

Ajiaco criollo, de aliado a enemigo

Ernesto Pérez Chang | viernes, 11 de noviembre, 2016 8:41 am



Ajiaco criollo cubano (conexioncubana.net)

LA HABANA, Cuba.- Numerosas culturas culinarias en el mundo poseen platos circunstanciales, nacidos la mayoría en los tiempos de crisis. Muchos son caldos y sopas, así que se nos hace difícil otorgarle a nuestro ajiaco criollo, como a la

caldosa o al sopón cubano, una “marca de origen”.

Tiempos de penuria le dieron vida al ajiaco hace más de siglo y medio. Nació, bajo disímiles variantes, como la comida diaria de las clases más pobres. Los esclavos, durante la etapa colonial, resistieron las privaciones de su condición gracias a lo fácil que resultaba conseguir los ingredientes, la mayoría cultivados en los conucos que cuidaban en el escaso tiempo libre que los amos les permitían.

Sin embargo, los momentos difíciles de la economía cubana actual han sido tan devastadores que platos muy humildes como el ajiaco o la caldosa han dejado de ser los más socorridos para las familias de bajos ingresos. Peor aún, aquellos que reciben altos salarios estatales no pueden elaborar, ni siquiera una vez por semana, la más sencilla de sus recetas, debido a la escasez o al costo elevadísimo de los productos que demandan estos simples cocidos a base de carnes y vegetales.

No existe consenso entre los cocineros cubanos sobre cuál es la receta más tradicional. Según las diversas regiones de la isla, se incluyen o se restan determinados ingredientes pero en esencia es el mismo plato, nada refinado y poco digno de servirse en el Burj Al-Arab o en un Ritz de París o Nueva York, pero, eso sí, equilibrado y pleno de energías y sabores.

Un prestigioso chef como Eddy Fernández Monte, presidente de la Federación de Asociaciones Culinarias de Cuba, lo reconoce como uno de nuestros platos tradicionales y su receta personal incluye algunos productos como el tasajo, un tipo de cecina abundante en las bodegas de antaño, pero desaparecida de nuestros mercados desde hace más de 4 décadas y transformada en la actualidad en alimento de lujo.

Pero no es la ausencia del tasajo en nuestras tiendas lo único que dificulta realizar la preparación, puesto que, renunciando a ser fieles a la histórica usanza, este pudiera ser sustituido por cualquier otra carne de cerdo o de ave, salada o ahumada.



Los precios demasiado elevados de los ingredientes convierten la elaboración en una tragedia (foto del autor)

El mayor obstáculo para servir un plato de ajiaco, caldosa o sopón criollo en nuestras mesas familiares de la isla reside en obtener el resto de los ingredientes a precios acorde con el salario que pagan los empleos estatales. Inclusive quienes trabajan para el naciente “sector privado” tampoco pudieran apelar a la supuesta “humildad” de esta receta porque igual sus salarios no son lo suficientemente elevados para un “alimento pobre” pero, paradójicamente, demasiado “ostentoso”.

Se estima que el salario medio de los cubanos ronda los 600 pesos mensuales, una cantidad equivalente a unos escasos 25 dólares. Un núcleo familiar elemental, compuesto por tres personas (un matrimonio más un hijo), y en el que al menos dos de ellos reciban exclusivamente ingresos estatales o del sector privado más apegado al cumplimiento de la legalidad (lo cual supondría ausencia de remesas desde el exterior y nula actividad lucrativa en el mercado negro), alcanzaría la cifra promedio de 1 200 pesos, es decir, de unos 50 dólares al mes.

Pero estos, demasiado magros, serían los ingresos de una familia de

profesionales, digamos en “lenguaje internacional”, de una “clase media baja, a la cubana”, compuesta por abogados, profesores universitarios, ingenieros, científicos, etcétera, cuyo desarrollo profesional dentro de Cuba depende casi exclusivamente de su inserción y permanencia en el mercado laboral estatal.

Pero este salario medio no representa la realidad mucho más cruda que viven las familias de obreros y demás trabajadores no profesionales, con ingresos muy por debajo de los 85 centavos de dólar diario, no obstante, para ambos grupos resultaría un verdadero desastre económico doméstico elaborar tan solo una cazuela mensual de ajiaco o de cualquier otro sopón criollo.

La receta básica de cualesquiera de estos caldos típicos de la cocina cubana, pensada para un mínimo de 4 raciones medianas, es costosísima al compararla con el monto de los salarios mensuales, e incluye los siguientes productos, a los que hemos acompañado de su valor promediado según las tarifas de precios en los mercados estatales: Media libra de carnes saladas o ahumadas (20 pesos); una cantidad similar de carne de cabeza de cerdo (15 pesos); un buen trozo de tocino (20 pesos); además, plátano pintón o, en su defecto, dos unidades no muy grandes de plátano verde (6 pesos); malanga, una libra (6 pesos); yuca, media libra (2 pesos); maíz tierno, un par de mazorcas (4 pesos).

Indispensables para el peculiar sabor: media libra de calabaza (2 pesos) y otra de boniato (1 peso). Tengamos también en cuenta una taza de aceite vegetal (10 pesos) y dos litros y medio de agua para la cocción (gratis, mientras no se viva en zonas afectadas por la sequía, donde el galón de agua potable pudiera calcularse en unos 5 pesos).



Los ingredientes del ajiaco criollo son difíciles de conseguir. Un agromercado de La Habana (foto del autor)

Pero nada de lo anterior alcanzará su punto si no se agrega una generosa porción de salsa criolla cuyos ingredientes fundamentales son el ajo (2 pesos, la cabeza), la cebolla (5 pesos), el ají pimiento (3 pesos la unidad), el tomate (12 pesos) y, en ocasiones, el comino (2 pesos), cualquiera de ellos muy difíciles de conseguir en los agromercados cubanos ya sea porque se venden a precios excesivos, no tarifados, y solo en las temporadas de cosecha, durante los meses menos cálidos del año, o porque la escasa producción solo alcanza para abastecer sectores priorizados como el turismo, o porque son de esos renglones de importación perjudicados por la política de sustitución de importaciones que en ocasiones ha sustituido pero en otras ha provocado la total extinción.

La suma de gastos para elaborar un ajiaco sencillo o un sopón asciende a la cantidad de 110 pesos, equivalentes a casi un 10 por ciento de los ingresos totales de una familia elemental de profesionales como la descrita anteriormente. Tengamos en cuenta que cocinar el típico ajiaco en su versión menos copiosa obligaría a esta familia a colocar en la mesa un solo plato y a suprimir el resto de las comidas del día (y hasta de todo el mes) para de ese modo compensar los gastos de lo que pudiera ser considerado un verdadero banquete de celebración.

El ajiaco, en sus orígenes, fue el plato que salvó del hambre a miles de cubanos, de modo que más que una tradición culinaria ha sido el gran aliado de los desposeídos en tiempos de crisis. Sin embargo, en estos que corren, decir “ajiaco” o “sopón” en nuestros hogares, saciar el antojo o intentar cocinar un sucedáneo, pudiera desencadenar una inconmensurable tragedia familiar.