

## **CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP**

Fuente: Diario El Mercurio

Fecha: jueves 28 de enero de 2016

Página: 5 A Cultura

Año: 91

Edición: 34.618

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

### **Ashanga”, un libro de recetas morlacas**



Nydia Vázquez prepara las recetas de su libro en la cocina de su casa, que es como su “laboratorio”.

Una recopilación de cómo preparar los sabores tradicionales de la cocina cuencana y del Azuay, basados en una investigación de más de 30 años, se recogen en la obra “Ashanga. Cocina morlaca”, de Nydia Vázquez de Fernández de Córdova, escritora e investigadora.

Se trata de una obra que en 335 páginas presenta cientos de recetas de la comida típica de Cuenca y la provincia que van desde la forma de hacer distintos tipos de pan, los envueltos como los tamales, “chumales”, quimbolitos, las tortillas de choclo, maíz, distintos tipos de salsas, postres y otras delicias de la comida típica de la región.

“Esta recopilación es para rescatar la cocina tradicional, antigua, amplia, sabrosa y sana”, dice la autora sentada en la mesa de su comedor, acompañada de un café y con su libro en las manos.

Todo empezó en la década de los años 80, cuando la escritora, cuyo domicilio ubicado en la calle Presidente Córdova, sector de El Vado, despertaba con el olor del pan, ya que antes, en esa zona, había muchas panaderías.

Poco a poco estas empezaron a desaparecer y eso le causó nostalgia, por lo que decidió rescatar las recetas. Así empezó a conversar con las panaderas y aprender a preparar cerca de 40 variedades de panes.

Con el apoyo de instituciones culturales, en 1985 publicó un folleto con las recetas de los panes tradicionales. Luego, continuó investigando y consiguió publicar un nuevo libro, pero esta vez de dulces de Corpus y posteriormente, un folleto de comida típica de Cuenca y otro de comida tradicional de Azuay.

Las recetas de estos folletos se recopilan en su libro “Ashanga. Cocina morlaca”, cuya publicación le tomó casi dos años, ya que las recetas tuvieron que ser revisadas, experimentadas e incluso se agregaron más.

El trabajo contó con el apoyo de un equipo completo entre los que consta Pedro Cantero, un prometeo de la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (Senescyt), quien revisó todo el proceso.

Nydia Vázquez de Fernández de Córdova cuenta que conoce todas las recetas del libro y que sabe prepararlas junto con su asistente, Gloria María Tacuri.

## SIGNIFICADO

– La “Ashanga” es un canasto donde se colocaban los quesos, carnes y otros alimentos, colgado del techo con una cuerda y a una distancia prudencial del fogón, explica Nydia Vázquez de Fernández de Córdova