

GASTRONOMÍA, EL SABOR DE LA TIERRA

Cortinilla Sonidos del Territorio: Soy Camila. Lucety Rojas. Erica Liliana Lozano. Daniel Rodríguez. Elizabeth Esguerra. Constanza Gil, Juliana Gaviria. Sonidos del territorio. Los habitantes, barrio Belén. Si no cuidamos los cerros. Centro histórico.

Música

Ruth Malagón: Gastronomía el sabor de la tierra. Soy Ruth Malacón y les doy la bienvenida a este espacio en el que hablaremos de la gastronomía local, una variedad culinaria que refleja el mensaje de culturas y gustos. Y por supuesto, no podemos dejar de lado las plazas de mercado. ¿Cuál es la entrada que tenemos para hoy?

Diana Rojas: ¿Cómo preparas tú la empanada y cuáles son los ingredientes que usas?

Voz femenina: Las empanadas de harina de maíz y con carne, se amasa todo, que quede homogéneo, se prueba la sal y se deja en reposo por un rato. Aparte se cocina la carne y si uno quiere como en forma de pipián, se cocinan unas papas criollas. Cuando esté blandita la carne, se muele, se mezcla con la papa criolla, se hace una masa y con esa masa se rellenan las empanadas. Se han cortado en redonda, se rellenan, se doblan y luego se fríen en aceite caliente.

Ruth Malagón: ¿Usted por qué le encanta la empanada?

Voz masculina: Por el sabor que tiene, porque calma el hambre de tipo 10, 11 de la mañana.

Ruth Malagón: ¿Siempre se ha consumido la misma?

Voz masculina: Yo casi siempre consumo es de carne o de pollo, no me gusta la ranchera.

Ruth Malagón: Si tuviera la oportunidad de invitar a las personas a que comieran empanada, ¿qué les diría?

Voz masculina: Pues que es una cosa muy tradicional y muy sabrosa, para calmar el hambre, acompañada con gaseosita y ajícito.

Música

Ruth Malagón: Para conocer más sobre la variedad de la localidad, visitamos un restaurante representativo. ¿Con qué plato principal nos sorprenderá el chef invitado?

Aquí por ejemplo, ¿cómo hacen la preparación ustedes en el restaurante?

Voz femenina: Pues acá normalmente es sopa de sancocho de pescado, con yuca, plátano y papa, porque allá se utiliza ñame, pero acá como es para restaurante, yuca, papa, plátano y cabeza de pescado.

Ruth Malagón: ¿Nos puede contar cómo es el origen de los platos, digamos la preparación?

Voz femenina: No, pues llegó, montó la olla, le echó la sal, se le hace un licuado con lo que es apio, pimentón, ajo, zanahoria y cilantro, se le licua todo eso y se le echa la olla, ahí se pone el licuado en la cabeza, ahí se le echa la yuca en pedacitos, la papa y el plátano, todo eso picadito y ya eso va dando la espesura y ya el toque.

Ruth Malagón: ¿El sancocho de pescado lo acompañan ustedes con algo para el comensal?

Voz femenina: Sale la bandejita de pescado, la de sopa, que va acompañado con arroz, una porción de arroz, tajada, aguacate, eso va acompañado de eso.

Ruth Malagón: ¿Usted por qué piensa que a las personas les gusta tanto el sancocho de pescado?

Voz femenina: Porque es un sancocho muy delicioso, exquisito, muy rico.

Ruth Malagón: ¿Y nutritivo?

Exactamente nutritivo, es un delicioso sancocho.

Siga buenas tardes, a almorzar.

Ruth Malagón: ¿Usted por qué viene a este tipo de restaurantes?

Voz Masculina: La sazón que tiene el restaurante me gusta. El precio también es justo y la atención. Para lo que yo necesito, lo cumple con mi gusto.

Ruth Malagón: Dentro del menú que ofrece este restaurante hay sopa de sancocho, ¿cierto? ¿Cuál es su apreciación sobre ese plato? ¿Y por qué razón te gusta el sancocho de pescado?

Voz Masculina: Por el pescado. Sí, por el pescado. Y por los nutrientes.

Ruth Malagón: ¿En este momento qué les está sirviendo?

Voz Masculina: El sancocho de pescado y la sopa de pasta.

Ruth Malagón: ¿Y si son clientes, es porque el sabor es delicioso?

Voz Masculina: Claro. Es un buen sazón, comparado con los restaurantes de alrededor, es más esa la razón. Allá de pronto es muy salado, o muy simple, aquí está como en el lugar, en el punto perfecto de lo que uno está buscando para, lo que él dice, para un almuerzo de este valor.

Ruth Malagón: Y para el cierre, una deliciosa receta tradicional del Pacífico, un exquisito postre.

Voz femenina: Hoy les voy a contar sobre un postre que le gusta mucho a mi gente en el Pacífico, la famosísima torta de chontaduro. Es una especialidad del Pacífico colombiano. Los turistas que vienen no pueden ir sin probar esta rica torta. Para hacer esta torta obviamente se ponen chontaduros pelados y molidos, harina de trigo, esencia de vainilla, sal, mantequilla derretida, un huevo batido. Todos estos ingredientes se vierten en un molde y se amasan bien con la leche y se meten al horno por 15 minutos a 350 grados.

Zoe Coy Malagón: Humm!, delicioso, nunca había probado un postre tan dulce y rico.

Ruth Malagón: Descubre la mejor muestra de cocina y gastronomía que celebran el arte de comer y cocinar en la Candelaria. Los esperamos.

La anterior producción radial fue realizada por la locución de Ruth Malagón y la ingeniera de sonido Diana Rojas.

Cortinilla Sonidos del Territorio: Soy Camila. Lucety Rojas. Erica Liliana Lozano. Daniel Rodríguez. Elizabeth Esguerra. Constanza Gil, Juliana Gaviria. Sonidos del territorio. Los habitantes, barrio Belén. Si no cuidamos los cerros. Centro histórico.