

QUITO CASA ADENTRO

narrado por mujeres

María Cuvi Sánchez, editora

AUGUSTO BARRERA GUARDERAS
Alcalde Metropolitano de Quito

LUCÍA DURÁN SOLÍS
Secretaria de Cultura del Distrito Metropolitano de Quito

GUIDO DÍAZ NAVARRETE
Director Ejecutivo del Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural, FONSAL

Coordinación editorial: Alfonso Ortiz Crespo

Cuidado de la edición: Paquita Troya Fernández

Foto de portada e interiores: Christoph Hirtz
Retratos de estudio originales: J. di Donato, Foto López, Foto Pazmiño, Foto Salazar, R. Garzón, Joaquín M. Loor, Benjamín Rivadeneira, C. L. Rivadeneira, Carlos S. Rivadeneira, B. Rivadeneira e hijo Studio, M. Wenverow.

Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural, FONSAL
Venezuela 914 y Chile / Telfs.: (593 -2) 2 584-961 / 2 584-962
Comercialización: Verónica Ortiz
Calle Morales E9-25 (La Ronda) y Guayaquil
Telf.: (593 2) 2 282-263

Director de diseño: Rómulo Moya Peralta, TRAMA DISEÑO
Dirección de arte: Meliza de Naranjo, TRAMA DISEÑO

NOCIÓN IMPRENTA
Quito – Ecuador
Telfs.: (593-2) 2 334 2205

Número de ejemplares: 1000

© 2009 María Cuvi Sánchez

© De esta edición FONSAL

Primera edición

Impreso en el Ecuador, 2009

Alentamos la reproducción total o parcial de las ideas que constan en este libro siempre y cuando se cite la fuente.

Registro derecho de autor: 031304

ISBN: 978-9978-366-19-6

305.4
C988q

Cuvi Sánchez, María, editora

Quito casa adentro narrado por mujeres / María Cuvi Sánchez. Quito:

FONSAL, 2009.

372 p., ilus., fotos

Bibliografía: p. 342-343

Prólogo de Álvaro Alemán

ISBN: 978-9978-366-19-6

1. MUJERES – CONDICIONES SOCIALES. 2. QUITO – VIDA Y COSTUMBRES.

3. CULTURA. 4. ESTRUCTURA SOCIAL. 5. PATRIARCADO.

I. Ana Egas de Moreno. II. Rosario Mena de Barrera. III. Mireya Salgado de

Fernández. IV. Carmen Sánchez de Jarrín. V. Alicia Troya de Kennedy. VI.

Bertha Wray de Terán.

ÍNDICE

Prólogo	xi
Agradecimientos	xviii
Introducción	1
Mireya Salgado de Fernández: Me hubiera encantado ser médico	16
Rosario Mena de Barrera: Yo soy lampreadita	70
Ana Egas de Moreno: La buena cocinera se acomoda a todas las circunstancias	126
Bertha Wray de Terán: Me gustaba cazar, tenía muy buena puntería	174
Alicia Troya de Kennedy: Buena cocinera no soy, para disponer soy buenísima	234
Carmen Sánchez de Jarrín: Yo pinto con hilos	288
Inventos del siglo XX que facilitaron el trabajo del ama de casa	341
Bibliografía	342
El Fondo de Salvamento y su programa editorial	345



on chair
J.D.

La buena cocinera se acomoda a todas las circunstancias

Llegué donde Anita Egas de Moreno por su fama de buena cocinera. Fue Marilú Calisto, amiga de ella y mía, quien me contó de sus habilidades y persuadió a Anita de que conversara conmigo. Hizo la cita y fuimos juntas.

Mientras Marilú toca el timbre de la puerta de calle, miles de recuerdos y sensaciones se agolpan en mi cuerpo. Estamos a punto de ingresar a la casa que ha llamando mi atención y detenido mi marcha cada vez que he pasado caminando por la vereda contigua. Rodeadas de altos edificios, esta casa y su gemela de al lado son de las pocas que quedan en pie e intactas en La Floresta.

Una verja que se asienta sobre un bajo muro de piedra resguarda el jardín delantero lleno de plantas y flores cubiertas por un enorme y viejo árbol de guaba. En su tronco cuelgan canastas con orquídeas y en sus ramas se enreda un taxo. Son de esos jardines que conserva el sabor de antaño. Al fondo se dibuja la fachada de la casa de dos pisos. Gracias a la verja hay una continuidad entre la casa, el jardín, la calle y el barrio, el adentro y el afuera. Hasta entonces sólo había podido disfrutar, desde afuera, este sabor particular de los barrios del norte de Quito de mi infancia preguntándome mientras miraba: “¿quién tendrá la suerte de vivir en una casa como ésta en el Quito de ahora?”

La empleada nos abre la puerta de calle; Anita nos espera en la puerta de entrada a su linda casa. Luego de las presentaciones de rigor, nos lleva hasta una amplia y alargada sala, con chimenea y piano, que se extiende desde el frente hasta la parte posterior de la casa. En las paredes cuelgan varios cuadros, algunos son de Eduardo Kingman. Anita se sienta en un antiguo sillón de brazos, yo cerca de ella en una banca larga y Marilú al lado

mío. Le cuento sobre el tema de mi investigación, por qué quiero hablar con ella y pido su autorización para usar la grabadora.

—Prende no más, —me dice tuteándome de inmediato y sonriendo aclara que ella no es de una familia acomodada. —En mi tiempo las mujeres no trabajábamos. Mi papá no lo hubiera permitido, le hubiera dado un ataque.

Mujer de espíritu expansivo, sociable y muy despierta, hábilmente relaciona el tema de la investigación con su familia y la mía. Ella sabía de antemano sobre mis ancestros, un dato crucial en la sociedad quiteña de su época para decidir qué tipo de relación personal establecer.

—Yo tengo una receta de pan de su tío abuelo, el Tomasito, que la Carmencita, tu tía, me dio en el Comité de Damas de la Sociedad de Ingenieros y Arquitectos de Pichincha, hace unos 40 años. Él fue un gran pastelero. Fuimos compañeras con tu tía Carmen en Los Corazones. Ella se fue después al 24 de Mayo.

La narración había comenzado sin tropiezos ni temores.

—¿Y usted por qué no fue al 24 de Mayo? —pregunto aprovechando la oportunidad que me da.

—¡Qué me iba a dejar mi papá! Y eso que era liberal. Pero era muy tradicional y conservador en muchas cosas. Antes no era como ahora, primer curso, segundo curso... Lo que había en Los Corazones era ínfima, séptima, sexta, primera, segunda, tercera y se terminaba en suprema que, me imagino, corresponde a tercer o cuarto curso. Tenía 16 años cuando terminé el colegio. Papá era un hombre que sabía de todo, no como son los hombres de ahora. Él sabía de cultura, de arte, pero nosotras no poníamos atención a nada. Era otra época. Una de mis penas grandes fue la muerte de papá. Yo era muy pegada a él.

Con su vitalidad y sus dotes de narradora, ella se toma un breve descanso para continuar su relato, que aprovecho para hacerle, al mismo tiempo, las dos preguntas que enmarcan las narraciones de las seis mujeres.

—¿En qué año nació usted y cual es el recuerdo de su infancia, el más temprano, el más lejano y grato?

La casa paterna

—Nací en San Roque, el 8 de noviembre de 1924. Mi papá se llamaba Augusto Egas; fue un abogado quiteño. Mi mamá fue Mariana Egas. Mamá era de Latacunga. El recuerdo más temprano y más grato de mi infancia es la casa de mis padres en la esquina de las calles Mejía y Flores, porque era una casa de una gran paz. Mi papá era el eterno enamorado de mamá, todo le hacía gracia siendo él un hombre tan severo. Yo y mi hermano Julio, el mayor, no nacimos en esa casa sino en una arrendada en San Roque. Cuando mi mamá heredó de mis abuelos, que tenían haciendas en Cotopaxi, se compraron la casa de San Agustín, una casa grande, esquinera, al lado de lo que era la casa presidencial, frente al Registro Civil. A media cuadra vivían las Huras Viteri, crecimos juntas desde guaguas.

—Había una cocina grande de leña, como eran todas, tenía fogón, había también braceros para carbón, cocinaban dos, tres muchachas. Así era. Una era la cocinera, otra la muchacha de mano y un guambra o una guambra para los mandados. La ropa lavaba la muchacha. Había dos patios en la casa, uno grande adelante que mamá le tenía lleno de geranios y otro, más pequeño atrás donde eran las lavanderías. Arriba estaban los dormitorios, el comedor, las salas y el estudio de papá en donde tenía su biblioteca. Papá concluyó e inauguró el hospital Eugenio Espejo. Yo era chiquita cuando él era director de la Asistencia Pública. Fue en esa época cuando compró la casa con la herencia de mi mamá y no quiso poner tinas en los baños. Calentaban el agua y él nos hacía bañar a las 11:00 de la mañana en la azotea. No quiso poner las tinas porque decía que le han de acusar de haberse robado los baños del Eugenio Espejo. ¡Ves la mentalidad que papá tenía y cómo son ahora!

—Te quiero contar otra anécdota. El Eugenio Espejo se inauguró con los mejores y más modernos adelantos de la época, pero no se explicaban los médicos porqué las gentes morían luego de las operaciones, a pesar de los cuidados. Se descubrió que a la sala de operaciones entraba todo el mundo, sin la debida asepsia, cuando sólo tenían que entrar el anestesista y el cirujano. Para poner orden papá encargó a uno de los técnicos alemanes, que vinieron a la instalación de los equipos, que no permitiera la entrada a la sala de operaciones sino a las personas que debían entrar. El alemán era templado y de poca paciencia y entre las personas a las que se les impedía el ingreso estaban las monjas de la caridad que manejaban el

hospital, las monjitas se quejaron a la Anita Velasco Ibarra muy amiga de ellas y Anita a su hermano el presidente. Un día llega Velasco de improviso a visitar el hospital, quiere entrar a la sala de operaciones y el alemán no le deja. Velasco le dice: "Yo soy el presidente del Ecuador". El alemán le contesta: "Yo obedezco al presidente de la Asistencia Social". Velasco mandó a llamar a papá para pedirle explicaciones. No hubo problema, entendió, pero pidió que cambiara al alemán. Velasco siempre tuvo consideraciones con papá a pesar de tener divergencias políticas.

Su narración está llena de personajes, cruzada de afectos y de nostalgias que buscan abrirse paso en el relato. Su forma de narrar es copiosa, va y vuelve continuamente del pasado al presente, del espacio privado al público. Para ubicarnos nuevamente en el espacio privado, pregunto.

—¿Amasaban pan en su casa? —queriendo retornar a la cocina de la casa paterna.

El pan hecho en casa

—Claro que se amasaba pan en la casa. Todos los días se compraba el pan en la tienda, pero, por ejemplo, en Finados todo el mundo amasaba. Yo amasaba hasta hace poco. —Dirigiéndose a Marilú le dice: "Yo le hacía los panes a tu tía Anita para las primeras comuniones de los hijos".

—Todo se hacía en la casa. Me acuerdo que hacían los dulces de guayaba en unas grandes pailas, hacían manjar blanco y, cuando se cortaba la leche, manjar prieto. Comíamos comida típica. Antes había la costumbre de preparar un plato para cada fecha. En Navidad, los buñuelos, los tamales y los pristiños; en Corpus, longos, *chibuiles*, el rosero y el *champús*, una colada de maíz o *machica* con mote picado y con raspadura; la colada morada con el pan en Finados; en Semana Santa la fanesca, el molo y el arroz de leche. Mamá preparaba fanesca todos los viernes de Cuaresma, la hacía con un bacalao importado bien rico. Ahora traen el bacalao de Galápagos y no es muy bueno. El molo es un puré de papas que se sirve sobre una hoja de lechuga y se adorna con queso tierno, huevo duro y cebolla. Yo hago un rico arroz de leche que todo el mundo se priva porque le pongo coco. En tiempo de fruta se preparaba el puchero que es un caldo con frutas cocinadas y chorizo.

—Papá no le dejaba entrar a mamá a la cocina. Le cuidaba como a una niña. Prefería pedir comida a un hotel cuando no había muchachas. Mi mamá era enferma, delicada, tenía asma, no salía de la casa. Las muchachas

hacían las compras. Iban al mercado de La Marín que quedaba a una cuadra de la casa. Había unas empleadas tan responsables, tan señoras, te diré. Todos los días de Dios traían fresquita la carne, compraban la leche, compraban todo, todos los días.

—Mi mamá tuvo una muchacha que se llamaba Laura. No me crió a mí, pero era la mandamás de la casa y la que cocinaba. Estuvo con nosotros hasta que papá murió. También había un guambra, Enrique, que recién murió y Carmen. El servicio doméstico era parte de la familia, cuando mi abuela materna murió, cada uno de los miembros de la familia de negros que trabajaban en su casa buscó ubicación. La una era una famosa cocinera, Carmen, que fue a la casa de la señora Elisa Pérez de Drouet. La negra Rosa fue donde la Anita Lizarzaburu de Arcos. Ahí le tenía con la hija. El negro Amable vino a nuestra casa y poco tiempo después fue a trabajar en el hospicio como enfermero, y al Trini, creo que se llamaba Trinidad, papá le nombró portero del Eugenio Espejo.

—Nos quedaba cerquita el mercado de San Blas. Le decía el otro día a la Teresita García, mamá del Jorge Ortiz, también compañera y amiga, y también gran cocinera, ha publicado dos excelentes libros de cocina: "No me olvido de tu mamá yendo a la feria todos los martes con la muchacha". La mamá de la Teresita se iba a pie a San Roque. Eso era rarísimo.

—Me acuerdo mucho de las bullas políticas, la política era como ahora, como siempre, la loquera. No ha cambiado nada. Le botaban al presidente, caía el gobierno, los soldados rodeaban toda la manzana de la casa presidencial y como vivíamos al lado, nuestra casa quedaba rodeada. Yo me acuerdo, cuando chica, estar jugando donde las Huras y ver a mamá venir disparada a buscarme porque habían comenzado las bullas. Era nada menos que el comienzo de la Guerra de los Cuatro Días, nos tuvieron a oscuras, de día y de noche, encerrados en las casas con las ventanas de madera cerradas y colocados los colchones para impedir el paso de las balas, nos hacían dormir en el suelo. A dos cuabras vivían mis tías, hermanas de mamá, ellas todavía tenían unos indios, unos *huasicamas* que venían de Latacunga. A uno, el Pablo, le ponían cien mil escapularios sobre el poncho y le mandaban a conseguir víveres para mantenernos porque no había qué comer. También me acuerdo, yo chica todavía, de la caída de Velasco Ibarra y de la de Federico Páez. Fui compañera de Rita, su hija, en Los Corazones, vivía en la casa presidencial, yo me pasaba de la terraza de mi casa a la cocina de esa casa y de allí nos íbamos a jugar.

Guarda silencio, se queda pensativa y retoma la narración con un tono de voz algo nostálgico.

—Pasábamos lindo, la vida era más tranquila, la gente era servicial, ayudaban a los guaguas, a los viejos. Cuando yo era joven todo el mundo iba de vacaciones a Conocoto, Sangolquí, Puembo o a las provincias cercanas, así como ahora se van a la playa. Todos eran una jorga enorme. Tus tías, tu mamá y mi marido, el Jorge, pasaban en Conocoto. Nosotros pasábamos en Sangolquí, en una quinta que yo heredé a mis padres. Ahora la gente no respeta, no considera a nadie, es horrible.

Me mira buscando mi aprobación. —¡Qué pena, pero así es! —le respondo y doy un leve giro a su narración— ¿Si su mamá no cocinaba de donde viene su gran afición por la cocina, —le pregunto intrigada.

—Me ha gustado mucho la cocina, hasta ahora cocino. Siempre me gustó. Creo que mi afición por la cocina heredé de mi abuela, la mamá de papá, que era bien hábil. Papá me puso en clases de cocina, cuando tenía 16 años, con la Coquito Lizarzaburu, —Mercedes Lizarzaburu de Bahamonde era su nombre—. Menciona las varias relaciones de parentesco tratando de ubicarme y continúa.

—Era profesora, creo que de economía doméstica en el Liceo Fernández Madrid. Donde ella nos reuníamos las chicas a recibir clases de cocina. Pasábamos lindo, más era juego, más era risa. Nos enseñaba a hacer *queiques*, tamales, buñuelos. La próxima vez que vengan voy a hacer tamalitos para brindarles con el café. Los tamales son ecuatorianos, ¿no cierto? Yo saqué hace años una receta de tamales que se hizo popular entre las amigas, porque yo les daba: "toma, toma, toma". Y para que no me crean egoísta: "copia, copia, copia"—. Y ríe mientras Marilú, golosa como es, festeja la idea.

—La Coquito nos enseñaba todo tipo de comida, no sólo la ecuatoriana. Creo que era la única profesora que había en ese tiempo. Recibíamos las clases por grupos, en mi grupo estaban, entre otras la Angelita Tobar García, la Amalia Cornejo Sánchez, la Anita Arcos Lizarzaburu. Pasábamos lindo. La Coquito era una bondad, nos aguantaba las carcajadas, las bullas. Los papás sólo nos dejaban salir para eso. Papá no me dejaba salir para nada más. Un día cuando ya había salido de Los Corazones me dice: "Te voy a pagar un mensual para que hagas de todo en la casa. Tienes que ver la cocina, la casa y todo". Pero guambra como era, a veces me olvidaba. Cuando le reclamaba a papá mi mensual, él decía: "No has hecho esto ni lo otro, ni lo otro".

Las tres reímos con ganas. Aprovecho para preguntarle sobre los enamoramientos.

—Los romances se armaban porque Dios tuvo misericordia de nosotras. Sólo nos dejaban salir un ratito a conversar. Hacíamos fiestas en la casa. A mi papá le encantaba que tenga amigos, amigas, pero si se daba cuenta de que alguno me enamoraba, ahí se acababa todo. En las fiestas bailábamos con la vitrola o con tocadiscos que llamábamos "picot", hasta las nueve de la noche, no más tarde.

—¿Cómo se conocieron con su marido? —pregunto pues con tan estricta vigilancia debe haber sido muy complicado, como ella misma reconoce.

—A mi marido, Jorge Moreno Calderón, le conocí en una celebración de Finados donde una amiga. No me enamoraba todavía, a mí me parecía un prosudo, un antipático. En una Navidad que nos invitó la familia Ribadeneira fue todo. Ahí me enamoré y se enamoró. Yo ya era amiga de él. Siete años fuimos novios con la veda de papá. ¡Acaso que papá le dejaba entrar a la casa! Nos encontrábamos en el cine. Así le dábamos por la oreja a mi papá. ¡Claro! —Y ríe con picardía.

—Me casé de 22 años. Si hubiera dicho antes que me quería casar papá me hubiera mandado al convento. A lo mejor hubiera sido monja, porque papá no me dejaba casar. Y antes obedecíamos todo. ¡Quién iba a responder como responden las guambras de ahora! Papá no asistió a mi matrimonio. Cuando mi suegro fue a pedir mi mano, mi papá le dijo: "No. Yo creo que su hijo es un caballero pero yo no quiero que mi hija se case ni con un niño bien, ni con un niño mal ni con el Niño Dios". No quería que me case con nadie. Cuando mi papá dice no, mi suegro se regresa y le pregunta a mi mamá. "¿Y usted doña Marianita qué dice?" Mi mamá dice: "Yo no me puedo poner contra la voluntad de mi hija". Mi mamá me apoyaba y ahí venían las peleas. Mi papá decía: "No me importa dar un escándalo, yo me separo de tu mamá porque ella no debió apoyar". Mi mamá me decía. "Que venga no más el Jorge, como el Augusto viene bien tarde no se va a dar cuenta. Peor es hijita que andes en la calle". Mamá era más elástica.

—La primera vez que me subí a un avión fue al otro día de que pidieron mi mano. Papá me empuntó a Guayaquil para ver si me disuadía. Me mandó donde unas primas. Me acuerdo bien que don Jorge Moreno fue a pedir mi mano un domingo. Después de que se fueron papá dijo: "Mañana te vas a Guayaquil". "Bueno", le dije, y me fui. A los pocos días papá ha-

bía ido a parar a la clínica con la úlcera reventada. Sólo supe cuando volví a Quito. Me quedé en Guayaquil tres semanas, encantada, mimada de las "monas", me trataron muy bien. Cuando volví papá estaba acabado. "¿Qué le pasó?" pregunté. Ahí me contó mamá y me dijo: "No te quise decir para que no te pusieras nerviosa".

—Por su tesón se salió con la suya, —comento— mientras ella llena la sala con su cálida risa.

—Cierto es porque me casé con el Jorge y nos fuimos de luna de miel a Salinas. Esa fue la primera vez que vi el mar. Regresamos y fui a vivir a la casa de mi suegro. Ahí viví hasta que me dio el ataque de eclampsia y perdí a mi primera hija. El doctor Ontaneda le atormentaba a papá diciéndole: "No es solo por la albúmina, es por nervios. Adúlale a la guagua". Pero yo no podía entrar a la casa de papá.

—Luego nos trasladamos a vivir en casa de mis papás. Cuando nació el Jorge, mi primer hijo, papá perdió la cabeza y después moría por mi marido. Yo no podía criticarle. El decía: "Jorge es persona de mucho respeto". Papá me llevó al departamento de abajo de la casa. Desde que compró la casa, ahí había tenido su estudio el doctor Pedro Leopoldo Núñez, que era amigo de juventud de papá. Porque papá perteneció a ese grupo de viejos liberales que eran miembros de la Jurídico Literaria, el Homero Viteri, el doctor Luis Larenas, el doctor Carlos Sánchez...

—Mi suegro también era un personaje. Él fue Contralor de Mosquera Narváez y de Arroyo del Río. Cuando Alfonso Calderón era ministro de Defensa de Camilo Ponce, mi suegro, don Jorge, le manejaba la hacienda al Alfonso. Don Jorge tuvo un accidente yendo a la hacienda y le trajeron a la clínica. Yo me iba a acompañarle, una tarde entra a la clínica don José Rafael Bustamante, que era otro viejo encantador, una caja de música. Ahí le pregunté a don José Rafael lo que le había oído a mi papá. Porque a mí me encantaba oírle a mi papá conversar con sus amigos, con esos viejos que eran tan inteligentes. Le había oído que en la presidencia de Aurelio Mosquera Narváez se reunía la Junta Suprema del Partido Liberal en la casa presidencial a sesionar; me imagino que ha de haber habido, como es ahora, las pugnas, las rivalidades, las enemistades. Don Jorge Moreno era en ese tiempo Contralor de la Nación. Según mi papá era el único controlador que había habido en el país. Estando en sesión del gabinete, los edecanes le anuncian al presidente Mosquera Narváez que el Contralor con tres fiscalizadores vienen en persona a fiscalizarle. Papá contaba que hasta el doc-

tor Mosquera, sorprendido, ordenó que pasen. Don Jorge le dijo al presidente que sabía que todo lo que se decía de él eran infamias, y que por eso quería que los que le atacaban le fiscalicen en persona. Papá decía que eso sólo podía hacer el que tiene la cara limpia.

La casa de La Floresta

—Vivo aquí desde el 9 de octubre de 1951. Recuerdo que aprovechamos de ese feriado para cambiarnos de la casa del centro. Cuando papá conoció esta casa me dijo: "Ha quedado linda. Anda a ver y vuelve donde mí". El plano hizo el Jorge para este terreno que me regaló papá. Vine y me enseñé. La calle Madrid era empedrada. A poco de que me pasé la pavimentaron y pusieron línea de buses.

—En esa época, la casa quedaba lejísimos del centro. Yo me iba a visitar a mi mamá todos los días; me iba en la mañana, volvía a almorzar y en la tarde me volvía a ir para acompañarle. El bus costaba 20 centavos y el colectivo un sucre. Cuando mi hijo Jorge tenía unos dos años le llevaba en el colectivo. También había el tranvía hasta el Baca Ortiz. Después, cuando nacieron Clarita, Esteban y Catalina, unas veces iba con los guaguas, otras veces les dejaba con la Peta, nuestra empleada, que era mejor que yo para cuidarles. Cuando vine acá tenía a la Peta que manejaba la casa, una muchacha que cocinaba y un guambra para los mandados. La Peta estuvo 58 años conmigo, desde que me casé. Murió hace tres años. Ella fue mi gran ayudante de cocina, era igualita a mí, aprendió todo conmigo y después me corregía, me decía, "no es así la receta", y peleábamos. Yo sacaba la libreta para leerle; sabía todas mis recetas.

—Toda la vida me ha gustado la cocina. Mi papá era goloso, se encantaba con mis platos y mi marido también. Yo preparaba para ambos. Recuerdo cuando estuvieron de moda esos pollitos en canasta. Había un restaurante por el Inca, *Le Toucan*, allá nos fuimos a comer un domingo, y yo a puro paladar los hice después en la casa. "Para qué aprendí", decía, "para no salir nunca a un restaurante". Porque a mí me salían mejor que los que vendían en ese restaurante. A mi marido le encantaba todo lo que yo preparaba, menos las vísceras, y le aterraba el *yaguar* loco. A los dos nos encantaba nuestra comida típica. Mi marido me decía: "Por Dios no me dará los inventos modernos, esas cremas, esos calduchos".

—Hasta ahora hago comida típica cuando consigo los ingredientes. ¿Has comido la *chanfaina*? ¡Tan rica que es! Mi comadre, que ahora está en España, me conseguía los ingredientes. Se prepara con hígado blanco y negro de borrego y se come con arroz. Se cocina el hígado y cuando está bien cocinado se le pica con cebolla, perejil y se le fríe con un revuelto de huevo.

—He aprendido a cocinar al puro paladar y también probando recetas que nos cruzábamos entre las amigas que son buenas cocineras: Magdalena Cornejo de Brauer, Toya García de Brauer, Maruja Aguirre, Minie y Lilian Robinson y las mismas compañeras de los cursos. También he recordado las recetas que aparecen en los periódicos, primero las de El Tiempo y después las de El Comercio. Seguía con interés las recetas de cocina que daba el canal de televisión de la HCJB hace años. He comprado libros de recetas que llegan con tanta facilidad ahora.

—Seguí un curso con el señor Nelsin, austríaco; él dejó para que nos siguiera enseñando a una alemana también excelente cocinera. Tuve como profesora a Elena de Bustamante, brasileña, cuñada de la Piedadcita Bustamante. Fue una gran profesora de cocina. Después dio cursos la Piedadcita; toditas volábamos al curso de Piedadcita. Conocí a la Piedadcita en el Comité de Damas de las Sociedad de Ingenieros y Arquitectos de Pichincha, donde daban clases de cocina cada semana. Como me encantaba la cocina, donde había clases, volaba. Después la Piedadcita abrió el curso donde las damas españolas, inclusive yo les presté mi casa para hacer el curso en mi cocina. Cuando la Piedadcita vivía en San Roque, íbamos a sus cursos con la Beba Dávalos, la Laurita de Moreira, la Piedad Castells de Barra, Elba de Ayora y otras amigas de las que en este rato no me acuerdo los nombres. La Piedadcita nos enseñaba a hacer pan, *queiques*, ensaladas. Ella es una mujer muy hábil. Vive todavía. Yo iba a las clases los miércoles, venía a practicar a mi casa el jueves y el día domingo invitaba a mi mamá, mi papá y mi suegro. Venían a comer lo que había aprendido esa semana, todos los domingos vinieron mientras vivieron. Practicaba dos recetas por semana, el plato de sal y el plato de dulce. He tomado cursos con Piedad Toro de Araujo, con la señora Maité de Alvarado, mexicana, con Oliver O'Hoorman, un cocinero inglés y con Noemí Espinosa Correa que fue mi última profesora.

—En mi casa se come de todo: sopa de morocho, sopa de bolas de verde, sopa de bolas de maíz o *lluspas*. Ayer hice un ají de mellocos, con ese me-

lloco chiquitito que no siempre hay. Vino mi hermano Carlos con Carmencita Reyes, mi cuñada, a comer. Toda nuestra comida es una delicia. Ahora la que prepara es la cocinera, para eso le he enseñado unas veinte veces cada plato. Ahora ya sabe.

Está anocheciendo. Le propongo suspender nuestra conversación y continuar la próxima semana. Ella acepta gustosa. Es claro que estoy ante una mujer que domina el arte de la cocina, que goza cocinando, que le encanta comer bien, que estudia, inventa y experimenta cotidianamente.

Los libros de recetas de cocina

Apenas saludamos me cuenta que ha preparado tamales de morocho que nos había prometido, para tomar un cafecito con tamal y me pregunta por Marilú. Le explico que no pudo venir.

—Es la receta que te conté saqué hace años y que se hizo popular. Ayer le dije al Jorge que quería hacer los tamales de morocho y que tenía que conseguir las bolitas con las que se hacían las empanadas de morocho. Me fui a buscar y no encontré porque ahora venden la masa por libras. Compré al ojo y le pedí a la muchacha que me trajera del Centro las hojas de achira. He calculado al ojo la cantidad de masa usando las recetas que tengo.

Reiniciamos la conversación con el tema de los libros de recetas de cocina.

—¿Tiene usted libros de recetas de cocina? —le pregunto casi segura de su respuesta. Una profesional como es ella sin duda alguna los tiene, aunque no los había mencionado.

—Mamá no tuvo recetas de cocina pero yo tengo montones de libretas escritas a mano, tengo cargas de recetas. En las libretas he puesto: "curso de la fulana, curso de la mengana". He pasado a limpio esas libretas en varios cuadernos; unos son los cuadernos de sal, otros los de dulce, otros son los cuadernos de decorados de *queiques*, porque también hacía y decoraba *queiques* de novia. Decoraba con boquillas, todavía tengo una caja de 100 boquillitas y los colorantes, porque se ponía lo que llamaban "baño", mientras que ahora se hace uno que se puede extender y queda precioso.

—Una de mis especialidades era una gelatina (no recuerda el nombre) que se hacía con cola pez. Un domingo que mi papá probó ese plato me dijo: "Ahora sí veo que ya sabes cocinar". Todas las recetas son buenas, unas

mejores que otras, la buena cocinera se acomoda a todas las circunstancias. Esa gelatina era una entrada, por ahí tengo la receta, pero ya no consigo la gelatina en láminas. De repente me pongo a leer mis recetas para ver si todavía se pueden hacer, porque ya no hay algunos ingredientes. Por ejemplo, yo hacía unos bizcochitos que eran una delicia, los preparaba con nata pura, que ahora no consigo y no es lo mismo hacerlos con crema de leche, no es lo mismo. Ahora hice una sopa con un tipo de calabaza que me regaló una amiga y que no he conocido antes, no la he visto nunca. Ella me dijo: "Prepárale como la crema de zapallo", que es una delicia, muy sana para el estómago y se hace rapidísimo. Así la preparé usando caldo de cubo Maggi. Es como una papaya chiquita y verde, es bien rica, dice que se da bien en Cumbayá.

Por la descripción sospecho que se refiere al chayote, un tipo de calabaza que conocí cuando viví en Costa Rica donde se come mucho. Se lo comento.

—Entonces hice por primera vez una crema de chayote, que me quedó bien rica. Yo tengo recetas de mi suegra, la señora Clara Calderón de Moreno que murió antes de que me casara con Jorge. Cuando me las regaló mi suegro, don Jorge, me dijo: "Esto era de mi Clarita y usted ha de conservar". De ahí he sacado varias recetas, entre esas un bizcochuelo de maqueño, que no queda grasoso como la torta de maqueño. En ese recetario dice: "tantos huevos, un puñado de no sé qué, cuatro reales de esto" y otras medidas antiguas que no entiendo. Lo que entiendo es cuando dice: "una cuchara, dos cucharas, tres tazas". Por ejemplo, ahora que ya no hay las bolas de morocho para preparar los tamales, no sé cómo voy a calcular, porque en la receta de los tamales dice tantas bolas de masa. La señora que me vendió ayer me dijo que una libra es igual a ocho bolas.

—Aprendí sola a hacer la masa de hojaldre. No me salía bien con las recetas que me enseñaban en las lecciones de cocina. Pude hacerla siguiendo *El libro de Doña Petrona*.¹⁶ Aprendí que la masa se va doblando como

¹⁶ Fue ella la primera en mencionar "*El libro de doña Petrona*, de doña Petrona Carrizo de Gandolfo, libro de cocina de mayor venta en Argentina, publicado por primera vez en los años treinta, se había reimpresso en 74 ocasiones para 1980 y vendió más ejemplares que incluso *Martín Fierro* o la Biblia; es un monumento a la cocina criolla refinada del litoral atlántico. Contiene unas 1.800 recetas, sólo seis de las cuales, incluyendo la *salsa sumac micanqui* y el *chipá* (uno de cuyos ingredientes fundamentales es la yuca), se basan en alimentos americanos nativos" (Bauer 2002, 259).

un libro. Con esa masa se hace *vol-au-vient*, empanadas. Yo hacía un pastel de masa de hojaldre para regalarle al Eduardo Kingman cuando era su cumpleaños. Ese era mi regalo, es una invención mía. Ese pastel era su ilusión, tiene siete sabores de dulce: manjar blanco, mermelada de claudia, de mora... al último le ponía coco. Todos los cuadros que tengo de él son regalados, no son comprados. ¡De dónde iba yo a comprar! El me quiso mucho y la Berta, su mujer, fue mi gran amiga, ya murió, Berta me hace mucha falta.

Apenas vuelvo a escuchar sobre *Doña Petrona* recuerdo a mi tío Tomasito, el gran pastelero que mencionó Anita al principio de nuestra conversación, él hacía una renombrada masa de hojaldre. Le cuento que mi mamá, una gran cocinera, usaba mucho ese libro y siento que al fin hemos encontrado un punto de contacto entre la gran cocinera que es ella, y una persona como yo, cuyo único mérito es haber cultivado el buen paladar que en mi casa paterna educaron cuando fui niña.

—Yo tengo ese libro, es bien grueso, está la foto y los pasos. Cuando me pongo a leer las recetas digo: "cierto que no se ha hecho esto, que no se ha hecho el otro". Ahí recuerdo.

Le cuento que mi mamá usaba ese libro para preparar, por ejemplo, tortuga de mar.

—No he preparado nunca ni tortuga, ni mono ni he pelado nunca un pollo, conejo sí he preparado. Una día llegó el Jorge con un conejo vivo, el criaba conejos. "Y ahora qué hago, quién va a matar al conejo". Cogí *El libro de Doña Petrona* y encontré la receta de conejo. Ahora, cuando leo este libro, me doy cuenta de que las recetas son más laboriosas que las de ahora. Ahora son bien simples las recetas. Las de *Doña Petrona* tienen más condimentos y más ingredientes. El otro día me decía a mí misma: "Cuando haya un buen conejo volveré a prepararlo". *Doña Petrona* tiene una receta con chicha. De todo hay en este libro, es una belleza, las medidas son exactas. No me acuerdo quien mató al conejo, alguna muchacha tal vez, porque yo no mato ni a un pollo.

Las comidas de antes y las de ahora

—Ahora ya no se hacen tantas golosinas como antes a pesar de que era más difícil conseguir los lomos, las carnes. Antes hacíamos unos tronchos de carne al jugo bien ricos. Antes se comía buena comida, yo no sé si era más sana que ahora, si los productos eran mejor cultivados, lo cierto es que

la comida era mejor. Ahora hay más variedad, pero son menos sanos. —Y se pregunta— ¿Por qué la leche hace daño ahora a todo el mundo? Ahora desde los guaguas toman leche deslactosada, antes hasta los viejitos tomaban leche. ¿Serán los químicos que le ponen? Yo, por ejemplo, he tomado leche toda la vida y ésta de ahora me da dolor de estómago. Yo tomaba leche pura, ordeñada, me encantaba. Por aquí en La Floresta antes habían unas vaquitas; yo mandaba volando a la muchacha a traer la leche ordeñada. Y cuando íbamos a la quinta tomaba mi vaso de leche, también mis guaguas. Ahora ya no hay nada de esas cosas.

—En la quinta de papá cuando matábamos un chancho era día de fiesta. Mi cuñada Beatriz Varea, que fue tan hábil para todo y buena cocinera, hacía unas morcillas que eran una delicia; a mi papá le encantaban todo lo que se hacía con el chancho. Unos pelaban el chancho en agua hirviendo, otros le chamuscaban para hacer el cuerito asado. Yo hasta hace poco, cocinaba con manteca de chancho: compraba, le desleía, le ponía cebolla y ajo y le guardaba en tarrinas a que se endure. El arroz quedaba delicioso con esa manteca. Antes, el aceite que vendían olía horrible, botaba un cebo grueso, por eso no me gustaba cocinar con aceite. Ahora hay un buen aceite. Cuando no uso aceite uso mantequilla, nunca margarina porque a mis hijos no les gusta.

—Antes no era fácil conseguir los ingredientes para la cocina. No había supermercados así que íbamos donde Reinoso y García (Olmedo y Flores). Ahí comprábamos casi todo. Cuando había una cosa especial se conseguía donde De la Torre (en la Venezuela) o donde Viteri Rittes.

—La fanesca es el plato más complicado de todos. Antes acostumbrábamos reunirnos a comerla: papá, mamá, mis dos hermanos, los amigos. En todas las casas era así. Se hacía la fanesca en grandes ollas y lo que sobraba se regalaba a los invitados.

—Mi tía Carmen, su compañera en Los Corazones, todavía mantiene esa tradición —le digo— corroborando su narración. Ella prepara la fanesca con todos los granos pelados: las arvejas, los choclos, las habas... Toda la familia ayuda a pelarlos. Comienzan varios días antes. —Y agrego—, como usted bien dice es un gran, gran trabajo.

—Como la juventud de ahora no come fanesca, este año dije: "No hago porque me canso y no todos comen". Entonces hice una torta, un pastel de sardina con masa de pan que les encanta a mis nietos. Para mí es un gusto hacer el almuerzo o la cena de Navidad. Antes hacía pan de almendras en las primeras comuniones de mis hijos.

La cocina me salvó en la viudez

—Cuando me quedé viuda, hace 38 años, puse una especie de pensioncita para estudiantes en la parte de abajo de la casa. —Señala hacia el fondo de la sala. —Cuando ya no estaba mi marido tuve que trabajar porque necesitaba el dinero. La cocina fue una forma de ayudarme. A mí la cocina me salvó. Atendía y daba de comer a los gringuitos que venían a los programas de intercambio. Ahora ya no puedo porque estoy vieja y porque ya no tengo a mi mano derecha, la muchacha que tuve desde que me casé, la Peta.

—Mis hijos le decían "la mama Peta". Era feroz, bravísima y de una honradez ejemplar, se llamaba Emperatriz Gálvez. Mi marido decía: "Pucha carácter el de la Peta". Ella era de Latacunga, de esas mujeres leales, le tenía pasión a mi hija Catalina. La Peta me acompañó hasta que murió, hace tres años. Era mayor que yo, era blanca, tenía un hermano que era coronel retirado. Toda la vida vivió aquí. Cuando estaba viejita mis amigas decían que le ponga en un asilo. Yo les contestaba: "Me mandan a mí primero y no a la Peta". Ella tenía su cuarto y su baño abajo. Mandaba sobre todo y sobre todos. Ponía mala cara al que le caía mal. Yo le decía: "No seas tan neurótica". Cuando murió el Jorge, ella subió las primeras semanas a dormir en mi cuarto para acompañarme, puso su colchón en el piso.

Mientras rememora, mientras habla de la muchacha de toda la vida, percibo el profundo y sincero cariño que le tuvo y la falta que le hace.

—También me pasaban horrores cuando cocinaba para negocio. Me acuerdo que la Victorita Maldonado me mandó a hacer unos *queiques* de primera comunión. Hago los *queiques*, les decoro con el baño que te conté, abro esa ventana del comedor y pongo los *queiques* en el poyo para que se seque el decorado. Cae el aguacero el rato menos pensado y salta el lodo sobre los *queiques*; era capaz de llorar. Tuve que volver a hacer todo y pedirle a la Victorita que venga más tarde. ¡Horrores pasa en la cocina!

Vuelve a reír con esas ganas tan suyas, imagino que recordando los pasteles blancos bañados de café oscuro. Y me contagia. Desde hace rato estoy buscando la oportunidad para preguntarle sobre los implementos y utensilios de cocina. Una profesional como ella debe estar muy bien equipada. Cierto es que no me interesé en aprender de mi mamá a cocinar, pero sí pude observar cuando niña el ingreso de varios electrodomésticos a su cocina: refrigeradora de doble puerta, licuadora, batidora y la enorme y famosa asistente de cocina Electrolux. En la casa paterna de Manta, donde

transcurrió mi infancia, siempre hubo cocina eléctrica y refrigeradora, primero de una puerta y después de dos. —Anita, —le digo—, cuénteme de sus implementos y aparatos de cocina.

Los equipos y utensilios de cocina

—Antes era una lindura usar el horno eléctrico que para mí es el perfecto. El de gas es bueno, pero nunca igual al eléctrico.

Me cuenta que una vez estalló una cocina de gas haciendo destrozos en la parte de atrás de su casa.

—Yo tengo muchos aparatos de la cocina porque me han encantado. Tengo una balanza en gramos y otra en libras. Tengo bolillos de porcelana, bolillos de madera y un bolillo de aluminio especial para hacer la masa de hojaldre, en el que se mete hielo y así se la puede extender bien; lo compré a unas gringas. Tuve licuadora apenas salió (no recuerda cuando), tuve una de las primera asistente de cocina, la *Electrolux*, mi marido me la regaló en un santo mío; festejamos en la quinta y me llevó allá la asistente, mis guaguas eran chiquitos, todavía le uso, ahí bato los buñuelos.

—Después mi marido me puso la cocina eléctrica y el horno empotrado que ya se acabaron: duraron más de 40 años. Ahora estoy pagando otro horno eléctrico, no sé si llegaré a usarlo o si moriré antes. Ahora hago todo en el de gas pero no es igual; en el eléctrico la temperatura es precisa, lo mismo que el tiempo de cocción, todo queda mejor, el pan, la masa de hojaldre. El eléctrico que he comprado es un poco más grande que el anterior, así que tienen que picar la pared, ya está lista la instalación.

—Yo comencé a cocinar en carbón, después tuve una cocina de gasolina de dos hornillas, después una cocina *Coleman* de tres hornillas cuando hice esta casa hace casi 60 años, después me dieron un horno eléctrico marca *General Electric* y una cocina también eléctrica, eran separados y la corriente era de 110. Después el Jorge agrandó la casa y la cocina. Ahora es bien grande, ya te voy a mostrar, es la parte de mi casa que más me gusta. Ahí empotró el horno.

—El Jorge me regalaba cosas de cocina porque sabía que me encantaban. El otro día saqué la máquina de hacer fideos, pero me da pereza hacer fideos, esos que se hacen a diario. Antes hacía también bizcochos que se comían apenas salían del horno.

Una mirada retrospectiva

—Yo he sido amiguera, sociable, me ha gustado tener amigas, recibir en mi casa, aunque sea brindarles un pancito. Con la Mireya Salgado trabajamos en un grupo de artesanías, nos reunimos todas las semanas. Ella vivía con sus papás cerca de la casa donde vivía yo con mis papás. El doctor Salgado era amigo de mi papá.

—Cuando vivía el Jorge todas las fiestas eran aquí en mi casa. Yo decía, ya no hagan aquí porque me canso. La Berta Jijón decía, donde vos se pasa lindo. Los 31 bailábamos hasta el otro día. El 31 preparaba ensaladas, carnes, el pavo de ley, mariscos no porque eran muy caros. Antes había pocos mariscos en Quito, no era como ahora que hay de todo; pescado sí había.

—Antes de que se fueran a vivir a los Chillos, el Eduardo Kingman venía a almorzar los domingos. A mi marido le encantaban los sesos, le gustaba comer bien, mientras que al Eduardo le aterraban. Él me decía: "No me darás sesos". Un día le dí una entrada de sesos, se comió y dijo: "¡Qué rico!" "¿Quieres otro pedacito?" "Bueno", me respondió. Cuando acabó le digo: "Elé, ya te comiste los sesos". Se rió. "Ya vez que es pura idea", le dije. La comida depende de cómo esté preparada.

—Cuando era guambra me gustaba leer, ahora me he vuelto vaga para leer. Papá me hacía leer libros y me compraba revistas. Me acuerdo de la revista "Mundo Hispánico" "Para ti", había un montón de revistas lindas.

—Estudié música, seguí hasta cuarto año del conservatorio, tocaba el piano. Apagué el piano cuando los nietos vinieron porque lo iban a desbaratar. No he vuelto a tocar. Manejé auto muy bien hasta hace poco que me dio un mareo espantoso, me prohibieron manejar. Papá me regaló una camioneta chiquita, en esa aprendí. Aprendí a manejar por necesidad, a los 35 años, porque el Jorge se iba a su trabajo y yo me quedaba con los guaguas.

—¿Cuáles son sus platos preferidos? —pregunto pesando lo difícil que debe ser para una gran cocinera como ella, elegir uno—. Y llega la respuesta llena de sabiduría.

—De todo como yo cuando está bien hecho, cuando están mal la cosa es grave. Antes me encantaban los platos de sal, ahora me encantan los de dulce, la vejez ha de ser. —Y ríe fuerte.

—Me gustan las labores de mano, tejer, bordar, coser. Aquí en la sala hay un montón de cosas hechas por mí.

Nos paramos y comenzamos a caminar despacio por la sala, mientras va destapando y mostrándome unas pequeñas sillas con el asiento bordado en *petit point* una mesita de madera taraceada, varias cajitas de plata repujada.

—Tapo las sillas porque ponen encima los pies y me muero de las iras. También bordo—. Hemos pasado al comedor. Sobre un costado de la mesa, grande como eran las de antes, hay varios tapetes bordados. Los toma y me los enseña.

—Seis son para una hija y seis para la otra. Yo me despierto a las 5:00, me baño y prendo la radio para oír radio María. A veces me río, a veces me digo: “¡Qué padre será el que habla!!! Leen artículos, dan conferencias, rezan el rosario. Soy muy creyente. Voy todos los sábados o domingos a la iglesia, si paso por una iglesia entro a rezar al Santísimo. Al Señor de la Buena Esperanza de la iglesia donde me casé, le digo: “Compadre, qué mal te portaste conmigo”. Y ríe con tristeza.

—Rezo el rosario todos los días cuando no me quedo dormida. Antes rezaba con mis guaguas. Después ayudo en la casa. La guambra no se alcanza, ella cocina y hace todo. La negra, la Marcelina, ya se va a jubilar, está enferma pero todavía le gusta hacer, hace un locro muy bueno. Ahora ya no se puede tener un equipo de criadas, cuando era joven había un montón de sirvientes: la cocinera, la muchacha de mano, la lavandera y el guambra de los mandados.

Volvemos al corredor que separa la sala del comedor y llegamos a la amplia cocina; me muestra el lugar donde va a empotrar el nuevo horno eléctrico. El sol de la tarde entra por una ventana del corredor llenando de luz dorada una parte del comedor. Es una linda tarde quiteña de verano. Acercándose a la ventana me dice:

—La Clarita vive ahí abajo en el departamento que construía para recibir a los gringos. A la Clarita no le gusta cocina, la que ha heredado mi afición es la Catita.

Apago la grabadora y nos sentamos a tomar el cafecito de la tarde en un costado de la mesa del comedor. Me sirvo un tamal de mote, vierto en la taza la esencia de café que está dentro de un pequeño pomo de vidrio, igual a los que había en la casa de mi abuela. Me sirvo otro tamal, efectivamente son deliciosos. Este café-cena culmina con un panqueque relleno con espumilla y mermelada de frutilla, de esos que hacían en la casa de mis tías y que no había vuelto a comer desde hace muchos años. Mientras mi paladar

disfruta de las habilidades preparadas por Anita, me cuenta cómo le robaron todas sus joyas. Un día una pareja de jóvenes de "buena apariencia" tocaron la puerta para pedirle el baño. Como le parecieron buenas personas les permitió pasar. En un abrir y cerrar de ojos, mientras ella conversaba con la joven, él subió a su pieza y sacó todas las joyas.. Cerrando sus ojos mueve suavemente la cabeza de un lado al otro tratando de sacudir estos malos recuerdos. Celebro sus tamales, el café de esencia y los panqueques con espumilla.

—Sigo cocinando pero, a veces me da pereza, tengo malas las piernas, ahora me molestan aunque me ponga media gruesa, antes no me molestaban, me duelen las caderas, ahora me canso.

—Usted tiene para largo, —le digo—, aludiendo a su extraordinaria vitalidad

—¡No mamita! Que no sea así, me responde secándose las lágrimas y volviendo a reír sonoramente.





▲ Cumpleaños de Aidita Serrano, circa 1932. Desde la izq.: Angelita Huras, Magdalena Arteta, Charo García, Anita, Aidita Serrano, Piedad Arteta, Hypatia García, Maruja del Campo.
Abajo: Charo Arteta, María Elena Pérez, Hilda Huras, Pablo Huras, Manon Suárez, Alicia Darquea, Elsa Huras, Irene Serrano.

◀ Retrato de Mariana Egas de Egas, madre de Anita. Foto: Benjamín Rivadeneria.



Wm. J. F. Smith



▲ En el Colegio Sagrados Corazones, enero de 1939. Foto: Salazar.

◀ Primera Comunión de Anita, 1933. Foto: B. Rivadeneira e hijo Studio.





▲ Anita y sus amigas vestidas de españolas en una corrida de toros, circa 1945. Foto: Pacheco.

◀ Paseo a Baños, 1945. Atrás desde la izquierda: Julio Egas y Augusto Egas, hermano y padre de Anita. Adelante desde la izquierda: Anita y su amiga Amalia Cornejo.



▲ Reunión en la casa de la familia Huras-Viteri.



▲ Fiesta en la casa de la familia Huras-Viteri, 1942.





▲ Marina Egas de Egas, madre de Anita, con su nieto Jorge Moreno Egas durante el reparto que anualmente hacía el Ropero de San Cayetano en San Agustín, 1953.

◀ Anita a un costado del parque El Ejido en la avenida Patria, 1944.





▲ Primera Comunión de Jorge Moreno Egas. El pastel y los bocaditos fueron preparados por Anita.

◀ Jorge Moreno Egas, hijo mayor de Anita, con su abuelo, Augusto Egas, y su abuela, Mariana Egas, en el Santuario de las Lajas. 1955.

con sa
 pimienta y las tom
 ga cocinar tapado hasta que m
 ca a la mitad; unos 5 minutos antes de
 se agrega el perejil y se sirve con papas cocidas
 pelar los tomates se los traa dar un hervor para
 la cáscara se desprenda con facilidad.

Boef a la Bismark

Ingredientes - 5 lb de lomo de faldo - pasta de
 de manteguilla - 1 cebolla colorada - 1 limon
 sal y pimienta al gusto

Preparación - el lomo untado de man
 de con pimienta ponemos al hervor
 minutos con la manteguilla y una
 rodela; una vez suavis sacamos
 con el fuego, envolvemos en pasta
 de de espesor y ponemos a
 cocinar piñta

▲ Boef a la Bismark. Recetario de cocina de Anita.

► El Libro de Doña Petrona.

Quabgas de Moens

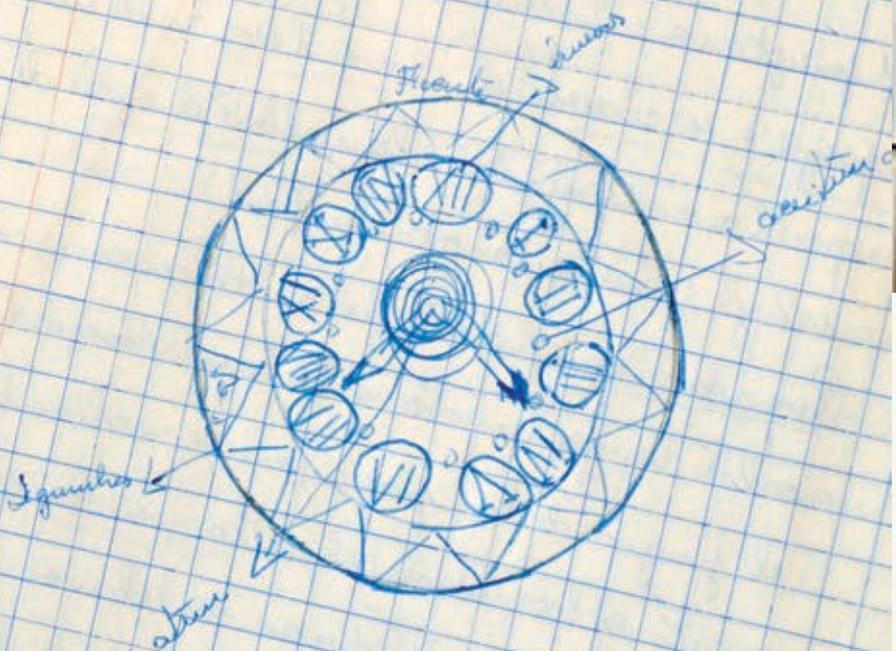
El Libro
DE
Doña Petrona

RECETAS DE ARTE CULINARIO
POR
PETRONA C. DE GANDULFO



CUADRAGESIMOSEPTIMA EDICION, REFORMADA
Y AUMENTADA POR SU AUTORA

31 Las aceitunas negras, los pimientos
rojos verde y en el filo de la
citos de legumbres de cada color e



Sopa de Coco

Se prepara un buen caldo de pollo o gallina y
para de espumar se pone a cocinar juntamente
con el coco rallado hasta que se cocine el pollo.
Se saca y se come aplastando bien el coco. En el
agua del coco se pone un vaso de
leche y 4 yemas de huevo.
Se sirve.

En la pasta francesa delgada, se le pone cualquier cantidad de carne se le amolla y despues se le forma en una servilleta se le cocin y se le cocina en agua hirviendo

Copa Wilson

bebida

Ingredientes - 40 camarones - 3 limones - 1 taza de mantequilla - 1 vaso de nata fresca batida con sal - 1 vaso de nata fresca batida con azucar - 3 copas de Jerez - 1 poco de sazoneta batida con limon sal y pimienta

Preparacion - En un sartan se deshace la mantequilla, mand

▲ Copa Wilson. Recetario de cocina de Anita.

◀ Pastel en forma de reloj. Recetario de cocina de Anita.



▲ Manifestación de mujeres contra la dictadura militar en la Plaza de la Independencia. Aparecen Margarita Ponce, Inés Gangotena, Lola Gangotena, Anita, Mariana Tobar, Pilar Puig, Lucía de Viteri, julio de 1965.



▲ Anita con su esposo Jorge Moreno, sus hijos Esteban y Jorge,
y sus hijas Clara y Catalina.



▲ Anita y su esposo Jorge Moreno en su casa de La Floresta, 1967.

► Marcelina y Peta, las dos empleadas domésticas que trabajaron muchos años con Anita.





▲ Rincón en la casa de Anita, mayo de 2009.

► Anita en su casa de La Floresta, mayo de 2009.







◀ Retrato de Anita, mayo de 2009.

▲ Rincón en la casa de Anita, mayo de 2009.





◀ Retrato de Anita, mayo de 2009.

▲ María Cuvi y Anita, mayo de 2009.

