



# Ajiaco Santafesano



un plato

Por Mauricio Silva G.  
silvaunplato@hotmail.com

FOTOS: ANDREA MORENO  
LOCACIÓN: CASA VIEJA



## ESA CARICIA LLAMADA AJIACO

El mejor ajiaco es el de mi mamá. Y no lo digo yo, lo decimos casi todos los bogotanos. Bueno, cada quien con la suya, con su madre y su receta: esa que juramos propia, única.

Sin embargo, más allá de cualquier percepción personal, la realidad certifica que hubo y hay tantas recetas de ajiaco como hubo y hay recetas de tamales en Colombia. Primero, porque un ajiaco cartagenero es una cosa muy distinta a un ajiaco santafesano; y segundo, porque el plato que identifica a la capital de los colombianos, que es básicamente una sopa de pollo y papas, todavía depende del guiño de cada hogar, así se haya estandarizado en los restaurantes capitalinos que atienden la masa hambrienta del mediodía.

Por eso, hay quienes lo sirven con arroz, otros le ponen arvejas, otros inmiscuyen la arracacha y otros hacen el caldo inicial con zanahoria. Y ya que me metí en esta camisa de once varas, debo decir –a título muy personal–, que prefiero que esa caricia llamada ajiaco santafesano, que es la sopa más turística del país (y con sobradas razones), aterri-

ce en la mesa sin arroz, por nada diferente a que el plato exige la compañía de un 'crocante', precisamente por eso lo que le va mejor es un pan francés. Tampoco me gusta con arvejas, porque ni quitan ni ponen, o sea, le sobran. Con arracacha es otra cosa y se llama ajiaco de arracacha. Y lo de la zanahoria a la hora de preparar el potaje, pues me parece un buen refuerzo, pero tampoco es lo contundente.

Lo relevante, en realidad, es que se haga con pollo y las tres papas oficiales: pastusa, sabanera y criolla; que lleve guasca –que es el coro de esta obra celestial–; que flote un trozo de mazorca, y que estén presentes los estrictos accesorios: crema de leche, alcaparras y aguacate, que fueron los ingredientes que entraron relativamente tarde –en la primera mitad del siglo XX– y no hace marras, como se cree.

Luego, para que todo explote, debe lograr el punto exacto de equilibrio: ni aguado ni espeso. Que quede ahí en la mitad, como



DE TODOS LOS PRECIOS El ajiaco santafesano es un plato popular y masivo que puede costar desde 4.000 hasta 26.000 pesos, como sucede en restaurantes que quieren darle otro nivel.