

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo
Fecha: lunes 3 de julio de 2017
Página: A6
Año: 63
Edición: 16.300
Descriptor: **TOCTE-GASTRONOMÍA**

El tocte en la cocina cuencana



Las nueces andinas o toctes son populares en esta época del año. Diego Cáceres I EL TIEMPO

Los toctes están en el suelo, unos encima de otros. Una vez que se secan los frutos queda, por cada uno, esta semilla dura y redonda de color negro. Hay que usar una piedra "chancar" para romper la cáscara y sacar la nuez andina. Viene del árbol de nogal que Eduardo Estrella en su libro El Pan de América lo define como un árbol indígena.

¡El tocte es delicioso! exclama María Arias, mientras chanca toctes, saca el interior de la cáscara y se los come. El historiador Juan Martínez describe que hay varias formas de consumirlo en la

provincia del Azuay. Dice que es común comerlo solo, tal como lo hace Arias, pero también hay quienes prefieren consumirlo con mote o dulces como las nogadas.

Variedad

Antonio Paute, quien compra este fruto en el mercado Diez de Agosto, se declara fanático del tocte y lo considera mejor que la nuez. Cuenta que los guarda, espera que estén secos, calcula que para el mes de agosto podrá abrirlos, los prepara con mote y hace uno de sus platillos favoritos.

“Me traslada a mi infancia, mi abuela me daba mote con tocte”, comenta. A ese platillo, Paute también le agrega un poco de panela rayada y la come por la tarde o como merienda.

Martínez asegura que también se le da un uso interesante en golosinas tradicionales. Junto a la panela batida da vida a las melcochas, o también son un ingrediente básico en las nogadas que se hacen en pequeños bloques con panela.

Catalina Palacios tiene una empresa de repostería, es experta en preparar dulces tradicionales y es de las pocas personas que venden nogadas en el Centro Histórico. Explica que este dulce se prepara con máchica que se pone a tostar, luego se cierne, se hierve agua con panela y se empieza a revolver.

“Hay que hacerlo por dos horas hasta que llegue al punto”, explica y por último se espolvorea el tocte. Se espera que se enfríe, coge una textura dura y se corta en pequeños pedazos. Así está listo para la venta.

La nuez andina también se usa en la preparación de pasteles, porque “sin duda tiene un sabor mejor que la nuez”, asegura Palacios, aunque admite que tiene un grave problema y es la

dificultad de su obtención, obligatoriamente tiene que romperse con piedras, no se puede usar cascanueces.



Historia

Estrella explica, en el libro *El Pan de América*, que este árbol se cultiva en la región interandina de 1.800 a 3.000 metros sobre el nivel del mar. Es un árbol común en el siglo XVIII y su almendra, según el historiador, no se distinguía de la nuez de origen europeo. Los europeos llamaban al tocte "nuez encarcelada". Tanto en la época prehispánica como en la época de la colonia se usaba la nuez en la cocina y la tradición continúa viva en Cuenca. (EPA) (F)



