**AJIACO COLOMBIANO**



**El ajiaco es presentado normalmente a los turistas en Bogotá como el plato tradicional de la ciudad. Se conoce como ajiaco con pollo, pues es hecho a base de pollo, papas y guascas; pero no siempre fue el plato tradicional bogotano, ni se hizo con pollo, papas, alcaparra, crema de leche y guascas.**

**El ajiaco es un plato muy antiguo en Latinoamérica; en varios países lo cocinan pero su receta ha ido cambiando a través del tiempo. En cuanto a las preparaciones del ajiaco en otros países, es muy importante la de Cuba: “Ajiaco: plato muy estimado y frecuentemente servido en las mesas cubanas. Consiste en carne de puerco, o tasajo, esto es, carne salada, de vaca, y lo que vulgarmente se llama “viandas”, yuca, ñame, boniato, plátano, calabaza, maíz tierno, con abundoso y nutritivo caldo. También suele agregarse casabe. Sin duda proviene este vocablo de la palabra ají, designante del condimento que los indios empleaban para sus manjares, y que todavía se usa para el ajiaco, aunque no generalmente, prefiriéndose la especie conocida por dátil.**

**No podemos asegurar que los indígenas aplicaran esta voz, pero es probable que así denominaran al agua saturada de ají picante, donde, según relatan autores, mojaban el casabe para comerlo. La fecha más remota en que hallamos en Cuba empleada la palabra es la de 1800, y en una descripción de Santiago de Cuba de J. M. Pérez, quien dice que durante las fiestas religiosas, se vendía en las plazuelas de las iglesias, entre otras cosas, ajiaco.”** **[[1]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn1" \o ")**

**También hay una alusión a un ajiaco peruano, que aunque no se llame ajiaco sino locro sus ingredientes son los mismos “sopa con carne seca o fresca de llama y abundancia de ají, papas o chuñoque es papa deshidratada —, legumbres varias, maíz y quínua.”** **[[2]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn2" \o ")**

**Para hablar del ajiaco en Colombia quiero primero hacer referencia al concepto lingüístico de Cuervo sobre la palabra ajiaco “conforme lo dice la palabra, ajiaco es un plato caracterizado por el ají, y así sucede en Cuba, el Perú y Chile; entre nosotros lo que se llama así no lleva tal picante”** **[[3]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn3" \o ") .**

**La bibliografía sobre historia culinaria es muy pobre en nuestro país y acerca del ajiaco se encuentra muy poco; La mención más antigua del ajiaco es la que hace Finestrad** **[[4]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn4" \o ") “Ellos [los muiscas] parecen frailes vitonios precisa. Dados a una exacta abstinencia de carnes, alimentándose de un insustancial ajiaco \* (éste es el nombre de la comida) o de una insípida mazamorra, composición de turmas y harina de maíz o panizo, molido a brazo y hecho una masa de sémola. ... Los blancos o cosecheros de comodidad y riqueza acostumbran matar un novillo, toro o vaca, y cecinada la carne la conservan para mezclar con el ajiaco.” Esta descripción que hace Finestrad es del año 1783, y hacia 1790 Antonio Froes hace otra mención muy temprana, cuando presenta un plan de dieta para el hospital militar en el que dice que a los enfermos debía dárseles en la cena ¼ de pollo en ajiaco de arracacha.** **[[5]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn5" \o ")**

**Durante el siglo XIX Colombia fue visitada por numerosos viajeros, que dejaron escritas sus impresiones sobre el país. Acerca del ajiaco dice Boussingault** **[[6]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn6" \o ") hacia los años veinte del siglo XIX “Los artesanos, no muy numerosos, y los campesinos se alimentaban especialmente de ajiaco, que es una mezcla de carne de res o de oveja, cortada finamente y cocida con papas y sazonada con agua y cebollas. La cocción es rápida debido a los pequeños pedazos de carne y en menos de un cuarto de hora el ajiaco está listo y afirmo que es una sopa muy buena.”**

**“El banano es un artículo de imprescindible consumo en las tierras calientes y esa las frías, pues con él y papas se prepara el ajiaco, plato nacional por excelencia á que siguen en importancia el sancocho y el viudo,”****[[7]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn7" \o ") dice Eliseo Reclus quien prueba el ajiaco colombiano en los años setenta.**

**Holton, un viajero que estuvo en Colombia hacia los años 50 del siglo XIX, dice lo siguiente del ajiaco: “También me dieron ajiaco, del mismo que había visto en Cuní, con papas, algunos pedazos de carne y parecía que le habían añadido algo para espesarlo. En otro plato estaba lo que por anatomía comparativa se habría podido llamar pollo, pero que para el paladar era puro lagarto, y además con ese color amarillo que da el arnotto, llamado achiote o bija, la Bixa”** **[[8]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn8" \o ")**

**Mientras tanto, pareciera que en Bogotá el ajiaco estuviera muy consolidado como plato que se ofrecía en ocasiones muy especiales; en el siglo XIX para la celebración del Corpus Cristi se vendía ajiaco con otros platos alrededor de la iglesia de la tercera y hacia 1840 el ajiaco de papa con gallina era casi seguro para las cenas navideñas.** **[[9]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn9" \o ")**

**De 1893 hay una receta del ajiaco, que se puede decir que es la primera que figura en un recetario. Salió en un libro sobre cocina española y colombiana que se llama El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía domestica.[10] La receta se llama ajiaco de uña, es con guineos o plátanos verdes y no menciona ninguna carne.**

**En la primera mitad del siglo siguiente la situación no había cambiado: el ajiaco seguía teniendo diferentes maneras de prepararse y mirando los recetarios tradicionales no ha sido posible encontrar una receta de ajiaco similar al actual antes de 1937. Algunas obras siguen hablando del ajiaco pero se trata en esencia de sopas de papa con alguna carne, aunque cada vez el pollo se va convirtiendo en el ingrediente más frecuente. Una receta de 1923 indica que el ajiaco se prepara agregándole mucho ají picante y hogao** **[[11]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn11" \o ") ; pero todavía en la década del 50 los recetarios decían que el ajiaco se preparaba con arvejas y podía ser con carne de cerdo o con pollo** **[[12]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn12" \o ") . En esa misma época hay otro recetario, probablemente basado en un manuscrito más antiguo, en el que el ajiaco está con el nombre de sopa de papas** **[[13]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn13" \o ") .**

**La primera receta de ajiaco con los ingredientes principales de hoy y que además se llame ajiaco es de Fenita de Hollman, en su libro La Minuta del Buen Comer y se prepara así: “Se hacen cuatro litros de buen caldo en el cual se cuece el pollo, cuando el caldo está hirviendo se le ponen cuatro libras de papa paramuna cortada en tajadas gruesas (sin lavarlas) y dos libras de papa criolla, se deja hervir hasta que espese, se le agrega el pollo desflecado, las alcaparras y antes de servirlo tres cucharadas de crema”** **[[14]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn14" \o ") Resulta novedosa la indicación de dos clases de papa y el uso de alcaparras y crema de leche, que hoy son indispensables. Todavía, sin embrago, las guascas no aparecen. Las recetas de ajiaco con pollo como lo conocemos hoy se unificaron hacia los años 70, pero esto no impide que aparezcan en los recetarios otras variedades: por ejemplo el libro Cocina Colombiana** **[[15]](http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm" \l "_ftn15" \o ") , de 1986, incluye además del ajiaco con pollo ya convencional, ajiaco de arracacha y un “ajiaco del Tolima grande”, con plátano, yuca y carne de res. En todas estas recetas, además, el ingrediente que dio el nombre al plato, el aji, ha desaparecido por completo.**

**Al leer estas descripciones, recetas y menciones del ajiaco y otros platos se puede decir de manera general que es un plato usado en toda América latina, herencia de las culturas precolombinas y cuyos cambios a través del tiempo son el claro ejemplo de la adaptación que hacen las personas de sus alimentos a sus necesidades y a sus nuevas posibilidades y que básicamente ha consistido en una sopa hervida con legumbres, sobre todo papa y alguna carne.**

**Este un plato que me impacto por la sencillez y la humildad de El por qué la vedete de este palto es una hierba llamado huasca asiendo particular esta exquisita sopa Colombiana.**

**El Método de Cocción Húmeda consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en líquido (generalmente en agua o caldo) en ebullición durante un cierto tiempo, éste dependerá de los alimentos a cocinar.**

**VIDEO DE LA PREPARACION**

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwjnt8H4_t7aAhWMq1kKHTpRCEMQyCkIKDAA&url=https%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DLVuKU8UzBxk&usg=AOvVaw0SukCLUeGzpKhE-GV-QEk2>

