Corporación Gastronómica de Popayán ©
Álvaro Montilla
Presidente
Ana Cecilia Muñoz O
Directora Ejecutiva

Universidad del Cauca
Grupo de Investigaciones sobre
Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca –GPG-©
Carlos Humberto Illera Montoya
Director

Empanadas y Tamales de Pipián: los de Popayán

Talleres de Transmisión de Saberes Culinarios
Taller de empanadas, tamales y otros amasijos

Instructora: Fabiola Bermúdez Quenguán
Asistentes: Grupo Amasijos de Calicanto
Integrantes: Luz Esmeralda Vidal López, Aura Elizabeth Vidal López, Francia Esmirna Vidal López, Esther Melina Muñoz Alegría, Martha Cecilia López, Carmen Ordoñez Ortiz, Alicia Saa Muñoz, Ninfa Hortensia Vidal López, Noralba López Noguera, María Alejandra Correa Vidal, León Herney Muñoz,

Jorge Hernán Orozco Draco y Dazyr Correa Ibarra.

Investigación, Textos y Fotografías: Carlos Humberto Illera Montoya –GPG-©
Diseño e impresión:

Popayán, agosto de 2007

ISBN

Empanadas y Tamales de pipián: Los de Popayán

Carlos Humberto Illera Montoya





Contenido

Presentación.....4

Introducción.....5

Masa de Maíz añejo (Masa básica).....8

Pipián.....11

Empanadas de pipián.....13

Empanadas de guiso.....14

Tamales de pipián y de guiso.....15

Pasteles de Yuca o zurullos.....17

Ají de maní.....18

Ají de piña.....19

Equipo de Trabajo:
Grupo Amasijos de Calicanto.....21

PRESENTACIÓN

Desde su creación en 2003 la Corporación Gastronómica de Popayán ha tenido como una de sus fortalezas la academia y la investigación. La importancia de este componente ha posicionado el Congreso Nacional Gastronómico de Popayán como el primero entre los de su género que se celebran en el país, no sólo por su condición de pionero, sino porque además su condición de congreso, que no de festival, se soporta en la alta calidad de las ponencias y mesas redondas que se adelantan en cada versión del evento a las que se invitan destacadas personalidades de la academia y la investigación en cocina y gastronomía de Europa, América y Colombia. En este sentido la publicación de la serie Memorias que se viene adelantando a partir de la segunda versión del congreso, constituye un valioso aporte que la Corporación hace a la comunidad gastronómica extranjera y particularmente a la nacional, entre la cual merece especial atención la conformada por los jóvenes y señoritas que acuden a las escuelas para formación de cocineros profesionales y en las que en los últimos años el componente investigativo ha cobrado gran importancia como fundamento para la construcción de la nueva cocina colombiana.

A la publicación y distribución de la serie Memorias, material de consulta obligada para los cocineros en formación, se suman otros documentos de importancia investigativa y patrimonial como son el DVD Carantanta, milagro crocante de maíz con el que la corporación ha hecho presencia en eventos gastronómicos celebrados en Asia, Europa y América, y dos ediciones del folleto Dulce tradición al estilo de Leticia Mosquera.

Pero lo anterior no sería suficiente si al interior de la corporación no se adelantaran actividades permanentes de investigación y difusión alrededor del patrimonio gastronómico de Popayán y del departamento del Cauca, puesto que entre sus objetivos están contemplados su rescate y conservación, lo cual se va haciendo posible a través de los Talleres de Transmisión de Saberes Culinarios, que se iniciaron con el de empanadas, tamales y otras preparaciones y del cual se da cuenta en este folleto que gustosamente ponemos a consideración de los asistentes al V Congreso Nacional Gastronómico de Popayán.

INTRODUCCIÓN

El título de esta publicación recoge una frase que el sentir de los popayanejos ha popularizado, pareciera que con el único afán de proclamar ante la región, Colombia y el mundo, que las empanaditas y los tamalitos de pipián son su patrimonio inalienable; que esas miniaturas de crocante masa de maíz o envueltas en hoja de plátano, son cofres en los que se almacena un tesoro milenario de papa colorada y maní, llamado pipián.

El orgullo de los popayanejos raizales, de aquellos que se ufanan de "no pedirla" cuando cargan en Semana Santa, o de aquellas que se precian de haber alumbrado todas las Semanas Mayores desde que se conocen, se soporta en buena medida en ser oriundos de la tierra del auténtico pipián, de la patria chica de las empanadas y tamales más pequeños y a la vez más sabrosos del continente.

Dejando de lado la infaltable discusión sobre qué familia, qué cocinera, en qué barrio de Popayán, o en qué establecimiento se elaboran las mejores empanadas y tamales de la ciudad, voy a referirme a unos en particular: los que Fabiola Bermúdez Quenguán y su familia elaboran desde hace más de 80 años en su casa del barrio El Empedrado, de esta ciudad.

Si algo permite que Fabiola y su familia hagan parte de la memoria gastronómica de Popayán es su apego casi centenario a una forma de hacer empanadas y tamales que heredaron de su madre. De ella aprendieron no sólo a hacer esos bocados, sino también el respeto por la tradición y por sus clientes. Ellas, como dice Fabiola, nunca tuvieron que sacar sus preparaciones

a la calle pues su fama se consolidó tanto y desde tan temprano, que sus comensales siempre llegaron a tocar a las puertas de su casa para encargarlos o para consumirlos al calor de sus fogones.

La Corporación Gastronómica de Popayán, fiel a su propósito de contribuir a la conservación y difusión del Patrimonio Gastronómico de la ciudad, le pidió a Fabiola Bermúdez que transmitiera su ancestral conocimiento gastronómico a personas interesadas en aprenderlo y que se comprometieran a hacer de ese conocimiento una práctica cotidiana. Para hacer de esta iniciativa una realidad la corporación instituyó y financia los Talleres de Transmisión de Saberes Culinarios, el primero de los cuales reunió a 13 personas, hombres y mujeres, del barrio Calicanto, sector pintoresco del sur oriente de Popayán antiguamente llamado Los Tejares, reconocido por sus ladrilleras y tejares y por albergar El Refugio, casa colonial que fuera hogar y estudio del maestro Efraín Martínez, insigne pintor popayanejo autor del lienzo Apoteosis de Popayán. Este grupo lo conformaron las siguientes personas: Luz Esmeralda Vidal López, Aura Elizabeth Vidal López, Francia Esmirna Vidal López, Esther Melina Muñoz Alegría, Martha Cecilia López, Carmen Ordoñez Ortiz, Alicia Saa Muñoz, Ninfa Hortensia Vidal López, Noralba López Noguera, María Alejandra Correa Vidal, León Herney Muñoz, Jorge Hernán Orozco Draco y Dazyr Correa Ibarra. A los anteriores se sumó el antropólogo Carlos Humberto Illera, director del Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca -GPG- quien en representación de la Corporación Gastronómica de Popayán asumió la tarea de recabar la información necesaria para la elaboración de este documento.

El taller adelantado por Fabiola durante dos meses hizo posible el alcance de importantes logros por parte de la Corporación Gastronómica de Popayán, pero entre ellos merecen destacarse el hecho de continuar con la tarea que ésta se ha impuesto desde sus inicios de rescatar, conservar, registrar y difundir el patrimonio gastronómico local, mediante la publicación de documentos como los mencionados.

EMPANADAS Y TAMALES DE PIPIÁN

MASA DE MAÍZ AÑEJO (Masa básica)

La preparación de la masa para empanadas y tamales requiere de tiempo y paciencia, como suele suceder con las cosas buenas de la vida, pues del tiempo que se dedique a esa labor dependerá el éxito de los productos con ella elaborados.

La receta que detallo a continuación tiene otras versiones, cada una de ellas ajustadas al gusto y modo de otras personas, pero puedo asegurar que de todas las recetas que he visto preparar –incluyendo aquella con la que se preparan las más de 200 toneladas anuales de de masa para arepas, envueltos, tamales y empanadas que ha dado fama a Cajete Cajete: Hermoso caserío distante 15 minutos de Popayán por la carretera que conduce al municipio de El Tambo, afamado porque sus habitantes, especialmente mujeres, producen artesanalmente los derivados de la masa de maíz añejo que diariamente consume la población de la ciudad blanca. La Carantanta que cada vez conocen más los colombianos gracias a la difusión que el Congreso Nacional Gastronómico de Popayán hace de ese delicioso producto, se fabrica en esta localidad. -, esta es la que mejores resultados ha dado al momento de preparar empanadas crocantes y desembebidas de aceite, y tamales gustosos y duraderos.





Ingredientes

Maíz trillado
Agua
Color vegetal (Referencia: yema de huevo)
Sal al gusto

Preparación

Se pone a remojar el maíz trillado en abundante agua por espacio de 4 a 5 días. El agua se debe cambiar a diario y en el momento del cambio se remueven el agua y el maíz con cucharón o con la mano y acto seguido se bota el agua fuerte para ser reemplazada por agua fresca y limpia.



Al cabo del tiempo de remojo, se escurre el maíz y se procede a molerlo en molino manual, de ser posible dos veces, la segunda más fina que la anterior. El producto obtenido de la molienda del maíz se cuela en un colador preferiblemente bien tupido, para separar la colada del afrecho o salvado (El afrecho se puede moler de nuevo para obtener más colada). Anteriormente se usaba para colar el producto de la molienda una susunga que no es otra cosa que un colador, cernidor o cedazo, hecho con un aro de madera laminada de al menos 5 centímetros de altura y 20 o más centímetros de diámetro, con un enmallado o entramado elaborado con crin de caballo. También se denomina susunga a una especie de calabazo con huequitos, pegado a un mango, a la manera de una cuchara. El vocablo deriva del quechua suysuna, y según Leonardo Tascón en su libro Quechuismos usados en Colombia, "también nombramos susunga al espumador, especie de cucharón lleno de agujeros con que se saca la espuma" La colada de maíz molido se deja en remojo con agua fresca y al cabo de 3 horas, cuando ya se ha asentado, se bota el agua de la superficie y se reemplaza de nuevo. Este procedimiento se puede repetir por dos o tres días con el fin de obtener un mejor añejado. Finalmente se desecha el agua superficial y se procede a cocinar la colada para obtener la masa.



La colada obtenida al decantar el maíz molido se cuece a fuego medio, de ser posible en paila de cobre, pero en su defecto se puede usar la de hierro colado o la de aluminio, no sin antes frotar sus paredes internas con una servilleta impregnada de aceite. Durante la cocción se debe remover permanentemente la colada con cagüinga (mecedor



de madera). Cuando la cocción se ha iniciado se agrega el colorante disuelto en un poco de agua con sal al gusto. De esta colada coloreada se reservan dos tazas que se van a emplear posteriormente en el amasado. La masa llega a su punto óptimo de cocción cuando al tomar un poco con la mano humedecida esta sale completamente limpia.



Una vez que la masa está completamente cocida se deja reposar para dar inicio al amasado o "sobada" remojándola con la colada que se había reservado al iniciar la cocción hasta que se suavice completamente.



Para usar la masa en la elaboración de empanadas se recomienda que se deje en reposo cubierta con un paño húmedo o con hoja de plátano, una o dos horas.



PIPIÁN

Un pipián, de acuerdo a lo que dicta el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (DRAE), puede ser una planta de la familia de las cucurbitáceas (calabazas), un “Preparado de chile, masa y condimentos que se agrega a la masa del tamal de cerdo, para darle mejor sabor”, una “Salsa de semillas de calabaza, o almendras o maíz tostado, molidos con chile verde”, o un “Guiso de carne o de ave con esta salsa”, y hasta un “Hombre homosexual”, según se los denomina en El Salvador, pero lo que no figura en el mentado diccionario es que el pipián también es una deliciosa pasta suave de papa colorada con maní tostado y molido, condimentada con sal, pimienta, comino, ajo, cebolla, y tomate, coloreada con achiote diluído, con el que se rellenan las empanaditas y tamales de pipián, las mismas que constituyen uno de los más elaborados platillos del patrimonio gastronómico de Popayán, capital del departamento del Cauca, en la República de Colombia.





El nuestro, el de los popayanejos, es un pipián único por su textura y sabor, pero también porque nos recuerda la tradición, el legado gastronómico de los indígenas que habitaron los andes suramericanos.

Alrededor de la receta del pipián para la elaboración de las empanadas homónimas habría mucho que discutir pues en el seno de cada familia patoja Patojo es el gentilicio popular que se aplica a los oriundos de Popayán y hace referencia a los desastres causados por las niguas en los pies de quienes las tuvieran. Otros gentilicios son popayanejo y payanés. en la que todavía se elaboran, se discute y defiende la posesión de la fórmula secreta, la receta verdadera, la tradicional, la auténtica, la única, con la que “se debe”, incluso “se tiene”, que elaborar ese delicioso puré que es el pipián.



En mi largo trasegar por la degustación de empanadas de pipián he encontrado muchas que incorporan ingredientes resultantes de la industria química de alimentos como las tabletas de concentrado de

gallina y similares, pero me cuento entre quienes defienden las recetas que sólo incluyen ingredientes naturales y rigurosidad en la forma de tratarlos. No queda igual un pipián elaborado con papas sin pelar y cortadas en trozos gruesos que no van a deshacerse por completo durante la cocción, que aquel que se hace pelando la papa y cortándola en rebanadas muy finas, casi transparentes, del que resultará una masa fina, suave, sin trozos de papa o de cáscara que lo desmejoren. Dicen algunas cocineras patojas que un pipián con trozos de papa o evidencia de cáscaras es hechura de "machonas".



La receta a continuación es la de Fabiola Bermúdez Quenguán y su familia. Ellas han elaborado empanadas de pipián por más de 50 años ininterrumpidos y su receta invariablemente ha sido la misma. Por su casa han pasado personalidades de todas las estirpes y sus empanadas han ocupado puesto de honor en más de un banquete y celebración, ocasionando altos elogios tanto por lo crocante de la masa como por la textura y sabor del pipián.



Ingredientes

5 libras de papa colorada pelada
250 gramos de maní tostado y molido
½ kilo de cebolla larga (junca o de verdeo) finamente picada
10 dientes de ajo machacados
500 gramos de tomate maduro (chonto o de guiso) pelado y picado finamente
1 cucharada de comino molido
1 cucharada de pimienta molida
5 cucharadas de achiote diluído Achiote o bixa (Bixa orellana). Arbusto americano originario de la cuenca amazónica. Los frutos consisten de una cápsula espinosa que contiene entre 30 y 40 semillas recubiertas de una delgada capa resinosa de color rojo de la que se extrae un colorante de múltiples usos en la industria de alimentos y



en la cocina tradicional. Para su utilización como colorante y condimento en Popayán se cocinan las semillas en agua y una vez ha reposado el cocimiento se las frota entre sí con la mano hasta que las semillas desprendan toda la resina colorante. (Se aconseja el empleo de una bolsa de plástico para envolver la mano con la que se van a frotar las semillas para evitar la coloreada de la piel)
Sal al gusto
Agua cantidad necesaria
500 cc. de aceite de girasol o de maíz





Preparación

Se pone al fuego una olla grande y se ponen a freír la cebolla, el ajo y el tomate con sal al gusto y el achiote diluído. Cuando lo anterior está listo se le adiciona la papa pelada y rebanada muy finamente y se le va agregando agua de a poquitos, sin que llegue a cubrir totalmente la papa y se remueve constantemente con cuchara de palo para evitar que se pegue al fondo de la olla. A partir de este momento la cocción debe hacerse a fuego lento. Cuando esta preparación empiece a cocer y la papa haya desbaratado se reservan dos tazas aproximadamente y en ellas se disuelve el maní tostado y molido y se mezcla con el que está cociéndose en la olla. Sin olvidar ir adicionando agua a medida que sea necesario, se sazona con el comino y la pimienta, se rectifica la sal y se cuece hasta lograr la textura ideal de pipián: suave, homogénea y suelta sin llegar a ser líquida.



El pipián arroja excelentes resultados si se lo deja reposar en el refrigerador o en un ambiente muy fresco, al menos durante 12 horas.



EMPANADAS DE PIPIÁN

En Popayán son famosas sus dos empanadas: las de pipián y las de guiso. Las primeras mentadas son conocidas, sin exageración, en todo el mundo pues dondequiera que ha ido a vivir un payanés raizal, se las ha ingeniado para hacerlas, o para que hasta sus manos lleguen elaboradas desde su patria chica. Cierta o no, en Popayán es de todos conocida la anécdota según la cual el ex presidente Guillermo León Valencia (1962 – 1966) mandaba el avión presidencial una vez por semana a su ciudad natal para que le transportara a palacio un cargamento de empanadas y tamales de pipián para su consumo. Un poco menos afamadas por fuera de Popayán son las empanadas de guiso a pesar de que van hasta el paladar tomadas de la mano con las de pipián.

Para hacer las empanadas se hacen bolitas de masa de 2.5 a 3 centímetros de diámetro que se depositan sobre una lámina de plástico o sobre un trozo de hoja de plátano, previamente engrasadas, y se las aplana con tabla o plancha de manera que resulten discos de masa de 8 a 10 centímetros de diámetro sobre el centro de los cuales se deposita la cantidad de pipián necesaria, que es de aproximadamente media cucharada. Luego se dobla el disco de masa por la mitad y se cierra para obtener la forma tradicional de una empanada. No se debe olvidar que una de las características principales de la empanada de pipián es su pequeño tamaño, de modo que una vez terminada no debe alcanzar más de 6 o 7 centímetros de largo.

Una vez que se ha armado un buen número de empanadas se procede a freírlas de inmediato en aceite bien caliente.

EMPANADAS DE GUISO

Como ya está dicho estas no compiten en popularidad con las de pipián pero bien vale la pena probarlas pues partiendo de la misma masa de las anteriores, brindan una excelente experiencia gustativa al consumirlas.

Ingredientes

1½ kilo de cebolla larga (junca o de verdeo) finamente picada
½ libra de arvejas verdes
10 dientes de ajo machacados
2 libras de carne de res (se recomienda caderita)
½ kilo de tomate maduro (chonto o de guiso) pelado y picado finamente
1 cucharada de comino molido
1 cucharada de pimienta molida
5 cucharadas de achiote diluído
½ cucharadita de azúcar
Sal al gusto
Agua cantidad necesaria
Aceite para freír cantidad necesaria

Preparación

Se pican finamente 750 gramos de cebolla y se ponen a hervir con agua que la cubra hasta que se reduzca completamente. La cebolla cocinada se retira del fuego, se le agrega agua fría y se lava hasta que el color del agua sea blanco; se cuela y se exprime hasta que tome textura como de masa y se reserva.

Se cocina la arveja en agua con sal hasta que ablande y se reserva.

La carne se cocina con abundante agua con cebolla larga, sal, y hierbas y una vez que haya ablandado se deja enfriar y se muele procurando que no quede muy delgada.

Se prepara un hogao con tomates, ajos, cebolla, sal, pimienta, comino al gusto y achiote y cuando empiece a hervir se le agrega la cebolla cocida que se había reservado, la carne molida, las arvejas y media cucharadita de azúcar. Se rectifica el condimento en caso de ser necesario. El guiso debe quedar húmedo.

Para la elaboración de las empanadas de guiso se siguen las mismas indicaciones de las de pipián.

TAMALES DE PIPIÁN Y DE GUISO

Con los tamalitos de pipián y de guiso ocurre algo similar a lo sucedido con las empanaditas (empleo el diminutivo, tan común y popularmente utilizado en Popayán, sin otra intención que la de referirme al tamaño físico de esos productos, sin desmedro de la grandeza gastronómica que sus envolturas ocultan en el interior)
La masa, el pipián y el guiso que se utilizan para estos tamales es el mismo que se prepara para las empanadas homónimas, con apenas algunas variantes a las que me referiré enseguida.

Es costumbre que los tamales de pipián contengan, además del pipián un pequeño trozo de tocino, carne de cerdo o de pollo. Sobre este aditivo no hay acuerdos. Hay quienes piensan que el pollo no debe aparecer en los tamalitos porque eso no ha hecho parte de la tradición tamalera. Por otra parte algunas de las más afamadas fabricantes de tamales sostienen que lo auténtico es poner en el interior de cada tamal un trozo de tocino precocido de no más de un centímetro cuadrado para enriquecer su sabor, sin embargo mi más destacada informante, Fabiola, me dice con insistencia que el tocino afea el sabor del tamal y lo hace propenso a tornarse rancio después de 24 horas de hecho. Ella afirma que el sabor del pipián del tamal se debe enriquecer poniendo en cada tamal un trozo muy pequeño (cerca de un centímetro cuadrado) de carne pulpa (magra) de cerdo. Según Fabiola eso lo hace más sabroso y más saludable. Para disentir de

ella apunto aquí que a mí la presencia del trocito de tocino siempre me ha parecido un delicioso agregado, una suerte de sorpresa que me permite disfrutar del bocado que la contiene mucho más que de los restantes, y ese efecto no lo ha conseguido en mi paladar el trozo de carne magra de cerdo y menos aún el de pechuga de pollo que algunas personas le agregan en su afán de eliminar los placeres del colesterol.

Ingredientes

Para los tamales de pipián se prepara el mismo pipián de las empanadas con las modificaciones ilustradas en el párrafo anterior. Para los tamales de guiso se emplea el mismo guiso que se prepara para las empanadas.

Preparación

Para armar los tamales, de guiso o de pipián se procede de la siguiente manera:

Los tamales de pipián y los de guiso se envuelven en hoja verde de plátano a la que previamente se somete al fuego para que se soase Soasar: Medio asar o asar ligeramente.
. Sobre la mesa se dispone un trozo de hoja de plátano de 15 centímetros cuadrados aproximadamente (este trozo de hoja se denomina “culero”) y sobre él se pone una bolita de masa de unos 3 centímetros de diámetro, la cual se extiende con la tabla de pisar. Sobre la masa aplanada se dispone una cucharada sopera rebosada de pipián o de guiso, según sea el caso. El culero con la masa y el relleno se lleva a un trozo de hoja de plátano soasada de aproximadamente 25 centímetros de largo por 15 de ancho y se procede a doblar y a amarrar cuidando que el envoltorio quede bien cerrado. Los tamales armados se llevan a un recipiente con suficiente capacidad y se ponen a hervir entre 25 y 30 minutos.

PASTELES DE YUCA (Zurullos)

Ingredientes

3 kilos de yuca
1 kilo de arracacha
1 kilo de carne de bola o caderita
500 gramos de tomate
500 gramos de cebolla larga (junca o de verdeo)
250 gramos de cebolla cabezona (cebolleta o cebolla de huevo)
5 dientes de ajo
4 cucharadas de achiote diluído
4 huevos frescos
1 Manojo de finas hierbas
Condimentos al gusto (sal, comino, pimienta)
Sal cantidad necesaria
Aceite cantidad necesaria

Preparación

Se cocinan la yuca y la arracacha por separado en abundante agua sin sal (se le agrega un poco al momento de retirarlas del fuego), y sin que ablanden demasiado, se muelen, se les agregan los huevos, entre 150 y 200 gramos de harina de trigo, se amasa hasta lograr uniformidad y se reserva.

La carne troceada se cocina en agua con aliños (pimienta, comino, sal y finas hierbas) hasta que alcance un término medio pues no debe quedar muy blanda; se escurre y se muele procurando que no quede muy delgada.

Se prepara un sofrito con las dos variedades de cebolla, tomate, achiote diluído, condimentos y aceite; cuando llegue a su punto de cocción se le agrega la carne molida y se mezclan bien.

Con las manos ligeramente aceitadas se arman tortillas de masa de unos diez centímetros de diámetro y aproximadamente medio centímetro de espesor, se les pone la cantidad necesaria de guiso de carne al centro, se cierran dándoles forma redondeada y se fríen en aceite bien caliente hasta que se tornen dorados.

AJÍ DE MANÍ

Otra característica de la cocina tradicional de Popayán es la presencia del maní tostado y molido. Algunos de sus platos emblemáticos como ternero, tripazo, ullucos guisados y sancocho de guineo, llevan este ingrediente como principal condimento.

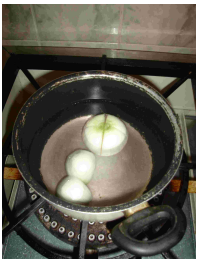
El ají de maní es el complemento necesario de las empanadas de pipián. Entre estos dos manjares existe una unión marital de hecho que nadie que se precie de saber consumir empanadas de pipián puede disolver, razón más que suficiente para que incorporemos su receta a continuación.

Ingredientes

1 libra de maní tostado y molido
1 libra de cebolleta blanca (cebolla cabezona o cebolla de huevo)
1 taza de caldo de carne o pollo
Sal al gusto
Ají picado o machacado, al gusto
4 huevos cocidos
½ taza de perejil picado finamente

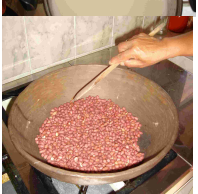
Preparación

Se cocina la cebolleta y cuando esté bien blanda se licua con una media taza de caldo, se pasa por el colador y se le incorpora el maní tostado y molido con la sal. La mezcla anterior se puede aclarar adicionándole caldo hasta alcanzar la consistencia deseada. Finalmente se le adicionan el ají.









Los huevos cocidos se pican en trozos finos, para esparcirlos con el perejil picado en la superficie del recipiente en que se va a servir. Este paso es opcional, pero recomendamos no omitirlo por el valor agregado que representa para el ají una vez preparado.

AJÍ DE PIÑA

Ingredientes

1 Piña grande
½ libra de cebolla cabezona blanca partida en rodajas
½ cucharada de sal
1 taza de cilantro finamente picado
Ají picante al gusto
1 taza de lechuga común picada en tiras bien finas (opcional)

Preparación

Se ralla la piña pelada. Se pica el cilantro. La cebolla cabezona se pica en rodajas delgadas y se pone en agua tibia con sal por cinco minutos al cabo de los cuales se pone en agua fría y se escurre. Hecho lo anterior se mezclan todos los ingredientes y se les adiciona la cantidad deseada de ají picante. Si se desea se le agrega la lechuga picada.

Equipo de Trabajo
Grupo Amasijos de Calicanto

En la fotografía aparecen los integrantes del grupo Amasijos de Calicanto, con quienes se dio inicio al Primer Taller de Transmisión de Saberes Culinarios. Con ellos el antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya, director del Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca, y miembro de la Junta Directiva de la Corporación, y la capacitadora, señora Fabiola Bermúdez Quenguán.

El grupo Amasijos de Calicanto, está conformado por las siguientes personas: Luz Esmeralda Vidal López, Aura Elizabeth Vidal López, Francia Esmirna Vidal López, Esther Melina Muñoz Alegría, Martha Cecilia López, Carmen Ordoñez Ortiz, Alicia Saa Muñoz, Ninfa Hortensia Vidal López, Noralba López Noguera, María Alejandra Correa Vidal, León Herney Muñoz, Jorge Hernán Orozco Draco y Dazyr Correa Ibarra.