones heredadas de los esclavos africanos que la conquista trajo consigo: "La cocina mestiza vallecaucana conserva las marcas del aporte cultural, específicamente culinario, de las y los esclavos africanos traídos

a las tierras latinoamericanas", afirma Ossa en su ensayo Fogón de Negros. Así, a medida que se iba conformando la nueva raza mestiza en los hogares vallunos, comenzó a tomar fuerza esta gastronomía, que era preparada en cocinas de leña, al calor del hogar, para el sustento alimenticio de numerosas familias.

Como se mencionó anteriormente, uno de los platos más característicos de la región pacífica, y del departamento del valle específicamente, son las "Marranitas", que se elaboran como entradas o para servir en una reunión especial. Esta preparación, como se mencionó arriba, tiene raíces africanas provenientes de los esclavos que trajeron consigo sus influencias gastronómicas. Por esta razón se tienen muchos platos cocidos, fritos y con distintos tipos de plátanos, como el verde y el maduro. La preparación de las Marranitas se basa principalmente en una fritura de plátano con forma de circunferencia o rollo, relleno con chicharrón de cerdo, y además es un plato muy popular en Cuba y Ecuador, donde se conoce con otros nombres como bolón y o fufú de plátano.

A través de los años, las "Marranitas" tuvieron mucha acogida en el departamento del Valle del Cauca, cosa que facilitó su expansión a todo el territorio nacional. De hecho, hoy en día, toda la gastronomía del Valle del Cauca ha tomado un lugar importante en las reuniones familiares de cada una de las regiones del país, siendo esta una de las más ricas y diversas de toda Colombia, pues se nutre de varias herencias culturales: del Gran Cauca tomó el maíz, la yuca y el pescado;

¹ [http://lapalabra.univalle.edu.co/index.php?option=com_content&view=article&id=210:la-cocina-vallecaucana-entre-el-paladar-y-lo-gastrico&catid=18:ciudad,](http://lapalabra.univalle.edu.co/index.php?option=com_content&view=article&id=210:la-cocina-vallecaucana-entre-el-paladar-y-lo-gastrico&catid=18:ciudad)

del continente asiático llegó el arroz, mientras los africanos conocían el plátano. Entre los principales platos de la cocina vallecaucana, además de las marranitas, se encuentra el pandebono, los aborrajados, las empanadas vallunas y las tostadas con hogao. Las bebidas típicas son el champús, la lulada y el jugo de borojó. Los dulces y postres como el cholado, la gelatina de pata, el manjar blanco, el dulce des amargado y las maceta son los más populares. Además, tenemos arroz atollado, tamales vallunos y el sancocho de gallina (Leonor, 2010).

La región pacífica se identifica por ser una región rica en variedades de cereales, pescados, mariscos y proteínas precisamente gracias a la gran acogida que le dio a todos esos aportes de los países y civilizaciones que iban llegando, logrando adoptar y transformar las culturas nuevas y apropiándolas de tan manera de tenerlas mucho más cercanas a sus raíces a tan punto de lograr fusionarlas y crear una gastronomía nueva y que con el tiempo se convertiría en un emblema nacional.

La región pacífica en particular es bastante importante no solo en su región sino también en el territorio nacional, ya que esta se basa en la reunión de distintas culturas y costumbres a llegaban a esta zona del país y se quedaban en ella ². Esto permitió un auge en su cocina y en sus preparaciones a tal punto de llegar a ser reconocida con platillos y preparaciones netamente autóctonos y muy tradicionales lo cual ayuda bastante en la evolución de la gastronomía colombiana. Para finalizar se puede decir que la comida del departamento del valle deja muchísimas enseñanzas no solo de su comida sino también en cuanto a su gente y a sus tradiciones, ya que cuenta la historia de muchas

generaciones que a través de cada una de ellas aportaron acciones significativas para la historia de esta magnífica región.

Para concluir, se puede decir que los atributos en cada una de las preparaciones hechas en esta región resaltan de una u otra forma lo más autóctono que tiene Colombia mediante la comida, lo cual es bastante significativo en la gastronomía; la historia que presenta esta región es bastante interesante de mucha cultura y bastante informativa. Se conoció así mismo el origen y la etimología de la región pacífica y así mismo uno de los platillos más representativos de la región pacífica, se abordó la opinión de columnistas y de periodistas para entender mucho más este tema.

2 Véase: <http://columnas-de-opinion.blogspot.com.co/2010/04/el-sabor-de-mi-valle.html>, <http://www.viviendocali.com/receta-marranitas-vallunas/>.