

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo

Fecha: sábado 24 de septiembre de 2016

Página: 4A

Año: 62

Edición: 16.018

Descriptor: **COCINA TRADICIONAL, CUENCA-GASTRONOMÍA, GASTRONOMÍA AZUAYA.**

Por: Nydia Vazquez /

La satisfacción del buen comer

COMER... Una de las grandes complacencias de la humanidad y COMER SABROSO, ni se diga. Nuestra comarca, desde tiempos de antaño, cuando la ciudad era la pequeña fundación española creó un carácter muy especial y apetitoso en la forma de alimentarse. Nace entonces un “mestizaje” con la mezcla de las costumbres propias indígenas y las enseñanzas españolas,

Esta combinación dio como resultado formas que han caracterizado y marcado a la gastronomía Azuaya. Lastimosamente en esta época y debido a la globalización de costumbres hay otra tendencia en la alimentación, los negocios, centros de educación y en los mismos hogares, cunden las comidas rápidas, poco elaboradas, todo, lo que ofrece el menor esfuerzo y que muchas veces resulta nocivo a la salud.

Es importante saber sobre nuestros platos y elaborar la gran variedad ya sea de sal, dulce, bebidas, entremeses, que son o mejor dicho, que “eran” muy comunes en la mesa diaria cuencana y que hoy tienden a desaparecer. Afortunadamente esta forma de cocina está ya escrita, al servicio de quienes gustan divertirse con sabores que traen los recuerdos y añoranzas.

A Cuenca se le ha conocido por las comidas según las festividades; se ha dicho “en Cuenca, dime qué comes... Y te diré qué festejas. Estas especialidades obedecen también al aprovechamiento de lo que produce la tierra según su época de cosecha, ya sea en tierno o maduro; desde enero hasta diciembre: frutas, cereales, legumbres, tubérculos, calabazas y las hortalizas, presentes todo el año.

Un buen ejemplo es la comida típica de Carnaval, porque aquí no hay Carnaval sin el MOTEPATA. Suculento plato, su nombre viene de una hibridación quechua-cañari. De mote y de pata y que significa bien cocido (Diccionario de Léxico y

Vulgarismos Azuayos de Alfonso Cordero Palacios) de modo que Motepata es una sola palabra.

También las bebidas y dulces con las frutas de la época.

En la cuaresma se come la fanesca, los chumales y continúa todo el año con platos especiales.

Para las fiestas patrias los cuyes, en vacaciones las tortillas, los timbulos, los tamales. Así es nuestra cocina con sabor a historia, por eso, la invitación cordial es que pongan en práctica para que no se pierda nuestra sazón que tiene la magia de transportar o revivir los tiempos de los abuelos. (O)