El secreto del ajiaco santafereño



BOGOpedia



El secreto del ajiaco Santafereño



BOGOpedia

Manuela Duitama Piñeros
Luis Ernesto Martínez Velandia
2024





Maily



Loli



María
Elena

Inicia octubre en Bogotá y sus noches se tornan frías y lluviosas, un buen momento para refugiarse en un pequeño cuento antes de dormir.

- ¡Mamá, hoy quiero saber por qué es tan importante el ajiaco santafereño y cuál es su historia! Loli, sonriente, llevó a Maily a su cama y, al resguardarla del frío, comentó:

- Maily, trataré de resumir la historia y su importancia antes de que logres conciliar el sueño.

Con la llegada de los conquistadores españoles a las islas del Caribe, encontraron en algunas de ellas a unos grupos de indígenas llamados taínos. Ellos preparaban unos guisos abundantes y aromáticos con pequeños trozos de carnes frescas y saladas, junto con algunos ingredientes adicionales como legumbres y ají, este último le daba ese sabor picante que enriquecía la preparación, probablemente de este ingrediente se deriva su nombre.





Luego de muchos acontecimientos, con el paso del tiempo, y de que los conquistadores españoles intentaran realizar sus preparaciones tradicionales con los ingredientes americanos, llegaron a lo que hoy conocemos como Bogotá. En ese momento transcurría el siglo XVI.

- ¡Es decir, que eso fue hace mucho tiempo...!

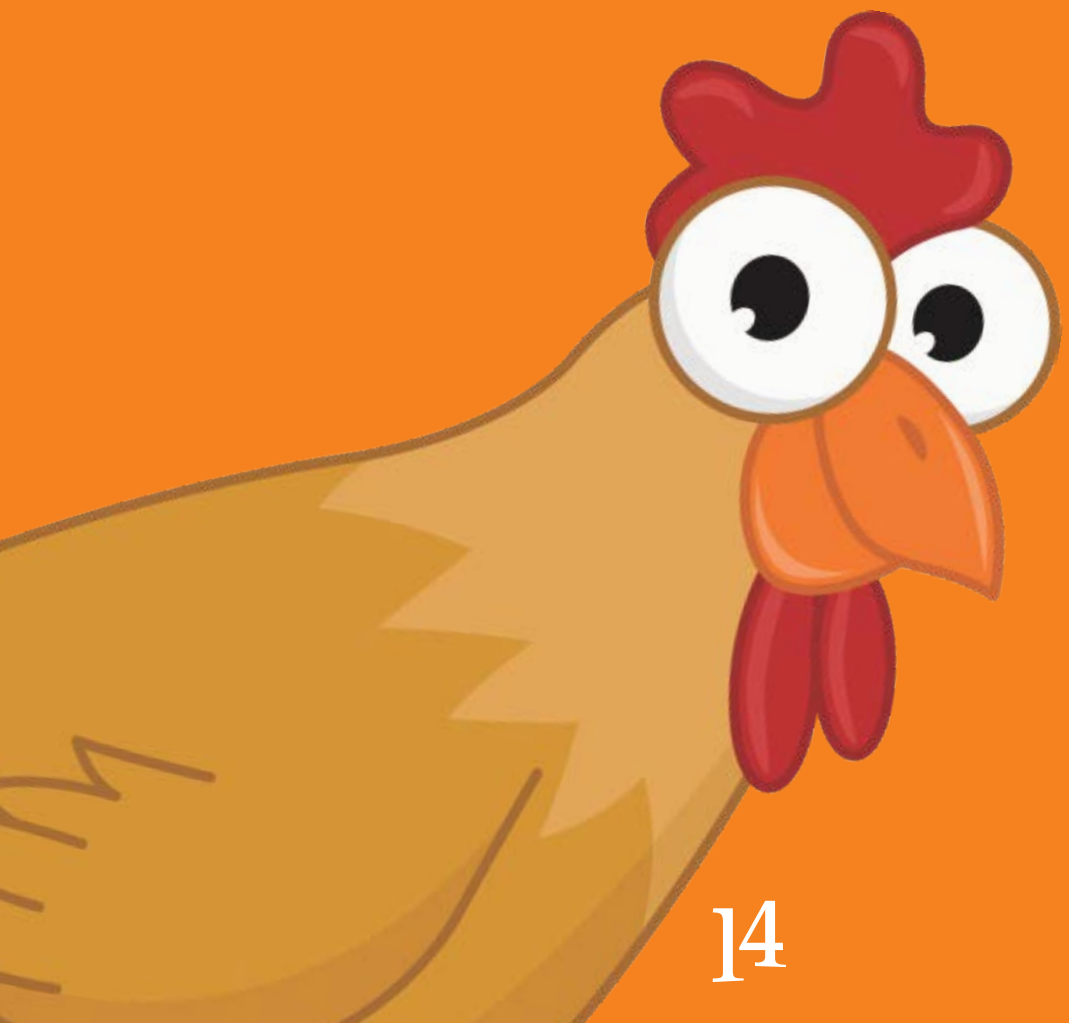
- Así es, Maily. Para ese entonces, los habitantes de este lugar eran conocidos como la cultura muisca. Este grupo de indígenas fue experto en el cultivo, particularmente de ingredientes como maíz, papas y muchos otros que seguimos consumiendo actualmente. Con todos estos ingredientes, realizaban sopas deliciosas.

Los productos que les ofrecía la tierra eran aromatizados con hierbas que les daban un sabor único a cada preparación. El ajiaco se crea con la integración de los ingredientes de la cocina cotidiana de los muiscas y los productos que trajeron los conquistadores españoles, quienes introdujeron la res, el cerdo y las gallinas.



- ¿Es decir que el pollo llegó con los españoles a visitarnos y se quedó con nosotros?

- Sí, Maily, así fue.



Gracias a eso, podemos decir que el plato emblemático de la cocina bogotana de nuestros tiempos es el ajiaco con pollo.

Maily escuchaba y recreaba en su mente esta gran integración de ingredientes para la conformación del plato.

Poco a poco, el ajiaco se fue convirtiendo en una de las preparaciones más apreciadas por los habitantes de Bogotá, en especial porque se consumía caliente para soportar los fríos días de la capital.

El ajiaco fue fundamental para los bogotanos y permaneció en el tiempo hasta llegar al siglo XIX.

- Cuenta la historia que, en un baile realizado en el centro de Bogotá en el año 1877, organizado por la hermana del señor Rafael Pombo, un escritor y poeta colombiano que publicó muchas fábulas infantiles, se preparó un exquisito ajiaco para compartir con los invitados. En ese momento, se le añadieron las alcaparras y la crema de leche, tomando por nombre ajiaco santafereño.

Simón el bobito



Rin Rin Renacuajo



La pobre viejecita





Rafael Pombo

- ¡ Ohhh.... Crema de leche y alcaparras...
Cómo si le estuvieran colocando una corona ¡



En adelante el ajiaco santafereño se convirtió en la preparación más importante de Bogotá, como la conocemos en nuestros días.

Sin embargo, el ajiaco guarda un secreto.

- Por favor cuéntame el secreto que yo no lo compartiré con nadie. Susurraba en voz baja Maily.

- Pronto lo sabrás.

Muchas familias se reúnen a realizar la preparación con sus ingredientes principales que son los tres tipos de papas, (criolla, sabanera y pastusa) “tres espíritus de la tierra, como lo dirían los muiscas”, unos trozos de mazorca que simbolizan los granos dorados comparados con el sol, y las guascas que le aportan un perfume inigualable e infaltable.

- ¿Y el pollo? ¡mamá, te faltó el pollo!

- Jajaja el pollo no puede faltar, aunque no existe una sola alternativa de receta, cada familia tiene sus versiones con ingredientes adicionales como la arracacha y también varía el proceso de preparación.

¡Y el pollo, mamá,
te faltó el pollo!



- Sin embargo, el secreto del ajiaco lo aprendí de tu abuela María Elena. Cuando estaba pequeña ella me enseñó a prepararlo, mencionando que, a medida que se integran los ingredientes a la sopa, se entrega una parte del corazón por el amor con el que se elabora.

- ¿El secreto es el amor?

- Así es, hija. Cuando piensas en la felicidad que llevarás a tus seres queridos con cada plato, tu corazón se motiva y le impregnas mucho cariño a cada proceso. El ajiaco va espesando y desprendiendo un aroma que atrae a tus seres queridos, ansiosos por degustarlo.



Tu abuela María Elena me dijo que recordara siempre unas palabras:

"El ajiaco no es solo un alimento para el cuerpo, también alimenta el alma, alegra el corazón y mantiene vivas las tradiciones de los antepasados. Exalta a todos aquellos que han cocinado esta preparación a sus familias. El ajiaco es un pedacito de nuestra historia, nuestras raíces y nuestra cultura".



Maily, cerrando sus ojos, susurraba mientras se iba durmiendo:

- Cuando sea grande, quiero aprender a prepararlo con el amor que dice la abuela María Elena.

¡Quiero ser parte de quienes, en el futuro, continuarán la tradición, y lo enseñaré a mis hijos y a mis nietos!

Todos comerán ajiaco santafereño, y les compartiré el secreto, alimentando, sobre todo, sus corazones.

Maily se fue sumergiendo en un sueño profundo en los brazos de su madre.



Y así, bajo este pequeño fragmento, se sigue promoviendo el ajiaco santafereño como un elemento de identidad bogotana que conecta a las antiguas, con las nuevas generaciones.



¡ Niños ! Aplausos para la abuela María Elena por conservar nuestras tradiciones y enseñar a las nuevas generaciones la preparación de nuestro Ajiaco Santafereño.






BOGOpedia