

## **CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP**

Fuente: Diario El Mercurio

Fecha: jueves 28 de enero de 2016

Página: 4 A Opinión

Año: 91

Edición: 34.618

Descriptor: RECETAS MORLACAS, LA COCINA CUENCANA,  
SABORES TRADICIONALES ECU.

### **Mario Jaramillo Paredes**

#### **La cocina cuencana**

Conocí a doña Nydia Vázquez de Fernández de Córdova en los años ochenta del siglo pasado, en el CIDAP. Artesanos de todo el continente se daban cita en la vieja casona en el Barranco, a orillas del Tomebamba, para asistir a los re nombrados cursos interamericanos que se organizaban periódicamente.

Era una oportunidad única para compartir los tesoros de la cultura popular de América. Pero compartirla con sus hacedores, con quienes mantenían una ancestral tradición de técnicas y diseños. Ceramistas, orfebres, talladores, pintores, se juntaban durante varias semanas y hablaban sobre su trabajo y sobre su visión del mundo. Muchos de ellos habían salido por primera vez de las limitadas fronteras de sus comunidades y lo hacían más que para conocer otros mundos, para dar a conocer su mundo. Un mundo que iba perdiéndose aceleradamente. Que iba perdiéndose pero que luchaba por sobrevivir. Y, afortunadamente, muchas de esas técnicas y de esos diseños, se salvaron de desaparecer, gracias a las investigaciones, a las publicaciones y a la cursos que organizaba el Cidap.

Doña Nydia era una asidua participante en las actividades del Cidap. Y, lo hacía, a través de sus conocimientos, de su experiencia y de sus vivencias en esa parte fundamental de la cultura que es la preparación de alimentos. De los secretos de la cocina cuencana, que al igual que los secretos de otras cocinas en todo el mundo, salen de una especie de laboratorio en donde alquimistas de fino paladar y conocimientos ancestrales, preparan platos que son una expresión clara de una cultura muy particular como es la cultura popular.

Nydia tiene esa rara virtud de pensar en los alimentos como un don sagrado que hay que honrar y cuidar. Parafraseando me atrevería a decir que seguramente ella pensará aquello de dime qué comes y te diré quién eres. Nydia no es solamente una guardiana de viejas y afortunadamente siempre renovadas recetas de nuestra cocina. Es portadora y suscitadora de una cultura muy particular como es la cultura de la buena mesa, que en realidad es la cultura de la buena cocina. De la cocina que no se avergüenza sino que dignifica el mote, el cuy asado, el chumal y el locro de sambo. Del mote pata para celebrar el carnaval o el pio quinto que con su sacro nombre pontificio, esconde en su dulzura casi empalagosa una de las delicias de la repostería. De la chicha huevona, vieja receta para curar el chuchaqui, revitalizar el cuerpo y dotar de afrodisiacos menjurjes. O la salsa de pepa de sambo para acompañar y glorificar a la papa andina, otra de las grandes contribuciones del mundo de las tierras altas de América andina, a la cultura universal.

Gracias a Nydia hoy podemos disponer de esos secretos, en el libro Ashanga, editado por la Universidad de Cuenca con el apoyo del Ministerio de Inclusión Económica y Social y la Municipalidad de Cuenca. Una obra que deja una huella duradera de una forma de vida amable y cálida que lucha por subsistir contra el paso avasallador de esas fábricas de colesterol que son la hamburguesa, los perros calientes y las salchichapas.