La linda chef Margarita Bernal, especializada en periodismo gastronómico, en su portal El condimentario de Margarita (http://www.elcondimentario.com) confiesa que su gran debilidad es el ajiaco, recomendando repetir el plato, pero si aún sobra, degustarlo al día siguiente, trasnochado, no desperdiciar nada. Lo que también recomienda es prepararlo de acuerdo a la tradicional receta, sin inventar. Así:

Su origen

De dónde viene tan rico plato es una cosa en que los especialistas no se han puesto de acuerdo. Mientras Lacydes Moreno sostiene que su origen está en una sopa española, que en el caribe, Cuba y Cartagena recibió una importante influencia, otros como la dueña del reconocido restaurante, Sopas de mamá y postres de la abuela, María del Rosario Gómez es básicamente chibcha. En últimas podría decirse que es la suma de dos culturas, o hasta cuatro, la europea, la americana, la asiática y hasta la africana.

Sobre el significado de la palabra ajiaco Alfredo Zayas en su libro, Lexicografía Antillana, ella proviene del ají, condimento americano usado por los indígenas. En 1610 el fray Pedro Simón dijo del agiaco, como se escribía, que era un guisado que se hacía de muchas y diversas yerbas, y raíces con alguna carne.

Sobre su significado el año 2001 es especialmente importante, porque fue ese año en el que Juan Gustavo Cobo Borda logró que se incluyera el significado de ajiaco bogotano en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, ya que hasta entonces figuraban tres definiciones, ninguna la bogotana. La definición que fue incluida es la siguiente: “4. m. Col. Sopa espesa hecha con diversas clases de papas, pollo, maíz tierno y aromatizada con hojas de guasca.”

Preparación:

En un recipiente con cuatro litros de agua, a fuego alto, se ponen a cocer las mazorcas en trozos grandes, la papa sabanera pelada, cortada en cubos, la papa pastusa en tiras gruesas. A esa mezcla se le adicionan las pechugas, después de haberles quitado la piel, agregando las papas criollas partidas en dos.

Cuando las pechugas estén cocidas se deben retirar, desmenuzándolas en trozos medianos.

Se baja la temperatura a fuego medio dejando que el contenido del recipiente se espese. Se agrega nuevamente el pollo, más sal al gusto y las guascas en manojos grandes, que se deben retirar antes de servir. Se verifica el sabor, se retira del fuego y se sirve lo más rápido posible.

Al ajiaco se le agregan, al gusto del comensal, alcaparras y crema de leche. Puede ser acompañado de aguacate y arroz. Se recomienda servir en cazuelas de barro, acompañándolo con una cerveza o un buen vino. Si se puede redondear la faena culinaria con una cuajada con melao. Que delicia. ¡Oh no!.

César A. Luque F.

cesarluque@yahoo.com

@CesarALuqueF

Total Page Visits: 1980 - Today Page Visits: 2