

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo

Fecha: domingo 17 de julio de 2016

Página: A4

Año: 62

Edición: 15.949

Descriptor: **GASTRONOMÍA-AZUAY, ASHANGA, COCINA TRADICIONAL CUENCANA.**

Opinión

 **Por: Nydia Vazquez |**

LA MESA CUENCANA

Fecha de Publicación: 2016-07-17

Me complace llamar con el título de “Mesa Cuencana” cuando se habla de la comida tradicional, antigua de Cuenca y del Azuay en general; de esta deliciosa artesanía que ya el CIDAP sensible a toda manifestación artesanal, en la década de 1980, tuvo a bien apoyar para la publicación e inmortalizar así las recetas que empezaron a morir, nombres y sabores de panes, dulces, de comidas de diario, de todo...

Muchas circunstancias ocasionaron el cambio en la alimentación, como la incorporación de la mujer al trabajo, el cambio de horarios de trabajo y estudio, la emigración agresiva y la introducción de las nuevas tecnologías hicieron hasta pensar que lo nuestro era atraso y se creyó que lo mejor en la alimentación eran fórmulas nuevas alejadas de una saludable alimentación, llegando hasta sustituir nuestra inigualable “agüita de Cuenca”.

El haber nacido en esta tierra y criado entre abuelos hace pensar que se ha vivido mucho más y se aprende a querer, apreciar y valorar todo cuanto habían vivido los antepasados, como si fuese la época de uno mismo; de modo que con esta memoria y este afán se hizo el trabajo de rescate de la mayor parte del recetario de la comida cuencana (porque puede haber más) y que ahora está plasmada en el libro llamado “ASHANGA” que tiene como base las publicaciones anteriores, hoy en una sola recopilación, corregida y aumentada gracias al apoyo del MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONOMICA Y SOCIAL, GAD MUNICIPAL y la UNIVERSIDAD DE CUENCA.

El afán es de incentivar a las nuevas generaciones para que prueben la sencillez, variedad y facilidad que tienen los platos antiguos, cuyos ingredientes son de fácil adquisición y es más, saber que vivimos en una zona privilegiada donde todo es fácil encontrar, porque aquí hay de todo.

Por qué este nombre de “ASHANGA”? Esta palabra es un cañarismo (Léxico de Vulgarismos Azuayos de Alfonso Cordero Palacios) que significa mueble hecho de tiras de carrizo o de duda entretejidas en forma rala en forma de baúl con tirantes para suspender en las cocinas que en aquel tiempo eran de carbón o leña, de modo que el humo no llegue de lleno y que al mismo tiempo tenga ventilación; de esta forma secaban y ahumaban las carnes, los quesos y en general allí se protegían las golosinas. De manera que el nombre viene muy bien al libro; en esta Ashanga están guardadas más o menos 300 recetas, variadas y sabrosas.

Hoy el desafío es que las y los cuencanos mantengan vivos los recuerdos de sus seres queridos, que recuerden que cada época del año tiene su plato especial y que nada como el paladar para transportar y revivir las emociones. Quizá se pueda corregir el gusto de los jóvenes y niños que hoy tan solo acepta la bien llamada “comida chatarra”. De nuestra comida hay mucho para no cambiar y quizá podamos regresar a nuestros platillos sanos y apetitosos (O)