Viaje al corazón del cocido

BOGOpedia

Viaje al corazón del cocido

BOGOpedia

Manuela Duitama Piñeros
Luis Ernesto Martínez Velandia
2024

¡Hoy es sábado!

Viaje al corazón del cocido

La prudicocina

¡Hoy es sábado!

Si, sábado...

El día que siempre esperamos para ir de visita a la casa de la señora Prudencia.

Es nuestro mejor día de la semana, pues luego de pasar tanto tiempo en nuestros colegios realizando actividades de estudio, llega el sábado.

Y es que ¿a quién no le gusta el sábado?
Pues a toooodo el mundo debe gustarle el sábado, pero les gustaría más si conocieran a la señora Prudencia.

Yo espero tener unos años más para darla a conocer como @prudi, la gran influencer, jajajaja.

Bueno tendría que actualizar su versión para que esté acorde al 2024, un cambio de vestuario y un mejor peinado no le sentarían mal.

Es que, a sus 80 años, la señora Prudencia sabe contar historias y nos pone a imaginar cosas a través de sus exquisitas preparaciones, en un lugar que yo llamo la Prudicocina.

Ella es amorosa y muy bondadosa, a su casa llegamos varios chicos que tenemos en promedio la misma edad, entre 9 y 11 años. Todos con gran ansiedad por saber cuál será la nueva historia, mientras cocina ese plato del que nos va narrando sus curiosidades.

Y es que mmmm como decirlo, la historia se capta mejor cuando el olor de la preparación se integra a la conversación, porque el cerebro se emociona con la información y se estimula con los aromas.

Pero no se diga más, ha llegado la hora de descubrir un nuevo conocimiento y lo mejor "comer mucho", así que iniciaré mi camino a casa de la señora Prudencia.

La prudicocina

Ohhh acabo de recordar que no me he presentado, lo lamento. Mi nombre es Abigail, tengo 9 años y vivo en Bogotá, mis aspiraciones son tan grandes que debido a eso no he decidido que hacer en la vida, solo espero que sea algo que me apasione tanto, que se me arrugue el corazoncito de la felicidad.

Una nueva historia

Hola señora Prudencia estas en vivo y en directo ante todos mis seguidores de redes sociales, saluda y antojalos con lo que nos vas a preparar hoy.

Abigail, ya te he dicho que no soy buena para hablarle a los aparatos de esta época.

¡Eso no es problema! yo inicio. Hola amigos soy Abigail y los saludo desde la casa de la que será la próxima influencer del país, la más importante, aquella que llevará por nombre @prudi.

Abigail, deja de jugar con ese aparato y ven que ya vamos a iniciar.

Inicia el relato

@prudi nos ubica cerca a su mesón, ella habla pausadamente mientras va tejiendo toda la historia.

Silencio que está por iniciar un nuevo relato.

Por favor mucha atención.

@prudi: Mis pequeños me alegra mucho esta nueva visita, hoy les contaré una gran historia, de una preparación que tiene mucha antigüedad y que ha viajado por muchos lugares durante tantos años, que se ha venido transformando a lo que hoy conocemos con el nombre de cocido.

La historia cuenta que esta preparación inicia con el nombre de Adafina y es creada por Santa Ana, la madre de la Virgen María.

La Adafina es de origen hebreo y está compuesta por: Garbanzos, cordero o res, huevo duro, fideos y alubias lo que conocemos como frijoles.

Abigail: Jamás me hubiera imaginado comer frijoles con fideos y huevo duro en un sólo plato.

@prudi: Pues Abigail, eso hace parte de la historia de la alimentación. Y apenas es el comienzo, este plato pasa del Medio Oriente a Europa en donde se le adiciona carne de cerdo y toma un nombre muy particular "Olla podrida".

Abigail: Eso no lo quisiera probar, si sabe cómo se llama debe ser desagradable.

@prudi: Para nada, resulta que ese nombre es muy curioso pero sigue siendo un plato abundante y apetitoso.

De esta preparación se derivan los cocidos qué se popularizaron por toda España, tanto así que existen muchas versiones. Cocido madrileño, cocido gallego, cocido de cadíz, entre otros.

Todas estas preparaciones llegan a América con los conquistadores, que trajeron muchos productos y también tuvieron que adaptarse a los ingredientes que se producen en estas tierras, como las papas .

@prudi: Los cocidos son preparaciones que llevan muchos insumos y cada región tiene muchas versiones. Como su nombre lo indica se trata de cocinar varios ingredientes en una sola olla, y esperar a que todos se encuentren cocidos. Es decir, un hervido que lleva mucho sabor y se puede sazonar con muchos aliños.

Así como en Europa existen varias versiones de cocido, en el altiplano cundiboyacense, se han popularizado otros bajo los nombres de: Cocido de Bochica, Cocido Chiguano, Cocido de Subachoque, Cocido Boyacense y el Cocido Muisca de Cubios.

Este último es el que el día de hoy les estoy preparando y tiene como ingredientes:

Cubios, hibias, papa sabanera, mazorca, habas, chuguas, arveja con cáscara, punta de pecho, costilla de cerdo, falda de res y ajo.

Abigail: Amigos, esto es asombroso quiere decir, que fue como una gran mutación de la cocina, con muchos productos que viajaron hasta llegar a estos lugares, y de toda esa aventura nos queda como resultado la versión de este plato que se está cocinando en este momento.

@prudi: Abigail no te distraigas que ya es hora de servir y degustar.

Abigail: Esto ha sido todo por hoy, lamento que no puedan acompañarnos en este momento tan especial cuando se llega la hora de comer, pero en el lugar en que se encuentren, busquen esta preparación que como dice nuestra próxima influencer @prudi, tiene mucha historia, mucho sabor y ha viajado más que cualquiera de nosotros.

Palabras de despedida de @prudi

Chicos los invito a que prueben el cocido en cualquiera de sus versiones. ¡Nos vemos pronto!

Cambio y fuera desde las instalaciones de la Prudicocina.

BOGOpedia