

Atlas | Gimnasio Los Caobos | Colombia

Gastronomía Colombiana

Presentación hecha por:
Valentina Castro
Julian Camacho



Ajiaco

Si hay una comida que nos gusta a todos es el ajiaco, una sopa tradicional que podría definirse ya como un plato nacional. ▲

Vamos a profundizar mas en el origen, receta y celebración este delicioso plato. ▲



Que es el ajiaco?

Consiste en una sopa de pollo que contiene diferentes tipos de papa (criolla, pastusa y sabanera). Generalmente se sirve en tazones de barro cocido.



Acompañamientos: crema de leche, alcaparras, aguacate y, para los más valientes, el ají.



En 1899 el escritor e historiador colombiano José María Cordovez Moure definió al ajiaco con pollo como “una obra maestra del arte culinario”.



Nombre: Ajiaco

El nombre de este plato tiene varias teorías:



LA MÁS FAMOSA

Se creía su receta inicial contenía ají. Y por eso el nombre de Ajiaco.



Este dato lo desmintió Rufino José Cuervo en 1907, cuando señaló que “el ajiaco es un plato caracterizado por el ají, y así sucede en Cuba, Perú y Chile [...] entre nosotros lo que se llama así no lleva tanto picante”.



OTROS CREEN...

En una leyenda indígena que dice que este caldo se bautizó así cuando gobernaba el Cacique Aco junto a su esposa Aj, y la combinación de sus nombres originó esta palabra.



¿NOMBRE GENERICO?

También se dice que el Ajiaco solo es un nombre genérico, que se le daba a sopas, cocidos y caldos, En varios países de Hispanoamérica (lo que explicaría los diferentes tipos de ajiacos en diferentes regiones).

Un poco de historia

En todo caso, es seguro que este plato se desarrolló en la época de la Colonia se le atribuye la creación de este a los Muisca.

DATO CURIOSO

El ajiaco no existiría sin las gallinas que fueron traídas hacia 1537 de Europa. Ellas lograron adaptarse al clima templado del altiplano Cundiboyacense.

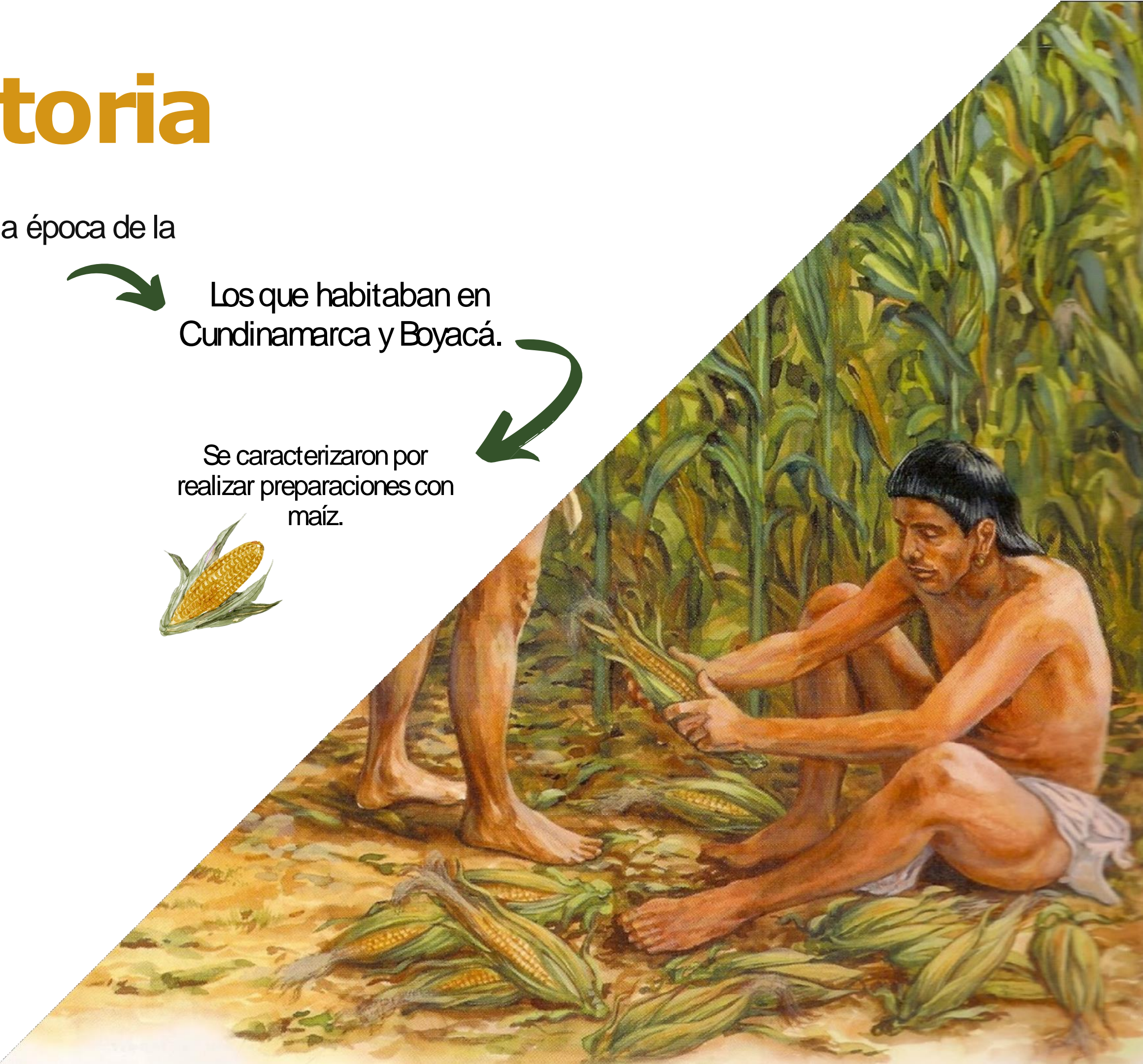
Registros de viajeros coloniales revelaron que los primeros ajiacos se preparaban con carne de res o de oveja.

El ajiaco solamente se preparaba en ocasiones importantes como:

- Celebración del Corpus Christi
- Fiesta de Navidad
- Se servía a las visitas especiales

Los que habitaban en Cundinamarca y Boyacá.

Se caracterizaron por realizar preparaciones con maíz.



La celebración



Aunque no hay un día oficial, cada año el IDT (Instituto Distrital de Turismo) escoge un día entre septiembre y noviembre para rendir homenaje a este plato con un concurso al mejor ajiaco.

“Días de Ajiaco 2020”

"Este año decidimos extender la duración del evento, con el propósito de reactivar el consumo de ajiaco como representante del Patrimonio Cultural Inmaterial de la ciudad, en tiempos donde la cadena turística necesita del apoyo de todos los actores. La participación de los restaurantes y de la comunidad en las tres categorías que teníamos habilitadas para el concurso fue muy amplia, lo que evidencia que la articulación del trabajo público-privado da resultados",

manifestó Karol Fajardo Mariño, directora del IDT.

¿Dónde encontrar el mejor ajiaco?



Debido a que el ajiaco es una comida sobre todo de la montaña, en la capital de Colombia, se encuentra el mejor ajiaco calificado por la revista enfoque.

Restaurante Tolu en Plaza de mercado La Perseverancia

Ubicado en Cra. 5 N° 30 A- 30, local 38. Barrio San Martín, localidad Santa Fe, Reconocido por la Alcaldía de Bogotá como el mejor ajiaco de Bogotá 2018, aquí puedes aprender los secretos de sus preparación mientras te contagias por la alegría y experiencia de Luz Dary Cogollo, cocinera tradicional del lugar. La plaza de mercado de La Perseverancia ha sido un paraíso gastronómico desde 1944 y es uno de los destinos favoritos para comer gran variedad de platos típicos de la comida colombiana.

Receta del Ajiaco

Puede variar dependiendo del gusto de cada persona y características de cada región.

▲ paso 1

Agregar 4 tazas de agua a una olla

▲ paso 2

Añadir sazón (preferiblemente caldo de gallina ya hecho) 1 pastilla

▲ paso 3

1 pechuga de pollo pequeña cuando el agua ya esté burbujeando

▲ paso 4

1/4 de libra de papa criolla y y papa pastusa pelada y añadir 3 mazorcas partidas a la mitad

▲ paso 5

4 cucharadas de crema de lecha y 1 guasca y un aguacate mediano



Conclusiones

▲ La comida hace parte de nuestra cultura y refleja parte de lo que somos los Colombianos.

▲ Da a conocer la cantidad de cosas que podemos hacer gracias a nuestros antepasados y a nuestra dedicación.

▲ La influencia de cada visitante del mundo a Colombia prevalece en una huella imborrable, tanto en nuestra comida como en la cultura entera.





¡Gracias por su atención!

Esperamos que les haya gustado y que hayan aprendido un poco mas sobre nuestra cultura Colombiana.

Fuentes



La cocina Colombiana: Una fusión majestuosa. (2021, 22 julio). Unilever Food Solutions. <https://www.unileverfoodsolutions.com.co/tendencias/ayuda-para-tu-menu/cocina-colombiana-fusion.html>

Garzón, G. (2019, 31 octubre). Historia de la gastronomía en Colombia | Superprof. Superprof CO. https://www.superprof.co/blog/gastronomia-colombiana-historia/#Secci%C3%B3n_las-raices-de-la-gastronomia

Colombia a la mesa | Gastronomía. (2017, 20 octubre). [Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=yokY9pAK9mk>

7 PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA | Próxima TOPS. (2020, 7 febrero). [Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=xz3tlG38H8>

W. (2021c, enero 2). Ajiaco Santaferense, la historia de este amado plato colombiano. Guía Gastronómica. <https://guiagastronomica.co/ajiaco-santafereno-la-historia-de-este-amado-plato-colombiano/>

Ajiaco Colombiano. (s. f.). QueRicaVida.com. <https://www.quericavida.com/recetas/ajiaco-colombiano/b566aa96-1eef-49e5-823b-8bf4cc7a961b>

El ajiaco: un plato con historia. (s. f.). Canal Trece. <https://canaltrece.com.co/noticias/el-ajiaco-un-plato-con-historia/>

jcsuache. (2020, 22 diciembre). “Días de Ajiaco 2020” premió al mejor plato típico de Bogotá en las 3 categorías. Bogota.gov.co. <https://bogota.gov.co/mi-ciudad/turismo/premiacion-los-ganadores-del-concurso-diasdeajiaco2020>