



Ají ecuatoriano: Importancia y Maridajes

Artículo de investigación

Jaime González Amagua*, Fabricio Garzón Mosquera, Tania Cedeño Castro.

Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila

* jimmytkbtoro@gmail.com

Resumen

El ají (*Capsicum* spp) es un elemento esencial de la cocina y gastronomía del Ecuador. El proceso de crecimiento gastronómico de un pueblo ha traído consigo múltiples pérdidas de conocimientos ancestrales, entre ellos las costumbres que se guardaban con celo en las costumbres de la familia como el de siempre acompañar los alimentos con un buen ají, que en el empírico saber de nuestros antecesores aprendían a combinar de una manera adecuada las salsa de ají con cada uno de los platos que se preparaban para darle una nueva personalidad al juntarlo, emparejarlo o maridarlo con el sabroso ají, es ese el inicio del ovillo que puede desenmarañar múltiples prestaciones de salsas elaboradas en base a este ingrediente. Este estudio obtiene mediante entrevistas y su análisis una clasificación preliminar de los ajíes ecuatorianos y propone una tabla de alimentos adecuados para combinar con éstos. Se consignaron cuatro ajíes: de piedra, mestizo, de pepa de sambo y de maní, cada uno con sus platos combinados. Los ajíes ecuatorianos tienen pautas de preparación consistentes dentro de su variabilidad, y están diseñados para combinar con alimentos de la zona próxima en la que son preparados.

Palabras clave: Ají, recetarios, gastronomía ecuatoriana, cocina

Introducción

La meta de todo ser humano es la de poder compartir lo que ha aprendido a través de su recorrido en este mundo, en el espacio en que se nos permite subsistir, al decir de un matemático en nuestra recta numérica personal, pero esto no es para un profesional de las ciencias exactas, es para el común denominador para el pueblo que disfruta a diario de un buen alimento, acompañado de lo que en el pueblo ecuatoriano se considera algo infaltable el ají o salsa de ají por lo menos así era hace años atrás.

Esta recopilación es un ensamble de las experiencias adquiridas durante la trayectoria en el mundo gastronómico ecuatoriano y el deseo de representarlo en un escrito que será una parte de lo que se dejar para aquellos que buscan experiencias no nuevas sino más bien de recuperación de aquellas



recetas olvidadas o hechas a menos, dándoles un toco algo moderno y atractivo para aquellos que quieran experimentar el sabor picante que nos ofrece nuestro ají sus salsa, combinaciones nuevas que se pueden volver interesantes para los que estudian más de cerca la manera de modernizar nuestra cocina.

Aquí se también se podrá encontrar cosas nuevas cosas interesantes que relaciona con productos no convencionales que se coadyuvaran en una simbiosis que alteraran al sentido del gusto transportándolo de una manera sencilla a este sabor nuevo para algunos y olvidados para otros tantos.

El ají fue domesticado en forma muy temprana en lo que hoy es Ecuador (Pagán-Jiménez et al., 2016; Perry, 2007) y se ha utilizado como ingrediente y como conservante (Duarte-Casar et al., 2022; Regalado-Espinoza, 2019).

El presente trabajo tiene por objetivo establecer las propiedades nutricionales y aleatorias de maridaje de las salsas de ají más utilizados dentro de la cocina ecuatoriana; proponer un análisis sensorial de las preparaciones creadas en base a la utilización de las salsas elaboradas con el ají; y diseñar un recetario con preparaciones elaboradas con el ají y su adecuado maridaje con platos de la cocina Ecuatoriana.

El maridaje

Qué es maridar, de qué manera se lo aplica, a que se lo aplica, muchas de las incógnitas que se presentan al hablar de este tema que generalmente solo estaba encaminado o dedicado al vino y a los alimentos, pero entendamos que el hecho de maridar se puede aplicar a las combinaciones adecuadas de dos o más productos en una misma comida.

Es comprensible que aparezcan muchas dudas porque muchas personas están alejadas de este término maridar que de pronto es mal entendido pero que abarca un sin número de posibilidades, de encontrar un plato de cocina nacional ecuatoriana que sea acompañado y elevado a otro nivel solo con el hecho de ponerle una salsa, que muchos pensarán que más bien opaca el sabor, es ahí donde entra esta pequeña guía que servirá para conocer la manera más prolija con la que un alimento y un fruto como el ají se puedan llevar de la mano resaltando su característica más sobresaliente.

Materiales y Método

Los materiales utilizados fueron equipos y menaje de cocina, utensilios de cocina, vajilla para montajes, instalaciones institucionales para crear las recetas, materiales de papelería y oficina, e instrumentos electrónicos.



El estudio se realizó con método experimental: proceso en el cual se puede manejar en un ambiente controlado el proceso de transformación del producto en estudio para lograr una preparación final que se acerque a una realidad más adecuada para maridar los productos elaborados en la cocina tradicional Ecuatoriana, que incluso se podrían realizar variantes con cada una de las preparaciones más tradicionales.

Por medio de entrevistas se obtuvo información relevante que con celo se ha guardado entre las personas longevas de distintas zonas del Ecuador (n=34), como también se dialogó con profesionales en la materia que aportaron con su conocimiento para fortalecer la investigación, mediante muestreo de propósito (Le et al., 2021). Las preparaciones se validaron mediante evaluación sensorial por parte de un panel semientrenado.

Para comprender mejor esta atrevida travesía se enlistará e indicarán las recetas de las salsas de ají más representativas de este país y como prepararlas, al mismo tiempo se indicará cómo y con que se las puede acompañar.

Es lógico entender que este país de los cuatro mundos (Ministerio de Turismo, 2015) a pesar de tener un territorio relativamente pequeño tiene mucha diversidad y por ende muchas culturas con costumbres propias y con preparaciones guardadas celosamente por lo que las recetas aquí dispuestas pueden tener su variación y toque personal, conservando una estructura básica de preparación.

Resultados

Se identificaron cuatro variedades principales de ají: Ají de piedra, Ají mestizo, Ají de pepa de Sambo y Ají de Maní, con sus respectivas variaciones. Los maridajes fueron obtenidos a partir de las entrevistas. Los resultados se resumen en la Tabla 1.

Tabla 1: Ajíes, variaciones y maridajes

Salsa	Variaciones	Maridaje
Ají de piedra.	<ul style="list-style-type: none">• Cebolla paiteña• Perejil (<i>Petroselinum crispum</i> L.)• Sintzo (<i>Tagetes erecta</i> L.)	<ul style="list-style-type: none">• Locro de papa• Bandeja andina (Quillupangui Álvarez, 2019)• Papas con cáscara• <i>Runauchu</i> (León, 2019)• Churos



Salsa	Variaciones	Maridaje
Ají mestizo. Ají + tomate de árbol (<i>Solanum betaceum</i> Cav.)	Se puede variar aumentando en el encurtido: huevo cocinado, chochos, aguacate picado, pepino y otros ingredientes.	<ul style="list-style-type: none">• Sancocho• Locros• Secos• Cangrejadas• Coladas o cremas• Viche• Papas y choclos con queso• Papas con cuy• Gallinas de Pinllo (Torres Oñate & López Sánchez, 2022)
Ají de pepa de zambo. Pepas de zambo (<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché), ají, leche =licuado	Sustitución de pepa de zambo por pistacho en cocina fusión.	<ul style="list-style-type: none">• Comida de la sierra• Mote pillo• Mote sucio (Mintur, 2018)• Papas con cáscara• Mote con chicharrón• Llapingachos (Medina & Vásquez, 2020)• Verde asado• Emborrajado de pata
Ají de maní Maní (<i>Arachis hypogaea</i> L.), leche, ají.	Se puede variar esta preparación aumentando aguacate picado, huevo cocinado, o tomate picado en cuadros muy pequeños	<ul style="list-style-type: none">• Cuy asado con papas• Gallina asada con papas• Locro de cuero• Papas con cuero• Bandeja de vegetales• Conejo al horno• Hornado pastuso (Mintur, 2018)

La bandeja andina es un nombre recientemente establecido pero se lo ha llamado así ya que al momento de servir los productos que se van a describir se lo hace en una bandeja de madera que lleva el nombre de batea, y los productos que ahí se sirven son: Habas tiernas, Choclos tiernos, Mellocos (*Ullucus tuberosus* Caldas), Ocas (*Oxalis tuberosa* Molina), Mashua (*Tropaeolum tuberosum* Ruiz & Pav.), papas, todos estos cocinados en agua con sal y enseguida que salen de las chacras (Utrera-Velásquez et al., 2018).

Conclusiones

Se pudo verificar que el ají es considerado un alimento ancestral por los portadores de conocimiento tradicional.

Existen categorías de salsas de ají en la cocina ecuatoriana, y se asocian con una serie de preparaciones, que a su vez pueden maridar con más de un ají.



Se ve una iniciativa hacia la fusión de estas salsas con miras a la cocina “de mantel largo”.

Es deseable proseguir el estudio con una mayor cobertura geográfica y número de encuestados, para acceder a preparaciones más locales y una caracterización más detallada de las salsas de ají del Ecuador.

Agradecimientos

Agradecemos al Instituto Superior Tecnológico Tsa’chila por el apoyo y uso de instalaciones para el desarrollo de este estudio.

Autores

Fabrizio Garzón Mosquera. ORCID: 0000-0001-5263-9031

Jaime González Amagua. ORCID: 0000-0002-6099-9085

Tania Cedeño Castro. ORCID: 0000-0001-8088-9679

.

Referencias

- Duarte-Casar, R., Robalino-Vallejo, J., Buzetta-Ricaurte, M. F., & Rojas-Le-Fort, M. (2022). Toward a characterization of Ecuadorian ceviche: Much more than shrimp. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00131-w>
- Le, T. H., Arcodia, C., Novais, M. A., & Kralj, A. (2021). Producing authenticity in restaurant experiences: Interrelationships between the *consumer*, the *provider*, and the *experience*. *Tourism Recreation Research*, 46(3), 360–372. <https://doi.org/10.1080/02508281.2020.1805932>
- León, J. T. (2019). La colada morada: Antropología de la culinaria ritual ecuatoriana. *Revista Anales*, 1(377), 123–144.
- Medina, P. E. S., & Vásquez, F. G. C. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2144>
- Ministerio de Turismo. (2015, diciembre 29). *Ecuador y sus cuatro mundos, a disposición de todos los ecuatorianos en el feriado de Año Nuevo – Ministerio de Turismo*. Ministerio de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-y-sus-cuatro-mundos-a-disposicion-de-todos-los-ecuatorianos-en-el-feriado-de-ano-nuevo/>
- Mintur. (2018). *Mapa Gastronómico del Ecuador*. MINTUR Ecuador.
- Pagán-Jiménez, J. R., Guachamín-Tello, A. M., Romero-Bastidas, M. E., & Constantine-Castro, A. R. (2016). Late ninth millennium B.P. use of *Zea mays* L. at Cubilán area, highland Ecuador, revealed by ancient starches. *Quaternary International*, 404, 137–155. <https://doi.org/10.1016/j.quaint.2015.08.025>
- Perry, L. (2007). Starch Fossils and the Domestication and Dispersal of Chili Peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas. *Science*, 315(5814), 986–988.
- Quillupangui Álvarez, S. Y. (2019). *Análisis de la gestión del turismo comunitario en la comunidad Cariacu, parroquia San José de Ayora, cantón Cayambe, provincia de Pichincha*. <http://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/7024>
- Regalado-Espinoza, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria* (2ª ed.). Ediciones ULEAM.
- Torres Oñate, C., & López Sánchez, F. (2022). *Innovación en la cocina local de San Bartolomé de Pinlo*. <https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/handle/123456789/35120>
- Utrera-Velásquez, A.-I., González-Amagua, J.-E., Salas-Álvarez, W. T., & Quillupangui-Moreta, O. E. (2018). *De la Granja a la Olla: Alimentación nutritiva con productos agroecológicos* (SWISSAID). Edicumbre.