

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.

*A la primera de esta saga, Mireya Salgado de Fernández,
quien no alcanzó a tener el libro en sus manos.*

"La memoria de la mujer es una memoria que selecciona sus elementos guiada por un instinto oscuro, como hacen los pájaros con los materiales con los que van a construir sus nidos, pero cuyo criterio de lo importante no es el que se acepta convencionalmente."

Rosario Castellanos

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

PRÓLOGO

"Y el periódico comenzó a abrirse": escritura y lectura en *Quito casa adentro narrado por mujeres*.

Uno de los aspectos más sorprendentes —y atractivos— del estructuralismo de mediados del siglo pasado anunciaba una curiosa despersonalización narrativa: los relatos —nos decía— no son expresados por sus emisores sino que, al contrario, son los narradores quienes son "expresados" por los relatos. Que es otra manera de decir que las instituciones que habitamos, los espacios mismos en los que nos desenvolvemos tienen su propia lógica histórica, su propia trama y argumentación, que la aparente solidez de la identidad humana oculta, tras su desesperada búsqueda de autonomía, una fragilidad insospechada. No contamos el mito, decía Levy Strauss, sino que somos contados por él.

Al leer el texto múltiple de María Cuvi y sus colaboradoras: Mireya Salgado de Fernández, Rosario Mena de Barrera, Ana Egas de Moreno, Bertha Wray de Terán, Alicia Troya de Kennedy y Carmen Sánchez de Jarín, vuelvo a experimentar la sensación desconcertante de percibir las fuerzas históricas de clase social, género y etnicidad a través de las narraciones "lampreadas" de estas mujeres plurales. De hecho, parece que es Quito quien narra, en toda su fragmentariedad y polifonía, registrando la densa subjetividad de la experiencia de mujeres y temporalidades capturadas en pleno movimiento.

Pero sería un error entender este texto de esa manera (o exclusivamente de esa manera) puesto que —entre otros— uno de los propósitos de *Quito casa adentro narrado por mujeres* es la recuperación de la memoria doméstica de la ciudad y —junto con ella— la resignificación de los papeles

tradicionales de madres y amas de casa "privilegiadas". Se trata entonces de mostrar que las experiencias personales de la vida familiar, atravesadas por el peso del poder, no dejan de ser memorables.

Quisiera en lo que sigue señalar dos aspectos significativos de ese ejercicio: la escena de la escritura y la constitución de un público para su lectura. Ambos aspectos implican el señalamiento de un cambio profundo en las condiciones en las que leemos y escribimos y por ende, interpretamos. El registro de esa transformación en la experiencia vivencial de seis mujeres es uno de los grandes aportes de esta colección.

I

El contexto de este libro parte de un escenario complejo, el de la colaboración narrativa entre dos o más personas. Es un acto complejo porque la asignación tradicional de la autoría, posiblemente el concepto estructurante de la cultura intelectual bajo el régimen moderno (durante largo tiempo, además, predio masculino), pierde sustento. ¿Quién es la autora de este texto? ¿Cómo se define su autoría? ¿En qué radica(n) su(s) apropiación(es) del texto? ¿A qué género de escritura pertenece? ¿Cuáles son sus claves de lectura?

De alguna manera, se trata de la transcripción de un relato oral presentado de una informante a una recopiladora. El gesto no es otro que el de "hacer hablar/transcribir". Como resulta evidente a primera vista, una relación ética clave se ubica en el corazón de esta escritura: quién habla, a nombre de quién, con qué propósito(s) y para qué. Estas preguntas, que no dejan de estar presentes en cualquier acto de escritura, pero que en el presente texto reclaman especial atención, forman parte de la singularidad de este ejercicio. Dar la palabra a otro (a otras) no es un acto simple, el gesto se halla lleno de posibilidad, desde un paternalismo condescendiente hasta un acto de reconocimiento de la diferencia y de la necesidad de registrarla. En el caso de María Cuvi y de sus interlocutoras resulta evidente, desde la incorporación de una metodología deliberadamente participativa, el llamado "método de las producciones narrativas" hasta la participación-observación del investigador de las ciencias sociales y la entrevista, que se trata de un proceso de negociación compartido. Cuvi captura la tensión y la dificultad inicial de sus encuentros con estas mujeres al registrar la necesidad que tiene cada una de ellas de comprender los términos del intercambio.

Con frecuencia, esta incomodidad va escoltada por la presencia de la tecnología:

Luego de un momento pregunté si podía grabar la conversación. Gran lectora desde joven, doña Rosario está al tanto de la vida política y cultural del país. Con la velocidad típica de las personas con agudo sentido del humor asocia mi grabadora con los "Pativideos" que eran el escándalo político de esos meses. Reímos las tres, el ambiente terminó de distenderse y me autorizó grabar nuestras conversaciones.

En todos los casos, previo al momento de producción de revelaciones "íntimas", las interlocutoras de Cuvi la someten a un interrogatorio sutil: el de su propia inserción social y familiar: "me preguntó por mi hermano que fue compañero de su hija mayor, me contó de sus nietos, yo de los míos y ella abonó además con sus bisnietos". En el caso antes citado, la referencia a los "Pativideos" no es inocente, se trata de una alusión específica a un escenario de violación de la intimidad por medios tecnológicos. Rosario Mena de Barrera marca el territorio del intercambio, junto con sus límites, al señalar la transgresión posible que encierra todo acto de transcripción.

El libro se constituye así en un documento abierto a la interpretación, pero a la vez temperado por distintas voluntades interpretativas. En el corazón del texto se halla un desencuentro, una fricción entre el sujeto de la transcripción y el sujeto de la narración transcrita: para las narradoras, el objeto de las entrevistas gira en torno de sus vidas y sus recetas, para la entrevistadora, "la familia (patriarcal es) el tema principal de este libro".

El texto en sí entonces se yergue en torno a una pugna por la significación, por un lado está la riqueza de la experiencia vivida, junto con su especificidad irreducible (alojada en la cotidianidad), por otro, la forma que imprime la narración a esa experiencia. María Cuvi está interesada, como editora, en guiar el proceso de lectura hacia la reivindicación y la celebración de la resistencia cotidiana al patriarcado, por un lado, por ejemplo, mediante la creación de una identidad social de prestigio a través del medio expresivo del arte culinario. Por otro, le interesa marcar, a nivel histórico, el progresivo debilitamiento del modelo de familia patriarcal, junto con los espacios de libertad que este colapso significa para las nuevas generaciones. La intención, si se me permite una metáfora prestada del mismo libro se entiende al diferenciar entre cocinar y disponer, la narración

de Alicia Troya de Kennedy lo expresa mejor: *buena cocinera no soy, para disponer soy buenísima*. Sus seis narradoras cocinan el texto, Cuvi dispone de él.

Para las narradoras, sin embargo, su empeño es otro, consiste, entre otras cosas, en recapturar la indivisible riqueza de la experiencia vivida para mostrar una bien recordada y vibrante cotidianidad, irreducible a formulaciones sociológicas. Un ejemplo:

Teníamos que pasar siquiera 15 días después del parto sin movernos. El Jaime no me oía, porque los Fernández tienen un sueño, que no te puedo decir. Entonces cogí el periódico que tenía al lado, hice una bolita bien apretada y le tiré. Justo le llegó en la cara y el periódico comenzó a abrirse. Solo así despertó. Ahí le dije: "pásame al guaguaito que está en la cunita porque lo que ha de querer es mamar, ha de estar con hambre, por eso llora tanto.

La irresistible tentación que ofrece este episodio para la interpretación sugiere, entre algunos elementos, la posibilidad de leerlo como un ejemplo de ira reprimida y manifiesta ante el privilegio patriarcal, como una manifestación de rechazo de la preeminencia de las historias grandes (el periódico), por las chicas (el niño llorando), una instancia de la violencia de los medios (que agreden la placidez somnolienta del ciudadano) e inclusive como una expresión sobre los límites de la representación (no te puedo decir). Aunque también uno puede renunciar a ese vértigo de interpretación para solazarse en la notable expresividad poética de una imagen perfecta: "justo le llegó a la cara y el periódico comenzó a abrirse". Esa tensión, entre lo que se relata y lo que significa, esa densa red de relatos, rica en interferencias y confusiones (entre las que surge un uso, o desuso, muy creativo de las comillas) se destaca sobremedida por una voluntad de resistencia a la conciliación de discursos, de obstinada aceptación de la diferencia y de la contradicción.

Dice Julia Swindells que el yo biográfico no se inventa *ex nihilo* sino que se construye acudiendo a modelos textuales conocidos, incluyendo la ficción. En *Quito casa adentro narrado por mujeres* ese modelo parecería ser el libro de cocina. Dice Ana Egas de Moreno:

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 cuadernos de sal, otros los de dulce, otros son los cuadernos de decorados de *queiques*...

Las libretas, *pasadas a limpio*; es decir, expurgadas de todo rastro de escritura y pertenencia previa, también sirven de modelo para entender la colaboración textual de este libro: documentos labrados en la cotidianidad y la experiencia, marcados por la participación en una tarea compartida con otras mujeres, registradas en la memoria y estampadas con la firma personal, consignadas al campo de lo privado y ahora, hechas públicas.

El contraste con la historiografía es evidente, disciplina cuya institucionalización está ligada a la formación de los estados nacionales y que propone una referencia directa con lo real definido como historia política de la nación. El libro de cocina, al contrario, está ligado a la formación de colectivos privados de consumo y propone una referencia de lo real definido como historia familiar y cotidiana, escoltada a la vez, de un componente de secretismo.

II

Los géneros escritos están constituidos por prácticas y técnicas, marcados por tradiciones y ejecuciones previas, son hormas para la creación pero a la vez, son protocolos de lectura. Un género opera tanto a nivel de conocimiento previo de sus convenciones como a nivel de modificaciones hechas a esos procedimientos. De esa manera, no podemos prescindir de los géneros para el entendimiento. En *Quito casa adentro narrado por mujeres*, María Cuvi ha juntado, "de manera poco ortodoxa, la entrevista, el testimonio, el relato de vida y la autobiografía" y ha "mezclado temas y problemas generalmente separados por fronteras disciplinarias, atribuidos ya sea a la historia, a la sociología, a la antropología, al periodismo o al ensayo literario".

Las historias narradas en esta publicación corresponden todas, de una u otra manera, a los llamados "géneros de vida", que incluyen, además de los antes citados, la confesión, la epístola, la biografía, el diario, la crónica y las memorias. Resulta curioso registrar que ninguno de estos géneros ha sido distinguido, entre el público lector ecuatoriano, con un reconocimiento y/o una producción sostenida. La biografía ha sido cultivada en el Ecuador de manera tradicional y esporádica desde principios del siglo

XX, principalmente por su clase intelectual, con un pico en su producción en la década de los años 50 y 60 y orientada principalmente hacia la exégesis de héroes culturales (Espejo, Sucre, Montalvo, Manuela Sáenz, entre otros). El testimonio experimentó una vida breve y productiva en la producción especializada de las ciencias sociales en la década de los años 90, la autobiografía ha sido un género casi inexistente entre nosotros (con notables excepciones) y las memorias, muy escasas en sí, apenas han empezado a hacer su aparición en el nuevo milenio. ¿A qué se debe este fenómeno curioso y qué relación tiene con el presente libro?

Parte de la razón tiene que ver con la manera en que la materia prima de estas narraciones —la vida privada— se procesa en el interior de un tipo específico de sociedad. En los grandes centros metropolitanos del mundo de hoy, los géneros de vida se han convertido en el producto de mayor crecimiento de la industria editorial. Más que cualquier otro género, su atractivo para un público lector ávido de consumir estos materiales resulta incontestable. Y esto ha sido así desde hace ya décadas. ¿Por qué el mercado ecuatoriano del libro se encuentra notablemente desprovisto de biografías y autobiografías locales y a qué se debe que éstas empiecen hoy a hacer su aparición?

Como señala Cuví al citar a Monsiváis en su Introducción, las sociedades latinoamericanas de principios del siglo pasado se encontraban sumidas en un cierto concepto de vergüenza. Por un lado, la intimidad personal resultaba fuera de juego como material de lectura, a riesgo de que el autobiógrafo se sometiera a un ostracismo impensable. Y esta condena moral se intensifica en el caso de mujeres, mucho más vulnerables al escarnio público. Basta pensar en el lamentable episodio de Dolores de Veintimilla, una ecuatoriana que, al atreverse a hacer la defensa escrita de un indígena condenado a muerte fue condenada por la opinión pública y llevada al suicidio.

De hecho la biografía moderna opera en el Ecuador de manera similar a su aparición histórica en Inglaterra en el siglo XVIII, como *exemplum* moral basado en principios morales o cívicos. En la medida que una sociedad se "moderniza", es decir, se fragmenta y pierde cohesión socio cultural; en otras palabras, en la medida que una sociedad pierde un cierto tipo de vergüenza (la humillación que acompaña el apartarse de la norma y la tradición) aparecen con más confianza y seguridad los géneros de vida. Existen varias razones para ello, que van desde el prurito y el culto a la celebridad

hasta la búsqueda de modelos marcados por el éxito y tal vez también de sentido, el gusto vicario por las vidas de otros y también la esperanza de hallar pistas para dar forma a nuestra identidad.

Sea cual fuere la razón, el hecho es que este género empieza a manifestarse con más solidez entre nosotros. Por un lado está el relajamiento de las restricciones sociales previas, la desaparición de un sentido coercitivo sobre lo que constituye una conducta "apropiada", por otro, los hábitos de lectura de nuestra ciudadanía, me parece, no tengo verificación empírica alguna de esto, empiezan a segmentarse por categorías de edad.

Esto quiere decir que las personas adultas y l@s mayores, por un lado se sienten atraídos hacia esos materiales que confirman (y a la vez deshacen) las mismas categorías en las que se formaron junto con un mismo esquema referencial, y por el otro, que en las personas de edad avanzada, debido a su misma inserción laxa al mundo de la productividad, su pudor se ha debilitado. Todo lo cual abona para el florecimiento de una literatura confesional entre nosotros, y hay más, hacia un florecimiento de una literatura confesional de mujeres como se puede ver en las recientes contribuciones, entre otras, de Luce de Perón y Pepé Carrión y ahora, en la colección que tenemos entre las manos.

Dice María Cuvi en su introducción, al hablar de la institución del matrimonio en estos relatos, que para muchas mujeres se observa "ese deber de agradar a los hombres, muy enraizado en las mujeres de esa época, donde el matrimonio suena como si fuera un favor del hombre hacia la mujer". Posiblemente podamos decir lo mismo sobre la literatura y las historias de vida de mujeres en el Ecuador. Que es como si la literatura (una de las principales instituciones patriarcales de nuestro país) "hiciera un favor" al registrar textos de mujeres. Afortunadamente para nosotr@s, esta escritura ya se encuentra aquí y nos impacta como aquel periódico apretado que, una vez, en frustrada llamada de atención, Mireya Salgado de Fernández lanzó a la cara de su somnoliento marido, "y el periódico comenzó a abrirse".

ÁLVARO ALEMÁN S.

Agradecimientos

A las narradoras Ana Egas de Moreno, Rosario Mena de Barrera, Mireya Salgado de Fernández, Carmen Sánchez de Jarrín, Alicia Troya de Kennedy y Bertha Wray de Terán, porque venciendo el pudor se atrevieron a cruzar la cómoda frontera del mundo privado para narrarse y dejarnos su legado a las mujeres de las siguientes generaciones.

A Margarita Carranco, que mientras fue vicealcaldesa de Quito, siempre atenta a cualquier iniciativa que realce la participación de las mujeres, convenció a Carlos Pallares, director ejecutivo del Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural FONSAL/Quito, para que este Fondo financiara el estudio. A Carlos Pallares por haber apostado a una investigación diferente a las que usualmente auspicia el Fondo, y haber resuelto ágilmente los contratiempos que se presentaron durante el estudio. A Yadira Villacreses, directora del departamento legal del Fondo, por haber estado dispuesta, cada vez que se lo pedí, a guiarme por los laberintos administrativos de una institución desconocida para mí.

A Gabriela Alemán, Coca Ponce y Alvaro Alemán quienes leyeron las narraciones mientras estaban en pleno cocimiento y me animaron a proseguir

escribiéndolas, cuando insegura, yo, ensayaba tonos y formas. A Susan Poats, por sus comentarios críticos y certeros al primer manuscrito. A Paz Guarderas por haber puesto a mi alcance el método de las producciones narrativas. A Maruja Barrig, Pablo Cuvi y Soledad Cruz por su lectura atenta y estimulante de la última versión de la Introducción.

A Helena Barrera Mena y Alexandra Kennedy Troya, hijas de dos de las narradoras, y a Pilar Troya Fernández nieta de otra narradora por haber motivado a sus madres y a su abuela a relatar sus vidas.

A Marilú Calisto Ponce, quien me puso en contacto con Anita Egas de Moreno y con Bertha Wray, y a Magdalena Cuvi, quien me ayudó a llegar donde Rosario Mena.

A Paquita Troya Fernández por su respetuosa edición del manuscrito, así como por el entusiasmo, creatividad y dedicación que puso en la producción de este libro. A Christoph Hirtz por haber enriquecido las narraciones con las imágenes de las quiteñas de una época que se desvanece. A Meliza de Naranjo por el magnífico diseño y, por supuesto, a TRAMA.

INTRODUCCIÓN

Cuando le pregunté a Alicia qué significaba para ella vivir en el siglo XXI, me respondió:

—Me siento en este momento, en estos últimos años, perdida con eso de la computadora, del celular, porque en mi época, cuando era joven sabía escribir a máquina y manejar sumadoras. Eso les pasa a la mayor parte de mis amigas, se sienten absolutamente perdidas con tanto invento, tanta evolución es desconcertante.

Ella nació en Quito en 1927. Hice la misma pregunta a doña Rosario, otra quiteña que nació en 1917 y así me contestó:

—Ayer domingo que estuve en la casa de mi hija mi yerno me dice: "Póngase al lado de los guaguas y de este árbol que ha florecido para tomarles una foto". Mientras él me mostraba la foto, mi nieta que está en Roma, nos estaba viendo a través del celular de mi yerno y contestó enseguida diciéndome que estoy linda. ¡Qué brutalidad! No me acostumbro. Es un siglo tremendo este.

Y es que algo vital y misterioso ha sucedido en la manera en que experimentamos el espacio y el tiempo desde hace unas cuatro décadas. Autores como David Harvey (1998) siguiendo a Frederic Jameson considera que la transformación posmoderna es el resultado de una crisis en la cual las categorías espaciales han pasado a dominar a las temporales mientras ambas mutan constantemente, algo que no logramos captar, en parte porque nuestros hábitos de percepción se formaron en un tipo de espacio moderno, anterior al actual. Según Harvey (1998, 313) lo que ha ocurrido es una suerte de "compresión espacio-temporal" que ha cambiado los usos y significados del espacio y el tiempo, nuestras formas de sentirlos y pensarlos.¹

¹ David Harvey sostiene que la revolución es de tal magnitud que nos obliga a modificar, a veces de manera radical, nuestra representación del mundo, tal como ocurrió con el perspectivismo en el Renacimiento.

Una de las manifestaciones de esos cambios es la sensación de que todo es efímero, pasajero, instantáneo, de que todo se vuelve obsoleto muy pronto. Los bienes materiales, los servicios y también los bienes culturales son ahora desechables; las ideas, las ideologías, los valores se disuelven rápidamente. El hecho de poder estar en varios lugares simultáneamente o desplazarnos a grandes velocidades nos impulsa a buscar un lugar donde afirmarnos, por ejemplo nuestro propio cuerpo.

Las narraciones reunidas en este libro muestran cómo es experimentada esa compresión espacio-temporal por seis mujeres quiteñas que nacieron entre 1913 y 1927. A través de relatos de vida ellas han construido la ciudad que guardan en su memoria. En esa batalla personal que constituye la organización de un relato testimonial, puesto que quien narra necesita fijarle pautas a "una memoria que se empeña en la búsqueda de una 'verdad' en los hechos" (Silva Santisteban 2008, 72), ellas, desde su perspectiva, nos acercan a las transformaciones sociales y espaciales que se han operado en Quito en los últimos 100 años.

En la misma época en que la condición posmoderna comenzaba a desplazar a la moderna, se inauguraba la segunda ola feminista en América Latina que, al cabo de cuarenta años, ha transformado las representaciones de la mujer latinoamericana que dominaron el imaginario de las generaciones que nacimos en la primera mitad del siglo XX. Las narraciones de este libro han sido escritas con el propósito de registrar esas antiguas imágenes y representaciones de lo femenino; el telón de fondo es el tránsito de la ciudad de Quito desde la modernidad a la posmodernidad.

También han sido escritas pensando en las generaciones de mujeres y hombres que nacieron desde hace cuatro décadas, cuando esos cambios ya estaban en marcha. He tratado, como dice Harvey (230), de fijar en ese espacio en blanco que es el papel, a través de la letra escrita, el flujo de la experiencia, el flujo del tiempo para perpetuar el recuerdo. Esa función de la escritura, en mi caso se trenza con mi condición feminista, un modo de estar en este planeta. Sospecho que no elegí la escritura como una forma de vida, ella llegó; sí sé que elegí este modo de vivir que me permite reaccionar cada vez que están en juego nuestras libertades, las de una mujer, las de muchas, las de todas. Relatar nuestras experiencias personales es lo que da sentido a mi escritura, caminar sobre las huellas de otras mujeres tratando de dejar impresas nuestras historias, muchas de las cuales, permanecen en la

memoria de quienes las vivieron. Este ha sido otro de los impulsos que dio nacimiento a este libro, acicateado por el fugaz desconcierto que siento, al recibir en las aulas de clase, miradas suspicaces de algunas estudiantes jóvenes cuando explico mi condición. También, por esa perplejidad que me provoca las frecuentes declaraciones públicas de jóvenes ecuatorianas rechazando cualquier tipo de asociación de ellas o de sus obras con una postura feminista.² Me asombro tanto como Florence Thomas³ cuando escucho a las jóvenes afirmar vehementes, “con una seguridad pasmosa —y bastante ingenuidad— que nunca han sido discriminadas y que en la actualidad los hombres y las mujeres son iguales” Sospecho, que esas firmes y tajantes declaraciones encubren el temor que hoy siente la gente joven al resquebrajamiento del orden establecido en la pareja, la sexualidad y la familia, “el más duro hueso del poder” como dice Maruja Barrig (2006); también porque posiblemente desconocen desde qué puerto levantamos anclas muchas feministas cuatro décadas atrás y con qué cartas de navegación nos aventuramos en mar abierto. Ese movimiento desde los espacios privados hasta los públicos, pese a ser reciente no es evidente para las generaciones que nacieron en los años 80 y 90 del siglo XX. Sí lo es y mucho para las de generaciones anteriores, puesto tuvimos que “acomodar lo privado en lo público” como dice Elizabeth Maier (2006). Muchas de esas jóvenes que dicen no sentirse discriminadas no habían llegado aún cuando miles de latinoamericanas nos movilizábamos por los escenarios públicos, cuando ese impetuoso oleaje disolvió la categoría convencional de Mujer, con mayúscula, predominante en América Latina, la de esa persona abnegada, entregada, paciente, dependiente, pudorosa, y dio paso a las mujeres múltiples y diversas.

En las narraciones que contiene este libro, varias mujeres recordamos para relatar un aspecto muy particular de nuestras experiencias: el funcionamiento de la familia quiteña durante el siglo XX. Este trabajo pretende mostrar lo que significó vivir bajo un modelo patriarcal, gracias a cuyo debilitamiento, las jóvenes ahora pueden moverse libremente en el mundo

² Ver por ejemplo, entrevistas a: la guionista y directora de la película *Esas no son penas* (Periódico Ocho y Medio no. 68, Quito, abril de 2007); la ganadora del Salón de Julio en Guayaquil, 2007 (diario El Comercio, Quito, martes 24 de julio de 2007, p. 27 Cuaderno 3); la directora del programa de radio *Desde mi visión* (Suplemento patrocinado por ProCosméticos que circuló con el diario El Comercio, el 8 de marzo de 2007).

³ “Manifiesto contra el antifeminismo”. Quito, diario El Comercio, 25 de noviembre de 2007, Revista Domingo, p. 7.

público, situación que estuvo vedada para sus abuelas y parcialmente abierta para sus madres.

A principios del siglo XXI, las mujeres estamos instaladas en los escenarios públicos del mundo. De eso no hay duda alguna; personas de distintas sociedades se han acostumbrado a vernos, escucharnos, inclusive a elegirnos para ejercitar el poder político y ocupar cargos públicos importantes. En América Latina, este proceso comenzó en la década de 1970, producto de un cambio profundo, lento y complejo, que se gestó desde hace varios siglos. Esa presencia de las mujeres, como actoras en los escenarios públicos, es una de las marcas características de Latinoamérica en el paso de siglo; ha abierto la posibilidad de resignificar los papeles tradicionales de madres y amas de casa, de renegociar el peso del poder en las relaciones de género y democratizar el funcionamiento de la familia (Maier 2006). En el Ecuador, la irrupción de las mujeres en los espacios públicos fue masiva sólo desde la década de 1990, proceso que tardó más en condensarse que en otros países como Argentina, Brasil, Chile, México y Colombia. No obstante, aumenta día a día. Es más evidente en la política formal —ministras, diputadas, concejalas, alcaldesas, juezas— por lo central que ésta es en la vida nacional.

Partiendo del lema “lo personal es político”, acuñado en Estados Unidos durante la segunda ola feminista, Elizabeth Maier (2006, 32 y 33) analiza cómo en este lema se condensan aspectos claves de las relaciones de poder entre géneros, que las feministas de entonces destaparon. Uno es la separación entre dos mundos: el público, donde se atiende lo presuntamente trascendente y que tiene signo masculino, y el privado de signo femenino, donde se organizan los asuntos cotidianos relacionados con la convivencia, la procreación y la sexualidad. Otro aspecto a tratarse es la fusión simbólica de lo privado y lo personal dentro del espacio ocupado por la familia, una institución jerárquica, aunque las relaciones aparentan ser armoniosas, amorosas y acogedoras. La consecuencia fundamental de estas segmentaciones y fusiones es que al estar ubicadas en el mundo privado, espacio que se les asignó a las mujeres, ellas quedaron alejadas de la producción material y cultural que tiene lugar en el mundo público. Las feministas, agrega Maier, descubrieron que el imaginario masculino moldeaba y controlaba sus cuerpos y que las representaciones de la mujer, creadas por ese imaginario, restringían su desarrollo individual y colectivo. A partir de las experiencias personales y colectivas, las latinoamericanas de las clases

medias urbanas exploraron las articulaciones entre sus vidas cotidianas, su posición subordinada como género y las formas de ejercicio del poder patriarcal. Así, en cuatro palabras —lo personal es político— las feministas lograron desnudar la dimensión subjetiva de las relaciones de poder entre géneros; encontrar el punto simbólico donde se tornan capilares; mostraron lo que Foucault con gran insistencia plantea al respecto del poder: su capacidad para generar tanto placeres como sufrimientos, también discursos, su cualidad polimorfa y ubicua, que le permite esconderse en los pliegues de instituciones como la familia, tema principal de este libro.

Las narraciones de las seis quiteñas están situadas en el mundo privado, tratan sobre las relaciones cotidianas e interpersonales y constituyen una incursión en la subjetividad femenina tradicional transformada en texto. Con ello quiero establecer un contraste entre un ayer y un hoy, también dar cuenta de la instalación paulatina de un nuevo imaginario social, recordar ese proceso de cambio para aquilatar el legado de las que nos precedieron. Contando lo que vivieron las que no alcanzaron a involucrarse en el oleaje feminista de fines del siglo pasado, mi intención es ofrecer una imagen positiva de los feminismos, mostrar por qué vale la pena recordarlos, hacer de nuestras experiencias personales algo memorable (Muraro 1999).

Las experiencias de las mujeres

Elegí como narradoras a quiteñas con fama de buenas cocineras, para que el tema principal de las conversaciones fuese el arte culinario, y elegí este tema porque quería conversar sobre asuntos de los que ellas disfrutaban cuando hablan, ya que los conocen y se sienten seguras. En efecto, estuvieron muy cómodas y contentas mientras me contaban sobre sus inventos, sus recetas y sus accidentados experimentos.

Carlos Monsiváis (2000, 238) dice que la gente latinoamericana de la primera mitad del siglo XX, época a la que ellas pertenecen, aún retienen el pudor y, aunque no se reconozca, también el miedo al ridículo "que disuelve los prestigios a carcajadas." Venciendo esos temores, estas mujeres dejaron escapar algunos secretos de la vida casa adentro. Aflojando sus pudores, poco a poco, con mucho cuidado fueron abriéndonos las puertas de un mundo escasamente explorado en los estudios sobre la historia de mujeres en el Ecuador, presumo que porque se han concentrado en el mundo público, y en aquellas mujeres que se han destacado en la vida política,

social y cultural del país, generalmente por haberse rebelado o haber criticado las exclusiones de las que fueron objeto en el pasado.⁴ Mi intención al haber elegido el mundo privado es difractar "una cierta forma de entender el fenómeno investigado" (Balasch et al. 2005, 136), las formas conocidas y reconocidas de interpretar las relaciones de género en el Ecuador.

Elegí la memoria como método para acercarme a las experiencias de esas mujeres, a sus formas particulares de sumisión y rebeldía ejercitadas en una ciudad y en una época: Quito en el siglo XX. En esas narraciones está recogida parte de la vida de un grupo social y de un género, material que ayudará a construir los rápidos cambios experimentados por tres generaciones de mujeres. Mientras que la subjetividad de la mayoría de sus madres se construyó dentro de sus hogares, sus pequeños reinos, ellas ya accedieron a más espacios públicos a través de la educación laica, el trabajo remunerado, distintas formas de diversión (cine, teatro, plaza de toros) y, en general, los lugares públicos que sus madres no frecuentaron o lo hicieron rara vez. Este es un cambio importante, pese a que ni ellas ni sus madres disfrutaron de los grados de libertad y autonomía personal del que gozan sus nietas.

Si bien las seis narradoras eligieron a sus maridos, a diferencia de la mayoría de sus madres, cuyos matrimonios, en muchos casos, fueron concertados por sus padres, en algunos relatos está presente ese deber de agradar a los hombres, muy enraizado en las mujeres de esa época, donde el matrimonio suena como si fuera un favor del hombre hacia la mujer.

Sus relatos de vida rozan la textura del tiempo, se puede oler el interior de esas casonas donde transcurrió su infancia. También palpar esa rígida separación entre lo público masculino y lo privado femenino, propio del funcionamiento de las familias quiteñas hasta hace poco, cuando el modelo patriarcal reinaba sin sombras. Fue esa separación, en la que se sustenta dicho modelo, la que les impidió trabajar fuera de casa una vez que contrajeron matrimonio y recibir por ello una remuneración como les habría gustado. Añoran haber asistido a la universidad, haber obtenido una profesión y haberla practicado, tal como sus padres, sus hermanos y sus maridos. Una

⁴ Los estudios sobre historias de las mujeres en el Ecuador buscan encontrarles un lugar digno en la historia del Ecuador. Por ejemplo, en el estudio introductorio de Ana María Goetschel (2006, 13) a la reciente antología sobre los *Orígenes del feminismo en el Ecuador*, ella sostiene que "Salvo contadas excepciones, la historia tradicional y aún 'la nueva historia', no han tomado en cuenta a las mujeres como sujetos activos de la nación ni se han preocupado de visualizar su participación, menos aún su pensamiento".

habría querido ser médica, otra ingeniera, otra pintora; la que más lejos llegó, por haber vivido en el extranjero, se arrepiente de no haber terminado sus estudios universitarios en EE UU. No se trata de una época lejana sino de la vida de nuestras madres y abuelas, la que transcurrió bajo un modelo familiar que las sometió a la dependencia económica, intelectual y amorosa, que les negó la libertad para tomar sus propias decisiones.

Lo que ellas silencian es su sexualidad, terreno en el que ninguna entró; tampoco me animé a empujar esa puerta, la de la castidad y del deseo, algo vedado en esa generación de mujeres, porque (otra vez el eco de Monsiviáis "¿Cómo decirle a alguien que no sea el confesor de los sucesos de la alcoba que es el estuche del alma?"). Dejé que la narración cobrara su propio ritmo y dirección, que ellas trazaran el sendero sin presiones. Hablaron de acontecimientos de otra época, de los lugares de diversión, ocio y encuentros, de costumbres desaparecidas, de viajes hacia otros lugares, de sus viajes interiores, de sus pesares y sufrimientos. Hablaron de sus madres y padres, de sus hermanas y hermanos, de sus amigas, vecinos, maridos, hijos, hijas, nietos, nietas y hasta bisnietos.

Elegí únicamente a mujeres porque me interesa iluminar esos espacios donde ha transcurrido la vida de muchas ecuatorianas hasta hace poco. Cuidé que sus voces sobresalgan, que el tejido de esas narraciones no fuera hilado sólo con la vida de los otros, para que las hebras no procedieran exclusivamente de los demás ni se extendieran sólo hacia ellos y ellas, como suele suceder entre mujeres demasiado acostumbradas a practicar el altruismo.

Tramé esas experiencias con la mía tratando de descubrir más elementos de mis identidades (mujer, feminista, heterosexual, mestiza, quiteña e intelectual). Traté de conectarme con mis raíces buscando huellas que me conduzcan hacia otras facetas de nuestra misteriosa subjetividad, esa que de tanto en tanto nos sorprende. Compartimos lo que nos asemeja, lo que nos acerca por el hecho de haber vivido en una misma ciudad, pertenecer a un mismo grupo social y haber sido socializadas bajo un mismo modelo de familia: nuestra condición de madres y abuelas, el gusto por la buena comida, el amor por las plantas y animales, por el tejido, el bordado y la costura, los viajes, la vida en pareja, los parientes, la gente amiga y conocida.

La experiencia es un concepto clave en los estudios feministas y de género, porque mucho contribuye a la construcción de la subjetividad, es aquello que hace de alguien lo que es, dice Merleau Ponty. No es que exista, como sostuvieron en los años setenta del siglo XX, aquellas feministas

que inauguraron la corriente denominada ginocrítica, una continuidad entre la experiencia y el texto, pues de hecho no hay una relación directa entre las palabras y las cosas. Más bien, la experiencia narrada por una persona es, de por sí, una interpretación y a la vez, algo que debe ser interpretado. Tal reelaboración hecha en el presente no es una representación fiel de aquello que sucedió, sino una reconstrucción significativa de una experiencia particular (Joan Scott 1999), "es una narración que privilegia ciertos hechos y olvida otros, silencia algunos y quizás con este silencio también esconda." (Silva Santisteban (2008, 72).

Tampoco es real, como lo hizo la ginocrítica, universalizar la experiencia de las mujeres, asumir que somos idénticas por el hecho de ser mujeres. Resulta que no existe un pasado común que nos identifique a todas, porque nuestras experiencias están moldeadas por el estrato social al que pertenecemos, la generación, la etnia, el lugar, la raza, la religión, la orientación sexual y otras variables que a veces nos distancian más de lo que nuestro género nos acerca. Es en este territorio diverso donde nos construimos como sujetas. Así, las narraciones de este libro corresponden a una época, a una ciudad y a un grupo social.

Un dilema que enfrenté fue cómo ubicar socialmente a las narradoras. Al principio pensé en considerarlas parte de las elites quiteñas. Sin embargo, a medida que la investigación avanzaba comencé a percibir que tal concepto no las definía del todo bien, además de que algunas me dijeron no sentirse parte de esas elites.⁵ La intrincada y ambigua manera de jerarquizar, incluir y excluir usada en la sociedad quiteña implica, en el caso de las elites, distinguirse apelando a una clase y afirmando la condición blanca (mestiza). La más visible manera de distinción son los apellidos. En el medio quiteño, "buenas familias" o familias de "la aristocracia" son las portadoras de los apellidos de quienes fueron grandes terratenientes; la distinción se basa en la propiedad de la tierra y el color de la piel. Los apellidos de las narradoras no corresponden a los de esas familias. Tampoco provienen de familias populares ni han formado parte de aquellas intelectuales de las elites y clases medias que protestaron por la subordinación de las mujeres de su época. Eso sí, se educaron en los dos colegios de mujeres a los que asistían las niñas y jóvenes de las "buenas familias" de Quito,⁶ han vivido en los mismos lugares

⁵ Según el diccionario de María Moliner élite o elite es un "Grupo selecto de personas, por pertenecer a una clase social elevada o por destacarse en una actividad".

y en similares espacios que las "buenas familias", sus padres fueron propietarios de haciendas, quintas y grandes casonas ubicadas en los mismos barrios donde vivieron las elites, han estado en contacto, a través de sus parientes cercanos, padres, hermanos y maridos, con hombres que ocuparon altas posiciones en las esferas del poder político, con reconocidos escritores, pintores y científicos ecuatorianos de su época; han viajado dentro y fuera del país, dos de ellas vivieron fuera del Ecuador varios años y una de ellas habla varios idiomas. Fue por todo esto que me valí de la sugerencia de Bauer (2002, 32) para salir de la ambigüedad: redefinir las fronteras de las relaciones sociales trazando los límites a través de "actos visibles de consumo". Bauer plantea que las elites latinoamericanas de principios del siglo XX, adquirieron bienes importados no sólo porque eran útiles y tenían el dinero para comprarlos, sino sobre todo para exhibirlos como signos de identidad. Vivir en determinados lugares de la ciudad, consumir ciertos alimentos y ropa es lo que asemeja el estilo de vida de las familias de las narradoras al de las elites, en un momento en el cual la ciudad, como Kingman (2006) lo demuestra, atravesaba por cambios profundos. En sus relatos de vida es posible constatar cómo se pusieron en práctica los patrones de consumo que estaban de moda en Europa y EE UU. Si prestamos atención a lo que comieron, bebieron y vistieron; los medios de transporte que usaron, sus lugares de diversión y esparcimiento, no cabe duda de que han disfrutado de muchas comodidades materiales, servicios y bienes culturales consumidos por las "buenas familias". En sus narraciones es evidente que todas poseen muchas de esas costumbres y valores. En lugar de elites he usado el término "conocidas" para resaltar que sin formar parte de la aristocracia quiteña blanco-mestiza, las narradoras y sus familias comparten sus gustos y estilos de vida. Recordemos que el gusto, siguiendo a Pierre Bourdieu (2000, 477), no es algo innato, sino una disposición adquirida que permite marcar diferencias mediante una operación de distinción.

⁶ La educación ha sido uno de los mecanismos de distinción en la sociedad quiteña y, hasta hace poco, el colegio donde se estudiaba permitía "ubicar" socialmente a una persona. Todas se educaron en los dos colegios de mayor prestigio de Quito en su época: uno de monjas católicas —Los Sagrados Corazones— y otro laico, el Colegio 24 de Mayo. La elección de uno u otra refleja tanto la convivencia como la pugna de una u otra orientación ideológica, liberal o conservadora, dentro de esas familias hasta bien entrado el siglo XX. Las Hermanas de los Sagrados Corazones fueron traídas de Europa durante la administración de García Moreno con la intención de introducir, a través de la educación, usos y costumbres europeas. Fundaron en Quito el colegio del mismo nombre en 1862. (Goetschel 1999, 37-38).

En la exploración de las prácticas cotidianas de las familias quiteñas conocidas, uno de los temas que tratamos fue el de la preparación y consumo de alimentos. Me detuve en la elaboración del pan hecho en casa, lo cual terminó siendo un pretexto y una metáfora del consumo casa adentro.⁷ Todas las narradoras, en cumplimiento de los roles de hijas, hermanas, esposas y madres, papeles que se les asignaron dentro de las familias patriarcales, debieron practicar las artes culinarias, unas con mayor dedicación y afición que otras. Todas dirigieron a otras mujeres, las cocineras, en la preparación de las comidas ofrecidas a los miembros de la familia. Diariamente, estas amas de casa dispusieron el menú de los hogares, es decir, estuvieron a cargo de la organización del consumo de alimentos en sus familias. También con el apoyo del servicio doméstico, ellas prepararon los platos especiales ofrecidos en las reuniones sociales, en el festejo de los cumpleaños familiares, los bautizos, las primeras comuniones y las bodas. Ellas valoran los platos tradicionales de la cocina quiteña. Se refieren a varias sopas, a la fanesca, la colada morada, las guaguas de pan, los buñuelos, los pristiños, el arroz con leche, los tamales, las tortillas de maíz, las choclotandas y las melcochas, entre otras. Aprendieron de sus madres a prepararlas y ellas, a su vez, transmiten los secretos a sus hijas, aquellos que hacen la diferencia entre una familia y otra, los signos de la distinción culinaria, por los cuales son elogiadas y gratificadas. Ellas son guardianas y trasmisoras de una rica cultura culinaria local, gracias a la cual, estas mujeres recibieron reconocimiento social.

La familia patriarcal

Me sumergí en la familia quiteña para rastrear las huellas de la subjetividad femenina en un espacio tradicional, regido por un modelo patriarcal, como el que predominó tanto en las familias donde nacieron las narradoras, como en las que ellas formaron.

Elegí la familia para poner al descubierto el funcionamiento de las relaciones de género en la vida cotidiana de la ciudad, desde el punto de vista de las mujeres que las experimentaron (nuestras madres y abuelas),

⁷ Este estudio forma parte de la investigación "*El pan en la vida cotidiana de Quito durante el siglo XX*". Por lo tanto el compromiso con la institución que lo financió fue establecer conexiones con las otras historias de la ciudad que tal investigación incluyó: la del molino El Censo y la de panaderos, panes y cultura popular urbana. Está publicada por el FONSAL bajo el título *El Molino y los panaderos. Cultura popular e historia industrial de Quito*. Eduardo Kigman Garcés y Nicolás Cuví, 2009.

porque esa institución social es la que organiza la convivencia, la sexualidad y la procreación; es donde aprendemos a construir los afectos, valores, hábitos, costumbres, actitudes, etc. En la familia convergen nuestra biografía personal y la historia social de un lugar y de una época. Así, reflexionar sobre la experiencia de las mujeres dentro de familias tan cercanas a las nuestras, significa reflexionar sobre una porción importante de nuestra subjetividad.

En la familia es donde se llevan a cabo las tareas de cuidado y protección, donde existe una intimidad compartida, donde se establecen las responsabilidades que otras instituciones sociales, como la escuela, la iglesia y el Estado controlan y sancionan, sostiene la investigadora feminista argentina Elizabeth Jelin (2006). Y agrega que la familia es también un lugar de consumo de los bienes y servicios que produce una sociedad, lo cual requiere que sus miembros inviertan trabajo y tiempo en comprarlos y consumirlos. Buena parte de las actividades domésticas corresponden a esas tareas, que en sociedades como la ecuatoriana han estado, hasta hace poco, principalmente a cargo de mujeres: las amas de casa, las hijas, las nietas, las sobrinas y las empleadas domésticas. Dentro de la familia se negocian, disputan o imponen las relaciones entre marido y mujer, entre padre/hijos/hijas; entre madre/hijos/hijas; entre hermanos y hermanas y con el resto de la parentela que suele compartir ese espacio.

Ellas rememoran el lugar que hemos ocupado las mujeres, hasta hace poco, en los espacios públicos y privados de la ciudad, al mismo tiempo que ponen al descubierto el terso funcionamiento del poder patriarcal, de esa autoridad ejercida por el hombre, jefe del hogar y padre de familia, así como el deber de la esposa de atender las necesidades domésticas y afectivas de su marido.⁸ La familia patriarcal es el espacio en el cual el padre y jefe de familia ha ejercido su poder sin vigilancia y con poca censura. Los primeros en desafiar la autoridad patriarcal entre las elites latinoamericanas, principalmente en ciudades como Buenos Aires, México, Río de Janeiro, Sao Paulo y Santiago de Chile fueron los hijos, adoptando estilos de vida diferentes, otras opciones profesionales, diferentes formas de consumo y de ejercicio de la sexualidad. La autonomía de las hijas y de las esposas es mucho

⁸ Jelin (2006, 26) sostiene que "En el modelo de la familia patriarcal [...] Los hijos se hallan subordinados a su padre, y la mujer a su marido, a quien otorgan respeto y obediencia[...] Y que el presente y el futuro de los hijos e hijas –su educación y sus tareas cotidianas, la amplitud de su espacio de movimiento, el disciplinamiento y sus opciones futuras– están, en última instancia, en manos del padre".

más tardía y reciente; ha sido posible desde que las mujeres comenzaron a trabajar fuera de sus hogares, y desde que las feministas y mujeres organizadas en torno a un movimiento, cuestionamos, en toda América Latina, el trabajo doméstico gratuito; las tareas de crianza gratuitas; la organización social basada en la reproducción; la división entre lo público y lo privado; la violencia dentro de los hogares, todos estos, pilares en los que sustenta dicho modelo patriarcal.

Sobre la producción de las narraciones

Una vez transcritas las entrevistas estuve varios meses buscando un tono y una forma que me permitieran transmitir, por escrito, el registro de las voces de las entrevistadas, junto con ese ambiente cálido que se creó durante nuestras conversaciones. Fue entonces cuando me cayó del cielo el método de las producciones narrativas.⁹

Además de que algunas premisas de dicho método coinciden con mis posiciones teóricas y metodológicas, sentí ese respaldo tan necesario cuando una está explorando en solitario. Me he tomado, eso sí, una serie de libertades en la aplicación de las sugerencias que aparecen en el artículo de Marcel Balasch y Marisela Montenegro (2003), las mismas que se fundamentan en la perspectiva de los conocimientos situados de Donna Haraway (1995). Lo que esta magnífica pensadora feminista postula es que toda mirada es siempre parcial y localizada y que, por lo tanto, el conocimiento es posible cuando la investigadora o investigador se conecta con otras posiciones, conexión que, sin duda, modificará su posición inicial. Así, un conocimiento situado es el resultado de las conexiones parciales que se establecen entre la investigadora o investigador y la persona investigada, basadas en lenguajes y experiencias compartidas, en medio de posiciones diferentes. Es decir, el conocimiento se produce en la tensión entre semejanza y diferencia y no, necesariamente, sobre una identidad común. Es la investigadora o investigador quien organiza las ideas surgidas en el transcurso de dichas conversaciones y escribe un relato que sea fiel, tanto a la voz como a la forma en que se expresa cada persona entrevistada. Luego la persona entrevistada lee el texto, lo corrige y modifica a su antojo. De esta manera se persigue sortear la clásica división entre objeto y sujeto de estudio y respetar la autoridad de quien participa en la producción del texto.

⁹ Fue Paz Guarderas quien me sugirió usarlo y me facilitó bibliografía al respecto.

La forma y el tono que encontré para transformar las conversaciones en narraciones me remite a la imagen del palimpsesto, pues da una buena idea de una manera de construir conocimientos: escribiendo sobre las huellas de otras, reuniendo y relacionando propuestas, ideas y hallazgos empíricos. Si de algo están hechas esas narraciones es de mezclas, de conexiones, de combinaciones. He mezclado, de manera poco ortodoxa, la entrevista, el testimonio, el relato de vida y la autobiografía. He mezclado temas y problemas generalmente separados por las fronteras disciplinarias, atribuidos ya sea a la historia, a la sociología, a la antropología, al periodismo o al ensayo literario. He combinado textos de distinto tipo. He intercalado mi voz entre sus voces conectando, así, mi experiencia con las suyas.

Las narraciones que a continuación aparecen iluminan ángulos insospechados e imprimen sentidos diferentes a las conocidas historias de la ciudad. Son experiencias que pueden confirmar lo que se conoce, lo que hemos aprendido a ver, así como trastornar lo que se daba por hecho y obligarnos a reajustar nuestra visión para explicar el conflicto de intereses (Scott 1999). Rehuyendo cualquier orientación que pueda homogeneizar las narraciones, trato cada una de éstas como la de una persona, un ser humano único, a la vez que como la de mujeres parecidas entre sí, vulnerables, cuyas voces y cuerpos están cruzados por deseos, gustos, valores, sentimientos y emociones contradictorios, mujeres que están inmersas, a gusto y disgusto, en una forma de vida dominante y hegemónica.

Mientras conversaba con las narradoras y mientras escribía los textos dejé que afloraran esas preguntas que constantemente me hago sobre la época que me ha tocado vivir. Dejé que mis sentimientos dieran sentido a mi trabajo intelectual, para que ese conocimiento se revistiera de afectos, para que los significados, los símbolos, en suma el lenguaje, tuviera un lugar en el cuerpo. En gran parte fue posible porque permití que ellas me narraran, recordando lo que alguna vez leí de alguna feminista, cuyo nombre se me escapa, en alguno de esos libros magníficos que ellas usualmente escriben: "cuando una mujer narra, también narra a las otras". Así esta investigación me ha ofrecido la invalorable posibilidad de establecer vínculos entre mi vida, la vida de las otras mujeres, la de una ciudad, la de un siglo, la de un grupo social.

MARÍA CUIVI SÁNCHEZ





Me hubiera encantado ser médico

Las dos veces que nos vimos me recibió en la puerta de su departamento con el cariño de quien vuelve a ver a alguien que conoció cuando era niña. No parecía que hubieran transcurrido más de cuatro décadas desde la última vez que nos habíamos visto. La confianza se instaló sin más entre las dos, desde la primera cita. Nos sentamos en la antigua banca de la sala, frente a su piano, ese en el que su madre le había enseñado a tocar desde niña. Todo el ambiente nos situaba en el pasado. El departamento, construido en la década de 1970, —cuando el Norte de la ciudad se comenzó a llenar de multifamiliares—, aloja muebles, grandes y tallados, hechos para ocupar los amplios espacios de las casas de antaño, esas con cielos rasos altos, en las que su familia vivió. Sobre la mesa alargada frente a la banca me llamó la atención una reciente y hermosa foto digital de Mireya sosteniendo en sus brazos a su último bisnieto, un bebe de tres meses.

Me impresionó su lucidez y la vida activa que llevaba con sus 94 años a cuestas. No fue fácil encontrar unas horas libres para conversar. Tenía una agenda semanal llena de actividades: se dedicaba a sus prácticas de fe católica, tenía un grupo de mujeres mayores que se reunía a trabajar artesanías, mantenía cotidianos contactos con su única hija y sus tres hijos, con sus cinco nietas y tres nietos. Concertamos por teléfono los días y horas de nuestros dos encuentros. Ella fue una mujer sencilla, inteligente, llena de amor y agradecimiento por lo que la vida le había dado.

Le conté por qué y para qué estaba allí y le pregunté si podía grabar nuestra conversación señalando el aparato que tenía sobre mi regazo. Sin un ápice de temor, lo miró de soslayo y asintió con la cabeza. Me escuchaba atenta e, inmediatamente, asoció el tema del estudio, que yo le describía,

con el libro de recetas de su familia. Prendí la grabadora y puse mis sentidos en alerta presintiendo que había charla para largo, como así fue. La narración se había detonado con gran fluidez.

—Mi hija Pilar tiene el recetario de la familia, porque mi abuela le dejó a mi madre ese libro con las recetas de su tiempo. Mi abuela se llamaba Virginia Mantilla de Peñaherrera. Ella es tía de los Mantilla, de los dueños de El Comercio. Le dejó un libro con recetas de cocina del tiempo de ella. Mi mamá, Dolores Peñaherrera Mantilla de Salgado, escribió recetas de cocina de su tiempo. Un día me dio el recetario y me dijo: “Aquí hay recetas de mi madre y de mi abuela, tengo recetas mías, pon las tuyas y cuando tengas una hija, dale para que ponga las de ella”. Eran, hija mía, recetas de 20, de 30 huevos. Después se agregaron recetas mías, y después de mi hija Pilar. El libro contiene recetas de cocina de cuatro generaciones.

—¿Qué más quieres que te cuente? —me pregunta. Y agrega, —pero antes dime cómo está tu tía y el Huguito.

Me está preguntando por la única tía que me queda. Le respondo que envejeciendo con tranquilidad y buena salud para sus años. Un tono familiar envuelve nuestra conversación. Y es que la mayor de mis tías estuvo casada con su cuñado, el hermano mayor de su esposo.

—¿En qué año nació y cuál es el recuerdo más grato y lejano de su infancia?

—Nací en Quito en 1913. El recuerdo más lejano de mi infancia es el de mi profesora Birte, que me daba matemáticas en el colegio del 24 de Mayo.¹⁰ Yo me eduqué en el 24 de Mayo cuando era de las alemanas. Ellas vinieron cuando Manuel María Sánchez era ministro de Educación y les trajo a que funden y dirijan ese colegio. El 24 de Mayo funcionó siempre frente al Churo de la Alameda, donde funciona ahora el colegio Espejo. Después recuerdo a la señorita Oleas, hermana de los Oleas. Ella nos educó tres años seguidos. ¡Qué mujer más buena, más inteligente, más especial para maestra! Todo lo que soy le debo a ella. Yo no he hecho secundaria, llegué hasta octavo grado, hasta donde podíamos; en ese tiempo no

¹⁰ El edificio de la Escuela 24 de Mayo fue inaugurado en mayo de 1922, como parte de los actos de conmemoración de los 100 años de la Batalla de Pichincha que ocurrió el 24 de mayo de 1822. La fotografía del edificio apareció en la primera página del diario El Comercio (Quito), del viernes 26 de mayo de 1922 y fue reproducida por el mismo diario, el 22 de agosto de 2008, Cuaderno 1, p.13.

había secundaria. Para el primer grado mi papá me puso profesora en mi casa, a la señora Gloria Calderón.

—Entré al 24 de Mayo a segundo grado porque mi papá no quiso que fuera a colegio de monjas. Mi papá era liberal, en ese tiempo había liberales y conservadores. Después cambió, yo le hice cambiar. Cuando yo era jovencita el único colegio laico de mujeres era el 24 de Mayo. Todo fue traído de Alemania, hacíamos los mismos ejercicios que los varones, trajeron los aparatos para saltar, para escalar por unas rejas, las alemanas eran una joya de mujeres, me acuerdo con mucho cariño de todas ellas. Unita se quedó aquí casada con un señor Reyes, yo me acuerdo de él, era un famoso cirujano del cerebro.

—Mi papá fue médico. Se llamaba Eustorgio Salgado Vivanco. Eloy Alfaro mandó a estudiar a Francia a cinco médicos ecuatorianos: el doctor Ayora, el doctor Villavicencio, el doctor Mario de la Torre, el doctor Dávila y a mi papá. Mi padre estuvo cuatro años en Francia. Era soltero pero ya estaba de novio de mamá. Así que mamá le esperó cuatro años. ¡Figúrate! Cuando volvió se casaron. El practicó toda su vida la medicina, primero en el hospital San Juan de Dios, donde ahora es el Museo de la Ciudad. Ahí hizo 8.000 operaciones.

—Yo quería estudiar medicina, me encantaba la medicina. A mí me hubiera encantado ser médico. Mi papá me llevaba al hospital, a emergencias, yo le ayudaba, me enseñaba a poner inyecciones, yo ponía inyecciones, me llevaba a ver sus operaciones y yo veía sin que me pase nada, veía con todo el afán de querer ser médico. En cambio le llevó a mi hermano una vez. A uno de los empleados le había dicho: "Verás, si le ves que se pone pálido le sacas enseguida". Entonces mi papá había empezado a operar y mi hermano había empezado a ponerse blanco, blanco, blanco y salió corriendo. Papá decía, yo no quiero exigirles que sean médicos, pero si les gusta, en buena hora.

—Nunca me olvido de otro episodio. Yo ya había hecho la Primera Comunión y me fui con mi madre a una misa en la Catedral. Yo era una niña, debo haber tenido unos ocho o nueve años y me fui a comulgar. Mi mamita me hacía unas ropitas sobre la rodilla, como a una niña y las medicinas que había en ese tiempo llegaban hasta debajo de la rodilla. Entonces me acerqué al comulgatorio, porque antes había comulgatorio, no como ahora que se hace fila. El cura me ve la rodilla —mi mamita estaba al lado— y dice: "está la rodilla al aire, tápese bien". Así le dijo a una niña, era

la forma de ser de esas gentes en ese tiempo. Mamá me cogió de la mano, me sacó volando de la iglesia y dijo: "ni más venimos acá".

—Soy la hija mayor. Entre mi hermano menor y yo hay doce años de diferencia, porque entre los dos hubo dos hermanos que murieron. Tuvimos un hermano de padre al que nunca le veíamos, porque antes era así. Hermano era sólo el de la madre de uno. Ahora veo que se llevan bien, pero en ese tiempo ¡qué pues hija mía! Yo ni sabía que tenía un hermano, me enteré recién cuando tenía 20 años.

—Mi madre me enseñaba a tocar el piano y me enseñaba a cocinar. ¡Tengo tan buenos recuerdos de ella! Yo tocaba mucho el piano porque desde pequeñita mi mamá me puso una profesora. En el 24 de Mayo tenía una regia profesora, la señorita Inés Román.

—Vivíamos en la Plaza del Teatro, en la calle Manabí y Montúfar, frente al cuartel. Esa era la casa de mis abuelos que fue después de mi mamá. Yo no nací en esa casa sino en el tercer piso de la casa de las Guerrero en la Guayaquil y Mejía. Mi mamá, a los 15 días de haber dado a luz, ya estaba sentada almorzando lo que mi papá le había preparado, en lugar de estar en la cama, porque antiguamente se quedaban 40 días en la cama después de dar a luz. Llega mi abuela y le ve comiendo ensaladas y le dice a mi papá: "Le va a matar a mi hija, ahí sentada ¡Cómo le va a dar esta comida!"

—Como papá vivió cuatro años solo en Europa tuvo que aprender a cocinar. Nos enseñaba cómo batir los huevos. Fíjate que batía las claras a mano tan bien que quedaban como si fueran batidas con máquina. También hacía ensaladas que aprendió allá, nos decía que la lechuga debe estar bien desinfectada. Mi papá ordenaba todo en la casa y mi mamá cumplía todo lo que decía mi papá. Por ejemplo, no me dejaban salir a la calle con una amiga. A veces en el colegio nos íbamos a pasear con amigas sin que él supiera. Mi padre no era de fiestas ni de paseos, él era parco, terco para esas cosas. No me acuerdo de que haya habido fiestas en mi casa.

El pan hecho en casa

—Cuando era niña la cocinera cocinaba. Mamá tuvo una empleada desde que yo tuve cuatro años. Yo le llamaba mama Antuca, porque pasaba

mucho tiempo con ella, casi estaba en manos de ella. Ella cocinaba. En ese tiempo tenían también la criada de mano que decían. Mama Antuca estuvo hasta que mi hermano vino casado de Europa con mi cuñada. Ahí los hijos le llevaron porque vieron que con tanta gente su mamá iba a trabajar más.

—Mama Antuca cocinaba la comida que comíamos en ese tiempo, que eran coladitas, lo que ahora llaman cremas. Comíamos el arroquito con lenteja que le decían moros y cristianos. Comíamos tres platos. Recuerdo que mi papá tenía unas amigas, las Muñoz, que eran millonarias, ellas comían cinco platos de almuerzo, pero en mi casa eran solo tres: la sopa, el segundo y el postre.

—Mi mamá disponía todos los días. Le decía a Mama Antuca: "haz esto y haz esto otro". Todos los días comprábamos. Fíjate que en la plazuela Marín había un mercado. Como vivíamos a una cuadra de la Marín, todos los días mamá le daba la plata a la Mama Antuca para que compre lo del día. Ahí no había refrigeradora para guardar. Las cocinas en ese tiempo eran de hierro, grandes, lindas, con patitas. En la cocina había el tanque de agua caliente, que se calentaba con la leña de la cocina y así había agua caliente para lavar los platos.

—En las casas siempre había una cocinera y una criada de mano. También había lavanderas, porque no había lavadoras de ropa. Angelita se llamaba mi lavandera. No me acuerdo el nombre de la lavandera de mamá.

—La madre de casa era la que les dirigía, la que les decía cómo hacer las cosas, cómo trabajar, cómo cocinar. También veía que limpien bien, que se laven las manos a cada rato cuando tenían que hacer cosas con las manos. Para eso éramos las madres de casa. Yo he estado siempre en la cocina viendo cómo las empleadas hacen la comida, explicándoles cómo deben preparar. Me acuerdo que cuando tenía unos 14 años, mi mamá me dijo: "haz choclotandas". Eso fue lo primero que hice en mi vida. Antes le veía hacer a mi mamá. Ella me decía: "las hojas se doblan así, el choclo se muele así, se cierne así". No usaba recetas. Se sabía todo de memoria. El recetario familiar que te conté estaba guardado.

—Mi madre hacía la fanesca en Semana Santa, le dirigía a la Mama Antuca, le decía: "Pon esto y lo otro y lo otro". En difuntos hacía la coladita morada. Era una delicia, ella me enseñó. Yo también hacía una ricura de coladita morada y les repartía a mis hijos. En Navidad mi madre hacía los buñuelos, en Corpus Cristi hacía esa colada (no recuerda el nombre). También hacía una delicia de rosero. Yo también hacía rosero. En la fanesca mi mamá

ponía las empanaditas, ella me enseñó a repulgar. Las guaguas de pan hacía la Anita, la criada de mi tía.

—¿Amasaban pan en su casa?

—No y ya te voy a decir por qué. Mi padre tenía una hermana casada con el doctor Julio Jácome, tío de los Mantilla. Tenían dinero y mi tía tenía una empleada, Anita me acuerdo que se llamaba. Ella hacía un pan delicioso. Mi tía nos mandaba el pan. Entonces mi mamá no hacía nunca pan. Mi mamá le pidió la receta e hizo el pan pero no le salió bien. La Anita era de esas mujeres que nacen con una cosa especial para cocinar, hacía un pan delicioso.

—¿Cuál es su plato favorito?

—Me gustan todas las sopas de Quito, todas he comido, pero la que más me gustaba era el mondongo. Los domingos salíamos a comprar con Jaime. A veces, cuando encontraba las patas, las compraba y preparaba el mondongo en la casa. Ahora mi receta favorita es el revuelto de huevo con maqueño frito. Ahora es lo único que hago; con la papita bien cocida hago el puré y luego le pongo huevo; pongo a freír el huevo pero no le dejo que se haga tortilla sino revuelto y le pongo el maqueño. He sido bien inútil para preparar el pavo. Lo que hacíamos con el Jaime era comprar preparadito. Mi hija es muy hábil para preparar el pavo.

La ciudad

—Cuando era niña, las calles de Quito estaban llenas de polvo. En verano a todo el mundo le daba la gripe y como no había antibióticos, la fiebre era tan alta que les daba meningitis. Dos hermanos murieron con meningitis. Entonces, cuando se enfermó mi hermano, le llevaron a una finca en Guápulo. Ahí se sanó y por eso mi papá se compró un terrenito en Guápulo. Esa ha sido hasta ahora la casa de la familia Salgado que la siguen manteniendo y arrendando mis sobrinas.

—Al final de la Manabí estaba el camal. La Manabí terminaba en una puerta grande, enorme, por donde, me acuerdo, entraba el ganado a las cinco de la mañana. Todo lo que ahora es el Mercado Central, antes era el camal. Al final de la calle, a un lado guardaban las carretas en las que recogían la basura de toda la ciudad. Había cantidades de carretas con caballos. Entonces, fíjate, nosotros vivíamos con las carretas y el camal.

—No sé si te habrán contado de los corsos de flores que eran el 28 de diciembre. Los carros eran abiertos en la parte de arriba, ahí salíamos con mis amigas vestidas de ángeles, con una alas que mi mamá me hacía de papel crepé, ese papel fuerte. El corso comenzaba donde es ahora el monumento a Bolívar, en la Alameda, bajaba por la calle Guayaquil, subía por la Manabí, cogía la Venezuela hasta la Rocafuerte, llegaba a Santo Domingo y cogía otra vez la Guayaquil hasta San Blas.

—¿La finca de Guápulo era sólo para pasar vacaciones? —pregunto pues me quedó resonando lo que dijo.

—No, allí también vivimos 10 años. Cuando vivíamos en Guápulo, papá y yo veníamos todos los días a Quito, a patadita, a pie. En ese tiempo sólo había los chaquiñanes para subir a Quito. Por ahí subíamos y llegábamos hasta el Baca Ortiz para coger el tranvía; ahí era la última parada. Todo estaba rodeado de quintas, bosques, todo lo que ahora es la González Suárez y el Hotel Quito eran bosques de Pardo, un español que tenía un almacén. Entonces nosotros subíamos todos los días por los chaquiñanes, bajábamos y cogíamos el tranvía. Papá se quedaba en las gradas del 24 de Mayo y de ahí se iba al Eugenio Espejo. Yo subía hasta la Plaza Grande para ir a La Providencia. Almorzábamos donde una tía que vivía en la esquina de la iglesia de Santa Catalina. Papá tenía su consultorio en los bajos de la casa de ella, en el hotel Ecuador. Cuando papá terminaba de atender, a las cuatro y media, nos regresábamos a Guápulo.

Situadas en el corazón de la ciudad de entonces aprovecho para preguntarle sobre los lugares que frecuentaba cuando niña y joven.

—Uno de los lugares que más recuerdo de Quito es el hotel Metropolitano, un lindo hotel con un bar grande. Quedaba en la esquina de la Plaza Grande, al lado de la curia. Estaba de moda ese tiempo, cuando yo era joven. No me olvido de algo que pasó allí. Era una familia, marido y mujer, de alta alcurnia de Quito, que se encontraron por allí, por el Metropolitano, él le mató a ella y se mató después, disparó a la mujer y después se disparó —y se queda pensativa.

Aprovecho ese breve silencio para comentarle que debe haber sido un gran escándalo y pedirle más detalles.

—¡Uhhh!, ya te puedes imaginar. Yo era guambra, todavía iba a La Providencia. Éste ha sido el escándalo más grande que he oído en Quito, por eso lo recuerdo. No sé qué mismo habrá pasado porque mamá no me

dejaba leer los periódicos, —me comenta— y continúa rememorando los lugares del centro de la ciudad.

—Me acuerdo de la tienda de Ángel Salomón que era casado con una señora Mantilla, hermana de los Mantilla. Vendían telas, lindas, preciosas que les llegaban de Francia. Me acuerdo de la tienda de Madame Apuig, y la de las Najas en la Guayaquil y Espejo; tenían telas muy finas que traían de Europa. ¿Cómo habrá sido la traída de Europa? ¡Figúrate en esos tiempos! Después llegaron los judíos y empezaron a poner tiendas, no como eran antes las nuestras, chiquitas y oscuras, donde vendían caramelos, pan... Ellos pusieron tiendas lindas donde vendían chorizos, embutidos, jamones. Les llamaban *Lucul*. Estaba donde es ahora la esquina de ese hotel altote, en la Espejo y Guayaquil. En esa esquina estuvo la primera tienda de embutidos que fue una novedad para todos, acostumbrados como estábamos a las tienduchas. En cambio en las de los judíos todo estaba limpio y había cosas ricas.

—Para los zapatos había cantidades de zapateros. En la Guayaquil, cerca de nuestra casa, vivía el zapatero Castro. ¡Qué buenos zapatos nos hacía! ¡Qué lindos zapatos! Los hacía al pie de cada persona. En ese tiempo no comprábamos zapatos hechos sino que mandábamos a hacer. Había también unos heladitos en San Agustín que me encantaban, desde que era chiquitica. Cuando mi papá vino de Francia puso su consultorio en la esquina de la calle Guayaquil y Mejía, cerca de la heladería. Me encantan hasta ahora los helados. Al principio eran heladitos de paila. ¡Qué buenos helados eran!

—Mis parientes Peñaherrera tenían su casa frente a la puerta de la iglesia de los Sagrados Corazones. Allá los Dalmau pusieron su primer almacén El Globo, en la casa de los primos de mi mamá. Víctor Manuel Peñaherrera era el dueño de la casa, les arrendó la parte de abajo. Hombres muy trabajadores, honestos los Dalmau, nunca le fallaron a mi tío. De allí se pasaron a la Chile y Guayaquil. Ya desde el primer almacén la gente empezó a saber qué clase de gente eran, cómo vendían, vendían barato, era gente culta. Entonces agrandaron el almacén porque había mucha gente que compraba donde ellos. Otro almacén que recuerdo estaba en el portal de San Agustín, que era como el portal arzobispal; era del señor Durini que vendía unos muy buenos casimires. Como los Dalmau, él también era un hombre honrado, honesto. En el otro lado, la primerita era la tienda de las señoritas Iberia, que vendían agujetas, crochet, todo para tejer y bordar. Tenían una casa linda que ahora es de las Guerrero Mora.

—¿Dónde terminaba Quito caminando hacia el norte? —pregunto.

—Quito llegaba hasta El Ejido. Yo me acuerdo que estaba encinta de mi primer hijo, que ya tiene más de 60 años, y mi papá me decía: "Camina, camina, camina". Y nos mandaba a que demos la vuelta a El Ejido. A las 6 de la mañana nos levantábamos, ¡pobre Jaime!, nos íbamos a dar la vuelta al parque. En la Segunda Guerra Mundial, cuando Hitler comenzó a perseguir a los judíos, algunos vinieron para acá, médicos muy buenos. Mis hijos estuvieron en manos de un médico judío que creo se llamaba Lederer. Ellos nos daban unas hojitas impresas, no a mano, con todo lo que se debía hacer con el niño durante un día: a qué hora darle esto, cómo darle.

—Recuerdo la panadería y pastelería "Lucul", y también la famosa pastelería: "La Vienes". Estaba un poquito más allá del cuartel, que ya te conté, del que estaba frente a mi casa de la Manabí y Montúfar. La Vienes quedaba un poquito más allá de la Montúfar. Ese era el mejor pan de Quito. Porque antes vendían el pan en la calle. Los hombres gritaban: "pan de Ambato, pan de Pinllo, pan de esto, pan del otro". Salíamos a comprarles. No había panaderías hasta que pusieron La Vienes, que era grande y el pan bien rico. Como estaba cerca de la casa íbamos a comprar. El Cyrano pusieron mucho después, cuando yo ya estaba casada. El primer Cyrano estaba en la 6 de diciembre cerca de El Ejido. Asimismo, vendían la leche en la esquina de la casa. La traían dentro de unos grandes tarros de metal, en unos camiones grandes. ¡Con cuánta cosa estaría esa leche además de agua! Una hacía hervir, hervir, hervir. ¡Se sacaba una nata!

—¡Ay hija mía! se ha pasado la vida...

Para sortear la tristeza que de repente apareció en sus ojos, le pregunto si tuvo enamorados antes de casarse.

—Sí, algunos, —me contesta sonriente—. Nunca me olvido de uno. Yo era guaguita, tenía unos 15 años. Desde mi casa veía a un muchacho que pasaba en bicicleta, me daba pases y pases. Una a esa edad todavía es tonta. Fue la muchacha de mano la que me dijo: "a usted le está dando pases". "¿Por qué? le digo yo". "A de estar enamorado suyo". ¿Y sabes quién era? El Ernesto Albán, el Evaristo.

Acompaño con la mía esa pícara sonrisa que se extiende por todo su rostro.

—Pero en ese tiempo era muchacho, todavía no era artista. Nunca olvido que en ese tiempo los hombres usaban pantalón alto hasta los 15 años. A los 15 años bajaban el pantalón. Guardo una foto de mi marido

cuando bajó el pantalón. Después nos encontramos algunas veces con el Evaristo. Pero mis padres, hija mía... Íbamos de vez en cuando con mis papás al teatro Royal, que quedaba al fondo del Pasaje Royal. Era lindo ese Pasaje. Una de esas ocasiones, él también había ido, papá le alcanzó a ver se acercó y le pegó su buen puñete. Así era papá. En otra ocasión, papá también persiguió a un muchacho que después sí fue mi admirador, pero que en ese momento no era... Estaban mis amigas visitándome y él estaba enamorado de una de ellas. Entonces le daba pases por la vereda del frente, porque así se hacía antes. O estaban parados en las esquinas o estaban dándonos pases. No era como ahora que se encuentran y enseguidita a la cama. No, no, pues. Estábamos nosotras en la ventana, porque, eso sí, ventaneábamos, era la única forma de estar contentas, felices. Y de repente veo que papá venía hacia la casa mientras el chico nos daba los pases. Mi papá le alcanza a ver y le dice: "¿Qué hace usted aquí?" El guambra sale corriendo y papá le agarra del cuello del saco, el guambra se zafa el saco y papá se queda con el saco. ¡Qué te parece!

Las dos volvemos a reír. Luego le comento, —no sé cómo llegaban a casarse en ese tiempo.

—De veras hija, yo cuando era enamorada del Jaime sufrí siete años. Yo le conocí al Jaime cuando tenía 23 años y nos casamos después de siete años de noviazgo. Porque tú sabes cómo eran los padres antes. Mi papá decía que no me he de casar y que no me he de casar. Así que mi marido me esperó siete años hasta que les convencí a papá y mamá de que me dejen casar. Sesenta años tuvimos de matrimonio con Jaime.

Matrimonio y maternidad

—Jaime arrendó un departamentito donde el señor Meriguet para que vivamos ahí, pero mi mamá dijo: "No, ¡por Dios! Deje que mi hija viva conmigo, nunca me he separado de ella". Entonces me casé y nos quedamos a vivir en la casa de mi mamá. A los seis meses mamá murió. Ella ya estaba malita, tenía la presión alta y se afectaron su corazón y sus riñones. Yo me casé en noviembre de 1943 y mamá falleció en el año 44. Papá vivió con nosotros hasta que murió en 1960.

—Yo tenía mi cocina y mamá la suya. Yo tenía una cocinera que se llamaba Matilde y mamá tenía a la Mama Antuca. Yo le disponía a la Matilde:

"Ahora has esto, esto otro, esto otro y de acuerdo a eso compra esto, esto y lo otro". Como estaba cerca el mercado, ella iba a hacer las compras todos los días en la plazuela Marín. Yo no iba al mercado. Al mercado iba la cocinera con su canasto.

—¿Recuerda cuando tuvo la primera refrigeradora? —pregunto pensando en que ese fue el momento en que hubo un cambio en la organización de la vida doméstica.

—Cuando me casé no había refrigeradora. Unos años después ya tuvimos refrigeradora, fue la moda, la novelería.¹¹ Fui después a comprar, cuando hubo los supermercados. Iba con mi marido, él empujaba el cochecito y yo recogía las cosas e iba poniendo en el cochecito. Cuando nos casamos cocinábamos en cocina leña. Después Jaime compró una cocina con un tanque de kerosene. Cuando se casó mi hijo Diego, yo les invitaba los sábados a almorzar a mi casa y ellos venían con la suegra. Un sábado les comento que no quería esa cocina de kerosene por el horrible olor que despedía. Ella me ofreció la tarjeta del comisariato del Ejército y compré una cocina eléctrica preciosa en 16.000 sucres. Abajo tiene horno, al medio la cocina y arriba otro horno. Hasta ahora tengo esa cocina, pero como llegué a pagar hasta 50 dólares mensuales de luz, la uso rara vez, cuando hago pasteles o pan. En ese tiempo la luz era barata, no como ahora.

Se incorpora y me invita a que vayamos al cuarto de cocina para mostrármela. No me queda claro si todavía la usa. Regresamos a la banca a sentarnos y ella reinicia la rememoración.

—La imprenta del Jaime, que se llamaba Imprenta Fernández, funcionaba en la planta baja de la Manabí, en la casa de mi abuela que quedó con mi madre y que después heredamos yo y mi hermano. Cuando era de mi suegro funcionaba en la Guayaquil y Espejo. El la vendió a Jaime antes de que le sacaran de allí. Mi suegro imprimía todo lo que necesitaba el Banco Pichincha, porque la Imprenta Fernández y el Banco Pichincha se fundaron el mismo día, en el año 1906. Yo tengo esa primera cuenta corriente. ¿Sabes lo que me dieron los del Pichincha por tener 100 años una cuenta corriente? ¡Tres llaveros y una cosa de plástico para los papeles!

—¿Cuántos hijos e hijas tuvo?

—Tuve dos hijas y cuatro varones. Mi primera hija murió pequeñita

¹¹Su hija Pilar recuerda que la primera refrigeradora la compraron en 1954, que cuando era niña se bañaba con un real de leña y que en 1963 compraron la primera televisión. "Antes las cosas se usaban hasta que no servían".

con cirrosis congénita. Eso fue lo que dijo el doctor Vallarino. Se llamaba María Dolores. Mi último hijo estudió medicina, es médico pero no practica. Le gusta lo de las computadoras. Era bastante difícil poder atenderles sola, siempre tenía una muchacha que me ayudaba a cuidarles: levantarles, lavarles, yo por un lado y ella por el otro. Porque a todos había que bañarles el mismo día ¿no? y se ríe. Me ayudaba a vestirles cuando se iban al colegio, ella vestía a dos y yo a dos. Había dos años de diferencia entre uno y otro.

—¿Le ayudaba su marido en la crianza?

—El Jaime ayudaba solo a ratos. Como él tenía la imprenta en el piso de abajo de la misma casa, subía, almorzaba, hacía su siestita, diez minutos y volaba abajo. No me ayudaba con los niños. Nunca me olvido cuando tuve el primer hijo. Él se quedó a dormir la primera noche conmigo en la clínica Pasteur, en la Loma Grande, que era del Carlitos Bustamante. Ahí nacieron mis tres hijos. Una noche él dormía en el sillón, yo estaba en la cama y el guagua lloraba desesperado. Yo le llamaba, "Jaime, Jaime".

En ese tiempo no nos dejaban levantar, hija mía. No era como ahora que dan a luz y a los dos, tres días ya están afuera de la clínica. Teníamos que pasar siquiera 15 días después del parto sin movernos. El Jaime no me oía, porque los Fernández tienen un sueño, que no te puedo decir. Entonces cogí el periódico que tenía al lado, hice una bolita bien apretada y le tiré. Justo le llegó en la cara y el periódico comenzó a abrirse. Solo así se despertó. Ahí le dije: "Pásame al guaguito que está en la cunita porque lo que ha de querer es mamar, ha de estar con hambre, por eso llora tanto". Sabes que los Fernández tienen un sueño tan pesado: mi hijo Ramiro, mi hija Pilar.

—Yo me encargué de los guaguas, nunca trabajé, siempre estuve en la casa. En mi tiempo las mujeres no trabajábamos. Había muchachas que trabajaban en los almacenes enseñando las telas, de vendedoras, nada más. Hoy las chicas son profesionales y trabajan en todo. Las mujeres que tenían sus maridos profesionales no trabajaban; su trabajo era quedarse en la casa criando a los hijos.

—Pero es un trabajo, —comento esperando curiosa su reacción, que sucede de inmediato.

—¡Uyyyyyyyyy hija mía, qué barbaridad! Yo me acuerdo que tenía marcado a uno mientras los otros chiquiticos lloraban alrededor. Con seis hijos no puedes descansar. Solo después de quince años dormí, por primera vez, de corrido, todita la noche. ¡Quince años después de que había nacido

el primero! Nunca olvido esa noche. Cuando desperté dije: "¡Qué belleza dormir todita la noche! Cuando se enfermaban pasaba toda la noche en vela. Nunca me olvido de mi hijita que murió, tuvo una enfermedad muy difícil, los médicos no daban. Murió a los dos años y medio.

—¿Qué tareas domésticas le gustaba hacer? —pregunto tratando de conocer sobre su afición por la cocina.

—De los oficios de la casa nunca me ha gustado planchar. ¡Jesucristo! Planchar si que era un tormento para mí. Felizmente siempre tuve alguien que planchara. En ese tiempo la lavandera lavaba toda la ropa a mano y planchaba. Me pasaba todito el día correteando por toda la casa, viendo cómo estaban los guaguas. Esas casas del centro eran muy peligrosas, porque tenían portales de cemento con rejas. En mi casa había una azotea y dos patios. Un día mi hija Pilar se había pasado entre las rejas y estaba caminando por el filo de afuera que daba al patio de abajo. Una de las muchachas le había visto y menos mal que fue inteligente; le tenía agarrada del pelito y me gritaba. Le oí y fui corriendo desde primer patio donde estaba en ese momento. Ahí le saqué e inmediatamente hice poner alambre para que ninguno de mis hijos vaya a hacer lo mismo.

Le pregunto cómo fue la etapa de los hijos e hijas adolescentes.

—Sabes que ninguno de mis hijos me dio trabajo. Al menos la Pilar nunca quería ir a los té que le invitaban, a pesar de que tuvo su hermano que le acompañaba. Era una chica retraída, no le gustaban mucho las fiestas. A los chicos sí, pero no tomaban tanto alcohol como toman ahora. Cuando mucho se les daba cola. En mi casa sólo se hacía fiestas de repente. No éramos fiesteros ni el Jaime ni yo. Ni siquiera cerveza se les daba. Yo hacía unas chichas, esa cosa rica, cómo es que se llama, la memoria ya me falla, esa bebida con frutas que dan en La Chozza.

—Rosero, —me arriesgo a nombrar, porque a mí también me falla la memoria, pese a que tengo 34 años menos que ella.

—Sí, sí, el Rosero. Hacía grandes vasijas de Rosero y eso les dábamos. Mi marido nunca les quiso dar trago.

Interesada en saber cómo se habían comportado con su única hija en la etapa de noviazgo, le pregunto si Jaime se opuso al noviazgo de la Pilar, como su papá se había opuesto al suyo.

—Sabes que en ese tiempo fuimos a vivir donde Mama Lola (su suegra) en la América y el Alfonso vivía al frente. Ahí se conocieron la Pilar y el Alfonso. Fuimos muy amigos de la Lucilita, la mamá, y del Alfonsito el

papá. El Alfonso se fue a Barcelona a especializarse, ahí estuvo dos años, volvió y se casó. Se fue de novio, yo tenía dudas, decía: "a la lejura quién sabe". Pero se casaron, ¡bendito Dios! y ha sido un buen matrimonio. Tienen más de 30 años de casados; tuvieron cuatro hijas, ahora ya solo tienen una a su lado.

—A ninguno de mis hijos les he exigido que se casen ni les he puesto la novia. Desde que mis hijos se casaron yo ya no me he metido. Allá cada uno que haga en su hogar lo que le de la gana. Nunca nos hemos metido, mi marido nunca se metió. El único matrimonio al que nos opusimos fue el de mi hijo Diego, porque tenía 21 años y estaba en tercer año de Química, le faltaba solo medio año para terminar la universidad. Le rogamos que terminara y después se casara. "Todavía estás muy joven, no tienes discernimiento para saber lo que es el matrimonio" le aconsejábamos. No hubo forma, se casó y se divorció a los 27 años de casado. ¿Qué te parece?

—Mi marido y yo fuimos bien parecidos. Nos llevábamos muy bien, pero eso de estar besándonos, cariñoseándonos, no. No peleábamos nunca. Ahora que ya no está me pregunto por qué no le abracé y le besé y le dije todo lo que le quería. ¡Qué bruta fui! Me hubiera gustado abrazarle, besarle, decirle; "te quiero mucho". Eso no hicimos ni él ni yo. No sé por qué. De repente venía mi marido, tan bueno que era, con sus manitos detrás, me llevaba a la cocina a mostrarme lo que me había comprado, cualquier cosita para la cocina, lo que el veía que yo necesitaba. Le extraño tanto. Fue un buen hijo, un buen padre, un buen marido. Tengo presente lo que hizo una amiga mía cuando su marido murió. Ella cambió todo, hasta vendió el apartamento. Yo no, yo tengo a mi marido, aquí, allá, más allá, en todo el cuarto (señala con su mano). Sólo el puestito de él en la cama está vacío. Mi marido fue tan bueno, no creo que haya otro hombre como él.

Llora y llora. Le tomo la mano y le beso conmovida por tanto amor. Y dejo que se desahogue. Mirando el piano me dice.

—Tocaba el piano, ahora ya no. Jaime se sentaba a mi lado y me decía: "toca el piano para que tus dedos que están torcidos no se tuerzan más". Pues hija mía, una pereza para el piano. Yo que tocaba tanto... A mí me gustaba la cocina pero eso ya se acabó, ya no quiero saber de cocina ni de nada. Ponía inyecciones, ahora ya no, ahora ya no tengo fuerzas. ¡Figúrate con 94 años!

Sin dejarse ganar por la tristeza me cuenta:

—He vuelto a tejer croché para mis tres bisnietos: uno de la Paquita,

otro del Diego y otro de la Paola, que vive en Uruguay. Los bisnietos son una joya. Te voy a enseñar una foto que me tomaron recién. Me muestra la hermosa foto que yo ya había visto sobre la mesa de sala.

Se hizo un silencio. Apagué la grabadora, perdí mi mirada en el piano que tenía al frente y esperé, esperé hasta que apareciera algún indicio que me permitiera saber si cerraba o no la entrevista. Dudaba porque había percibido que ella estaba contenta narrando su vida. Era nuestra segunda cita y ya había transcurrido más de una hora desde que habíamos comenzado a conversar. Estuve a punto de proponerle que paráramos cuando ella retomó el hilo de sus aficiones. Prendí la grabadora y continuamos.

—Coser me gustaba y también tejía en agujetas. Sabes que cuando tenía unos 20 años, mi amiga Eulalia Cornejo me dijo: "vamos donde el francés a que nos enseñe corte". Y vas a creer que me sirvió tanto. Hice cursos de corte y tenía alumnas en cantidades. La plata me servía para vestirme porque todavía era soltera. Me encantaba vestirme bien, hija mía. Cuando una es guambra le gusta vestirse bien. Cuando me casé empecé a coser, pero como tenían que venir a la casa a las pruebas, eso no le gustó al Jaime. Me dijo: "Yo te doy todo lo necesario, no necesitas nada más, mejor que estés tranquila en la casa con los niños". A la Pilar le cosí hasta que cumplió 15 años. Ahí me dijo: "Mamá, déjame hacerme la ropa con una costurera". Bueno le dije, "hazte con la costurera". Yo seguí haciendo mi ropa.

—Aprendió a manejar, —le pregunto.

—Sí. Un día el Jaime, mamitico, me dice: "Tienes que manejar y tener licencia". Me puso en clases en ANETA. Me fui y estuve más de dos meses recibiendo clases y me gradué. El señor me llevó a dar el examen por un barrio de arriba, que en ese tiempo se llamaba Arroyo Delgado y ahora se llama Bellavista, por donde está la casa de Guayasamín, mi hermano vivía por ahí. Di el examen. Un día mi marido me dice: "Vamos a pasear" y me pide que maneje. —Sonríe con picardía. —Yo iba contenta y me pasé un semáforo en rojo. El Jaime me dice: "Te pasaste el semáforo en rojo". "¡Ay!, digo, qué tonta, que burra que soy". Ni más volví a manejar. Sí me daba el carro, pero yo no quise manejar. Muy nerviosa soy. También tomé clases de otra cosa que no sirve para nada: escribir a máquina. Me pusieron en esas clases cuando terminé el 24 de Mayo, a los 15 años. Mamá me dijo: "No quiero que estés mucho en la casa sino que aprendas a coser, a bordar a mano, que aprendas a escribir en máquina, que aprendas corte". Así que me pusieron en La Providencia. Ahí era cuando subía con mi papá desde Guápulo por los *chaquiñanes*.

Le cuento que yo también tomé, cuando joven, clases de mecanografía y que me ha servido mucho para el manejo del teclado del computador.

—Uhhh, pero yo de computadora no sé nada.

Hasta ese momento no había aparecido el tema de la religión y como conocía de su profunda fe católica me sorprendía la ausencia. Salió, al fin, a través de los viajes, luego de que me contara que, en 1984, había viajado a España cuando su hermano era Embajador en España y también estuvo en Roma.

—El pobre Jaime no pudo irse a España porque no tenía a quien dejar la imprenta. Antes me había ido a Estados Unidos. A Miami fui varias veces y a México también, a los seminarios de la Acción Católica. La primera vez que me fui a México ya estaba con mis cinco hijos. Estaban pequeñitos, se quedaron con el papá y con mi papá.

Aprovecho para preguntarle desde hace cuánto pertenece a la Acción Católica.

—Hija mía, casi desde que nací hasta hace unos 30 años. Después de la Acción Católica hubo el Movimiento Familiar Cristiano. Fuimos presidentes de ese movimiento. Jaime era un buen cristiano, amoroso. No era como Jorge (el marido de mi tía), que era más... medio ateo. En la Acción Católica, en primer lugar, nos enseñaban la religión: cómo debíamos portarnos con los pobres, qué hacer con ellos. En Navidad, felizmente solo en Navidad, recogíamos ropita en todas las casas de San Blas, yo pertenecía a San Blas, recogíamos plata, caramelos y les repartíamos a los pobres en bolsitas. El resto del año nos preparaban para tener a Cristo en nuestro corazón. Nos reuníamos cada ocho días en el convento, donde el cura. En ese tiempo no era como ahora. Ahora les veo que son más abiertos. En ese tiempo eran cerrados.

Le asaltan nuevamente los recuerdos. Recuerda a "su querida cuñada Paquita", mucho menor que ella y que ya ha fallecido lo mismo que su hermano menor. "Solo yo voy quedando", dice con la voz apretada por el llanto. Recuerda a su marido, "el mejor hombre del mundo", habla de sus nietas, las hijas de Pilar. En ese momento aparece en la sala una linda niña de cabellos rubios y largos, con un plato de galletas y caramelos que nos ofrece. Me cuenta la historia de esta nieta pequeña. "Esta guagua no vive conmigo, vive con su madre que no se casó con mi hijo". Le comento que ahora no todas las parejas se casan.

—Solo uno de mis tres hijos está casado, —le digo.

—¡Jesucristo! Antes decíamos que vivían en pecado, ahora es lo natural, lo normal. Ahora ya no es como antes, que las mujeres vivíamos pegadas a los papás. Salir solitas, salir a vivir solas, ¡cuándo hija! En cambio ahora no. La primera de mis nietas, la Pilar, salió a vivir sola. Se llevan bien mamá e hija y no le hicieron problema. Después salió la Paquita. Mis nietas hacen lo que quieren, tienen su profesión. En nuestro tiempo ¡qué va! Ahora ganan su propia plata, tienen su trabajo, son profesionales. Me parece un buen cambio que las chicas puedan vivir solas, aunque tiene también sus contras. Las chicas ya no quieren casarse, ya no quieren estar en el hogar, los hijos pasan en manos de las sirvientas, ya no se educa como nosotras les educábamos a los hijos, viendo cómo están en la mesa, "que la cuchara has de coger así, que no se pone los codos en la mesa, no se sorbe la sopa, no se habla con la comida en la boca". Ahora ya no hay cómo, hija mía, porque viene la madre al almuerzo y sale corriendo, y eso cuando puede llegar a la casa al medio día. Entonces los hijos están en manos de personas que no son educadas. Claro que ahora las chicas son más libres, se encuentran y enseguida a la cama.

Nos reímos. Apago la grabadora, le abrazo, le agradezco por haberse permitido este regreso del pasado que no siempre es "un momento liberador del recuerdo, sino un advenimiento, una captura del presente" (Sarlo 2005, 9). Y me despido.

Fue la última vez que la vi. Entonces era junio de 2007. Falleció cinco meses después, en noviembre de 2007.



▲ Retrato de Virginia Mantilla de Peñaherrera, abuela de Mireya. Foto: C. L. Rivadeneira.

► Retrato de Eustorgio Salgado, padre de Mireya, vestido de árabe en el Alhambra de Granada, España. Foto: R. Garzón.



R. GARZON
f^{ro} de S. M.



ALHAMBRA
GRANADA





▲ Retrato de Mireya, circa 1918. Foto: B. Rivadeneira e hijo Studio.

◀ Retrato de Mireya y su hermano Galo, circa 1916.



▲ Primera Comunión de Mireya, 1920.

- Mireya con Modesto Peñaherrera, su abuelo. En brazos su hermano Germánico, a la derecha su primo Jaime Peñaherrera, 1924.





▲ Mireya (primera desde la izquierda) en el Colegio 24 de Mayo con sus compañeras vestidas de arlequines y polichinelas, circa 1924.

► Colegio 24 de Mayo.



Colegio 24 de Mayo - Quinto 576.



▲ Mireya en el parque El Ejido, 1926.

► Árbol de navidad de la familia Salgado Peñaherrera. Aparecen Mireya, su madre, su hermano Germánico en brazos de su padre, circa 1927.





▲ Corso de Flores del 28 de diciembre, circa 1928.

► Retrato de Mireya a los 15 años, 1928. Foto: B. Rivadeneira e hijo Studio.





▲ Mireya con sus primas en el lago San Pablo, 1929. Foto López.

► Mireya con su prima, 1930.







▲ Varias fotos de Mireya en el álbum familiar, circa 1934.

◀ Retrato de Mireya, circa 1931.



▲ Mireya en Santa Elena, 1933.



▲ Mireya con sus compañeros y compañeras de la escuela Patria donde fue profesora de piano, 1941.





▲ Mireya con su esposo Jaime Fernández, sus hijos Ramiro, Diego y su hija Pilar, 1951.

◀ Boda de Mireya y Jaime Fernández, noviembre de 1943.





▲ Mireya y Jaime bailando tango.

◄ Mireya con su cuñada Paquita Gómez, 1955.



▲ Mireya con su prima Magdalena Peñaherrera en Miami, 1970.

► Mireya y su familia. En la primera fila sus hijos Carlos y Ramiro.

En la segunda fila desde la izquierda, María José Rodríguez, hija de Nancy Ludeña; Nancy Ludeña, nuera de Mireya; Mireya; su esposo, Jaime Fernández; su nieta, Pilar Troya; sacerdote; su hija, Pilar Fernández; su nieta, Paquita Troya; su nuera, Jannet Dobronsky y su hijo, Diego. En la tercera fila, sus nietos y nietas: Ramiro Fernández, Paola Troya, Ana Cristina Rodríguez hija de Nancy Ludeña, Juan José Fernández, Diego Fernández, Luis Emilio Rodríguez hijo de Nancy Ludeña, 1980.





▲ Paradas: Paola y Paquita nietas de Mireya.
Sentadas desde la izquierda: su nieta Pilar, su hija Pilar, Mireya y su nieta Manuela, 1993.



▲ Jaime y Mireya en una reunión familiar, circa 2003.



- ▲ Costras de Ambato, galletas de Ambato y pan francés. Recetario de cocina elaborado por cuatro generaciones de mujeres. Lo inició la abuela de Mireya, lo continuó su hija y después Mireya. Ahora en 2009 está en manos de la hija de Mireya, Pilar Fernández, que lo sigue enriqueciendo.



▲ Dulces en almibar: dulce de melón, dulce de piña y manjar blanco. Recetario de Mireya.



▲ Mireya en su último cumpleaños. Parados sus hijos e hija:
Ramiro, Pilar, Carlos y Diego, Guápulo, 2007.



▲ Paradas desde la izquierda: Irene Andrade, hija de su sobrina Paquita Salgado; Paquita Salgado; Ana María Salgado; Mireya Salgado y María Dolores Salgado. Sentadas desde la izquierda: Francisca González, hija de su sobrina Mireya Salgado; Mireya y Emilia González, hija de su sobrina Mireya Salgado, Guápulo, 2007.





▲ Parados desde la izquierda: María José Rodríguez y su esposo Luis Hernández; Tomás Vallejo y Emilia González, Luis Emilio Rodríguez e Irene Andrade. Sentados desde la izquierda: Francisca González, Mireya y su concuñada, Gladys Portilla de Fernández, Guápulo, 2007.

◀ Alfonso Troya, yerno de Mireya y Antonia Pinos su bisnieta, Guápulo, 2007.



▲ Mireya Salgado con su último bisnieto, 2007.

► Su última nieta Camila, tocando en el piano de Mireya, mayo de 2009.







Yo soy lampreadita

Un domingo de octubre de 2006, mientras ojeaba la revista "La Familia", que circula con el diario El Comercio de Quito, me encontré con doña Rosario Mena de Barrera. Bajo el titular: *Cocina de tres generaciones: recetas de la 'abue'*, aparecían fotos de sus manos preparando, paso a paso, los tallarines de espárragos que aprendió de su hermana Clotilde. Al costado, otra foto de su rostro iluminado por unos ojos de azul intenso que contrastaban con una melena blanca platinada y unos labios rojos. La foto me anunciaba lo que luego confirmaría: esa personalidad forjada de mezclas y contrastes que es la de doña Rosario.¹² Guardé el recorte y meses más tarde me contacté con su hija Helena Barrera, dueña de un negocio donde preparan las recetas heredadas de la familia. Lo hice a través de una de mis hermanas, que fue su compañera de curso en el Colegio Americano de Quito.

Acordamos encontrarnos con Helena en el apartamento de doña Rosario, para que ella nos presentara y acompañara a su mamá durante la entrevista. Llegué a la hora fijada a un nuevo edificio ubicado al norte de la ciudad, a pocas cuadras de donde yo vivo. Me anuncié con el portero y me autorizó subir al apartamento de doña Rosario. Abrió la puerta la empleada y me hizo pasar a la sala. Allí me esperaba doña Rosario, Helena todavía no había llegado. Nos presentamos mutuamente y comenzamos a conversar. Me preguntó por mi hermano que fue compañero de su hija mayor, me contó de sus nietos, yo de los míos y ella abonó además con sus

¹² Lampreadita, como ella se define, viene del verbo lamprear que según el Diccionario de la Lengua Española (1970) significa "Componer o guisar una vianda friéndola o asándola primero, y cociéndola después en vino o agua con azúcar o miel y especie fina, a lo cual se añade un poco de agrio al tiempo de servirla."

bisnietos. Cuando llegó Helena la charla ya estaba instalada entre las dos. Luego de un momento pregunté si podía grabar la conversación. Gran lectora desde joven, doña Rosario está al tanto de la vida política y cultural del país. Con la velocidad típica de las personas con agudo sentido del humor asocia mi grabadora con los "Pativideos" que eran el escándalo político de esos meses. Reímos las tres, el ambiente terminó de distenderse y me autorizó grabar nuestras conversaciones.

La infancia en la casa paterna

—El mejor recuerdo que tengo es que cuando muy niña pude vivir en una casa grande y gozar de mucho espacio. La casa en que vivimos la compró mi abuelo, era muy linda, era del siglo XVIII, era de esas casas antiguas de Quito con tres patios en los que una familia grande como la mía gozábamos de los recovecos. Está ubicada en la García Moreno y Loja. Mi familia se la vendió a un señor cuyo nombre no recuerdo, que la compró para negocio y la arruinó, porque dividió la sala grande que teníamos y eso fue una pena. Luego el señor la vendió al Municipio, que tiene un sitio precioso donde funciona un programa de la tercera edad. Ahora hay un taller donde antes estuvo el patio que era tan lindo. Cuando fui a visitar la casa, estaba transformada, la cocina que era tan linda ya no existía, el señor que nos compró la derrocó para hacer un estacionamiento. Sin embargo, el Municipio ha hecho unos arreglos que nos contentó mucho. Han hecho aulas pequeñas, un cuarto de música para chicos que no pueden pagar el conservatorio, y les han dado el piano y el violín.

—¿Es la casa donde funciona ahora el Centro Las Tres Manueles?
—le pregunto tratando de ubicarla en mi mapa mental del centro histórico—.

—No. Esa era la casa de mi abuelo Andrade Marín, papá de mi mamá. Mi papá fue Juan José Mena.

Y continúa rememorando.

—Recién me festejaron mis 90 años en casa de mi hija Helena. Yo nací en Quito, el 4 de mayo de 1917. Para el festejo me pidieron las fotos de cuando era niña, del Colegio de los Corazones donde me eduqué, de cuando éramos más guaguas. En la foto del Colegio estoy con cuatro o cinco compañeras; en otra estoy con unos primos con los que nos llevábamos mucho, creo que también me pidieron fotos de mi trabajo.

Así introduce uno de los logros de su vida que más le enorgullece, uno de los temas de los que más le gusta hablar, a la vez que es el que define el trayecto de su narración.

—Yo trabajé en el Seguro Social. Tiene que poner en su libro que fui fundadora. Soy de las primeras empleadas. Antes no era bien visto que la mujer trabaje. Trabajé desde muy joven, desde que tenía 19 años. Como tenía un título de contadora comercial que me dio el Colegio 24 de Mayo, primero entré a unos puestos insignificantes, luego me ascendieron. Era soltera y allí conocí a mi marido, Jaime Barrera.

—Entonces usted comenzó en Los Corazones y se pasó luego al 24 de Mayo.

—Sí. La única obra buena que hizo Velasco Ibarra fue fundar un colegio laico para señoritas. Fui también alumna fundadora del 24 de Mayo.

—¿Fue su papá liberal? —pregunto, pues por lo general en esa época al Colegio 24 de Mayo asistían las hijas de los liberales.

—No. A papá le parecía terrible esa transformación liberal. Mi padre fue católico pero no afiliado al partido conservador. Él decía: "Yo soy católico pero no *curuchupa*". La de origen requete liberal fue mi mamá, también católica, pero de ideas liberales. Por eso yo digo que soy lampreada.

Helena interviene y cuenta que sus abuelos contrajeron matrimonio antes de que pasara la ley liberal que establecía el matrimonio civil, "porque mi abuelo estaba contra esa ley que iba a pasar el papá de mi abuela".

Y doña Rosario agrega, —Por eso le dijo a mamá: "Nos casamos antes de que pase esa ley". No se casaron de apuro, como ahora, sino para evitar la ley liberal.

Algo desconcertada con esta inusitada trama repregunto, —¿Cómo así su papá, siendo católico y estando en contra de los cambios impulsados por la revolución liberal, permitió que usted fuera a estudiar al Colegio 24 de Mayo.

—Cuando mi papá se casó con mi mamá, él tenía 47 años, ya no era joven, mientras que mi mamá era jovencita, tenía 18 años. En ese tiempo parece que las uniones eran así de disparejas. Mi papá tenía título de agrimensor, tenía título universitario. Mi abuelo materno Francisco Andrade Marín fue un abogado de maravilla, fue encargado del poder o sea presidente del Ecuador. Cuando destituyeron a un presidente *curuchupa*, no recuerdo cuál, mi abuelo era senador y presidente del Congreso. Despiden al presidente y los militares van a proponerle a mi abuelo: "A usted le corresponde por ser presidente del Senado". Mi abuelo se resiste porque dice que le corresponde

a otro, corren a buscar al nombrado, no le encuentran porque se había ido fuera del país y vuelven donde mi abuelo: "Le toca a usted". Estuvo encargado del poder un año. Esto me contó mi tío Miguel Andrade Marín que acaba de cumplir 101 años.

Tratando de ubicarme en la genealogía de la familia Andrade Marín pregunto si es hermano de Luciano Andrade Marín. Helena me aclara que hay dos ramas: "Mi abuelita Andrade Marín tuvo dos hermanos de padre y madre: Luciano y Margarita de donde vienen los Cabeza de Vaca, y otros sólo de padre: Carlos Andrade Marín que fue Alcalde de Quito, Miguel que fue Rector del colegio Benalcázar, Jorge y Hortensia". Inmediatamente, doña Rosario retoma la narración.

—Mi abuelo estuvo casado tres veces. La última vez se casó con una señora Malo, mamá de Miguel. En el páramo del Cotopaxi, donde están los primeros pinos sembrados por Luciano, pusieron una placa con su nombre, no sé si exista todavía. Luciano fue un investigador científico que hizo mucho por el Ecuador.

—Mi mamá, la guagua con quien se casó mi papá, tuvo 12 hijos. Le voy a contar el cuento del enamoramiento de mi padre en la casa Andrade Marín. Mi papá se dedicaba a la medición de las tierras, de las aguas, de los linderos de las grandes haciendas.

—¿Fue rico su papá? —pregunto.

—Al principio un poco, después fue pobre. Mi abuelo Andrade Marín llama a este señor Mena para que le ayude, el uno como abogado y el otro como medidor de tierras. Papá fue a la casa de mi abuelo, la que ahora es la Casa de las Tres Manuelas. Mi mamá y Margarita eran un par de guaguas huérfanas, tan niñas eran que mi padre coge a mi mamá, la pone en sus rodillas y le hace jugar con su reloj con leontina. Esa guagua crece y se hace una señorita bellísima.

Me señala con el dedo la foto de su madre que tiene enmarcada sobre la mesa contigua al sofá donde estamos conversando. Me paro para traerla y mirarla de cerca.

—Linda mujer y linda foto, —comento. —Hasta el vestido es bellísimo.

—Entonces mi papá se enamora y mi abuelo acepta el casamiento, no por la plata, porque plata creo que había poca en ese tiempo, sino porque mi abuelo era viudo y tenía que casar a las guaguitas. Así fue como se casó mi padre con mi madre. Esa pareja procrea ocho hijas y cuatro hijos: Ignacia,

Eduardo, Clotilde de Coloma, Leticia de Troya, Beatriz que murió joven, Alfredo, Laura de Delgado, Juan, yo, Rosario de Barrera, Alicia de Ontaneda, Gonzalo y la última, Tere de Carrión. Todos éramos chiquitos, no éramos altos y todos estamos viejos. Todos nacimos con partera en la casa que tenía mi padre y que era la apropiada para esta cantidad de guaguitos que fuimos. Cada año nacieron los primeros, los siguientes cada dos y la Tere vino a los cinco años. Mi mamá era lampreada, era divina. A mi papá no le gustaban las beatas, no le gustaba ni que su esposa ni que sus hijas fueran hijas de María, como se acostumbraba, aunque educó a sus hijos hombres donde los jesuitas.

El Colegio 24 de Mayo

—Se funda el colegio 24 de Mayo, lo funda Velasco Ibarra. Por eso le adoro a Velasco aunque haya hecho barbaridad y media en la política. Lo que querían es un colegio laico de primera, donde pudieran ir las señoritas de las familias conocidas de Quito. Una amiga de mamá, la Lucilita Cortéz le convenció de que nos pusieran en ese colegio. Mi mamá ya estaba apurada de platas, con tanta familia, y seguramente pensó que nosotras debíamos prepararnos para trabajar. Mi papá era ya viejo, ni se ha de haber enterado de que íbamos a colegio laico, —agrega riendo. La escuela del 24 de Mayo fue fundada por Isaac Barrera, mi suegro, porque no tenía donde educar a sus hijas y no quería monjas.

—A ese gran Colegio fueron hijas de liberales, hubo una mezcianza, era barato, no pagábamos sino la matrícula, el colegio nos costaba todo, hasta el refrigerio. Fue una maravilla de Colegio. Tuvimos profesores hombres, lo cual era una novedad viniendo de colegio de monjas. Alfonso Cuesta fue mi profesor, luego se fue a vivir a Venezuela, decían que era comunista, era muy joven, nos enseñaba gramática. Nosotras le decíamos: "No nos enseñe gramática porque eso nos enseñaron las monjas, cuéntenos un cuento". Para él era una dicha porque se le despertaba su talento literario y nos contaba el cuento. Duró poco tiempo en el Colegio, se casó y se fue a vivir a Maracaibo. Volvió después de años, yo le ví ya viejo, al poco tiempo murió. La primera rectora era severísima, era educada en Alemania: María Angélica Carrillo de Mata Martínez. Cuando yo era guagua todavía no había el 24 de Mayo, la educación era ¡Dios mío! monjitas y

curitas. El monjío era tremendo. Los liberales dijeron: "Hay que hacer escuelitas". Entonces hicieron el 24. Mi educación primaria no era nada, no nos daban ni certificado de haber terminado. Las monjas eran una maravilla para la ortografía, para tener una letra preciosa, nos enseñaban a bordar, a tejer, a bordar con mullo las casullas de los sacerdotes, a coser a máquina.

—La primera alumna graduada en Humanidades Modernas fue la Hypatia Bustamante Cárdenas que acaba de morir. ¿Sabe por qué fue la primera? Comencé a hacer una serie de asociaciones y conjeturas y cuando estuve a punto de responderle, ella continúa contándome sobre la graduación en ese Colegio que con tanto placer recuerda.

—Como llamaban por orden alfabético y ella llevaba el apellido Bustamante fue a la primera que entregaron el título. Claro que después dieron a un mundo de mujeres más.

Ríe sabiendo que me confundió y agrega:

—Para mí fue un cambio muy bueno. Ir de un colegio de monjas donde teníamos a los diablos, a las pailas del infierno, todo era pecado, todo era feo, a un colegio laico, con profesores hombres, con una rectora de primerísima, con clases de inglés, con profesores comunistas como el señor Vascoli, que nos daba geografía. El primer himno a Quito se cantó en el Colegio 24 de Mayo, letra y música eran incaicas, fue compuesto por el padre Azcúnaga, un franciscano español. La letra me acuerdo, dice así.

*Quito antiguo alcázar de Atabualpa
Regio palacio donde el sol tiene su imperio*

—Creo que es de la misma época de *Patria tierra sagrada* que ahora canta el presidente Correa y que también cantábamos en esa época. En el 24 de Mayo saqué el título de contadora comercial. Hace poco tuve que buscarlo y buscarlo para poder demostrarle a mi nieto que no creía que había tenido título. Le mandé a los Estados Unidos y el chiquillito lo ha puesto en marco y lo tiene a la vista en su habitación.

Soy de las primeras empleadas del Seguro Social

—¿Por qué entré a trabajar en el Seguro Social? Porque necesitábamos plata en la familia. ¡Y me sirvió tanto el título de contadora! Si entré al Seguro Social no fue porque era parte de la masa de chicas bonitas que ya empezaban a trabajar, sino porque necesitaba. Algunas mujeres trabajaban en la Caja de Pensiones. La Caja fue más antigua, fue fundada para los de corbata, mientras que el Seguro fue para “el pata al suelo”, el obrero de las fábricas. Entonces yo ostentaba mi título y por el título me fueron, poco a poco, ascendiendo hasta que llegué a un puesto bonito en secretaría; por esto iba a las sesiones del recién fundado Seguro, que se abrió en noviembre de 1937. La ley de creación fue del dictador Federico Páez, un viejito amoroso, fue una ley maravillosa de un dictador.

—Era muy difícil atender en ventanilla porque algunas personas eran analfabetas. Yo mismo tenía que hacerles la solicitud. Era un oficio bonito para mí porque todo estaba comenzando. El Seguro comenzó con bastante plata que enviaban las empresas, no sabía qué hacer con tanta plata. El primer gerente invirtió (todavía no había ni pensiones ni jubilaciones) en una empresa de barquitos para la pesca en la costa ecuatoriana; les fue mal, ese primer invento fue un adefesio, fracasó este primer gerente y renunció. Vinieron otros gerentes entre esos José Federico Ponce. Trabajé en el Seguro diez años. Empecé pegando sobres y mandando al portero al correo, un trabajo adefesioso, cansado, feito, pero fui vivísima, les dije que tenía título y por eso me fueron subiendo hasta que José Federico me dijo: “Dijiste que eres taquígrafa, quiero que vayas al consejo a tomar nota de las sesiones”. Yo le dije: “Me acabaron aquí porque era una buena taquígrafa pero como no practiqué me he olvidado, pero Elenita Moncayo sí es una gran taquígrafa”. Le dieron el nombramiento a Elenita y a mí me dieron otro un poquito más alto, para estar en ese mismo consejo ayudando a José Federico. Este nombramiento fue importantísimo porque ahí conocí a gente de primerísima, entre esas a mi marido. Es una historia que les cuento a mis hijos y, más, a mis nietos.

—Jaime iba a la oficina donde yo trabajaba y me decía: “Señorita Mena, y yo: “Doctor Barrera en buena hora aparece porque me hace falta el folleto que usted nos dio para entregar instrucciones, las cinco lecciones a los obreros, que estoy entregando personalmente en las ventanillas”. Otro día el doctor Barrera me encuentra con unos anteojos que me quitaba y me

ponía. "Señorita Mena ¿por qué se quita y se pone los anteojos?" "Porque no me acostumbro, doctor Barrera". "Le quedan muy bien". Total es que conocí a Jaime de doctor Barrera.

—Marina Moncayo de Icaza, la esposa de Jorge Icaza, fue la primera mujer en el Seguro Social. La segunda fui yo. Ella fue archivera, yo era íntima amiga de Jorge y Marina, ella fue la gran actriz de teatro. Jorge se enamora de semejante mujer maravillosa. Las funciones más hermosas del teatro nuestro empezaron con Marina en el Teatro Sucre. Yo no llegué a conocerla como actriz, sino como empleada del archivo del Seguro Social.

El título me sirvió porque me consideraban más. Yo trabajaba en crédito y cuando el jefe pedía vacaciones, la señorita Mena lo reemplazaba. El principal reemplazo que hice fue al jefe de prestaciones, cuando le nombraron subgerente. Me iban a dar el cargo de jefe de sección, pero no me lo dieron porque dijeron que una mujer joven se ha de casar pronto. Fui al consejo y les dije: "Ni enamorado tengo".

El pan hecho en casa

—¿Hacían pan en la casa de sus padres? —le pregunto para retornar al Quito casa adentro que se me está escapando.

—En la casa de Quito no, pero sí había horno. Cuando todavía teníamos la hacienda de allí nos venían víveres. No era ganadera pues estaba en las faldas del Pichincha, era pura loma, por Cotocollao donde ahora es San Jorge, un sitio de comidas. En la parte baja estaba la casa de hacienda. La labranza de esa hacienda era muy difícil porque no podían usar máquinas. Como mi papá ya era viejito no podía trabajar mucho y la hacienda no producía lo que debía. De ahí nos traían cebolla, papas, maíz y cebada. Cuando era niña no había pescado fresco en Quito, no había pescado de nuestras costas. Comíamos bacalao noruego que llegaba para la fanesca, riquísimo pescado europeo. Los pollos se criaban en la casa, había gallinero. Tan linda era la casa que nosotros nos metíamos al gallinero cuando queríamos planear alguna travesura o cuando queríamos conversar lo que íbamos a hacer en la hacienda, antes de irnos. Había, en el gallinero, el bebedero para las cuatro gallinas o gallos y una vara para que duerman. Planeábamos entre hombres y mujeres. Mis hermanas mayores, señoritas ya, no estaban en eso. Estábamos los chicos, desde el Alfredo para abajo, éramos una jorga preciosa.

—¿En qué transporte iban a la hacienda? —le pregunto recordando las historias de la bisabuela cuencana de mis nietos, Teresita Domínguez de Peña, quien me contaba que la travesía de verano, desde Cuenca a la hacienda de Cumbe, apenas a 30 km de distancia, duraba tres días con *tambo* incluido. Unas personas iban a caballo y otras a pie seguidas de los sirvientes y de mulas cargadas de vituallas, colchones y demás utensilios de cocina y de la casa.

—Nos íbamos en...uhmmm ¿tranvía? ¿Cómo era? —se pregunta. Creo que íbamos en el tranvía que llegaba hasta Cotocollao, porque mi papá no tenía auto.¹³ Era una caravana tremenda. Había que llevar muchas cosas de la ciudad a la hacienda, que era bastante despoblada: colchones, cobijas y todas las cosas para un familión. Los indios de la hacienda venían a llevar las cosas en mulas. Primero iban los arrieros a la casa de Quito y papá les decía: "Ya vamos a pasar las vacaciones a la hacienda". Papá decía que había que irse antes del 10 de Agosto porque había bullas en el Congreso. Desde ese tiempo ya había las bullas en el Congreso.

—La casa de mi papá, la de la García Moreno, hubiera sido patrimonio histórico. Tenía a la entrada un portón divino, con una puerta del año de la chispa, con un golpeador del año de la chispa y un zaguán que llegaba al primer patio. En el primer patio, el principal, había habitaciones. Después otro corredorcito oscuro que llegaba a la pesebrera donde había un bebedero de piedra para que las mulas, que llegaban con los víveres de la hacienda, bebieran agua, y un gran canal de madera donde comían la alfalfa que había en el jardín de mi casa. Ese era el patio más lindo del mundo. ¡Qué casa más divina! Los corredores no eran empedrados sino incrustados de huesos de animales. En el piso de la entrada los huesos no estaban puestos así no más, sino que formaban estrellitas y figuras. Mi hermano Gonzalo conserva las cuentas de los huesos que papá había comprado en el camal. Fue la primera casa de Quito que tuvo los corredores de hueso en lugar de piedra. Mi abuelo Mena nació en esa casa. Si usted quiere le puedo dar la historia de la casa que comienza en 1800. Mi nieto Andrés la encontró en una biblioteca de Nueva York. En la casa había un buen piano y una bandolina

¹³ El 21 de junio de 1923, el presidente José Luis Tamayo inauguró el tranvía que llegaba hasta la nueva estación del norte de la ciudad: Cotocollao. La fotografía que muestra una escena de la inauguración fue publicada en la primera página del diario El Comercio (Quito) del domingo 24 de junio de 1923 y reproducida en el mismo diario, el miércoles 27 de agosto de 2008, Cuaderno 1, p.11.

européa en un rincón, solo de adorno. Teníamos máquina de coser; mi mamá cosía y cocinaba.

—Papá educó a sus hijos, la primaria, en el Colegio El Cebollar que era de los Hermanos Cristianos. En ese entonces había el Mejía para los liberales, el San Gabriel y el de los Hermanos Cristianos para los conservadores. Mi papá fue amigo del Hermano Miguel, por eso mandó a mis hermanos al Cebollar y a la secundaria al San Gabriel. Los Hermanos Cristianos no daban comunión ni confesaban pero fueron los mejores educadores en Quito. Como uno de los mandamientos de la Iglesia Católica es el pago de diezmos y primicias de sus fieles, mi papá mandaba al Cebollar las papas de su hacienda, porque él era muy cumplidor de sus deberes católicos. En esa escuela se educaban chicos de muy buenas familias de Quito, pero pobres, porque era gratuito. A mi papá le querían porque mandaba los productos de la hacienda.

—El Hermano Miguel iba a caballo desde El Cebollar, que estaba en una loma, hasta la casa de la García Moreno. Tenemos una carta que el Hermano Miguel le escribió a mi papá desde donde murió en Europa (mi hermano Gonzalo conserva la carta en una urna). Le decía: "Señor Menita le felicito por su primogénita (mi primera hermana, Ignacia, que fue de 1904) y le mando para que aprenda las primeras letras (el libro editado por él)". Ese libro debe estar en el museo del Hermano Miguel. Dicen que cuando llegaba a caballo a la casa, mi papá bajaba a recibirle en la pesebrera donde llegaban mulas y caballos. Cuentan que amarraba el caballo a una piedra tallada que había junto a la pesebrera, le ayudaban a bajar y luego subían al cuarto de mi papá. Conversaban y él se quedaba a almorzar en la casa, porque mi mamá le invitaba. Eso consta en una biografía del hermano Miguel. Mi hermana Teresa conserva el sillón donde se sentaba el Hermanito Miguel. Nosotros tuvimos santo propio.

—La última hermana que acaba de morir es Leticia, antes de ella murió Clotilde, todas han muerto de más de 90 años, gracias a la buena alimentación que nos dieron, a no haber tomado Coca Cola sino jugos de fruta como la naranjilla. De niñas comíamos muchos granos que traían de la hacienda, maíz en todas sus formas, hasta la chicha. La leche y la carne compraban en Quito y los huevos cogían del gallinero. Nos ponían tostado en el bolsillo del saco para que comiéramos cuando tuviéramos hambre.

—Había poca naranja porque venía de la costa, bananos había poco, al menos de esas diferentes formas que hay ahora, pues también venían de la

costa, de la hacienda traían moras. La primera corvina de la costa que recuerdo fue la que llegó cuando hubo aviones. Antes sólo había pescado seco.

—Mi padre no fumaba, no bebía, la única vez que brindaba vino era en la Pascua de Resurrección. Él decía que era la fecha más importante para un católico. Ahí sí brindábamos con una botellita de vino en la comida. En Semana Santa preparaban la fanesca. Cuando mi padre murió y mi mamá todavía vivía, mi primo Alfonso Mena nos llevaba siempre la botella de vino para Pascua.

Aprovecho que está nuevamente sobre el tapete el tema de las comidas y le pregunto, —¿Cuándo y de quién nació su afición a la cocina?

—De mi mamá, gran cocinera fue mi mamá, fue una bella cocinera. Hacía las más ricas choclotandas, la más rica fanesca, todo lo que hacía era lo más rico. Ella no se mataba cocinando, sino que supervigilaba a la cocinera y a una huasicama que traían para que muela los granos en piedra porque no había molinos (alguien de la familia debe tener esa piedra). Molían sentadas en el suelo, sobre todo el morocho que tiene la cáscara tan dura. Después le ponían en agua, le refregaban para que salga la estopa. Morocho comíamos de dulce, de sal y de todos los sabores. Yo he sido cocinera toda la vida, mis hijas también. Me acuerdo que mi papá puso un palo en una de las columnas de la casa para que hagamos las melcochas. Creo que vivimos también comiendo dulce de higo porque había árboles en el jardín de la casa.

Las costumbres de entonces: procesiones y duelos

—Recuerdo cuando era niña que las sequías eran muy frecuentes. Los pobres agricultores y las pobres gentes lloraban porque perdían cosechas y los precios de los víveres subían. De las sequías se hablaba en los sermones, en todas partes se rogaba a Dios para que lloviera, pero no contentos con eso salían en procesiones. ¡Qué procesiones!!! Salían con las imágenes de La Dolorosa y del Corazón de Jesús cantando:

*Corazón santo tu reinarás,
Rey de mi canto siempre serás.*

*Salve, salve gran señora,
Salve poderosa madre,
Salve emperatriz del cielo
Hija del eterno padre.*

—Cuando había sequías se hacían las rogativas a la Dolorosa y al Corazón de Jesús. En la casa de mi papá había una imagen enorme a la entrada y, claro, también una de la Dolorosa. Ni papá, que era hacendado, ni mi mamá salían a las procesiones porque había mucha gente en las calles; tampoco nos dejaban salir porque decían que podíamos perdernos. A mis papás no les gustaban las manifestaciones, las multitudes. Eran católicos a todo dar y por eso se llenaron de hijos.

—¿Rezaban todos los días el rosario? —le pregunto recordando que mi abuela lo hacía diariamente y también mi mamá.

—No. Nosotras salíamos de los Corazones a las cinco de la tarde ya bien rezadas el rosario. Mi lampreado con liberal es magnífico. Las que sí salían a las procesiones eran las muchachas, porque en estas casas de tantos guaguas había una para la cocina, otra para tender las camas. Hubo una Esther Ortiz que crió a mi hermano Gonzalo, el penúltimo. El Gonzalo le decía “mamita Esther”. Ella barría cargada del guagua en la espalda.

—En los duelos, cuando moría algún familiar cercano, se tapaban los cuadros, se ponían crespones. En la puerta principal la funeraria ponía una cortina negra horrible dentro de un marco, para que se supiera a leguas que había duelo. Nosotros no pusimos esas cosas cuando murió mi hermana Beatriz, jovencita, de 22 años. En los duelos había que vestirse toda de negro y por un largo tiempo. A mi me dieron licencia en el Seguro Social. Antes mandábamos los vestidos a que les tinturen, al menos en mi casa. La ropa de mis ñañas mayores se tinturaba, nada se botaba. Como nos tocó estar tanto tiempo de negro, a lo mejor me hicieron una posturita, tal vez una faldita. Las tinturas eran buenas, o se hacía en la casa o se mandaba a tinturar. Hacían hervir las ropas, luego las lavaban, porque a veces no cogían pronto el color, solo el blanco cogía pronto, la blusita rayada cogía a medias. Los duelos eran rigurosos: cortinas negras, tarjetas grandes con alguna imagen y adentro decía: “Participan la muerte de... y le invitan a la misa”. Yo he guardado algunas tarjetas que tienen una cruz negra, otras tenían la foto de la persona muerta, otras tenían un cerco negro, esas eran las que servían para mandar el pésame. Eran unas costumbres rígidas cuando éramos guaguas.

Me muestra un recorte de la Liga de la Caridad donde aparece Juanita Donoso de Barba y me cuenta que ella, junto con María Robalino de Terán, hacían obra social y crearon "La Gota de Leche".

—Traían la leche de sus haciendas en tarros y les daban a los niños recién nacidos que las mamás los llevaban a sus casas. En mi casa no ofrecieron leche porque la hacienda de mi papá no era lechera. Yo no vi esto, lo supe por mi mamá. La Liga de Caridad consistía en que en lugar de mandar flores colocaban un buzón en la casa del muerto y en la iglesia para recolectar fondos: "Las flores se marchitan pronto, en cambio un donativo no", decían. Entonces se ponía el dinero junto con una tarjetita que decía: "A la memoria de..." Esta costumbre duró bastantes años, servía a los familiares necesitados, recogían bastante plata cuando moría una celebridad; la mitad iba a la familia del muertito y la otra se llevaban las señoras para entregarla a la gente necesitada. Esa fue una linda obra. Hasta hace poco me decía mi hija que había buzones.¹⁴

—Las casas del centro eran lindas, siguen siendo lindas, todas tenían balcones. El 20 de abril, día de La Dolorosa, se sacaba al balcón de las casas su imagen y la del Corazón de Jesús, se llenaban los balcones de adornos, de flores. En mi casa, mi papá ponía unas lindas luces de velas en el pasamano que daba a la calle y eso llamaba mucho la atención. Como el balcón de mi casa era tan grande, la imagen era grande y los adornos también. En otros balcones, más chiquitos, las imágenes eran más pequeñas, menos adornadas. El balcón de las Almeida, al frente de nuestra casa, también era bien grande. Esa casa es ahora de los jesuitas, ahí funciona "Fe y Alegría", pues creo que los Almeida les dejaron en herencia. Ahí sí salíamos los guaguas, a las 6 de la tarde, a ver qué altar era el más bonito. El altar de las Ponce Enríquez era una belleza. Abundaban los comentarios: "¿Se fueron por la Cuenca?" "Sí, qué lindo el altar de la García Moreno". La ciudad era chiquita, íbamos a pie, no habían buses que estorben, íbamos los guaguas con las muchachas y las mamás a ver los altares.

¹⁴ Ana María Goetschel (2002, 19) cuenta que la Gota de Leche se organizó en la década de 1920 y que, a partir de 1929, empezó a funcionar la Liga de la Caridad, cuyas actividades aparecían semanalmente en los principales periódicos. Esta Liga recogía fondos a través de buzones que se colocaban en sitios públicos, principalmente "en funerales de personajes de la alta sociedad".

El hermano inventor y el vecino compositor

Tuvimos varias sesiones con doña Rosario. Entre una y otra ella hacía apuntes de lo que recordaba cuando despertaba en la madrugada. Así fue como recordó la historia de su hermano, el científico Luis Eduardo Mena Andrade Marín, quien fue director, por tres ocasiones, del Observatorio Astronómico de Quito. En una de esas sesiones, apenas nos instalamos a conversar me entregó una copia del discurso que pronunciaron en 1998 cuando revelaron su foto en el salón del observatorio.

—Mi hermano vivía pendiente de los sismógrafos. Cuando había un temblor fuerte él decía: "No se asusten, el fuerte ya pasó, después han de venir unos chiquitos". Él sabía pero decía que no se podía predecir un terremoto. El primer aparato de radio que se escuchó en Quito fue hecho por Eduardo. Yo era niña, escuchábamos con fonos, fue la novedad en la casa. Hasta ahora me acuerdo haber escuchado a una soprano de Estados Unidos. Una vez sacamos la radio a la ventana para ver si se oía, pero no. Un ministro de educación, no recuerdo su nombre, fue a la casa a ofrecer una beca para que Eduardo fuera a estudiar en un país europeo. Lamentablemente el ministro se esfumó en una de las revoluciones de ese tiempo y el viaje también. Cuando íbamos a pasear a La Alameda teníamos entrada libre al Observatorio, a cualquier hora. Mi hermano nos colocaba los aparatos, nos ponía a ver por el telescopio. Mi hermano fue muy hábil, puso a funcionar un sismógrafo francés que llegó sin instrucciones. El Observatorio era bellissimo. ¡Qué lindo que era!

—Velasco Ibarra, en la primera presidencia, le canceló. Llegó sorpresivamente al observatorio a las 8:00 de la mañana, tal como ahora hace el presidente Correa, a ratos me parece que le está imitando. Velasco era un hombre muy culto, muy educado, aunque tenía sus ráfagas de... Cuando llegó no encontró a mi hermano. El personal le indicó que el señor Mena trabajaba toda la noche viendo las estrellas, pero no hubo caso, le canceló. Al poco tiempo otro presidente le restituyó en el cargo, porque cambiábamos a cada rato de presidentes.

Inmediatamente asocio la historia de su hermano con el libro de Elena Poniatowska, *La piel del cielo*. Como sigue siendo una gran lectora, le comento sobre el libro y ofrezco prestarle. Ella, muy embebida en sus apuntes, me muestra un recorte de una noticia que apareció en un diario de

Latacunga sobre el primer gobierno velasquista en la que se apunta que "el doctor Carlos Andrade Marín en 1935 estuvo al frente del Instituto Nacional Mejía cuando el gobierno del doctor Velasco Ibarra pidió al rector se abstenga de matricular alumnas en aquel plantel."

—¿Qué le parece? —me pregunta reprobando implícitamente el hecho y pasa al siguiente tema de sus apuntes.

—Hubo un genio en la música que ha pasado desapercibido: Belisario Peña Ponce. Vivía frente a nuestra casa de la García Moreno, por eso le conocimos tanto. Estuvo casado con Laurita Almeida Borja (me muestra una foto de cuando esa pareja contrajo matrimonio). Como ejecutante de piano era una maravilla y como compositor otra maravilla. Era mucho mayor que mis hermanas mayores, se casó maduro y no tuvo hijos. Cuando salíamos a la ventana, como la calle García Moreno era un poco estrecha, el Belisario abría la ventana y nos comunicábamos de ventana a ventana. "Belisario, Belisario", le llamábamos, "toque un poco de música". "¿Qué quieren guambas?" "Chopin" —respondíamos porque era él único músico que recordábamos. Como tenía el piano cerca de la ventana, le veíamos tocar. El tocaba composiciones de él. Mi cuñado Jaime Carrión le regaló a su nieto una partitura de Belisario con su firma.

Donaciones a la Iglesia Católica

—Para construir la Basílica del Voto Nacional pidieron piedras labradas con los nombres de las personas que las donaban. Mis papás dieron piedras para los cimientos, pero no pusieron grabación. El problema era que no se estaba cumpliendo con el voto nacional y el voto es voto. No se cumplía porque no había plata para construir, ni siquiera piedras para los cimientos. Hasta esa tara nos dejó García Moreno. ¡Una barbaridad! Los jesuitas, años después, pidieron joyas y oro para hacer el marco de la imagen milagrosa de la Dolorosa. Cuando los chicos del San Gabriel vieron el milagro, el marco era insignificante, ahora es un sueño, tiene engarzadas esmeraldas enormes, rubíes, zafiros y otras piedras preciosas, tiene oro por aquí y oro por allá. Todas las señoras ricas de Quito donaron sus mejores joyas para la Dolorosa, mis papás dieron sus aros de matrimonio. Es algo que vale la pena ver, tiene que ir a la novena de la Dolorosa para que vea ese marco.

Casi muero de difteria

—Ahora me salto a las medicinas, —me anticipa revisando sus apuntes. Cuando era niña solo había vacuna de la viruela, los niños morían por tosferina y difteria, eran plagas, a mí me dio difteria, también a mi hermano Gonzalo. El doctor Ayora, amigo de la familia, era consultado en casos graves. Mi papá le llamó porque yo me moría asfixiada. El doctor le pidió autorización para ponerme un suero de caballos en el ombligo, asegurándole que me salvaría, pero que quedaría enferma del corazón. No me acuerdo de esto, todo me contaron, tendría entonces unos tres años. Dicen que tuvieron que cuidarme mucho y mis hermanos me molestaban por esto. La historia no termina aquí. Cuando fui empleada del Seguro Social daban los préstamos rapidísimo; aunque era una guambra hice la solicitud para comprarme un terreno y me examinaron para darme o no el seguro de desgravamen. Yo no quería que me den para no pagar una prima tan alta. Mi mamá exageró y le contó que yo había tenido difteria y que el doctor Ayora había dicho que quedaría enferma del corazón. El médico me hizo brincar la soga, hizo que me agite, me tomó la presión y dijo: "Ella está perfectamente bien y mi informe va a ser favorable". Me compré el terreno, les compré a los Mantilla en lo que era el hipódromo.

Aprovecho y le pregunto si ella o su familia iban al hipódromo.

—No fui nunca al hipódromo, pero sí fui hinchada del teatro Bolívar, —me responde y abandona el libreto para contarme sobre sus diversiones mientras estuvo soltera.

De cines, toros, fiestas y veredas tropicales

—Recuerdo que el primer cine que conocí fue El Sol; había que subir y subir por la Avenida 24 de Mayo hasta el tope. La 24 de Mayo era una avenida linda para pasear, a ambos lados había ventas de flores y cosas bonitas y la Capilla del Robo que era otra novedad, pero el cine del tope era sucio, con unos sillones feos, eran feos los muebles y fea la concurrencia. Este cine no era de los Mantilla que fueron los dueños del Teatro Bolívar. La Eugenia Mantilla, mi gran amiga desde el colegio, se sentaba al lado mío en Los Corazones. En ese tiempo el Teatro estaba en plena construcción, nosotras veíamos desde el Colegio cómo se construía y las monjas también. Según

ellas, ir al Bolívar era ir directo a la paila del infierno, no nos decían tan así, pero sí que era el lugar del mal, el lugar del diablo y del pecado. Total, nosotras salíamos del Colegio santiguándonos de la misa del domingo e íbamos directo a la vermut del Bolívar, entrábamos gratis porque estábamos con la dueña. La Eugenia nos llevaba al mejor palco, íbamos con el uniforme del colegio. La Eugenia no acabó el colegio conmigo, los papás le sacaron porque era una injuria tremenda lo que las monjas le decían.

—También íbamos a las corridas de toros en la Plaza Belmonte. Nos pedían banderillas decoradas de lujo, no peladas como son las de ahora. Eran adornadísimas, por ejemplo con una muñeca, cosa que el pobre torero ha de haber pasado angustias. Los toreros venían de España. La misma plaza de toros hacía unas banderillas que se llamaban “de lujo”, eran lindas y nos costaban bastante plata. Una afición de todas eran los toros en las haciendas donde hacían pequeñas plazuelas. Estuve en Catahuango donde pasó lindo Bolívar con Manuela, recién no más salen estas historias. Marcelo Ruales, un gran amigo de mi hermano Juan, hizo la pequeña plazuela y una linda fiesta para inaugurarla. Los novillos eran chiquitos, los invitados se metían a torear. Marcelo administró esa hacienda que los jesuitas heredaron de una señora rica. Íbamos mucho a Catahuango en los años cuarenta cuando yo estaba soltera. El comedor donde comieron Bolívar y Manuelita tenía una mesa muy ancha y larga, larga, larga y en lugar de sillas tenía bancas. Como íbamos con mi hermano Juan, mi mamá nos dejaba ir. Mi papá estaba viejo, ya no opinaba. Dejaba a mi mamá que hiciera y deshiciera.

—Creo que mi mamá vivía colgada del santo rosario para que las hijitas regresen breve, porque si no habría sido gravísimo. Nos mandaba a recoger de las fiestas con mi hermano Juan, él era el mandadero, no había más remedio. Pero como tenía una jorga preciosa, iba lleno de amigos a recogernos. El Juan era muy relacionado, tenía unos amigos adorables, hasta ahora nos acordamos de ellos, eran fiesteros y nos invitaban a los bailes en las casas particulares.

Le pregunto si le gustaba bailar.

—Sí me gustaba bailar pero no arreglarme mucho, los bailes en clubes me horrorizaban, las fiestotas no me gustaban, estaba a gusto en cosas muy íntimas. Sólo una vez fui de traje largo.

—Ya veo que usted se entretuvo mucho mientras fue soltera, —le comento. A renglón seguido le pregunto si paseaba por el parque de La Alameda.

—Paseábamos con las amigas por la vereda de La Alameda, porque el parque estaba adentro y allí el observatorio, ya le conté. Le llamábamos “la vereda tropical”, como la canción cubana que estaba de moda en esa época. Por la vereda nos paseábamos también las empleadas del Seguro Social. Era lindo, lindo, lindo. Paseábamos jorgas de amigas y amigos también. Cuando nos daba hambre entrábamos a comer salchichas en *El Epicur*, no era elegante como después, pero era decente. Recuerdo que vivíamos con hambre.

Las mamás de esa época

—Mi mamá casi no salía, con tanto hijo y tanto que hacer en la casa sólo salía a misa. En ese tiempo las señoras usaban manta negra con un alfiler en el pecho. Pasaba en la casa criando hijos y cuidando a su marido que era viejito. Casi no se divertía. Ella nació para ser, a los 18 años, esposa de un hombre muy mayor a ella y atenderlo. Por suerte papá no era molesto, nunca le vimos bravo ni de mal genio. Fue un hogar muy lindo.

—Mi papá era muy aficionado a la carpintería, hasta viejito le veíamos con sus herramientas. Cuando estábamos con amigas en la pequeña salita que recibíamos, en esa casa preciosa de la García Moreno, le veíamos desde lejos trabajando en su carpintería, se pasaba silbando mientras trabajaba. ¿Y sabe lo que hacíamos? Le dábamos el tonito de lo que queríamos que silbe, silbábamos el himno nacional y él silbaba, silbábamos canciones de nuestra época o de la de él y papá silbaba, inconscientemente cogía el tono y silbaba.

—Mi mamá era muy amiga de Juanita Donoso de Barba y de María Robalino de Terán. Esas eran sus dos amigas íntimas, vivían cerca de la casa y sus hijos eran amigos nuestros. Poco se veía con sus amigas, una que otra vez iban a la casa, porque mamá pasaba tan ocupada y eso que en ese tiempo había servidumbre: la cocinera, la muchacha de los cuartos, la lavandera. Por eso soy amiga de Isabel Robalino Bolle desde que éramos guaguaitas, porque era prima de las Terán Robalino de las de la Liga de la Caridad, que ya le conté. Isabel es hija de Luis Robalino Dávila, diplomático y de una señora alemana y protestante. Fue la primera mujer que estudió en el Colegio Mejía, una proeza, y la primera que ingresó a estudiar leyes en la Universidad. Como era católica fundó la LEC (Liga de Empleadas Católicas) a la que yo pertencí. No éramos beatas. Fundó también la JOC (Juventud

Obrera Católica).¹⁵ Alguien me dijo hace poco: "Ella era comunista". "¡Qué comunista ni qué nada! Le dije, si fundó la JOC". Ahora está viviendo en su gran hacienda en Chillo, heredada de su papá. No se casó. Hace poco conversando le digo: "¿Te acuerdas Elita de cuando preparábamos el té de las muñecas?" "Claro que me acuerdo", me dice. Una mujer tan importante conversaba hace poco del té de las muñecas. Ella conversa con mucha soltura y mucha cabeza.

Un noviazgo entre libros

—Yo me casé a los 29 años, en esa época ya estaba pasada y Jaime pasadísimo, tenía 36. A los chicos, cuando se casan muy jóvenes, les digo que el nuestro fue el matrimonio ideal. Jaime fue un hombre divino, maravilloso...

Echando mano de su ironía concluye.

—Se enamora de mí gracias a mi título— y ríe alegremente.

—A Marinita de Icaza, de quien fui tan amiga, un día le digo: "Marinita, voy a preparar mi soltería, quiero una soltería bien bonita, quiero que Jorge me venda libros (tenía una librería), ya sembré macetas en la azotea de mi casa, yo no me caso". Seguía viviendo en la García Moreno, tenía entonces 28 años y ya era solterona. Marinita me dice: "Le voy a decir al Jorge que te dé al fío los libros", porque sabía que no tenía para pagarle. Me gustaba mucho leer. Fuimos a la librería de Jorge y él me quería dar puros libros comunistas. Me dio el de él: *Huasipungo*. Ahí lo tengo en mi biblioteca, me falta *El Chulla Romero y Flores*. Jorge Icaza tenía lo que él llamaba "La Tienda" donde vendía libros; en su casa debe haber tenido maravillas. Jaime Barrera iba mucho a la librería de Jorge a comprar libros, no tenía ideas comunistas, era un abogado liberal, no era afiliado a ningún partido. Llega Jaime a la librería y Jorge dice: "Quién mejor que Jaime para que le haga una lista de los libros que usted quiere comprarme". "Señorita Mena le voy a hacer una lista" —dice Jaime. Es una historia bien bonita. Así fue como Jaime llegó a mi oficina con la lista. ¡Qué lindos libros que me puso! ¡Qué pena no tener la lista! Me acuerdo que en la lista estaba *La Madre* de Máximo Gorki y otros libros rusos, como *Ana Karenina* de León Tolstoi.

¹⁵ En la JOC se estimuló a las jóvenes obreras para que ingresen a la organización y enfrenten colectiva y cristianamente los problemas obreros en la confrontación ideológica de los años 30 del siglo XX entre el socialismo y la Iglesia Católica (Goetschel 2002, 39).

—El Seguro funcionaba en un adefesio de lugar cuando yo trabajé. Era una casa común y corriente de Quito, un poco grande, frente al correo, en la Benalcázar, al lado de La Providencia, donde ahora es la Vicepresidencia. Era una casa tan incómoda, porque era para vivienda. En esa primera casa comenzó a trabajar mi tío Carlos Andrade Marín como jefe del servicio médico. Ahí mismo tenía un consultorio que no era consultorio porque funcionaba en una terraza. Todo era provisional. Comenzaron a decir que había nepotismo. Y yo decía: "Que le boten a Carlos Andrade Marín pero a mí no". Crearon el Instituto de Previsión Social para que supervise las dos cajas, la de los de corbata y la de los de poncho. En el Seguro Social nombraron personal fantástico de Quito, gente muy ilustre. Uno de ellos fue el doctor Benjamín Carrión, presidente del Instituto de Previsión. Benjamín ya me conocía porque mi hermana Tere se casó con su hijo. Necesitaba un secretario/abogado, un cargo alto en el Instituto, y saca de la Caja de Pensiones a Jaime, que era abogado. Por eso Jaime iba mucho al Seguro Social porque estaba elaborando las primeras leyes de la institución.

—Un día que yo salía del Seguro se acerca Jaime y me dice: "Señorita Mena, ¿puedo regalarle un libro para su biblioteca?" "Pero claro doctor Barrera". Me trae un libro voluminoso, en una edición de las malucas que tenía Jorge, se llamaba *Servidumbre Humana*, de Somerset Maugham. El libro estaba empastado en cuero y con mis iniciales. "Púchicas, dije, ahora tengo que leer, no me queda más remedio." Era grandote. Al poco tiempo me pregunta: "¿Qué le pareció el libro?" "Es muy bonito, le he leído hasta tal parte y me gustó el capítulo tal". Y vea usted la viveza de Jaime. "El libro vale por ese capítulo", me dice. Así comenzó el romance de la señorita Mena.

—La Elenita Moncayo y yo íbamos a las sesiones y tomábamos nota, ella en taquigrafía, luego cotejábamos. En los momentos libres copiábamos, a máquina, los versos del libro de poesía *Las Rubaiatas* de Omar Khayyám, gastando papel del Seguro Social. Un día cuando ya había acabado de copiar los versos, entra Jaime y ve los papeles agarrados con un clip. "¡Ah! dice son muy bonitos. Déme para hacerles empastar". Y me regala las hojas empastadas en cuero con mis iniciales. Ahí sí que sospeché. Después ya me dijo que me amaba, empecé a recortar las crónicas que escribía Jaime en El Comercio. Tengo recortadas toditas. Le conté a mi mamá porque quería que Jaime entre, me visite, vea mi casa. Mi mamá era muy amplia: nos daba los permisos para las fiestas, para que entre el enamorado.

—Mi papá ya no se metía en nada, se pasaba en su cuarto leyendo el periódico rodeado de miles de papelitos, él no era intelectual, a lo mejor rezaba. Mi madre tuvo que arreglarse con todo; arrendaba unas tienditas abajo de la casa, mis hermanos ya eran empleados y ayudaban a la economía del hogar, y dos hermanas trabajábamos, una en la Caja de Pensiones y yo en la del Seguro. La situación económica era grave. Verá lo que es el destino. Mi hermana Clotilde era casada con César Coloma que era diplomático. Cuando venían al Ecuador llegaban a la casota de mi mamá hasta conseguir departamento y acomodarse. Un día entro atrasada al almuerzo y mi mamá me habla: "Entras atrasada estando Cesitar y tu hermana. ¿Por qué te atrasaste?" "Es que Jaime Barrera me invitó a un ceviche". Cesitar Coloma toma la palabra: "Señora Clotildita si Rosario se atrasa al almuerzo, a la comida, a lo que quiera porque está con Jaime Barrera, no hay problema". Cesitar abrió el campo y mi madre cambió desde ese día. En ese tiempo no había tanta franqueza, tanta desenvoltura, todo era despacito.

Esposa, ama de casa y madre

—Cuando nos casamos fuimos a vivir a la Colón y 6 de Diciembre. Mi suegro, Isaac J. Barrera, tenía ahí una linda propiedad para pasar vacaciones. El tranvía terminaba ahí. Mi suegro fue un hombre pobre también, no vivía de la literatura, las letras no le daban para vivir. Compró el terreno con lo que vendió un libro, el de Rocafuerte, creo que era. Los Mantillas eran dueños de toda la Colón y adoraban a mi suegro. Casa la Rosarito Mena con su hijito Jaime y entonces mi suegro dice: "Que la casita sea de ellos, que vivan allí". Para mí era una lejura tremenda porque mis padres vivían en la García Moreno y no había teléfono. Cuando necesitaba teléfono me tenía que pasar a esa casa linda, la que botaron, la del antiguo hospital Baca Ortiz. Las llamadas eran con operadora.

Teníamos cocina de leña que también calentaba el serpentín del tanque de agua que estaba al lado de la cocina y así había agua caliente para el baño. También había refrigeradora. La que no tenía todavía refrigeradora era mi madre. En la casa de mi madre tenían una alacena con ventilador para guardar un poco de carne que se compraba diariamente. La cocinera que era muy buena, iba con la lista a comprar todo, a comprar la carne diariamente. Si se compraba un poco más de carne había que colgarle en ese guardafrío

que llamaban. La primera refrigeradora que vi fue la que trajo mi hermana Clotilde que fue diplomática y seguramente tuvo refrigeradora en algún país. La trajeron junto con los muebles y como eran nuestros huéspedes, esa fue la primera refrigeradora que conocí.

—Dejé de trabajar cuando me casé, Jaime no me permitió. Para mí fue un contraste brusco entre la oficina y el hogar. El hogar de Jaime fue muy a la antigua y Jaime, en buenas cuentas, era anticuado. También yo estuve un poco encantada de no trabajar. Jaime era un funcionario alto, la renta nos alcanzaba para vivir cómodamente, no pagábamos arriendo porque la casa era del suegro, es decir teníamos una vida holgada. Entonces yo no hacía nada.

Sin poder contenerme opino, —mucho ha de haber hecho en la casa, —pero no tengo eco.

—Desde que fui ama de casa invitaba a mis amigas de la oficina, invitaba a los amigos de Jaime, era un ama de casa fenomenal, porque como ya no hacía nada, era una maravilla. No era muy buena cocinera pero me daba modos. A los tres meses de casada concebí a mi primera hija y me dediqué a hacer el ajuar, eso sí sabía porque las monjas me enseñaron cosas de hogar muy buenas hacía en mis primeras épocas de casada, pero también añoraba la oficina cuando venían mis compañeras a contarme cosas.

—¿Pero seguramente que usted disfrutaba mimándole a su marido, preparándole platos que a él le gustaban?

—Eso sí. Es que para una mujer, lo mejor es que el marido le diga, "qué rico este plato, es mejor que el que hacía en mi casa, mi mamá". Él me celebraba las choclotandas, la fanesca... Yo hacía las sopas nuestras, esas a base de papa que son tan buenas: locro, ají de queso, ajiaco, ají de carne, *timbushca*, las tortillas de maíz, las empanadas infladas.

—La cocinera era una alhaja mujer que me hacía las compras, yo le decía lo que debía traer, vivía en la casa, tenía un guagua, yo le daba cuarto porque tenía espacio, era una muy buena cocinera. Yo no cocinaba a diario, cuando invitaba sí, ahí hacía lo que se me antojaba, no usaba recetas, hacía las comidas nuestras, que hechas en casa con buenos ingredientes son una delicia.

—¿Tiene libros de recetas de cocina?

—Tenía el recetario de mi mamá que debe estar por algún lado. Yo copiaba recetas de mis hermanas mayores, de mi hermana Clotilde que era gran cocinera, como era diplomática aprendía platos de los países donde

estaba. Cuando venía a Quito, preparaba platos y nosotras aprendíamos; el encurtido de las tortillas de maíz que me enseñó Clotilde, lo aprendió de tu tía Aída, ellas se conocieron en la vida diplomática. Francamente éramos buenas cocineras y mis hijas ahora son buenas cocineras. Helena tiene un negocio de comidas, cuando era soltera se sentaba, comía fascinada, pero para ayudar no sabía ni donde estaba una cuchara de palo, y ahora es un genio, porque sabe cocina tailandesa, cocina francesa...

—Recuerda cuál fue su primera impresión cuando instalaron el supermercado La Favorita —le pregunto pensando que estaba a unas 10 cuerdas de su casa de la Colón y que seguramente lo frecuentaba.

—Ya no estaba recién casada. Mi mayor gusto era tener los pollos pelados para llevarlos donde mi hermana Teresa cuando nos invitaba a almorzar con los niños los domingos. Yo tenía en la casa un gallinero para tener los pollos, por eso es que mi hija Helena no comía pollos cuando era chiquita, porque sabía que era el pollo que vio vivo en el gallinero. Tenía huevitos, tenía huerto con rábanos, choclos y fréjol; los guaguas arrancaban los rábanos terrosos, los lavaban y se comían. Yo cuidaba la huerta que era chiquita, me gustaba por la curiosidad, por el gusto de ver brotar la plantita, tenía sementera de choclos, árbol de capulí... Iba mucho a La Favorita, había juguetes. Las últimas muñecas que les compré a mis hijas compré ahí, porque eran lindas. Jaime iba con su carrito cuando quería cosas más finas, yo con el mío para las carnes, los pollitos, las golosinas.

—Jaime me compraba los aparatos de cocina, la licuadora, la batidora. Me acuerdo de la licuadora por esto que le voy a contar. Jaime compraba un reconstituyente que se llamaba el V8. Un día leo lo que contiene: naranja, remolacha, zanahoria amarilla..., "todo tengo", mejor lo hago yo, de gana lo trae Jaime". Licué esos ingredientes crudos y les dí a tomar a mis hijos. Hasta ahora mis hijas se acuerdan de la bebida, dicen que era un brebaje, no pudieron tomarlo. La aspiradora compré porque la muchacha había recibido al señor de la empresa y cuando llegó me dice: "Señora Rosarito compre porque es una maravilla". Esa aspiradora me duró años, tantos que la regalé. Mamá quiso a Jaime porque veía cómo me trataba, si algo faltaba en la casa él traía, que la licuadora, que la batidora, me tenía al día. No era un hombre que ganara mucho, aunque tenía un cargo importante y era abogado.

—Mi casa fue el centro de las reuniones familiares para mi madre y para los Barrera porque las dos hermanas de Jaime eran solteras. Era una

familia corta. Para Jaime fue un cambio completo, tuvo suerte en encontrarme —ríe pícaramente— porque mi familia era muy numerosa y ellos eran poquísimos. Éramos un familión y toditos le querían mucho. De los tres hijos fue el único que se casó y el único que tuvo descendencia. Cuando nosotros íbamos, solo estábamos mis guaguas, Jaime, yo, el papá, la mamá y sus dos hermanas. Me sentía muy bien dándole gusto a Jaime. No era tanto mi inteligencia lo que le gustaba a Jaime sino esa alegría que trae una casa llena de familia, he sido alegre y comunicativa siempre. Íbamos juntos al cine aprovechando que Jaime era miembro de la censura y por eso no nos costaba. Por eso escribió bastante sobre cine. Íbamos al Variedades, que ahora me dicen que está precioso. Qué pena que Jaime vivió poco porque no alcanzó a escribir lo que planeaba. Escribió el libro *Cartas a los Hijos* recopilando las crónicas del periódico.

Le cuento que estuve en la inauguración del Variedades en diciembre de 2006 y que efectivamente ha quedado muy bien.

—Mi vida de casada no fue dura, sino linda, linda, linda.

La viudez

—Jaime falleció a los 67 años. ¡Qué son los 67 años este rato, al menos para mí! Él siempre me decía: "Yo me he de morir primero y vos con qué renta vas a vivir". Eso de pensar que me iba a dejar viuda era muy penoso para él. Mis tres hijos ya estaban casados cuando murió Jaime, yo estaba solita en mi casota; era enorme, tenía planta baja y planta alta, abajo había una sala grande. Mi mamá ya estaba viejita y toda la familia pensábamos: "dónde sacamos a mamá", porque el barrio de la casa de la García Moreno era pésimo y la casa también era enorme, teníamos que turnarnos para cuidarla aunque tenía una empleada más o menos buena. Mamá tenía entonces 95 años. Yo ofrecí mi casa. En mi casa fue muy bien atendida, la casa ideal para ella porque le podían visitar todos los nietos. Dos años vivió conmigo. Cuando le visitaban era muy lindo, ella ya no tenía su mente muy clara, aunque sí se daba cuenta cuando un bisnieto subía a jugar con carritos en su cuarto. Para mí fue una dicha, habiendo quedado tan sola, tener a mi madre ahí y la casa llena de guaguas. Mi mamá tenía una renta del estado como hija de presidente encargado del poder, no era mucho, y yo tenía una pensión de Jaime, la del Seguro Social. Mi mamá adoraba a "don

Buca" porque decía que él le subió la pensión. Con la subida de la pensión pude contratar una enfermera permanente para que la cuide muy bien. Mamá murió en mi casa.

—En la Yánez Pinzón y Colón cuando mis hijos fueron jóvenes hacían las fiestas y bailaban hasta en la cocina. Cuando nos casamos y fuimos a vivir con Jaime era una casita de campo muy bonita, muy confortable, en forma de L con garaje y un lindo jardín. Jaime hizo un préstamo al Seguro y construyó al lado una casa grande. No tuve que pagar nada al Seguro cuando Jaime murió. María Clara después vivió en la casa chiquita y yo en la grande, pero para mí era demasiado grande, arrendaba lo de abajo y vivía arriba. El barrio se volvió imposible, peligroso, porque pusieron la discoteca *Papillon* un poco más allá de la casa que hacía una bulla horrible. Protestábamos, la cerraban un tiempo y la volvían a abrir, bailaban, chillaban y se emborrachaban ahicito, los ladrones se entraban, era invivable, así que decidimos vender las dos casas. María Clara buscó y encontró estos dos departamentos, ella vive abajo.

—Yo les dije a mis hijos: "Quiero una cosa chiquita, solo para mí, pero donde entre la biblioteca de Jaime". En parte hice bien porque es un recuerdo muy lindo. En este apartamento tengo un cuarto que es pura biblioteca, el comedor es pura biblioteca, esto es pura biblioteca. No quisiera vender ni regalar la biblioteca, pues pienso que puede ser para mis hijos, pero la casa de Helena está llena de libros, la de María Clara está llena de libros, cuando a Pablo le quiero regalar un libro me dice: "No tengo donde poner, mamá". O sea que esta biblioteca de Jaime tendrá que ir a una universidad.

El mar y los aviones

—¿Cuándo fue la primera vez que vio el mar? —le pregunto porque hasta este momento ya llevábamos varias sesiones de largas conversaciones y el tema de los viajes no ha aparecido.

—No me hable del mar ni de los aviones. La primera vez que vi el mar fue en la luna de miel. —Ríe muerta del gusto—. Esa fue la primera vez que me subí en un avión. Ya había aviones pero no me había subido, hasta ahora tengo miedo al avión, pavor. La luna de miel pasé en Manta. Jaime trataba de entretenerme porque sabía que tenía pavor a los aviones. Fue el

viaje más terrible de mi vida y eso que fue corto. Mi primera impresión cuando vi el mar fue que no era tan azul como creía. Desde el avión me pareció horrible porque no era azul sino plomo, me pareció un desastre el mar. Después la playa también era terrible, yo tan rubia y blanca en una playa donde había mucha gente morena y bien bonita, quería ir a una playa donde no me vieran tan rubia y tan blanca. Me quemé tanto que la señora de la pensión donde llegamos tuvo que curarme con leche de magnesia. El mar era muy bravo. Volvimos a Manta con los chicos tres veces, cuando Jaime tenía sus vacaciones. En ese tiempo mi hermano Alfredo trabajaba en Manta.

Recién en ese momento hago la asociación y le comento, —entonces usted es tía de Lourdes Mena, —y le cuento que nos conocimos en Manta. Mis papás vivían allá y yo iba a pasar las vacaciones largas pues estudiaba en Quito. Le cuento que farreábamos y paseábamos mucho en las vacaciones de los colegios de la sierra.

—Yo manejaba el jeep *Land Rover* de mi papá en el que íbamos de un lado a otro,—y enseguida le pregunto si manejó auto, otro tema que se me había escapado.

—No, nunca. Mi marido no me propuso porque sabía que tenía terror, terror, terror. No nací para esas cosas.

Tejidos, bordados y costura

—Yo nací para ser buena empleada, buena ama de casa, buena esposa y amé mucho a Jaime.

—Usted además de ser una mujer hospitalaria, alegre y una muy buena cocinera, es una excelente narradora, —le digo.

Me mira sonriente y continua.

—En la casa hacía cosas tejidas o bordadas para regalar a las amigas que iban a tener su guagua y también para vender. Hice delantales para vender, el delantal para el ama de casa y uno chiquito, junto en el mismo cartón, igualito, para la niña. Tenía mi máquina *Singer* y me ganaba plata. Un día viene un señor de Guayaquil, que los vio en uno de los almacenes donde los entregaba y me dice: "Señora, quisiera que me haga en grande para llevarme a mis almacenes". Pensé un poco, conversé con mi hermana Teresa, le propuse que entrara en el negocio, pero al final no acepté porque hubiera

necesitado más máquinas y el negocio se hubiera convertido en una fábrica. Lo lindo es que vendía en almacenes alhajas como pan caliente.

Suena el teléfono. Es su hija que la llama para decirle que en una hora más llegarán de la Costa. Ahí me cuenta que en ese momento tiene puesta una vela en su cuarto a San Hermanito Miguel, el santo de su familia, para que proteja a su hija que está viajando.

—Yo no le conocí, pero sé que está en los cielos o donde quiera que esté. Yo inventé esto de ponerle una vela para que cuando haya alguna necesidad en la familia nos solucione.

En tiempo real

Es lunes y está anocheciendo, comienzo a prepararme para terminar nuestra conversación, tomo mi maleta de mano para guardar la libreta de apuntes mientras le digo que me voy a ir, estoy a punto de apagar la grabadora cuando me dice:

—Ayer domingo estuve en El Quinche en la casa de mi hija. Mi yerno me dice: "Póngase al lado de los guaguas y de este árbol que ha florecido para tomarles una foto". Mientras él me mostraba la foto, mi nieta que está en Roma nos estaba viendo a través del celular de mi yerno, y contestó enseguida diciéndome que estoy linda. ¡Qué brutalidad! No me acostumbro. Es un siglo tremendo éste.

Muchas otras anécdotas sobre la vida de la ciudad quedan guardadas en la memoria de mi computador esperando que alguien haga la biografía de doña Rosario Mena de Barrera, mujer de mente traviesa que conserva intacto ese sentido lúdico, legado con seguridad de esa infancia transcurrida entre patios, gallinero, corredores, pesebrera, jardines, huertas y balcones de la casa de la García Moreno y Loja que con tanto placer recuerda.





▲ Retrato de Juan José Mena Ayala, padre de Rosario.

◀ Retrato de Clotilde Andrade Marín, madre de Rosario, circa 1899.





▲ Reunión de primos y primas en la casa de la calle García Moreno. Primera fila: Ramiro Cabeza de Vaca, Alicia Mena, Victoria Cabeza de Vaca, Anita Almeida Terán, Gonzalo Mena.
Sentadas: Rosario, Matilde Cabeza de Vaca, Isabel Almeida y Laura Mena, 1926.

◀ Clotilde Vaca de Andrade Marín, abuela materna de Rosario, con sus hijas Margarita, y Clotilde, y con su hijo Luciano, circa 1887.



▲ Paseo del Colegio 24 de Mayo. Rosario con el doctor Pablo Huras y sus compañeras, 1936.



▲ Rosario y su amiga Magda Hadathy en la hacienda de Isabel Robalino Bolle, circa 1937.





▲ Paseo a Ambato. Aparecen varias hermanas y hermanos de Rosario.
Ella consta a la izquierda en la primera fila, 1939.

◀ Rosario y su amiga Magda Hadathy, 1938.



▲ Fiesta de la Caja del Seguro. Eduardo Riofrío baila con Lolita Andrade. Al fondo, Alonso Cevallos y Rosario, circa 1939.



▲ Matrimonio de Rosario y Jaime Barrera, 1948. Aparecen sus hermanos Alfredo Mena e Ignacia Mena.



▲ Isaac Barrera con su primera nieta, María Clara, y su hijo Jaime Barrera, esposo de Rosario.

► Rosario con sus hijas María Clara y Helena y con su hijo Pablo, 1952.





▲ Rosario con sus hijas y su hijo en la casa de Julio Arauz haciendo guaguas de pan en Finados, 1956.

► María Clara y Helena, hijas de Rosario, en la casa de la Colón, 1960.







▲ Cuatro generaciones de mujeres: Clotilde Andrade Marín, Rosario, María Clara Barrera y, en sus brazos, Cristina Wohlermann, nieta de Rosario, 1973.

◀ Rosario y su esposo, Jaime Barrera, en Sevilla, España, 1970.



▲ Cuatro generaciones de mujeres: Rosario, Cristina Wohlermann, en sus brazos Carolina Durán, bisnieta de Rosario, y María Clara Barrera, 2000.



▲ Rosario y su bisnieta Carolina Durán, 2007.





▲ Festejando los 90 años de Rosario. Desde la izquierda en primera fila: Andrés Burbano de Lara, Pablo Barrera, Bernardo Wohlermann, Anamaría Barrera, Cristina Wohlermann, Esteban Burbano de Lara y Cristian Wohlermann. Segunda fila: Mónica Montalvo, María Clara Barrera, Carmen Granja, Helena Barrera, Carmen Elena Burbano de Lara, Rosario y Juan Pablo Barrera. Tercera fila: Hernán Burbano de Lara, Nicolás Durán y Carolina Durán, 2007.

◀ Retrato de Rosario, mayo de 2009.

Turon de alicante

Entre lo siguiente: almendras pelada 2 libras, azúcar blanco 2 libras, miel virgen un cuartillo. Mientras están tostándose, las almendras, se pone en una pailla al fuego, y en ella la miel el azúcar pulverizado, que se clarificara con huevo, dejándolo cocer hasta que tome el punto de gran cascado.

Entonces se separa del fuego el almibar, se incorpora en él perfectamente el almendra, se vacia sobre obleas o en cajas.

Turon de almendras y avellanas. (ala francesa.)

Almendras mondadas media libra, azúcar 4 libras, avellanas media libra, huevos 3 claras. Pongase las almendras y las avellanas en el almibar de punto de pluma mine vaselas perfectamente, añadiendo tres o cuatro rasas de cáscara de limón y las 1. claras de huevo bien batidas, y dejese cocer un poco para que se esponje. Conseguido esto, se vacia en cajetas de papel fuerte, o de madera forradas de papel.

Jalea de manzana.

Se parten en 4 pedazos á fin de quitarles las pepitas y los alfileres en que están, metiéndolas en agua fria para que no se pongan negras. Luego se mondan y se cortan á pedas

mentados antes de fier) se mezcla con toda especiería, se pica en un
vaso de vino, otro de uvaigre, extra rallada, se amasa y a los dos días
se ponen en los intestinos y se ouelga al horno.

Modo de hacer el pernil.

Se pone una puerca entera de cerdo en infusión con mucha
sal por tres o cuatro días; despues se le adota con clavos de especie,
cominos y uvaigre, pindandole con un palito se riega sal por to-
da su circunferencia, se pone en prensa por 12 horas y se pone al
horno cubierto con un lienzo.

Pernil a la alemana

Se preparase en una cazuela, longos de pernil y rebanadas de
pan blanco pasadas en manteca, yerbas finas y cascullas, etc.
esto se espulvorea con migas de bescocho y se le echa al horno
por dos o tres horas y se sirve caliente.

Lenguas rellenas

De toda lengua se quita la tela nervosa que hay hacia la

▲ Modo de hacer el pernil, pernil a la alemana y lenguas rellenas. Recetario de Rosario.

◀ Turrón de alicante, turrón de almendras y avellanas (a la francesa),
y jalea de manzana. Recetario de Rosario.

se la
 un mortero se me
 cocida se pone sal o azucar
 hervir corto tiempo y se derama sobre las
 frito que se tiene de ante mano en un
Menestra de la niña. Se majan en
 chugas de aves caseras asadas, con can
 de arroz de castilla cocido y bien en
 con ellos uno ilno anadiendo caldo
 tamiz y lo que no pasa por el se
 mas restos, que se remoran con todos
 dos en el mortero, se colorea esta se
 un fuego templado y se deja
 ra luego la casuela del fuego
 y se moja con el por u otras pa
 na segun se quiere no anadiendo
 pechugas sino al momento de ser
Menestra de las damas.
 nato en un onastillos de caldo de
 de pan; se machacan luego
 asadas de ave 6 almendras

▲ Menestra de la niña y menestra de las damas. Recetario de Rosario.

► Rosario en su departamento, mayo de 2009.





▲ Rosario y María Cuvi viendo sus fotos, mayo de 2009.

► Retrato de Rosario, mayo de 2009.







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 cuadras 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 Gandulfo, 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 mi 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. Ciertamente 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 loco 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.





▲ 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.

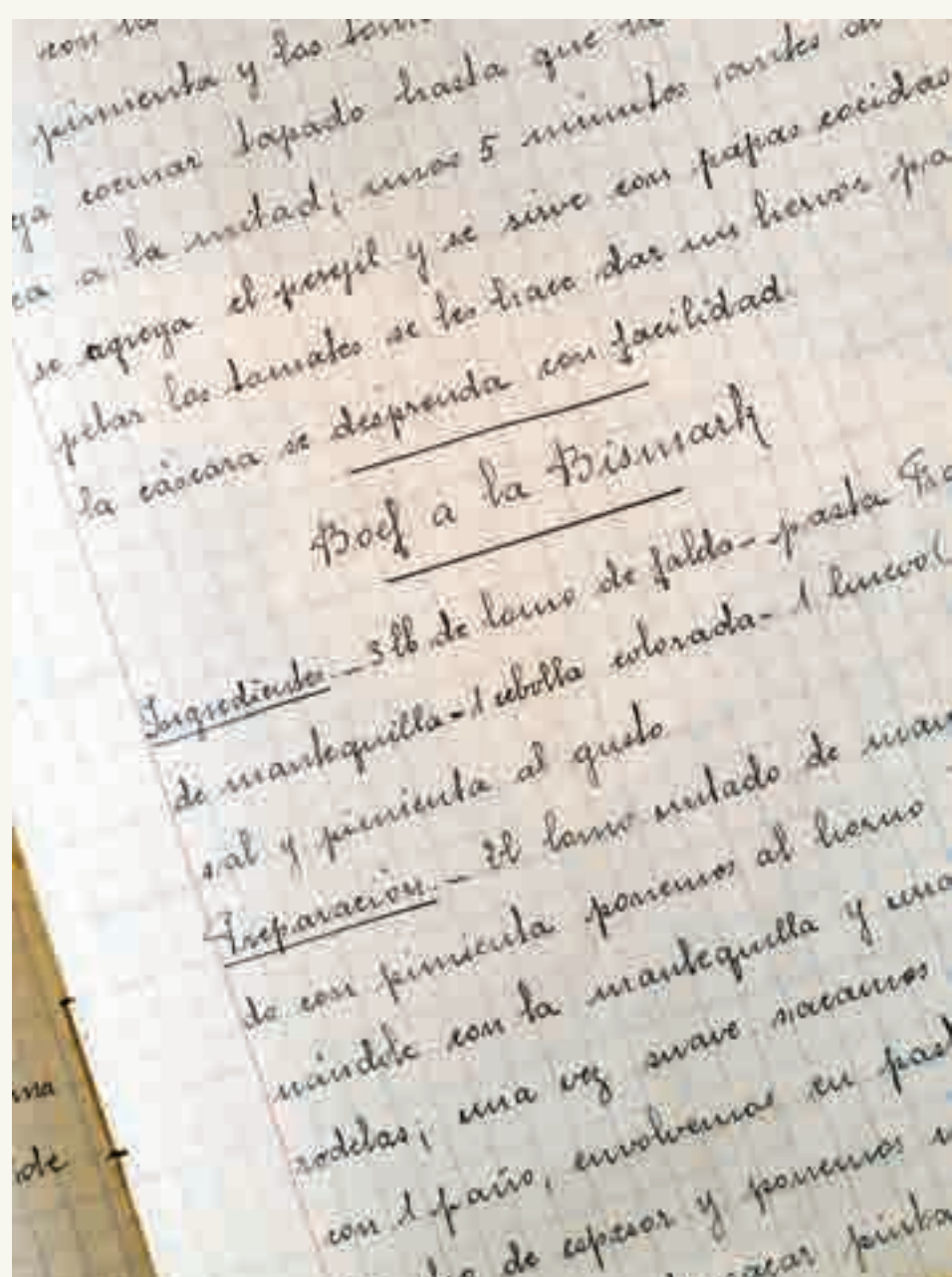
◄ Anita a un costado del parque El Ejido en la avenida Patria, 1944.





▲ 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.



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

► El Libro de Doña Petrona.

Quabgas de Mlocus

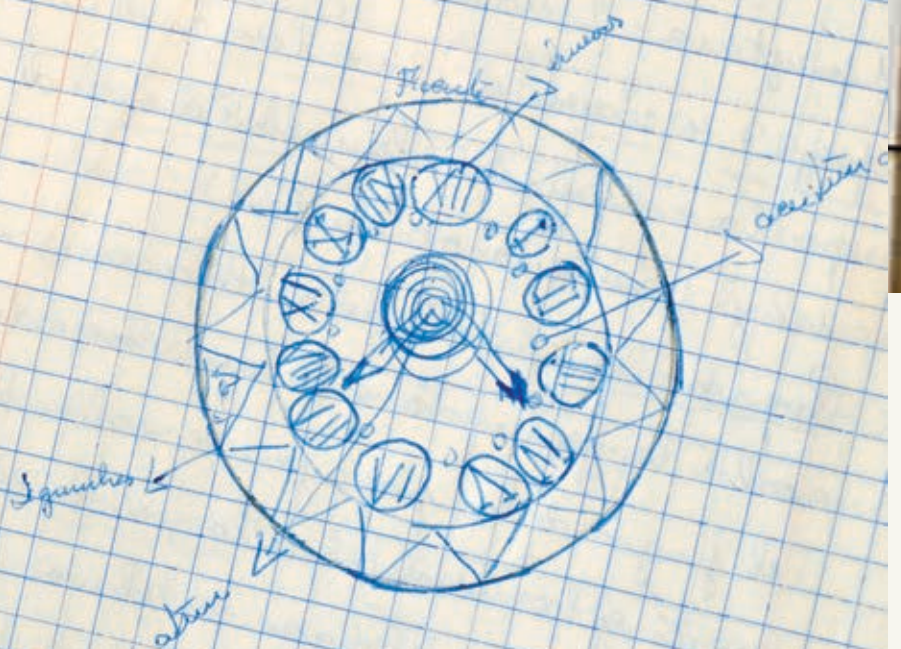
El Libro
DE
Doña Petrona

RECETAS DE ARTE CULINARIO
POR
PETRONA C. DE GANDULFO



CUADRAGESIMOSEPTIMA EDICION, REFORMADA
Y AUMENTADA POR SU AUTORA

31 las aceitunas negras, los pimientos
verdes 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
pues 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 pone en una sartillita se le cocin y se le cocina en agua hirviendo

Copa Wilson

batida

Ingredientes - 40 camarones - 3 huevos - 2 onzas 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 sartén se deshace la mantequilla, macha

▲ 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 Cuví y Anita, mayo de 2009.





Me gustaba cazar, tenía muy buena puntería

La tarde en que nos conocimos narró durante 120 minutos, con pocas interrupciones y con la soltura propia de quien ha cultivado el oficio de contar. Sentada en un sillón de brazos en la espaciosa sala de su linda casa, dueña de sí misma nos mantuvo escuchándola, silenciosos y cautivados con su historia, a su sobrino Norman que con su hijo pequeño habían ido a visitarla, a Marilú Calisto que me acompañó, y a mí que me había sentado más cerca de ella, para vigilar que la grabadora hiciera bien lo suyo. El escenario se prestaba. Era una tarde de verano, despejada y luminosa. Frente a Berthita, al fondo de la sala, detrás del ventanal, se extendía un gran jardín donde diferentes tonos de verde se mezclaban con los vivos colores de las flores entre ellas las buganvillas rojas, rosadas, moradas, lilas, blancas. A los lejos, en el cielo se dibujaban los perfiles de los edificios de la González Suárez y más arriba aún, el Pichincha.

Fue Patricia Calisto, hermana de Marilú y mi compañera de curso en el colegio de las monjas mercedarias, quien nos sugirió que la entrevistáramos, pues Berthita era su maestra de cocina, lo cual es mucho decir, ya que Patricia es una eximia cocinera. Marilú me acompañó para abrirme el camino, establecer los lazos entre familias, y sentar la confianza.

Nos conocimos esa tarde. Sobria y distante escuchó la explicación que le dí sobre la investigación que estaba haciendo para el FONSAL, y por qué quería entrevistarla. Nos contó que al día siguiente se casaba una sobrina nieta y que ella estaba a cargo de uno de los arreglos de flores. También, que en las próximas semanas la operarían de cataratas. Entendí muy bien que tenía poco tiempo.

Una infancia poblada de historias

—¿Cuál es el recuerdo más grato y más antiguo que usted tiene de su infancia? —pregunto sin más.

—Mi papá —responde enseguida y sin sombra de duda. Era muy aficionado a las fotografías y nos tomaba fotos. Por él hemos vivido la vida a través de sus fotos. Tengo una con mi papá, mi mamá y mis nueve hermanos. No sé si ustedes tuvieron una familia larga, pero en mi casa se combinaban las exageraciones de mis papás, con esa educación tan rígida que nos dieron, con una vida entre hermanos llena de alegría, de respaldo, de buscar la gracia en cada cosa. Papá nació en 1874 en Inglaterra, Newcastle. En la marina fue capitán de barco, ingeniero y dio la vuelta al mundo una vez. Después estuvo trabajando en las minas de Río Tinto en España. Con su *chaupi* español, entendía y se daba a entender. Mis papás se casaron en el año 1911. Fuimos diez hermanos, cinco hombres y cinco mujeres. Mi hermana mayor nació en 1912 y la última en 1936. Yo nací en 1927. Soy la octava de mis hermanos. Ahora solo vivimos mi hermana Lucy, que está radicada en los Estados Unidos y yo. Así es que a mí me ha tocado enterrar a mis papás, a mi esposo, a ocho hermanos y seis cuñados.

Atrapada desde este momento en una prometedora historia de viajes y aventuras pregunto:

—Cómo así llegó su papá a Quito—.

—En los años de 1907 u 8 querían instalar la luz eléctrica en Quito. Una compañía americana buscaba un ingeniero que hablara español porque hace cien años no había quien hable inglés en Quito. Con el español que sabía mi papá (Norman Wray), esa compañía le contrató. Vino a planear la instalación de la electricidad y se quedó para siempre en el Ecuador.¹⁷ Contaba papá que en ese tiempo no había transporte, se trajo dos yeguas inglesas y con esas recorrió las partes del norte y sur de Quito hasta que encontró el cauce del río Pita, lo encausó e hizo un gran reservorio para

¹⁷ El historiador Juan Paz y Miño cuenta que en 1897 "se inauguró en Quito el alumbrado público, a cargo de 'La Eléctrica', empresa promovida por Manuel Jijón, Vicente Urrutia y Víctor G. Gangotena. En 1904 sustituyó a esa empresa la anglo-norteamericana 'The Quito Electric Light & Power Company (...)' gerenciada por James Gillespie y Vicente Urrutia, y, a partir de 1907, por Norman V. Wray, un ingeniero eléctrico que se quedó a vivir en el país. Diario El Comercio (Quito), sábado 26 de julio de 2008, Cuaderno 2, p. 19.

instalar los motores hidráulicos que darían luz a la ciudad. Papá nos contaba cómo era la vida cuando llegó a Quito, decía que se acaba en La Alameda y que no se podía caminar por las calles pasadas las seis de la tarde.

Aprovecho el breve silencio que hace para preguntarle por qué. Jamás hubiera esperado la respuesta que me dio.

—Como no había servicios higiénicos, la gente tiraba desde los balcones... Se ocupaban bacinillas. Algunas familias desocupaban esas bacinillas en grandes pundos de barro que dejaban los *capariches*. Mamá contaba que el *capariche* venía todas las mañanas, dejaba un pondo limpio, cargaba el sucio e iba a desocuparlo en el Machángara, que era el servicio higiénico de Quito. Papá instaló los tranvías. Antes sólo existía el coche para la movilidad. Las gentes venían hasta Cumbayá en coche. Según las historias de mi mamá, había los dos puentes que hasta ahora cruzamos para llegar acá, a Cumbayá, donde decían que había un asaltante, no recuerdo el nombre, que asaltaba los coches en la noche. Todos se movilizaban en coche. Por ejemplo mi suegro viajaba a su hacienda a caballo desde Ibarra, los dos hermanos de mi marido que estudiaban en la universidad en Quito venían a caballo. Mi marido nació en 1914. Papá contaba que cuando puso los tranvías, como la gente no estaba acostumbrada a esa vibración pensaba que las casas se iban a caer. Papá les explicaba que no iba a pasar nada. Él me decía: "*Baby*, yo conozco Quito por dentro, es pura quebrada." Él se metió a esas quebradas para saber si el peso del tranvía iba a afectar en algo. El año que comenzó a funcionar el recorrido empezaba en Chimbacalle y terminaba en la Colón.

En la siguiente pausa aprovecho para añadir el imprescindible ingrediente romántico a la narración.

—¿Dónde se conocieron su papá con su mamá?

—Había una monjita inglesa en el Buen Pastor. Mi mamá estaba ahí creo que con la idea de hacerse monja. Había entrado después de haber terminado el colegio. Ahí le conoció mi papá porque de las pocas, contadísimas personas que hablaban inglés en Quito, una era esa monjita junto con dos o tres americanos que estaban construyendo el ferrocarril. Seguramente le vio a mi mamá y se enamoró. Mamá era un poco reacia y tenía esas cosas de monjitas con las que nos educó a nosotros. Hace 80 años la libertad y esas cosas que se ven ahora... ¡Ni por mal pensamiento!

Una mezcla de lenguas, costumbres y sabores

—Yo nací en la casa de la Vargas 85, justo al lado de la Plaza Arenas. Esa casa era propia de mis papás, ellos la habían comprado. Tenía un jardín pequeño que daba a la calle con unas dos palmeras de coco en la mitad. Detrás había un espacio muy grande, un parque. En la planta eléctrica que papá construyó en San Francisco, en Chillo, había una laguna muy grande. Él hizo allí una casa adonde nos llevaba a pasar vacaciones. Dos veces nos llevaron a Salinas de vacaciones cuando todavía había el autoferro. Fuimos cargando todo lo que ustedes se imaginen, colchones, cobijas, ollas, habían alquilado una villa. Nos fuimos en el tren, dormimos en Riobamba y al día siguiente salimos para Guayaquil, dormimos una noche y al día siguiente cogimos al autoferro a Salinas. Las cosas llegaron antes que nosotros. Tenía entonces trece años.

—¿Fue esa fue la primera vez que vio el mar?

Me responde con un breve sí y prosigue la narración sin inmutarse.

—Mi mamá era la que se ocupaba mucho de la casa. En la noche se sentaba en la cama con una montonera de medias del colegio, unas negras horrosas que se rompían y ella las zurcía. Mi papá estaba pendiente de las noticias de la radio, había que esperar que él terminara de oírlas para ir a rezar el rosario y después a merendar. Desde que yo me acuerdo ya había radio en la casa. Mi papá trabajaba en esa compañía americana de electricidad y entonces el primer radio que salió en Estados Unidos teníamos nosotros, era de esos redondos grandes. Mi hermano Marcos, que era muy travieso, cogió un día el radio y le metió a la pila diciendo que los focos de atrás estaban muy calientes.

Reímos todos de buena gana.

—Al final de día mi mamá ya estaba cansada. Papá era el de las ternuras, venía a nuestro cuarto, se sentaba al borde de nuestra cama, nos preguntaba cosas, conversábamos, nos arropaba bien, nos daba un beso. Papá no ayudaba en la casa porque en realidad no tenía tiempo, salía a las ocho de mañana a su trabajo, venía al medio día al almuerzo y a las seis de la tarde estaba otra vez en la casa. Cuando éramos bien chicas, nos llevaba todas las mañanas, a las seis y media a mi hermana y a mí a coger el tranvía y nos dejaba en el portal del Colegio Los Corazones.

—¿Les hablaba en inglés su papá?

—Los últimos hijos ya le cogimos cansado. Mis hermanas mayores sí, pero contaban que cuando iban al Colegio Los Corazones, hace 80 años,

se les burlaban por hablar inglés. A la familia de papá conocimos por fotos. Cada semana le llegaba un paquete de periódicos; me llamaban la atención porque eran rosados. Él nos leía y nos traducía en su medio español, pues nunca aprendió a hablarlo bien. Mamá nos decía: "Ya te voy a dar duro", que es la típica amenaza de las mamás a los hijos. El repetía: "Yo vara dele duro" —y ríe con la mirada llena de recuerdos volviendo la vista hacia Norman y su hijo. Él pensó ir a Inglaterra con mis dos hermanos mayores, Georgina y Marcos. Tenía preparado el viaje, pero no pudieron irse porque estalló la Primera Guerra Mundial. Papá murió añorando a su familia. Recibíamos fotos de las tías, unas mujeres hermosas vestidas con una distinción increíble. Una de las hermanas de mi papá se casó con un hermano del general Montgomery y tuvieron un hijo que llegó a ser gobernador en Kenia cuando todavía era colonia inglesa; en las fotos se veía guapísimo puesto esa boina del ejército inglés. Mi cuñado, Pedro Manuel Maspons, sí le conoció.

En ese momento asocio a Berthita con Elsie Wray y Pedro Manuel, amigos de mis padres y vecinos en Manta. Sin poder contenerme interrumpo su narración sorprendida, esta vez, por mis recuerdos de infancia.

—Entonces usted es tía de Pedro Jorge.

—Sí. Mi hermana fue muy amiga de tu mamá.

Se hace un breve silencio hasta que la narración vuelva a encontrar su curso.

—Mi familia estaba al tanto de todo lo eléctrico, en la casa de mi papá había horno eléctrico porque *La Eléctrica*, donde mi papá trabajaba, traía aparatos *Westinghouse* y *General Electric*, focos, lámparas, radios y hornos. Ese almacén quedaba en la Guayaquil y Sucre bajando frente a la parte trasera del Colegio Los Corazones. Papá decía que el primer baño con servicio higiénico y ducha fue el de mi casa. El agua caliente del baño venía del tanque de agua que estaba al lado de la cocina de leña. A mi mamá se le ocurrió un buen día construir ahí una casa de cuatro pisos en el terreno interior del chalecito de la Vargas. Los planos fueron hechos por un famoso arquitecto ruso para una casa de tres pisos pero mientras construían, mamá alzó uno más. Mi mamá era el sobreestante y el maestro de obras. Yo le oía a mi papá decir: "Elisa, vas a volverme loco con las deudas." Y es que él tenía que educar a 10 hijos y mamá construyendo esa enorme casa. En el internado yo no tenía ni para un lápiz. Me daba una pena de mi papá. Mi mamá decía que los padrecitos le han prestado la plata, que ya le tocaba pagar. Pero al final el arriendo de esos departamentos fue lo que nos sostuvo económicamente cuando murió papá, antes que mamá.

Como ha aludido varias veces al catolicismo, aprovecho para preguntar lo que se me escapó hace un rato, cuando nos contaba sobre el encuentro amoroso entre sus papás.

—¿Era su papá católico como su mamá?

—Mi papá fue anglicano y mi abuelo paterno fue obispo anglicano. Casarse con un hombre que no era católico, hace 100 años en Quito, como lo hizo mi mamá, era inconcebible. Papá, que sabía mucho de religión y de la vida de Cristo, se bautizó y se casó por la Iglesia Católica y era mucho mejor que todos los católicos. A las seis de la mañana, cuando se despertaba, estaba leyendo su librito. Un día le dije: "Papá ¿por qué te cambiaste de religión"— Me respondió: "*Baby* no me he cambiado de religión, su Dios es mi Dios, su Jesucristo es mi Jesucristo Redentor."

El pan hecho en casa

—Cuando vivíamos en la Vargas no había refrigeradora, la cocinera iba todos los días a hacer las compras al mercado de San Blas. Mi mamá salía sólo cuando había algo especial. Recuerdo que en la Guerra de los Cuatro Días nos llevaron a Chillo a esa casita que había construido papá y donde pasábamos vacaciones. Mi hermano Hugo llegó diciendo: "Mamá va a haber revolución". Mamá hizo rápidamente la lista de compras y se fue en carro de alquiler a San Francisco a comprar comida para varios días.

—¿Amasaban pan en la casa? —pregunto recordando que secuestrada por su narración hace rato había olvidado una de las preguntas del libreto.

—Mamá amasaba pan, no todos los días, generalmente amasaba en Finados o cuando había alguna cosa especial, o cuando mi papá tenía que hacer dieta con su pan negro. Yo aprendí a hacer pan con mamá. Todos mis nietos han venido a mi casa a hacer las guaguas de pan. Los más grandes hacían sus muñecas, y las más chiquitas, los caballos. En este Finados que pasó recién las bisnietas hicieron las guaguas, la una tiene una gran habilidad para amasar, la otra se dedicó a jugar. Los *queiques*, el pan negro y el jamón eran la dieta de papá. Recuerdo que había una señora alemana que preparaba los jamones y había un indiecito que andaba con su canasta repartiéndolos en las casas. Mi papá tomaba té con leche y sánduche de jamón. Nosotros también tomábamos té con leche.

De Los Corazones al internado del Rumipamba

—Me eduqué en el Colegio Los Corazones de Quito hasta la cuarta segunda. En ese tiempo había la ínfima, la séptima, la sexta, la cuarta primera, la cuarta segunda, la quinta, la sexta y la suprema. Yo estuve seis años en el Colegio del centro y seis años interna en el Rumipamba. Ahí terminé. Me pusieron interna porque el tráfico se volvió complicado en Quito, ya había automóviles y a papá le pareció muy peligroso que fuéramos caminando solas desde la Vargas hasta el Colegio que quedaba en la Plaza de Santo Domingo. Hacíamos cuatro viajes diarios: en la mañana, a la hora de almuerzo, después del almuerzo y al final de la tarde.

—¿Cuáles fueron sus materias predilectas?

—Me gustaba mucho la literatura, también las matemáticas, dos gustos que no coinciden en muchas personas, porque o son matemáticos o les gusta la literatura. Yo leía mucho en el colegio, teníamos una muy buena biblioteca, por cierto que sólo de novelas rosa. Como cosa especial Leticia, una monja que era sicóloga sin haber estudiado y que dio la “suprema” con la sensibilidad de una poetisa, me prestaba los libros de Rafael Pérez y Pérez que era avanzadísimo para ese tiempo. Desde ahí leía y seguí leyendo mucho. En el colegio nos obligaban a hacer resúmenes de tres libros históricos y cuando los entregábamos nos daban la novela. Me gustaban mucho los libros históricos sobre las monarquías europeas, la vida de reyes y reinas, las revoluciones, la Inquisición.

Su narración trae a mi memoria el año escolar que estuve interna en el colegio de las monjas mercedarias, en Quito, y me invade una gran curiosidad de saber qué recuerda con agrado y qué con desagrado. Le pregunto:

—¿Qué buenos recuerdos y qué malos recuerdos tiene del internado? Yo también fui interna en las mercedarias y me gustaría saber sobre su experiencia, porque la mía no fue muy grata.

—Siempre he visto la vida desde el lado positivo. Tengo recuerdos de la convivencia con mis compañeras en una hermandad increíble. Las internas siempre padecimos hambre porque la comida no era muy apetitosa, pero eso era suplido con los que nos mandaban las familias de Quito y las de las internas de provincia. A unas chicas del Carchi les mandaban unos quesos amasados deliciosos.

—Yo sufrí mucho con la comida, fue lo más duro, —le comento al paso para no estropear el tono positivo de su narración.

—Éramos unas dieciocho en la clase, no éramos muchas. Teníamos la costumbre de repartirnos todo. Recuerdo que a una amiga le mandaban unos quesos horripilantes, los *Camembert*, y decíamos: "ese queso nos comeremos al último cuando ya no nos quede nada de comida." Son unos recuerdos tan agradables. Algunas lo recuerdan con horror, les parecía la salvajada mayor. Sí había cosas malas, pero había que tomarles como venían. Con las monjas teníamos una diferencia de 40, 50 años, teníamos que tomar como chiste las exageraciones de ellas. El martes nos tocaba arroz de cebada; yo le pasaba a mi amiga de al lado.

En silencio recuerdo con desagrado ese plato que en el internado y en la casa paterna tocaba los lunes.

—Nos dejaban salir el domingo sólo si teníamos muy buenas notas. Nos iban a sacar y cuando no salíamos iban los papás de visita. Carnaval, ¿a qué guagua no le gustaba el Carnaval? —no podíamos jugar; a la que jugaba se le castigaba. Nos echábamos el agua con disimulo, por la espalda, la que recibía no podía decir ni pío.

La vida cotidiana en la ciudad de la infancia

—Cuando era niña Quito terminaba en La Alameda, en la Esquina de la Virgen. Unos tíos tenían una casa en la Santiago que para mí era el fin del mundo. Mi tío decía que al Parque de Mayo iban a cazar conejos. Mi mamá contaba que pasaban vacaciones en El Batán, ahí era la hacienda y ahí se acababa todo. Cuando yo estaba interna, la calle Rumipamba donde estaba el colegio quedaba lejísimos.

—¿Recuerda el Pasaje Royal?

—Sí, claro, tenía un graderío eterno que comenzaba en la Venezuela y acaba en la García Moreno, adentro estaban los almacenes, había el Pasaje Tobar que también tenía gradas, era más pequeño y quedaba en la Guayaquil y Sucre, y había el Pasaje Miranda hecho en el gran desnivel de la Guayaquil y la Vargas, era el que nosotras cogíamos para ir y volver del Colegio. Tenía una prima que era lo más lindo del mundo, lo más simpático, lo más ocurrido, la Magdalena Romero, ella metía el humor en mi casa, fue una de las primeras mujeres que montaron moto en Quito. Ella vivía en la Plaza del Teatro y junto con mis hermanos un día se subieron al techo de esa casa que era de dos pisos, hicieron estallar una gran cantidad de torpedos

y tiraron desde allí los cohetes. Como en Quito había bullas cada rato, la gente que pasaba por la Plaza decía: "¡Qué horror! las balas otra vez". Como la Magdalena no tenía hermanos, les invitaba a mis hermanos y juntos hacían las travesuras. Se pasaban al techo del hotel que funcionaba en la esquina de la Manabí y Guayaquil y que creo se llamaba "Pacífico" y desde allí espiaban a los pasajeros. En Carnaval, la gente empezaba a salir a eso de las seis y media de la tarde para que no les mojen. Pues la Magdalena se cogía las mantillas de la mamá, en se tiempo todas entrábamos con mantilla a la iglesia...

Interrumpo un segundo para decirle que cuando yo era niña también debíamos entrar con mantilla a la iglesia, no podíamos entrar con la cabeza descubierta.

—Pues la Magdalena ponía la *machica* dentro de la mantilla y desde el balcón de su casa que daba a la Plaza del Teatro sacudía la *machica* sobre la gente que pasaba por abajo. A la gente le caía a esa hora la *machica*. Éramos muy traviesos. Cuando yo era muy chica me acuerdo que mis papás hacían fiestas en la casa, en ese tiempo en las casas había la paragüera, pero cuando se llenaba de sombreros y abrigos, las visitas los ponían en la cama. Mis hermanos tomaban vuelo y se tiraban encima de todos los sombreros, eran tremendos.

Noviazgo y casamiento de telenovela

—Cuénteme de su noviazgo, ¿dónde conoció a su marido? ¿cómo fue el enamoramiento?

—Cuando mi papá se jubiló y dejó la empresa eléctrica, a mi mamá se le ocurrió comprar una hacienda en Otavalo para que trabajaran mis hermanos Marcos y Guillermo, Norman era todavía muchacho, —dice dirigiendo la mirada hacia donde está sentado su sobrino. Mi papá sufría de eso que llamaban palpitaciones, le venían cuando comía algo pesado, él sufría del corazón y dijeron que le convenía vivir en Ibarra. Mamá compró la hacienda, la familia se fue a vivir en Ibarra y quisieron llevarme allá, entonces yo hablé con la monja ecónoma del Rumipamba y le dije que no me quería ir a Ibarra, que quería acabar el colegio, que me recibieran en el internado y que después mis papás pagarían la pensión. Me aceptó, cogí mi maleta y me fui otra vez al internado.

—¿Qué dijeron sus papás? —pregunto intrigada de que ella hubiera logrado tomar una decisión tan autónoma en esa época, además considerando lo estrictos que fueron sus papás.

—No dijeron nada. Cuando salí a vacaciones me fui a Ibarra y allí le conocí a Ernesto. En ese tiempo ya no estaban mis hermanas mayores, que eran las que nos cuidaban. Mi hermana Elsie ya se había casado y vivía en Guayaquil, donde nació Pedro Jorge. Yo me casé en 1946 y el Pedrito creo que es del 44.

Se hace un silencio, intuitivamente no lo rompo, espero. Berthita se va hacia adentro y desde allí retoma la narración, percibo un sutil cambio en su tono de voz.

—A mi no me dejaron casar, yo me salí para casarme, fue un escándalo. Y calla nuevamente.

—Ya estábamos de enamorados unos seis meses y mi mamá, para que no me case con el Ernesto, arrendó una casa en Salinas para llevarme allá. Yo me enteré de casualidad pues lo habían mantenido en secreto mis hermanas mayores y mamá. ¿Cómo me entero? Mi hermana Georgina estuvo de visita en Quito, se puso un abrigo mío y se olvidó una carta en el bolsillo. Cuando yo me pongo mi abrigo me entero por la carta de que nos íbamos en tal fecha. El Ernesto también había llegado a saber, no sé cómo, y se vino a Quito a hablar conmigo. "Si aquí no nos dejan ver, cómo será en Salinas."

—Entonces él no entraba a su casa, —comento porque no me quiero perder ni un solo detalle de esta historia de amor. Además de mi vena romántica, la historia de Berthita me recuerda las "huidas" de las parejas jóvenes en Manta, plato frecuente cuando niña y adolescente. Esta era la forma de desacatar la autoridad paterna, puesto que una vez que habían tenido relaciones sexuales, la honra de la familia de la novia estaba en juego y al patriarca no le quedaba otra salida que legalizar la unión. Había una discreta ceremonia cuando la pareja regresaba, al cabo de unos días, al hogar paterno, si es que hermanos y padre no los encontraban antes y los traían de vuelta.

—Entraba hasta que mi mamá supo que era mi enamorado y prohibió su entrada. Mamá era drástica, muy celosa de sus hijas, sólo le permitió entrar al Pedro Manuel, su yerno preferido, marido de mi hermana Elsie, la primera que se casó.

Luego de este breve paréntesis continua contándonos "la gran escapada".

—El Ernesto me dijo: "o no nos vemos más o nos casamos". Y yo le dije: "nos casamos". Comenzamos a planear la salida, no quería que nadie de mi familia supiera lo que estábamos planeando porque pensaba que la venganza de mi mamá iba a ser tremenda. Por eso no conté a nadie que me iba a huir.

Por segunda ocasión sale a relucir la firme personalidad de Berthita y su capacidad para tomar decisiones, desde muy joven, sin darse muchas vueltas.

—Usted estaba enamoradísima, —comento completamente atrapada en su narración y recibo una respuesta muy suya.

—Tenía mi criterio propio, me importaba un pepino lo que pensarán en mi casa y me dolían las constantes amenazas de mi mamá. Papá me decía: "*Baby*, tenle paciencia a tu mamá". Yo le respondía: "¡Hasta cuándo papá!" "Ya vara ver mi *Baby* que Elisa va a cambiar, a mí sí me gusta Ernesto, pero quiero para usted un matrimonio con el que he soñado siempre". Me amaba mi papá, me sentaba al lado de él y decía que viéndome comer le daba apetito. Mi gran dilema era que mi papá, que era enfermo del corazón, podía morir con la impresión de mi huida. Teníamos a las dos familias en contra porque el papá de Ernesto se había enterado de que mi familia no quería que me casara con su hijo y sintió eso como una afrenta a su familia. El Ernesto debe haber sido un buen partido para las familias de Ibarra, aunque también tenía fama de haber dejado a varias novias plantadas. Una mañana le dije al Ernesto que me esperara en el parque que quedaba cerca de la casa de mi tía, que ahí nos encontraríamos a las ocho de la mañana. A mi prima y a mi tía les dije que me iba a reunir con el Ernesto para decirle que todo se acababa, porque ni siquiera me dejaban acercarme al teléfono. La más estricta era mi hermana Georgina. Salí con la Magdalena y su hija de cuatro años, Ernesto estaba esperándome, no se imaginó que iba a llegar acompañada. La Magdalena le dijo: "permítame unas palabras, cierto es que mi tía Elisa es un poco brava, ya ha de cambiar con el tiempo, no tomen ninguna decisión, hay que darle tiempo a la tía Elisa para que cambie", y se fue. El Ernesto me dice: ¿"y ahora qué hacemos"? "Irnos pues", le dije.

—Y usted se fue solo con lo que estaba puesta. No obtengo respuesta.

—El Ernesto estaba con dos primos y un amigo en el auto. Ellos venían al rapto pero no fue rapto porque me fui por mi propia voluntad. En Otón fue el cambio de aros. Cuando pasamos por Cayambe me tapé con un periódico por si acaso mi hermano Marcos, que vivía ahí, estuviera en la plaza y me viera. Pasamos Ibarra no por el centro sino por atrás, pues ahí vivían

mis papás y mis otros hermanos. Un primo del Ernesto se quedó en Ibarra sacando las dispensas del Obispo para que el Ernesto se pudiera casar por la Iglesia. No llegamos directamente a la hacienda del Ernesto sino al registro civil del pueblo para casarnos el civil. Como en ese tiempo no teníamos cédula de identidad, los testigos fueron amigos del Ernesto, juraron que yo era mayor de edad, es decir que tenía 21 años, cuando lo que tenía eran 19. Faltaba que llegara el Eduardo con las dispensas del Obispo de Ibarra y no llegaba y no llegaba. El Ernesto le dio las llaves al hermano de la muchacha para que se adelantara a *Ingüeza*, así se llama la hacienda, y prepararan la comida. Llegamos a la hacienda a las siete de la noche, hasta esa hora no habíamos comido nada y todavía había que esperar, en ese frío, que las cocineras de la hacienda prepararan la comida. El cura no llegaba. Lo que había pasado es que el Eduardo se encontró con mi hermano en las gradas de la catedral y no se animó a pedirle al cura que viniera porque se imaginó que ya toda mi familia sabía. En Quito recién se enteraron al medio día cuando no llegué al almuerzo, cuando le llamaron a papá yo ya estaba casada civilmente. En la hacienda ya corría la voz de que el patrón se casaba. Las profesoras habían arreglado un lindo oratorio con flores, llegaron los amigos del Ernesto y tres curas, nos casaron tres porque ninguno se atrevió a hacerlo solo. Los tres curas comieron con nosotros. ¡Que les digo las bromas que soltaban!

Con esta picardía ella nos saca del embelezo y todos reímos.

—Tuve que ir a comprar ropa en Ipiales, todos se enojaron conmigo, papá, mamá, hermanos, hermanas, era la deshonra de la familia. Al cabo de un año me escribió mi papá, él fue el primero que me escribió, para que vean lo noble que fue. En su carta me decía que le daba pena que mi matrimonio no hubiera sido lo que él siempre soñó que fuera, pero que para él yo seguía siendo siempre su hija.

Se emociona tanto con el recuerdo que los ojos se le llenan de lágrimas y en medio de los suspiros agrega:

—Mi mamá fue la de los resentimientos, ella era la dura. Me fui a Salinas a los tres años de casada cuando nació la Consuelo, mi segunda hija, pero no estuvo mi mamá. Ernesto me llevó a visitarles. Él también fue muy noble y no les guardó resentimientos.

—Cómo no soñarla vestida de novia con lo linda que usted debe haber sido, —le digo imaginando lo que ese rostro, aún hermoso, debe haber sido a los 19 años.

—No me gustan las fiestas ni soy novelera, nunca me importó la ropa, ni las joyas, mi marido era el que me empujaba a comprarme ropa, nunca por mi propia iniciativa fui a un almacén a comprar para que pague mi marido. Jamás.

—Y siendo usted tan bonita es raro que no haya sido vanidosa, —insisto.

—Ahora para disimular tanta vejez me pongo algo de oro, —me dice tocándose el cuello y sonriendo.

Norman se levanta del sillón y a los pocos minutos llega con un marco antiguo de plata donde está la foto en blanco y negro de Berthita a los 30 años. Ver esta foto en medio del ambiente de los años 40 creado por la narración trajo inmediatamente a mi memoria a la Scarlett O'Hara de *Lo que el viento se llevó*. Norman aprovecha este receso para despedirse no sin antes decirnos que es la primera vez que él y su hijo han escuchado las historias que en esta tarde ha contado la tía.

La llegada de las hijas

—Me casé muchachita, fui a la hacienda y ahí me quedé siete años. Al principio comía la comida que nos daba la señora Josefa, la cocinera de años, era *pastusa* y tenía su hablado especial. Muy de repente iba a cocinar. Poco a poco me fui metiendo a la cocina, le decía a la señora Josefa: "Hagamos esto que sé que se hace así". Venía a Quito un mes antes de dar a luz y me iba un mes después. El viaje duraba seis horas y media en carro, con guagua tierno el viaje era grave. La familia de Ernesto, los Terán, tenían una casa muy bonita en Ibarra, de esas de patio con jardín en la mitad, estilo español. Pero, claro, el gran trabajo para mí era que la casa no estaba habitada, había camas donde dormir pero había que llevar todo. Felizmente en esa época había un muy buen servicio doméstico. Estos viajes hacía cada año y medio que tenía otro guagua. Tuve seis hijos, las cuatro primeras fueron mujeres y los dos últimos varones. Entre el quinto y el sexto hay una diferencia de siete años. Llegué a viajar a la hacienda hasta con cinco guaguas. Calentaba las mamaderas en Cayambe, en reverbero de gasolina. Las carreteras eran pésimas, había mucho polvo, viajábamos con los vidrios cerrados, los guaguas se mareaban, se quejaban: "Ya nos ahogamos, abran los vidrios". Éramos valientes las mujeres de antes. Ahora como trabajan ya no se van

con los maridos a las haciendas, ellos se van solos al campo, ya no hay quien les acompañe.

— Qué suerte la suya haber tenido hijas e hijos —le digo y le cuento que yo sólo tengo hijos y sólo tengo nietos.

—En mi familia hay más mujeres que hombres, tengo 12 nietos y siete bisnietos, cinco mujeres y dos varones, mi bisnieta mayor tiene nueve años y el último tiene mes y medio. Las hijas son las pegadas a la mamá. Indudablemente, una no recurre a las nueras con la confianza que recurre a las hijas. Al lado vive una sobrina de mi marido, que tiene dos hijos. Cuando van a la playa, generalmente en familia y van también mis dos nietas, las que tienen unos 17 años, ella me dice: "Qué pena no haber tenido hijas porque con ellas hago los programas en la playa, vamos a caminar, hacemos cosas, mientras los varoncitos cogen el camino y se van por su lado".

Continúa su narración sobre esa fértil maternidad.

—Daba a luz en Quito. Mi primera hija nació en la clínica Ayora; yo no sabía ni cómo nacían. Las otras tuve en la casa y el último como ya no atendían los médicos en la casa, fui a la maternidad cuando había la pensión. Llegué muy preocupada porque me dio rubéola cuando tenía cuatro meses de embarazo; los cinco meses siguientes pasé haciendo solitarios con una baraja: ¿nacerá bien, nacerá mal? Mis sobrinas, Alicia y Silvia Terán, que siempre pasaban las vacaciones con mis hijas en la hacienda decían: "qué chancha la tía, ahora sí que no sirve ni para organizar un paseo, una caminata, nada". Pensar en el momento de dar a luz era un tormento. A mi hermana Georgina, que siempre me acompañaba en los partos le dije: "si me pasa algo en el momento de dar a luz a la única parte que no quiero que me lleven es a la maternidad" porque uno o dos años antes le habían dado a una señora ese "Trilene" y murió. Pero el médico que me atendía, Alfredo Jijón, el momento que se acercaba el parto no pudo moverse de la maternidad porque estaba atendiendo a una primeriza, así que tuve que dar a luz en la maternidad. Yo envolvía con pañales a las tres hijas al mismo tiempo, fueron muy seguiditas, al año dos meses de la primera tuve la segunda, al año cuatro meses, la tercera. No les alargó el cuento, cuando la mayor tenía seis años yo tenía el quinto hijo.

El jardín se fue cubriendo de ese dorado que anuncia la caída del día, Berthita nos ofreció unas deliciosas galletas de nuez hechas por ella, que se

deshacían en la boca; elogiamos sus habilidades culinarias, charlamos un rato más y nos despedimos. Volví a los siete meses, luego de que se había recuperado de su operación de cataratas y de una bronquitis. Esta vez llegué sola y en la mañana, me llevó hasta el *porch* para mostrarme el jardín, un perro manso, viejo y hospitalario me rodeó las piernas. Luego de conversar sobre plantas, flores, pájaros y perros nos instalamos nuevamente en su sala. Le pedí que me hablara de su afición a la cocina.

De mi mamá heredé la afición por la cocina

—De chica en mi casa, mamá nos hacía entrar a la cocina a ayudar apenas llegábamos de Los Corazones. Salíamos a las 11:00, llegábamos a las 11:30 y almorzábamos a las 12:00. Esa era la hora de ayudar a la mamá en la cocina, por la golosina de ver qué habían hecho para el almuerzo. Ella nos enseñaba con santa paciencia a repulgar las empanadas de viento; veíamos cómo preparaba los platos. Cuando teníamos vacación en el Colegio, como me gustaba la cocina, entraba a ayudarle. De ahí vino mi afición. Mi mamá fue una persona muy casera, muy hábil para la cocina, le gustaba, como a mí, mucho, siempre estaba haciendo sus platos especiales que ahora nadie hace. Teníamos tres empleadas pero mamá no sólo disponía cada día las comidas a la cocinera, no sólo dirigía, sino que ella misma hacía cosas, personalmente, los *queiques*, por ejemplo, desde que abrimos los ojos nos pusieron a ayudar a batir a mano todo. Mamá tenía la idea de que cocinar era parte de la vida, nos hacía ayudar por eso aprendimos. Todo lo que aprendí de mamá fue cuando era chica, no fue mucho tiempo porque de los 12 a los 18 años estuve interna y a los 19 me casé.

—¿Qué platos recuerda que le gustaba preparar cuando era chica?

—Me encantaba hacer las empanadas de viento. ¡Cómo noto la diferencia entre la preparación de mi mamá y la de ahora! En esa época cocinaban sólo con manteca de chanco. La receta de mi mamá tenía harina, manteca de chanco, un poco de agua tibia o un caldo de pollo o de carne y un poco de sal, la masa se estiraba fácilmente. Las empanadas de dulce se rellenaban con *mejido*, no sé cómo lo llamen ahora; se ponía a hervir el huevo batido con azúcar y ahí se desmenuzaba el queso, cuando llegaba hasta cierto punto se lo dejaba enfriar, ese era el condumio para las

empanadas de dulce. Las de sal iban con un refrito de queso desmenuzado y orégano. Ahora las empanadas no tienen sino queso, no tienen sabor. Todo se freía en manteca de chanco. Después vino el aceite; a mamá le aterraba porque los aceites de ese tiempo eran casi como aceite de auto, manchaban las cocinas, las paredes se ponían negras, no eran como los ahora que son clarísimos, como el *light* que es bien filtrado. Mamá seguía usando manteca de chanco y después usó la vegetal, no se acostumbró a los aceites. Otro plato que me encantaba de niña era el seco de chivo, no lo hacían con cerveza, como ahora, sino con una chicha que vendían en el mercado, la *chicha de jora*.

—¿Tenía su mamá un libro de recetas? —le pregunto pues hasta donde conozco de mi familia y de otras, era muy usual que las buenas cocineras de ese tiempo tuvieran uno.

—Mamá tenía sus libros de cocina, ella experimentaba, hacía las cosas y cualquier novedad anotaba; tenía sus recetas, pero no las he guardado. Lo que sí tengo son las recetas de mi suegra, ella usaba cantidades de huevos, mamá no usaba tantos. Yo he ido recopilando mis propias recetas, tengo un cuaderno, pero no muy ordenado, mis hijas me dicen: "mamá no tengas por aquí y por acá tus recetas". Hago las tortillas de maíz, las bonitísimas, con una receta muy especial de mi mamá, también tengo de ella las de los quimbolitos, de los tamales de papa, todos esos platos tradicionales, el rosero que es de mucha paciencia.

—¿Son recetas secretas?

—No, no, no, yo no soy de secretos, eso del secreto me parece horrible, si la gente puede aprender, ¡mejor! Yo he dado algunos cursos entre las amigas, clases de cocina. Mamá era muy hábil para preparar las mermeladas, hacía una mermelada muy rica de naranja, hacía el mondongo de dos o tres patas y sacaba la gelatina. En Navidad preparábamos los buñuelos y los pristiños con la misma masa de las empanadas, yo sigo haciendo los pristiños con la masa de mi mamá, poníamos miel de mango porque era tiempo de mangos, o si no piña picada. Mamá hacía unos pavos rellenos deliciosos y mi papá era habilísimo para hacer las rajitas del pavo, él cortaba el pavo, hacían la col morada y una mermelada especial para el pavo. En Semana Santa hacían la fanesca y el arroz con leche.

—Entonces su papá sí ponía parte de sus tradiciones, porque la mermelada para acompañar al pavo es una tradición anglosajona, —comento recordando mis experiencias de niña cuando iba a comer en la casas de mis

amiguitas alemanas en Manta. Allí es donde probé la col morada, el mazapán, los pasteles negros y pavos de otros sabores.

—Mis tías de Inglaterra mandaban muchas cosas, por ejemplo los chocolates y las deliciosas galletas inglesas.

La cacería, *Doña Petrona* y la máquina de coser *Singer*

—Lo cierto es que en la hacienda puse en práctica lo que aprendí de mi mamá y no solo eso, también aprendí la cacería, mi marido me enseñó a disparar, yo tenía muy buena puntería y bajaba tórtolas con bala U. Después tuve escopeta y entonces llevaba más caza a la hacienda. Preparábamos las tórtolas consultando en *Doña Petrona*. Apenas me casé Ernesto me compró *El Libro de Doña Petrona*. Ese fue mi comienzo. Recuerdo que me compró ese libro y una máquina de coser *Singer* de pedal, porque el otro hobby mío ha sido la costura.

En cuanto escucho mencionar a *Doña Petrona*, retorna a mi memoria ese libro grueso de pasta verde que mi mamá, una eximia cocinera de quien no heredé ese arte, usaba con mucha frecuencia. Le cuento lo que estoy recordando y también lo que de ese libro comenta Bauer.¹⁸ Ella me escucha, arquea levemente las cejas y continúa rememorando.

—Salía a cazar tórtolas a la hora que dormían en los árboles, más o menos a las cinco o seis. Los platos que más me gustaba preparar eran las bonitísimas. Las servíamos con una pierna de chanco muy bien adobada hecha en el horno de leña de la hacienda. Con eso teníamos para algunos días de carne porque en la hacienda era difícil conseguirla, había que ir hasta Ibarra y hacíamos dos horas y media, así que hacer compras tampoco era fácil, debíamos ir bien aperados a la hacienda. Cuando se mataba un chanco se ocupaba todo, lo que más me gustaba eran las morcillas, aunque prepararlas era complicado. Mi suegra contaba que le bajaban, a caballo, un chanco desde *Ingüeza* hasta Ibarra tapado con unas hierbas especiales y durante la noche para que no recibiera sol. Cuando recién me casé no había refrigeradora, pero como el clima era frío y la despensa bien aireada, las ventanas no tenían vidrios solo malla de alambre, los alimentos

¹⁸ Ver nota 16.

se conservaban bien. Cuando bajaba la temperatura la papaya amanecía con hielo encima.

—¡Tanto frío hacia en *Ingüeza*! —comento sorprendida, porque para que se congelen los alimentos la temperatura debe estar alrededor de los 0 grados centígrados.

—En ocasiones, cuando había helado en la mañana, el agua alrededor del regador se congelaba formando una telaraña. La hacienda estaba a 3.200 msnm, hacía mucho frío, pero era una tierra linda, generosa, una tierra negra con una capa orgánica de más de un metro. Solo después de cavar más de un metro asomaba la tierra de *cangabua*. Antes de morir, mi marido hizo lotes y les sorteó a mis hijos, eso sí, incluyó una cláusula especificando que mientras yo viva me corresponde lo que produce la hacienda.

Le pregunto si fue muy fuerte el cambio entre la vida en Quito y la vida en *Ingüeza* y le pido que me cuente sobre los años que vivió en la hacienda.

—Cuando llegué a la hacienda no había luz eléctrica. Como no había donde comprar pan obligadamente había que amasar pan todas las semanas. En el pueblo vendían unos panes hechos con harina de maíz y panela, que le llamaban “delicados”, eran tan delicados que podías darle con un martillo y no se rompían, el sabor era rico pero de delicados no tenían nada. No me gustaba la amasada de pan en la hacienda porque se demoraban mucho. La víspera ponían, en unas ollas enormes, la levadura, que no se de qué la harían; cuando se regaba esa olla, al día siguiente, comenzaba la amasada, se hacía pan para los de la cocina y pan para los de la mesa, el de la mesa era puro huevo y el de la cocina tenía menos huevos. El día del amasijo venía una carga especial de mulas con la leña para el horno, porque cocinábamos con leña, traían la leña para la semana, pero cuando tocaba hacer el pan traían una carga más. Prendían el horno al medio día y, en ese frío de *Ingüeza*, a veces era las 9:00, las 10:00 de la noche y el pan no salía. Esperar tanto me molestaba y me preguntaba: “¿por qué no comienzan más temprano si saben lo que demora”?

—Como mi marido era muy amante de la cacería de venado, yo aprendí a preparar el venado usando el libro de *Doña Petrona*; había tan poca carne que el venado se repartía entre los sirvientes que habían ayudado a cazarlo y que tenían una gran afición por la cacería. Ernesto montaba mucho a caballo, se recorría toda la hacienda a caballo. Tenía la costumbre de reunir al mayordomo, al escribiente, al mayordomo de quesera, al ayudante y

a las 5:30 les pedía el Parte, es decir un informe diario sobre el potrero en el cual estaba la vaconada, la boyada, los novillos, las vacas paridas, los terneros nacidos. Entonces ordenaba los cambios de un potrero a otro. En ese momento los sirvientes le decían: "patrón, hay un venado en el páramo de no se cuántas puntas (los cachos)". El Ernesto les decía: "bueno, el sábado nos vamos de cacería". A mí me tocaba entrar a la cocina a hacer el avío, que consistía en un pollo asado, papas cocinadas y otras cosas que podían llevar. Cuando cazaban venado traían a la casa las piernas y el lomo, para Ernesto, la cabeza perfecta. Ahí tengo dos embalsamadas. En la hacienda tengo muchas. Lo demás se repartía entre los sirvientes. A la cacería se iban de madrugada y regresaban a la noche, tenían los perros de la cacería que eran ladrones como pocos. A Ernesto también le gustaban los toros, tenía ganado bravo en el páramo. Sábado y domingo iban los amigos de Quito a torear. Entonces me tocaba atenderles, pero no era muy pesado porque había bastantes sirvientas.

Aprovechando que vuelve a tocar el tema del servicio doméstico, le pregunto si ha tenido alguna señora que haya trabajado con ella muchos años.

—Antes las sirvientas duraban ocho, diez años. Yo, por ejemplo, tuve una empleada 32 años. Se llamaba Inés Mites. Mis hijas le decían "la yaya". Ella entró de 16 años a lavar pañales en *Inglieza*, porque entonces no había desechables. Era alegre y responsable, así que se quedó de niñera y llegó a atender hasta a mi nieto mayor. Entonces en vez de ir la abuela iba la Yayita, porque ahora las pobres abuelas son las que tienen que cuidar a los nietos. Ella fue una mujer muy hábil y muy fiel, murió hace nueve años, tendría unos 60 años, porque era menor a mí con nueve años.

—Cuénteme de su otro hobby, la costura, —le pido y aprovecho para añadir que yo fui costurera y que ahora soy tejedora.

—Me gustaba mucho coser. Cuando recién me casé no habían las revistas *Burda* que venían con los patrones para sacar, compraba los patrones *Mac Call* que vendían donde Max Muller, venían en esos papelitos finos, llevaba los patrones a la hacienda y también las telas, y siguiendo las indicaciones hacía la ropa de mis hijas. Después ya vinieron los patrones en la revista alemana *Burda*.

—Yo les cosía toda la ropa a mis hijos cuando eran niños y me cosía para mí, —le comento. Soy de la época de la *Burda*. A coser con patrones aprendí de mi mamá y de mis tías; ellas usaban los patrones *Vogue* para hacer su ropa, los pedían por correo a Estados Unidos.

—Yo sólo les cosía a mis hijas, le hice el vestido de novia a la última que se casó. Me encantaba coser esa ropa fina, delicada. Pero no solo eso. Mi marido tenía una cosechadora de trigo que funcionaba con unas lonas por donde pasaba el trigo, cuando se rompían, él me pedía que les cosiera. Mi pobre máquina *Singer* aguantaba coser esas lonas que eran bien gruesas. Todavía le tengo a esa máquina, era de pie, porque cuando me regaló mi marido todavía no había electricidad en la hacienda. Después le instalé un motor eléctrico.

Una hacienda que fue triguera

—¿Cuál era la principal producción de la hacienda?

—Nuestra hacienda era triguera. Se da un trigo de tan buena calidad, tan famoso que el INIAP iba a hacer pruebas en la hacienda con las diferentes variedades de trigo. Poco tiempo después de que nos casamos nos dividimos la hacienda. Qué grande habrá sido que a cada uno de los siete hermanos nos tocó 300 o 400 hectáreas laborables, más el páramo que era indiviso: la hacienda era un continente. Entonces Ernesto construyó la casa chica donde vivimos y compró una planta eléctrica y un molino. Para la instalación vinieron de la ETECO, Dimitri Kakababtse y Alfredo Zeller, pues ellos distribuían maquinaria alemana. Aprovecharon la fuerza de la caída de agua de una chorrera para mover la turbina. Así fue como tuvimos luz en la casa de la hacienda y para el molino que producía harina para la venta. Lo que nos fregó fue que a los dos o tres años de haber puesto el molino dejaron instalar en la costa unos molinos con una potencia tan grande que molían 10 veces más quintales diarios de lo que nosotros podíamos moler, y comenzaron a importar trigo. Uno de esos molinos fue el de Illezcas. Ahí nos empezaron a fregar a todos los molineros de la sierra. A nosotros nos convenía pasar la producción del molino a Colombia, pero no siempre se podía y a veces venía harina de Colombia. Nos costaba el flete de la harina hasta Quito, pero en Quito ya no se podía competir con los grandes molinos porque ellos tenían unos silos inmensos que llenaban con trigo importado para la venta. Se fundó, no me acuerdo el nombre, la institución donde debíamos inscribirnos para poder comprar con anticipación. Me acuerdo que cuando mi cuñado Pedro Manuel Maspons estuvo de Ministro de Agricultura, quiso controlar esa importación y no pudo porque de las bodegas del barco pasaban el trigo

directamente a los silos sin pesarlo. La diferencia entre el importado y el nuestro era que el importado tenía gluten que levantaba el pan y el nuestro no. Cuando los panaderos comenzaron a quejarse de que nuestro trigo no alzaba tuvimos que mezclarlo con un 25% del extranjero. Por cada quintal que comprábamos pagábamos impuestos y además el transporte desde Guayaquil hasta Carchi. Fue así como se comenzó a acabar la producción de trigo en las haciendas del norte de la sierra y de todo el Ecuador. Ahora nadie produce trigo, el importado mató la producción nacional.

—¿Qué producen ahora?

—Siembran papas, hay ganado y cultivan flores. Como mis hijas se criaron en la hacienda, les fascina, adoran, la pasión de ellas es la hacienda. Lástima que tienen su trabajo, su profesión, han formados sus hogares en Quito, los hijos son los que ahora van pero solos. Muchos de mis recuerdos están allá en *Ingüeza*. Cuando las guaguas entraron al colegio yo iba en las vacaciones a la hacienda. Inclusive cuando a Ernesto le dieron dos infartos y tuvieron que hacerle una operación de corazón abierto, el último de mis hijos, Álvaro, le acompañaba. Después mi hijo se casó y fue a vivir a la hacienda y yo fui dejando poco a poco de ir para permitir que él hiciera su vida, no interferir. De lo organizadora que fui en la hacienda dejé de intervenir. Yo mandaba todas las semanas las compras de comida, estaba pendiente de las reparaciones de los aparatos eléctricos. Cuando Ernesto necesitaba ya sea el repuesto del tractor, o del molino, o que le hiciera un trámite en el banco, mandaba lo que fuera con un empleado que venía a Quito en bus. Eso tomaba al menos tres días: dos de viaje y uno mientras yo hacía las compras o los trámites.

—En la hacienda quedó una muy buena biblioteca porque mi marido también era muy aficionado a la lectura, la pena que tengo es que ahora ya no puedo leer, después de las dos operaciones de cataratas veo mejor. En la hacienda se quedaron muchos libros y no he regresado allá desde hace 17 años.

Sorprendida nuevamente con esto último que me cuenta, puesto que sus recuerdos, quizás los más fuertes e importantes, los que moldearon parte de sus aficiones y aprendizajes de adulta, giran en torno a su vida en la hacienda, reacciono y le pregunto.

—¿No ha tenido ganas de volver?

Me responde con un breve y rotundo No.

—Yo soy de esas personas que cuando termino algo, termino.

Otras mezclas: la masa de hojaldre y las *Girls Scouts*

—Volvamos a sus afición por la cocina, —le propongo. La ocasión anterior usted nos brindó unas deliciosas galletas de nuez que se derretían en la boca de lo delicada que era la masa y nos dijo que usted las había preparado esa mañana. Hace un momento me dijo que alguna vez dio clases de cocina. Cuénteme cómo aprendió a preparar esas finuras de pastelería —le pido tratando de conocer más sobre su arte culinario.

—La masa de hojaldre que hago y que les he enseñado a otras personas saqué de *El libro de Doña Petrona*. No tuve a nadie que me enseñe, cogí el libro y me puse a practicar hasta que logré una masa que le encanta a todo el mundo, hasta ahora hago la masa de hojaldre. Con la práctica una ya sabe cuánto de agua añadirle antes de agregar la mantequilla, para que en ese momento ni se apolille ni se reviente. No me cuesta trabajo hacerla. Empecé a dar clases a las compañeras de mis hijas cuando venían a tomar té. Yo les decía: "si quieren les enseño". Hace poco vino a verme una de ellas y me dijo: "Berthita, yo soy la única que hago su masa". Y es que esa masa no se aprende haciéndola una sola vez, es una masa que hay que practicar mucho hasta que salga bien. También vendía la masa y mis mejores clientas eran mis alumnas. Ríe mientras recuerda que cuando venían a comprarle la masa le decían. "Berthita véndame la masa porque no me salió bien la que hice".

De repente aparece un tema insospechado: el negocio con la masa de hojaldre. ¿A quién más vendía la masa? ¿cómo surgió la idea de este negocio? ¿cómo la procesaba para que se conservara? Me surgen desordenadamente una serie de preguntas que se las hago, una tras otra, puesto que para mí, una inútil en la cocina, se me hace cuesta arriba pensar, además, en la cocina como un negocio. Ella va respondiéndolas con esa sencillez propia de la persona que conoce a fondo su oficio.

—Preparaba la masa y hacía paquetitos de distinto peso, de una libra si era para bocaditos chiquitos, de dos libras para algo más grande y de tres libras para un pastel grande. Vendía la masa fresca, las personas venían a recogerla de la casa, también entregaba a La Favorita, pero como en esa época no tenían el tipo de refrigeración de ahora, ni la gente conocía el producto, a los ocho o diez días aparecía moho en la masa porque no se congelaba. Entonces dejé de entregarla para no desprestigiarme. Me dediqué a trabajar bajo pedido. Las señoras me mandaban a hacer pasteles de hojaldre y otras cosas, por ejemplo preparaba una gelatina muy rica, el *Babaroise*. Yo trabajé no porque

me faltara plata sino porque pertenecía al voluntariado. Con el dinero que yo producía cubría los gastos, se necesitaban muchas cosas, sin tener que pedirle a mi marido, era mi voluntariado. Trabajé con las *scouts*, ya son cincuenta años de lo que comencé. Fui dos veces presidenta. Con la Inés Mites, que ya le conté que trabajó conmigo 32 años, hacíamos bocados para matrimonios. Mi marido decía que eso no era negocio porque teníamos la harina gratis, la mantequilla gratis y que así no podíamos calcular cuánto ganábamos. La Inés aprendió conmigo y las dos hacíamos de todo.

Ríe recordando con alegría y nostalgia esa porción de su experiencia, de sus elecciones y de sus afectos.

—Comencé el voluntariado con las *scouts* cuando mis hijas tenían unos 10 u 11 años y estaban en el Rumipamba. Nos llamaron a una reunión en el Colegio a la Matilde Anderson y a mí, porque los comités de padres de familia habían dado nuestros nombres. Empezamos después de que una señora chilena vino a dar una conferencia sobre el *scautismo*. Yo tenía 30 años, a mis cinco hijos y ya vivía en Quito. Fue así como empezamos lo del *scautismo*, a mí me encantó, llegué a ser guiadora de las del Rumipamba, mi hija Mónica estaba en mi compañía, salíamos a excursiones, hacíamos mucho servicio comunitario, se les enseñaba a las guaguas a cuidar plantas y animales, se les preparaba para que no dependan, para que puedan valerse por sí mismas y a admirar la obra de Dios en la naturaleza. Es un movimiento formativo, el lema es: "Dios, Patria y Próximo". Tenemos una oración que es una belleza, dice así:

*Señor enséñame a ser generosa, leal,
a servirte como tú lo mereces
a dar sin contar,
a combatir sin pensar en las heridas
y trabajar sin buscar el descanso
sin esperar más recompensa
que la de saber que hago tu santa voluntad*

Se emociona tanto que los ojos se le llenan de lágrimas. Ese es el lema que una se pone en la vida, —añade sollozando y continúa.

—Cuando mis hijas eran chiquitas me decían: "Mamá, esa señora va a pie, pero por favor no se parará a decir, ¿quiere que le lleve?"

Las dos nos reímos y la tensión se afloja.

—Las hijas nos decían “las siempre listas”. Yo tenía una compañía de mayores, porque hay la rama de las chiquititas, las alitas, de seis a nueve años; de nueve a 15 son las intermedias y de 15 a 18 son las guías mayores. Cada grupo tiene un programa diferente. A mis hijas no les gustaba que yo sea instructora porque les quitaba el tiempo que dedicaba a ellas. No les hacía caso. Ahora ya no asisto a las reuniones.

—Hubo una época en la que era presidenta de tres grupos a la vez, no sé cómo me alcanzaba el tiempo: era presidenta de las *scouts*, del comité de padres de familia del Colegio de las guaguas, y de la asociación de ibarreños, el ibarreño era mi marido, pero la que iba a las reuniones era yo.

—A usted le ha gustado liderar iniciativas, organizar el funcionamiento de su hacienda, ha sido una mujer muy activa, muy inquieta intelectualmente, —comento sintiendo el entusiasmo, la fuerza con los que acompaña a sus recuerdos.

—Sí. En el colegio tenía muy buenas calificaciones, tuve varios diplomas de lo que llamaban excelencia, me hubiera gustado estudiar una carrera en la universidad, por ejemplo ingeniería donde hubiera aprendido mecánica, el funcionamiento de los motores. Aunque he sido muy buena para redacción y para matemáticas, también me han gustado, me han fascinado los tornillos. Cuando llevo el carro a la mecánica me quedo observando lo que hacen los mecánicos. Y me muero de iras de ver cómo los guambras de ahora desarman las cosas con tanto descuido. Antes, cuando había tapacubos, al cambiar las llantas se ponían los tornillos en el tapacubos y se sabía cuando se habían colocado todos. Me gustan las tareas donde cuenta el detalle, la precisión, la prevención.

Nuevamente me sorprende con su conocimiento sobre los autos y esta otra afición que, tal como la cacería, han estado asociadas con los gustos y actividades masculinas. Aprovecho para preguntarle a qué edad aprendió a manejar.

—Aprendí a manejar cuando era enamorada de mi marido, pero Ernesto era el que manejaba siempre. Un día me puse a pensar: “si él se enferma en la hacienda quién le saca”. Cuando tuve el quinto hijo di el examen de manejo, porque manejé solo en el momento en que tuve mi *brevet* como en esa época se llamaba. Cuando mis hijas estudiaban en el Rumipamba hacía yo el servicio de medio bus, porque mi hija Mónica se mareaba mucho, era de las primeras que el bus recogía y la última que dejaba y hacían cuatro viajes diarios. En esa época ya había venido a vivir a Quito.

La llegada de los electrodomésticos

—Ya te conté que cuando vivía en la hacienda uno de mis hobbies era la cacería de tórtolas. Me traía las tórtolas y las preparaba en olla de presión. En la hacienda ya tenía olla de presión, también me acuerdo de la primera licuadora. En 1949 se fueron a Pasto el Ernesto con unos amigos que siempre nos visitaban y regresaron cada uno con una licuadora. Eso fue una revolución. Justo después de que hubo luz eléctrica en la hacienda tuve la primera cocina eléctrica, una de marca AEG comprada en ETECO, ese almacén que quedaba en la avenida Patria, en el edificio *Philips* y que traían esas muy buenas cocinas eléctricas. También compré una asistente de cocina, pero esas son buenas para negocio, ahora no le uso, para más de hacer un *queique* cada ocho días, suficiente la batidora eléctrica. Después el Ernesto me compró el horno *Westinghouse* para hornear la masa de hojaldre que es tan delicada. La refrigeradora tuve mucho después de la cocina eléctrica. Como era tan frío no se necesitaba. Cuando venía a Quito llevaba las compras para la semana y se conservaban bien. Si me quedaba con las guaguas, mi empleada iba todos los días al mercado y traía la fruta y la carne fresca. Después tuve refrigeradora.

Del caballo al celular y la Internet

—Los cambios ahora ocurren a una velocidad que una no se imagina. Todo el tiempo que nos tomaba antes comunicarnos mientras que ahora con este Internet es al instante y dicen que pronto nos veremos cuando hablemos por teléfono.

—¿Le impresiona mucho?

—¡Ah pero claro! Es una cosa fantástica y una tiene que amoldarse a todo. El automóvil no es un lujo, es una necesidad, como toda cosa nueva que nos habituamos en la vida, se ha vuelto una necesidad que adquirimos. Me impresiona mucho la gran transformación que ha ocurrido en estos últimos 20 años con los teléfonos celulares. Cuando vivía en la hacienda teníamos que mandar a caballo, a un sirviente al pueblo a que ponga el telegrama en la oficina del telégrafo. El telegrama llegaba a su destinatario a los tres días. Le cuento una anécdota. Mis hermanos Gustavo y Guillermo, que vivían en Guayaquil, habían venido donde mamá a Quito y decidieron ir a

la hacienda a visitarme. Habían puesto un telegrama; el telegrama llegó dos días después de ellos. Ha habido un cambio completo que ha afectado no sólo material sino psíquicamente. Antes los inventos venían poco a poco, el automóvil, la radio, ahora los inventos vienen de un rato al otro y nos vamos acostumbrando tanto que ya no podemos vivir sin refrigeradora, sin televisión sin Internet. Con el avance de las comunicaciones se ha perdido esa tradición de demorarse, por ejemplo, los tres días para las compras, antes todo era lento, ahora todo es tan rápido que se van perdiendo muchas tradiciones.

—Le impresiona mucho la velocidad del cambio, —reitero y aprovecho para preguntarle si maneja la Internet.

—Me meto, hago solitarios, aunque prefiero hacerlos manualmente. Es difícil meterse a Internet. También tengo celular, pero las letras son tan pequeñas en los de ahora que no veo. El primer celular que me regalaron era grande, y ahora este es muy pequeñito, me dice mostrándome el que tiene sobre su regazo. Este no toma fotos, no es tan sofisticado, tengo solo para las llamadas, uso poquísimo, me llaman y yo llamo, le pido a mi chofer que busque en el directorio del celular el número de tal persona, porque poco a poco voy colocando en la memoria los números, y llame, cuando está llamando me pasa el teléfono.

Las chicas de antes y las de ahora

—Las chicas ahora ya no viven completamente sujetas como nos tenían a nosotras. Es un cambio total. Cuando yo era chica y venían visitas a la casa nos obligaban a ponernos alhajitas y entrar a saludar. Las visitas nos celebraban un ratito y después mamá decía: "váyanse". Recuerdo que una vez mamá me pegó un buen pellizco y yo dije: "visitas, visitas mi mamá me está pellizcando". Y mamá me dijo: "verás lo que te va a pasar de noche, no". Con mi hermana Lucy nos quedábamos escondidas escuchando porque nos daba mucha curiosidad saber lo que no querían que escucháramos. Un día oímos que decían que la fulanita ha abortado. Eso no podíamos oír hace 70 años.

—Entonces ha habido grandes cambios en la situación de las mujeres.

—Sí, sí, sí. Las señoras antes conocían a sus maridos el día del matrimonio, todo armaban los papás. Mi mamá nació en 1890, para ella todo

era pecado. Recuerdo, cuando era chiquita, que el doctor Baquero, capellán del Colegio Los Corazones, no enseñaba que habían cosas malas que eran pecado, pero no sabíamos cuáles eran esas cosas malas.

Recuerdo que nos habíamos aprendido de memoria todos los letreros de la calle Guayaquil, en el trayecto entre nuestra casa y la plaza de Santo Domingo donde quedaba el Colegio. Además de los letreros mirábamos las fotos de mujeres en terno de baño que eran típicas de los calendarios y eso era lo que nos confesábamos: "Padre acúsome de haber visto cosas malas y haber tenido pensamientos malos". El doctor Baquero no le hablaba a una como a una guagua inocente de siete años, sino con la rigidez de una persona mayor que ya comprende lo que hace. Un día me dijo: "qué te he dicho que digas para que no tengas malos pensamientos". Yo respondí: "María Inmaculada líbrame de todo pecado". "Y por qué no dices". "Pero sí digo" "Ya tienes tu casa en el infierno, lo que te falta es el techo" Yo me decía: "¡Dios mío! qué he hecho." Cuando fui al internado, la confesión era obligatoria, debíamos confesarnos todos los miércoles que llegaba el capellán, un padre Rodríguez, tuviéramos o no qué confesar. Para las monjitas todo era pecado, todo era malos pensamientos. Recuerdo cuando nació mi primer sobrino, Pedro Jorge, yo tenía ya unos 16 años y mi hermana Elsie me encargó que le cambiara de pañal, nunca había cambiado de pañal, y le cambiaba con los ojos cerrados. Ahora, sesenta, setenta años después, todo eso parece increíble.

Y en efecto lo absurdo de la situación nos produce mucha risa y reímos.

Una vejez rodeada de afectos y actividades

—A usted se la siente contenta, tranquila...

—No estoy sola, vivo con Susana, la mayor de mis hijas, que es soltera, con otra hija y con un nieto. Desde hace siete años voy al Club de Jardinería del Valle, también la televisión me quita el tiempo, hay cosas interesantes que me gustan, lo que me choca es tanta propaganda que ponen, juego naipes con un grupo de amigas todos los jueves, éramos 12, dos han muerto ya.

Me asombra la naturalidad con la que lo dice.

—Como nos vemos todo el tiempo no nos damos cuenta del paso de los años, no nos ha llamado la atención el seguir envejeciendo, aunque a la una le duele la rodilla, la otra tiene bastón a mí me molestan las cervicales.

A mis amigas y a mis hijas les digo que tengo mucho ánimo, pero claro, el rato que me paro y quiero dar el paso es cuando ay, ay, me siento limitada.

—Eso dicen que ocurre, que la cabeza está lúcida y el cuerpo ya no acompaña. ¿Qué tal la relación con los bisnietos?

—A mis nietos les crié, tuve fuerzas para cargarles, para jugar con ellos, ya no tengo la agilidad ni las fuerzas que tuve. Los bisnietos son más recelosos, le ven a una vieja, se acercan, me besan pero no puedo hacer con ellos todo lo que hice con mis nietos, lo que hago es contarles cuentos, enseñarles esos lindos cantos de antes que se van olvidando y que cantábamos mientras jugábamos. Los bisnietos están copados con el cariño de las abuelas, de los papás. Es muy lindo verles, cada uno a su modo, a su manera. No se chochea tanto como con los nietos.

—Yo te diría que en mi vida he sido feliz, tuve un hogar inmejorable, tuve nueve hermanos que me dieron una niñez y una juventud alegre, en mi hogar hubo mucho humor, los gringos (los hermanos) eran el entretenimiento de los adultos, eran muy ocurridos, chuscos, así, toda esa rigidez de mis papás se volvía llevadera por el humor y la confianza. En mi matrimonio fui muy, muy feliz, con mi marido hicimos dos viajes a Europa, a Sudamérica, a Norteamérica, a él le gustaba viajar, estoy feliz de los hijos que tengo, me he llevado bien con toda la familia de mi marido.

Desde hace un buen rato escuchándole me he estado preguntando en silencio cuál es el secreto de su tranquilidad, de esa profunda satisfacción que transmite. De repente me animo a decirle.

—Usted vive contenta porque no ha perdido las ganas de jugar y porque sabe amar: ama a sus hijas, a sus hijos, a sus nietas y nietos, a sus bisnietos, ama la cocina, ama las plantas, los animales. Hablemos de su fe en Dios, —le propongo.

—He estudiado la historia de la religión católica, como ha sido hecha por humanos tiene grandes errores, porque es de los humanos errar. Cuando alguien se siente con poder dicta leyes que no son muy razonables. La iglesia ha tenido sus altos y bajos en el rito, no en la filosofía ni en la profundidad del Dios creador. La forma de llegar a ese Dios es la que falla. Yo voy a misa, un grupo de vecinas nos reunimos todos los lunes a rezar el rosario. Dios es un respaldo para las enfermedades, le pedimos a Dios sanación para personas enfermas.

—Las mujeres de su generación saben rezar y eso les sostiene y les da sosiego.

—Es la confianza en Dios la que me ha dado las fuerzas en los grandes sufrimientos, cuando tuve que viajar a Estados Unidos con mi hija Mónica que tenía destruida la cara por un accidente de auto, cuando viajé acompañando a mi marido a que le hicieran una operación del corazón abierto también en Estados Unidos. En la naturaleza veo la obra de Dios, cuando salgo a caminar me olvido de todo, gozo de los árboles, de las plantas, de los pájaros. Aquí en el jardín hay dos *guirachuros* que se comen las manzanas pero silban, yo les llamo imitando su silbido y enseguida vienen a golpear el vidrio.

La mañana ha transcurrido sin que la sienta, miro el reloj y es casi la una de la tarde, apago la grabadora, recojo la libreta y le digo que hemos terminado, le agradezco, ella se levanta y me acompaña a la salida, me detengo a mirar unas plantas florecidas en los maceteros de la entrada, se inclina, corta unos hijos y me entrega para que siembre en mi casa. Ayer bajé a mirarlos y están comenzando a retoñar.



▲ La familia Wray Arellano. En la primera fila: Hugo, Gustavo, Marcos y Guillermo, hermanos de Bertha. En la segunda fila: Norman, Georgina, Bertha, Lily en brazos de su padre, Norman Wray, su madre, Elisa Arellano, y sus hermanas Lucy y Elsie.

► Primera Comunión de Bertha, circa 1935.





▲ La familia Wray en el reservorio de la planta eléctrica Santa Rosa en Sangolquí construida por el padre de Bertha, circa 1926.



▲ Internas del Colegio Rumipamba en la huerta de alfalfa. Desde la izquierda: Bertha, Laurita Fernández-Salvador, Lucía Donoso Dammer y Edit Mora, 1942.





▲ Comedia en el colegio Rumipamba. Bertha está vestida de negro representando a santa Mónica, madre de San Agustín, 1944.

◀ Paseo a la mitad del mundo con la familia Maspons, 1943.



▲ Corrida de toros en la hacienda Ingüeza. Arriba: sirvientes de la hacienda y Perico Rosales. En la segunda fila desde la izquierda: Alfredo Bustamante, Pepe Monje, Pepe Rosales, Bertha, Rubén Jijón, Hipatia Bustamante, Carlos Dammer. En la tercera fila: Nelson Rosales y un amigo mexicano, 1946.

► Bertha con su suegro y otras parientes en la piedra pintada de la hacienda Ingüeza.





▲ Bertha a caballo en *Ingüeza*.

► Bertha con su primera hija en su casa de Quito, 1947.







▲ La familia Wray en Salinas, 1949.

◀ Bertha con su primera hija en el patio de la hacienda.





▲ Ernesto Terán, esposo de Bertha, su padre Norman Wray y Bertha, en Salinas, 1951.

◀ La madre de Bertha, Elisa Arellano y el padre de Bertha, Norman Wray, en Salinas, 1950.



▲ Las hermanas Wray. Desde la izquierda: Georgina, Elsie, Bertha, Lucy y Lily, 1952.



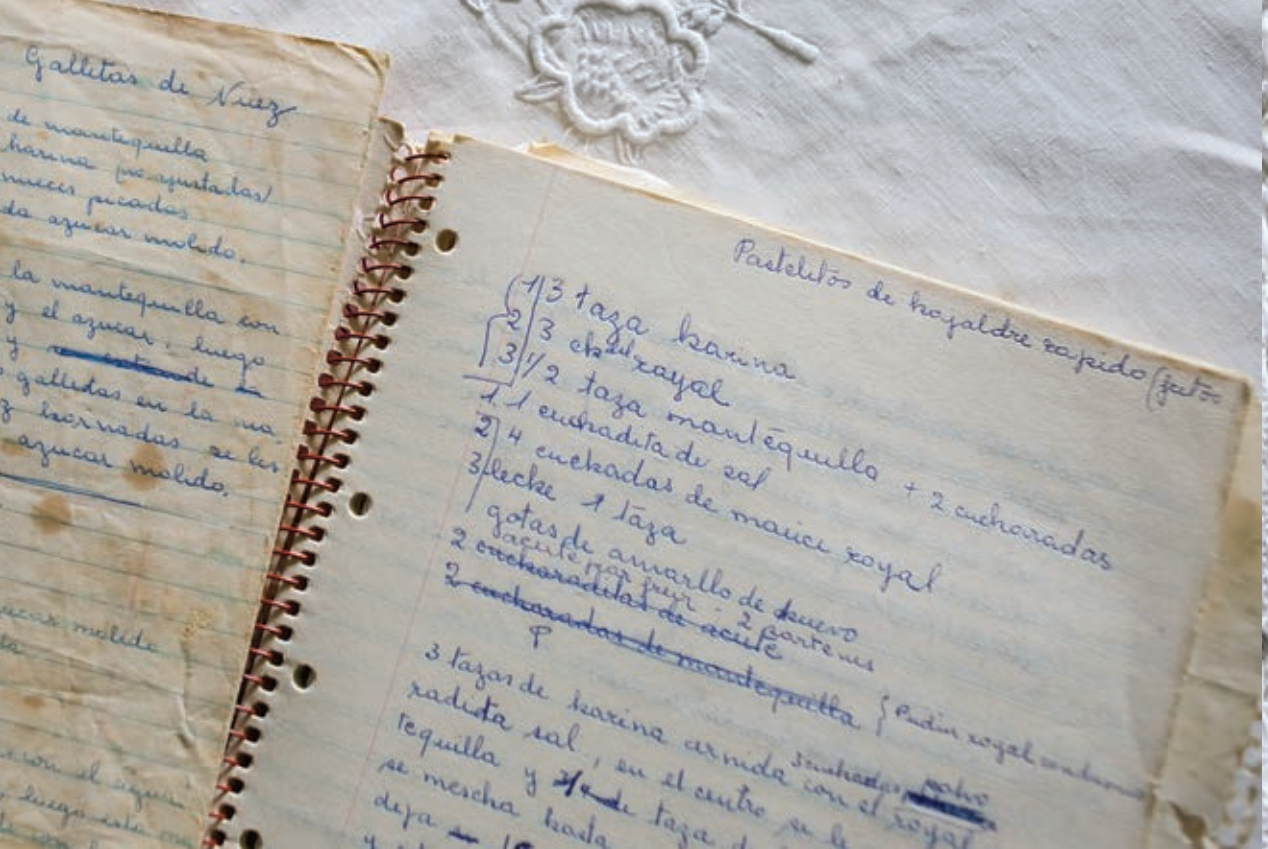
▲ Las hijas y el hijo de Bertha. El último, Álvaro, todavía no nacía.





▲ Las hermanas Wray con su madre, circa 1966. En la primera fila: Elsie, la madre y Bertha.
En la segunda fila: Lily, Lucy y Georgina.

◀ Bertha en la terraza de la casa de la Valdivia en Quito, 1962.



▲ Galletas de nuez y pastelitos de hojaldre. Recetario de cocina de Bertha.

► Receta de galletas rápidas.

DRA. E. DE LEDERER

CIRUJANA DENTISTA

Santiago 135

Teléfono 32421

Horas de consulta: de 8 a 11 a. m. y de 2 a 5 p. m.

Quito, a _____ de _____ de 196 _____

Rp.

Galletas rápidas

8 onzas harina

2 cucharas azúcar molido

5 onzas mantequilla

2 yemas

1 cucharada ron

amazar 1^o la harina

el azúcar y con cucharillas

cortar y mezclar con la

harina añadiendo los yemas



▲ Durante el seminario realizado en Israel por el Secretariado General de Servicio Voluntario SEGESVOL. La Primer Ministra de Israel, Golda Mayer, saluda con Bertha. Observa la gobernadora de Guatemala, 1972.



▲ Homenaje a Matilde Anderson, Juanita Vaca de Dávila y Bertha, presidentas de las *Girls Scout*, Quito, 1985.





▲ Retrato de Bertha, mayo de 2009.

◀ Las devociones de Bertha, mayo de 2009.



▲ Vista de Quito desde el jardín de la casa de Bertha en Cumbayá, mayo de 2009.



▲ Bertha y María Cui en la sala de su casa de Cumbayá, mayo de 2009.



▲ Bertha en su escritorio con María Cui, mayo de 2009.

► Retrato de Bertha, mayo de 2009.







Buena cocinera no soy, para disponer soy buenísima

Mientras hablaba por teléfono con Alexandra Kennedy, en una de esas largas puestas al día que nos permitimos de tanto en tanto, se me ocurrió preguntarle: "Alex, ¿crees que tu mamá quiera ser entrevistada por mí para la investigación que estoy haciendo"? Como ya estaba al tanto del estudio no tuve que darle más detalles. Le pareció una excelente idea e incluso me sugirió que también entrevistara a su tía. "Le llamo ahora mismo a mamá", me contestó, "y te vuelvo a llamar". Me devolvió la llamada al cabo de una hora para decirme que Alicia había aceptado, no así su tía de más de 90 años, porque estaba delicada de salud.

Llego caminando hasta uno de esos grandes edificios de apartamentos del Norte de Quito, que queda a cuatro cuadras del mío. Me hago anunciar por el guardia del edificio para que autoricen. Tomo uno de los ascensores y marco el piso número 14. Me abre la puerta la empleada doméstica; es una afroecuatoriana joven, sonriente que viste un impecable uniforme de color claro. "Dijo la señora Alicia que le haga pasar y que por favor le espere, tuvo que salir pero ya mismo viene". Me lleva hasta una espaciosa sala con ventanales hacia las lomas de Monjas y hacia el Pichincha; el paisaje es magnífico en esta despejada y luminosa mañana de verano. Mi vista recorre el lugar hasta que se posa en un cuadro de Rafael Troya; me acerco para observarlo con detenimiento. Luego camino hacia la mesa de una de las esquinas; me llama la atención la colección de fotos de familia enmarcadas en plata. En una reconozco a Alexandra y a su marido. Me doy la vuelta y camino hacia el hall. Allí descubro una colección de cucharas y otra de muñecas.

Llega Alicia, luego de presentarnos mutuamente pues es la primera vez que nos encontramos, me conduce hasta un gran sofá semicircular de la sala y comenzamos. Por Alexandra sabía algo de su mamá. Me había transmitido la imagen de una mujer de carácter: independiente, viajada y viajera, inquieta intelectualmente. No hay ninguna duda, estoy frente a una mujer mundana e ilustrada que me marca el ritmo de la narración, a tal punto que olvido preguntarle sobre su recuerdo más grato y temprano, pregunta con la que he iniciado las otras conversaciones.

—Yo nací en 1927, el 5 de abril, soy Aries a mucha honra porque los Aries somos especiales, fuertes, pero muy buenas gentes. Nací en Quito en casa de mi abuelo José María Troya. Tenía una casa inmensa en la calle Imbabura y Bolívar, donde nuestras mamás iban a parar siempre, cuando íbamos a nacer. El era médico cirujano. Mi mamá fue Carmela Troya, yo soy Troya Troya porque mis papás eran primos hermanos. Ambos eran quiteños, pero mamá por su madre, Matilde Albornoz, era ambateña. Mamá tenía muchos nexos con Ambato donde viví mis primeros seis años de vida. Mi papá fue Alfonso R. Troya, él era un hombre liberal, luchó con Alfaro, eran amigos y papá creía en sus ideas. Era industrial pero se dedicó a muchas otras cosas: tenía haciendas, tenía la cervecería Tungurahua, que empezó como una fábrica de sodas. La fundó mi abuelo materno, José María, pero como era un hombre de ciencia terminó vendiéndola a mi padre, su sobrino.

Escucho en silencio, encantada con la fuerza narrativa de esta mujer que no parece de 80 años.

El pan hecho en casa

—Como usted quiere que hablemos de la comida le cuento que tuvimos una cocinera durante 40 años. Mamá le enseñó todo lo que ella sabía. Nosotros comíamos riquísimo, entre mamá, que era muy hábil, y la cocinera que se llamaba Mariana Jiménez, nos daban una comida deliciosa. Papá traía animales de las quintas y las haciendas. En ese tiempo degollaban a los animales; a los pavos, por ejemplo, les *chumaban* antes de cortarles la cabeza. Mamá tenía la costumbre de dar vino a los patos y enterrarles para que la carne se suavizara porque era muy dura. Nosotros comíamos comida ecuatoriana: empanadas de viento, tortillas de maíz, toda la gran variedad de sopas que hay en el Ecuador. Además, mamá hacía morcillas en la casa,

la blanca y la de sangre. Preparaban el chanco que llegaba entero a la casa de Ambato. Había un cuarto, una despensa para guardar los alimentos. Colgaban a los chancos luego de matarlos y prendían una hoguera debajo. Cuando se habían quemado les quitaban las cerdas, quedaba esa carne semicocinada, semicruda y el pellejo que era delicioso. Después empezaba la preparación del chanco.

En este momento recién me percaté de que también se me había escapado la segunda pregunta de rigor, así que la interrumpo para, al menos, hacer la tercera pregunta obligatoria, la que está orientada a descubrir qué alimentos hechos con harina de trigo preparaban en la casa de sus padres.

—¿Amasaban pan en su casa?

—Hacían pan sobre todo en Finados. Mamá hacía una masa enorme para que todos los hijos y también la cocinera, tuvieran un pedazo para hacer su guagua de pan. Mi hermano Galo amasaba el pan con las manos sucias y nosotras decíamos: "Esa es la masa de Galo". Cada una hacía sus palomas, sus guaguas, sus no se qué y no se cuánto. Mi mamá hacía las masas de colores. También hacía un pan maravilloso para ocasiones especiales, cuando alguien llegaba a comer. Era pan *brioche*.

Y continúa...

—En Navidad hacían buñuelos muy ricos y creo que también los tamales de maíz que son los verdaderos, los originales. Esos no me gustaban mucho, pero eso ya es cosa personal. Hacían pristiños. En ese tiempo sólo se cocinaba con leña.

Las casas de la infancia

—Llegamos a Quito cuando yo tenía un poco más de seis años. Aquí hicimos una muy diferente vida. Ya no teníamos las quintas al lado, ni la gran extensión que teníamos en Ambato para jugar.

—¿Cuál fue el mayor impacto negativo y cuál el más positivo?

—pregunto percibiendo, pese al corto tiempo que había durado nuestra conversación, que Alicia sabría sopesar uno y otro.

—El mayor impacto negativo fue que en Ambato teníamos mucho espacio, nuestra casa era grande, había jardines, había huertas, una gran cuadra y una loma, mientras que la casa de Quito tenía un jardín relativamente pequeño, sin caballos, sin vacas, sin la cantidad de animales que había en

Ambato. Lo positivo fue que aquí ya tuve amigas a través de la escuela, tuve amigas propias, digamos así. En cambio en Ambato mis amigas eran las hijas de las familias conocidas. Papá primero arrendó y después compró una casa. Arrendó en la Tarqui y una callecita pequeña, un ramal que sale al final de la Luis Felipe Borja antes de que se encuentra con la Tarqui. Allí había una casa de dos pisos que se llamaba "Villa Nápoles", donde vivimos uno o dos años. Después papá compró una casa en la 10 de Agosto, les compró a los Pérez, ahora es un banco enorme, queda frente al parque El Ejido, al lado del Banco del Pichincha entre la Bogotá y la Buenos Aires. Era una casita muy antigua que papá vendió años después. Papá siguió viviendo en Ambato, venía esporádicamente a vernos. Mamá vivía en buenas cuentas sola. Nosotros íbamos en vacaciones a Ambato, en verano, en julio y agosto. En esa época se usaba el tren, era nuestra gran felicidad, llegábamos a Ambato llenos de polvo. ¡Qué horror!! En cambio en Quito teníamos a nuestros tíos Troya, los hermanos de mamá y la casa de mi abuelo, atrás de la muralla de San Francisco. Era inmensa, tenía tres patios y un jardín en el segundo piso. Todavía está en pie, no sé en qué estado. Ahí estuvieron los murales de Rafael Troya¹⁹ que los trasladaron, usando un sistema especial, a la casa del alcalde en la Plaza Grande, estaban muy destruidos porque la casa, después de ser de mi abuelo, pasó a ser escuela.

—Mi abuelo, José María,²⁰ fue el hermano mayor de Rafael Troya. Mientras Rafael era totalmente bohemio, mi abuelo era lo opuesto, un hombre serio, había estudiado muchísimo, era botánico, era médico, era cirujano, era oftalmólogo, fue director del Colegio Bolívar de Ambato, fue decano, creo que de Ciencias Biológicas en la universidad, fue director del Hospital San Juan de Dios, escribió dos libros de medicina que fueron impresos en Alemania, era un científico.

¹⁹ Rafael Troya (1845-1920) fue el gran paisajista académico-romántico del siglo XIX en el Ecuador. Si bien se entrenó inicialmente en el taller del quiteño Luis Cadena, su principal aporte fue el de la ilustración de paisajes, —montañas y ríos— de la sierra centro-norte del país por solicitud del geólogo alemán Alphöns Stübel, quien levantó la carta vulcanológica del país, corrigiendo y enmendando aquella propuesta por Humboldt a principios de ese siglo.

²⁰ José María Troya (1850-1933), célebre médico, profesor de botánica y física médica en la Universidad Central en Quito, director y decano de la facultad de Ciencias, practicó la cirugía general, la ginecología y la oftalmología. Luchó por instaurar la asepsia y los principios básicos de la ética médica. Su pasión por la medicina preventiva le llevó a publicar su *Vocabulario de medicina doméstica* (1898 y 1906), manual de consulta utilizado en muchos hogares ecuatorianos.

Yo amaba mucho a mi abuelo. Él llevaba una vida bastante clásica, digamos. Fue un médico que atendió a muchísima gente y que hacía su vida en casa. Recuerdo que después de almuerzo se ponía una gorra especial y una capa roja y caminaba por los corredores enormes de la casa que tenía 70 habitaciones, silbando, siempre silbando. La construcción era en L, un lado daba a la calle Alianza. Mi abuela materna terminó sus días en esta ala de la casa.

Gira su cabeza y coloca su mirada en la pintura de Troya, la que yo ya había visto y que está colgada en la pared sobre la chimenea. Me cuenta que hace algunos años robaron ésta y un retrato que Troya hizo de su hermano. Curiosa trato de saber más sobre el episodio.

—Esa es una larga historia que no viene al caso. Éste dicen que es uno de los cuadros más lindos que ha pintado Rafael Troya. El que perdí fue uno que mamá me regaló porque sabía el mucho amor que yo le tenía a mi abuelo José María.

Sobre escuelas y colegios

—¿Cómo funcionaba la casa de Quito? —le pregunto porque me interesa conocer las particularidades de un hogar encabezado, en la práctica, por su madre.

—Mamá casi no salía de la casa, era un ama de casa y una mamá maravillosa. Nos esperaba cuando regresábamos de la escuela o el colegio. Los domingos íbamos con ella donde mi abuela o donde los tíos. Llevábamos una vida muy sencilla. Ella se levantaba temprano para mandarnos a la escuela. Yo me iba andando al 24 de Mayo porque quedaba a cuatro cuerdas. Mis hermanos iban al Colegio Militar, en ese tiempo era colegio no academia, eran internos, solo salían el fin de semana. Mis hermanas también fueron al 24, eran unas estudiantes brillantes.

Puesto sobre el tapete el tema de la educación aprovecho y le pregunto cuándo aprendió a leer y escribir, con lo cual abro un mundo insospechado, una situación completamente inusual para las mujeres quiteñas de su edad.

—Mi hermana Bertha me enseñó a leer, porque yo le pedía todos los días que me enseñe. Ella era 10 años mayor que yo, era muy cariñosa conmigo. Aprendí a escribir con pluma, tinta y canutero, todas teníamos un

callo en el dedo medio. Entonces, en la escuela de Ambato le dijeron a papá: "Don Alfonso, Alicia no va a ir a primer grado porque se va a aburrir, ya sabe leer y escribir así que se va directo a segundo grado". Y me pusieron en segundo grado. A Quito llegué para el tercer grado. Aquí fuimos a las escuelas y colegios. Regresamos a vivir a Quito porque papá quería que tengamos una educación algo mejor. En Ambato sí era un poquito...

Concluye la oración gestualmente haciendo unos rápidos y cortos movimientos de su mano derecha.

—A pesar de que papá había fundado una escuela, de tercer grado a sexto fui al 24 de Mayo. En primer curso me pasaron a La Providencia porque el 24 empezó a desmejorar. Mis hermanas mayores fueron a la sección de comercio del 24, pero ellas estuvieron muy bien porque tenían clases pequeñas y con gente conocida. Después comenzó a volverse más popular y mis hermanas le dijeron a papá que me cambie de colegio. El 24 de Mayo fue un muy buen colegio, la rectora era la doctora Carrillo; le teníamos horror porque era severísima. A mí me quería mucho porque era la más chiquita de todo el Colegio. Tuvo que pedir permiso para que pudiera entrar de 11 años a la secundaria. En ese tiempo los 12 años era la edad mínima para matricularse en secundaria.

A concluir la secundaria en Estados Unidos

—Mi vida no ha sido como la de otras señoras quiteñas contemporáneas. Me fui a Estados Unidos cuando tenía 16 años. Salí de quinto curso y me fui a graduar en un colegio privado en Massachussets cerca de Boston, fundado por una pareja muy rica de este Estado. Papá me mandó con mi hermano Galo que se iba a estudiar la universidad allá. En mi época rarísima era la chica que se iba a Estados Unidos, porque la mayoría de papás no les mandaban, menos aún cinco años como me mandaron a mí. Viajé en esos aviones de dos motores, les llamábamos aeroplanos y al aeropuerto, campo de aviación. Tengo un recorte de El Comercio que me había guardado mamá cuando yo estaba allá, donde publicaron los nombres de las gentes que estábamos en Estados Unidos como algo raro. Yo salí en el *Daily Herald* de Detroit como una de las pocas estudiantes latinas que estaba estudiando en la Universidad de Michigan, Ann Arbor.

Le pregunto si puede facilitarme una copia de ese recorte.

—No puedo porque lo tengo en el *scrap book* de ese tiempo. Es que yo soy coleccionista.

Apenas lo menciona recuerdo las colecciones que hace poco rato había visto y aprovecho para preguntarle qué colecciona.

—¡Uhhh, qué horror! Comencé mis colecciones a los cinco años. Coleccionaba etiquetas de botellas, porque como papá tenía la cervecería, llegaban las botellas de todas partes y como papá compraba vinos, había muchas. Yo me iba al lugar donde las lavaban y recogía todo lo que encontraba. Tenía un cuadernito pegado de etiquetas. No sé donde estará. Ahora tengo de cucharas, de gatos, de muñecas, de cajas, una montonera de cajas de lata, de cartón, de plata, de madera, de tarritos antiguos. Mis colecciones van a ir a diferentes nietos. La más grande es la de cucharas, creo que tengo 180.

Vuelve sobre el relato de sus estudios en Estados Unidos.

—Mi hermana Bertha estaba viviendo, soltera, en New York porque le fascinaba esa ciudad. No sé si le dije que soy la menor de cinco hermanos: tres mujeres y dos varones. Bertha escogió mi colegio, se llamaba *House in the Pines* (Casa en los Pinos). Se cerró años más tarde por falta de fondos, era tan privado que cada clase tenía apenas 15 alumnas; vivíamos en casitas en el bosque, por eso se llamaba así. No solo daban la instrucción de una escuela sino reglas de etiqueta, de cultura: cómo caminar, cómo sentarnos en la mesa, cómo coger la servilleta. Los domingos íbamos invitadas a la casa principal del colegio, *Main House*, elegantísimas como si realmente estuviéramos invitadas a una casa particular, íbamos con taco alto y con medias largas. Era muy gracioso porque las americanas eran tipo *Tomboys*, tipo muchachotes. Me acuerdo que cuando no les veían las profesoras, ¡pum!, ponían la pierna sobre el sofá. Las profesoras querían que fuéramos señoritas de sociedad. En la presentación del domingo algunas profesoras junto con algunas alumnas se colocaban en fila como si fueran las dueñas de casa, mientras nosotras, las invitadas, entrábamos y saludábamos con mucha elegancia: "*How do you do Ms. . . ?*" "*How do you do Alicia? Please come in*". Estuve un año en *House in the Pines*, allí me gradué. Enseguida me aceptaron en la Universidad de Michigan donde estudié arte y filosofía durante tres años, fui *junior*. Desgraciadamente no terminé. Ahora me digo: "¡Qué bruta no!" La vida en esa época era tan diferente. Nosotras veníamos de un país muy chiquito donde la mujer había sido criada muy estrictamente, encerrada en su casa. A los 16 años éramos como es ahora una niña de ocho. No sabíamos nada, estábamos totalmente ignorantes del mundo. Para mí fue un gran cambio irme de Quito a New York.

Ahora ya no es así, a los niños nada les causa sorpresa, además de que aprenden inglés desde guaguitos. Yo no hablaba ni una palabra de inglés cuando llegué a New York, todo era nuevo, todo era difícil. Una de las cosas que les aconsejo a mis nietos es que terminen la universidad aquí. A pesar de que son mucho más maduros mentalmente de lo que yo era a los 16 años, es preferible que se vayan afuera a estudiar las maestrías y todo lo que quieran.

—Efectivamente Alicia, su vida no ha sido como la de la mayoría de señoras quiteñas de su generación —comento fascinada con su relato—. Tan fascinada como cuando la doctora Laura Arcos me contó de su viaje en barco, siendo muy joven, a estudiar en la Universidad Complutense en Madrid.

El servicio doméstico en la casa paterna

Venciendo la tentación de seguir hablando de sus experiencias fuera del Ecuador, doy un giro a la narración para retomar la historia de la empleada doméstica que mencionó al inicio.

—Cuénteme de esa empleada doméstica que estuvo en la casa de su mamá muchos años —le digo, mientras pienso en el papel crucial que el servicio doméstico jugó en la organización de la vida casa adentro en esa época.

—¡Ah! sí, usted quiere que le cuente de Mariana Jiménez, la cocinera que estuvo con nosotras como 40 años. Era mulata, venía del norte del Ecuador, la quisimos mucho, a pesar de que era severa, pero también nos amaba, era analfabeta y sin embargo aprendió la cocina. Bertha y mamá trataron de enseñarle a leer pero por alguna razón no aprendió. Tenía, eso sí, una memoria y una inteligencia impresionantes, se sabía los platos de memoria. Mamá le decía: "Haz esta torta, haz esta carne" y ella hacía. Mariana vivía en nuestra casa con su hija chiquitica, que se crió con nosotros casi como hermana. Era un poquitico mayor que mi hermana Laura. Lo raro es que era absolutamente blanca, blanca, blanca; se casó con un chofer, nunca supimos quién fue su papá. Había una muchacha, también puertas adentro, que servía la mesa y hacía la limpieza. En esa época no había servicio puertas afuera. Al menos en mi casa todas eran puertas adentro. En Ambato teníamos más servicio, porque la casa era más grande y porque los empleados de la fábrica ayudaban, por ejemplo, a traer la leña para la cocina y el hielo de la cervecería. Mamá le disponía la comida a Mariana. En esa época las cocineras se iban a hacer compras todos los días porque no había refrigeradoras.

Ella se iba con su gran canasto al mercado, creo que al de Santa Clara que era el más cercano a nuestra casa.

Las comidas de la infancia

—En Ambato teníamos una cocina grandota alemana. Un trabajador de la fábrica traía la leña de las quintas, o de dónde traerían, lo cierto es que alfalfa para los animales y leña no faltaban nunca. Papá también ordenaba traer las vacas que estaban “lecheando” porque le gustaba que nos den leche fresca en la mañana. Ordeñaban ese rato y pasaban al comedor la leche aún caliente para tomar el desayuno. Unos tomaban pura, otros ponían un poquito de café. Esto, por ejemplo, era muy diferente. Teníamos nata todos los días, porque el día anterior ponían a hervir la leche pura de las vacas. Hacían bizcochitos con nata, hacían dulces en pailas enormes, mamá tenía una tan grande que después la vendió porque no sabía donde ponerla. En la paila hacían los dulces ecuatorianos: de guayaba, de leche que era el que más nos gustaba, hacían el blanco y el prieto al que llamábamos “picotazos”, hacían con la leche cortada y con panela. Mariana hacía también la *machica* que nos fascinaba de chiquitos, la hacía con harina de cebada. Ponían uhmmmm (recuerda), la raspadura rallada y uhmmmm (recuerda), manteca de choncho y algo más. A eso le llamábamos “ropa vieja” o “calzones rotos” o algo así. Hacían una mezcolanza, ¡ah!, también le ponían queso. Eso nos daban a media tarde. En cambio, en la casa de mi abuelo se tomaba chocolate caliente a las siete de la noche y, más tarde, la comida. En el desayuno comíamos pan y tomábamos leche. No sé cómo la gente podía comer tanto!! Se comía todo el día.

—Y no eran tan gordos —comento recordando en voz alta a mi abuela, mi abuelo y a mis tíos abuelos que fueron delgados y bajitos.

—Mamá sí era gordita y también mi abuela. Mi abuela usaba esas faldas largas que se ponían las señoras y pañolón negro en la cabeza. Mi abuelo era gordo y papá también era medio gordito. Eran pequeños de estatura.

—En la casa de mi mamá comíamos las comidas comunes y corrientes, por lo general una sopa: sancocho, locro, arroz de cebada, sopa de morrocho. De chicos no nos acababa de gustar la sopa pero teníamos que tomarla. Después venía un segundo, por lo general carne, pollo con sus acompañantes, papa y arroz. No se comía mucha legumbre en esa época. La carne era bien dura. Y se terminaba con postres ecuatorianos: dulce de tomate,

de guayaba, manjar blanco, el picotazo, el dulce de higos con queso, guayabas enteras en cascarita. O nos daban una fruta: plátano, naranja, manzana, aunque la fruta más bien nos daban a media mañana, por ejemplo, plátano con pan. Hacían pastelitos de plátano que eran una delicia y la torta de maqueño que era otra delicia; la hacían con queso y huevos. Con harina de trigo hacían bizcochuelo. Por ejemplo, en la casa de una viejita donde yo siempre iba, porque ella me adoraba y yo también, hacían un bizcochuelo estupendo. En la casa de mamá hacían, de vez en cuando, una torta, suspiros... uhmmm (recuerda) todos esos tipos de pastelitos, pastelitos de arroz, pastelitos de yuca. También me acuerdo de las sopas de bolas de maíz, el ají de carne, el ají de queso, el *timbushca*.

Se queda pensativa unos segundos que aprovecho para volver sobre el tema del pan. —¿Dónde compraban diariamente el pan? —le pregunto.

Riéndose con ganas y por primera vez desde que nos sentamos a conversar, me responde.

—Cerca de la casa de la Tarqui vendían el pan de poto. Era un pancito de agua, pequeñito, redondo, que le rajaban en la mitad antes de hornearle. Mamá mandaba a traerlo a las cuatro de la tarde, que era la hora en que salía; era una delicia. También en La Chilena, una panadería que estaba al frente del departamento de la Checa y 10 de Agosto, el que papá arrendó a los Álvarez Barba después de que vendió la casa de la 10 de Agosto. Desde que yo era guagua, la panadería más famosa era "La Vienesá". Quedaba en la calle Flores cerca de la Olmedo. ¡Qué delicias de pastas y de *queiques*! Todo era hecho con mantequilla. ¡Qué maravilla! Todo el mundo iba a La Vienesá, era la más cotizada en ese tiempo. Después pusieron la panadería *Royal* que quedaba en la Olmedo frente al Carmen Bajo.

—¿Recuerda usted la panadería "Mariscal" donde vendían las palanquetas de agua y que era de judíos? —le digo pensando en la panadería donde compraban el pan que comíamos en la casa de mi abuela materna.

—Eso fue más tarde. Quedaba en la 18 de septiembre y 10 de agosto. No era de un judío sino de un alemán casado con la tía de una amiga mía.

Las mamás de esa época

—Mi mamá veía nuestra ropa, que esté bien, en ese tiempo hasta zurcían las medias ¿Se acuerda usted? No es como ahora que todo va a la

basura. Había una persona que lavaba y planchaba la ropa. Mamá veía que las sábanas estén perfectamente planchadas, los uniformes de La Providencia. Teníamos tres uniformes, uno que era plisadísimo, otro de tabloncitos grandes que diseñó mi mamá y le copiaron, y otro de gimnasia que era blanco de piqué. Mamá planchaba los uniformes para que estuvieran perfectos, hilvanaba los tabloncitos de las faldas y les planchaba, solamente los que usábamos para paradas, actos festivos del Colegio y cuando salíamos en los desfiles por las calles. Otros eran de diario: falda de paño azul marino, blusa blanca de piqué con una gola azul, hasta ahora creo que usan las chicas de La Providencia. Cuando nos tocaba gimnasia nos ponían calzones bombachos hasta las rodillas para que no mostráramos nada, medias blancas largas y encima el vestido blanco. Mamá era una mujer muy hábil. Venga le muestro un cuadro pintado por ella.

Nos levantamos del sofá y nos acercamos a un cuadro con un paisaje que cuelga de una de las paredes de la sala.

—También hacía vestidos bellísimos para nuestras muñecas. Cada vez que teníamos en casa un bautizo de una muñeca todo el mundo se preparaba. Mamá hacía el vestido blanco largo, bordado, con cintas. Fue una pena que no le hayan estimulado. Ella me hizo todos los muebles para la casa de muñecas: muebles de gobelino para la sala, la cama. Papá mandó hacer una casa de muñecas que era, a la vez, armario. Mamá le puso todo en chiquito: cuadritos, lámparas. A mi hermano le hizo un escritorio de cajitas de fósforos, perfecto, con todo encima: pisa-papel, tinteros, plumas. Lo cierto es que mamá era múltiple: cosía, bordaba, tejía, tocaba un poquito de piano, leía poesías a morir. Yo nunca leí poesía. Ayer encontré un librito de ella, poesías de Gustavo Adolfo Bécquer.

—Como salía muy poco, cuando salía todos gritábamos: "¿No está aquí mamá?" Así le decíamos a la Mariana. Y ella decía: "La niña Carmela se fue a ver a su abuelita". Mamá solo salía a ver a su mamá. Y ahora que las mamás salen todo el día... Era una casa más bien tranquila, fiestas hacían cuando cumplíamos años y nosotros invitábamos a nuestros amigos. Ahí mamá entraba a la cocina a preparar. Me acuerdo de mi fiesta de cumpleaños, cuando cumplí nueve años, cayó en Domingo de Ramos y entonces ella hizo todos los arreglos de palma de ramos: canastitas con dulces para darles a mis amigas, anillitos, miles de cosas.

Noviazgo en trasatlánticos

Alicia se casó, a los 25 años, con Jeremy Kennedy, un irlandés a quien conoció a bordo de un trasatlántico cuando regresaba de su primer viaje a Europa. Este relato también me deslumbró por inusual en la vida de mujeres quiteñas de su época, y porque me recordó las veces que estuve a bordo de los enormes buques de pasajeros que llegaban a Manta, cuando era niña.

—Me fui sola a Europa invitada por mi hermana Laura y su esposo Henrique Sánchez B. que en esa época vivían en Inglaterra. Tuve la suerte de ser amiga del director general de esta gran compañía naviera inglesa *The Pacific Steam Navigation Company*. Ahora creo que solo tienen barcos de carga, pero en ese tiempo tenían dos grandes transatlánticos del lujo para pasajeros, y otros barcos más pequeños que eran de carga pero que también llevaban pasajeros. La primera vez que viajé fue en ese gran trasatlántico, el "Reina del Pacífico". Todos los barcos tenían el nombre en español porque venían a Sur América. Uno se llamaba "Cotopaxi", otro "Reina del Mar". Total es que ese amigo era un hombre ya mayor al que conocí en Inglaterra, a través de mi hermana Laura. Para mí era viejo, porque entonces tenía 60 años. Él me tenía mucha simpatía, en cada coctel nos reuníamos para morirnos de risa. El me presentó al capitán del "Reina del Pacífico" y le dijo: "Capitán, cuide a mi amiga Alicia, ella viaja sola, queda a su cargo". Debido a esa recomendación, el capitán me invitó a su mesa durante los 21 días que duró la travesía desde Liverpool en Inglaterra, hasta La Libertad en el Ecuador. Nos hicimos muy amigos y él me presentó a Jeremy Kennedy que viajaba en el barco porque había estudiado hotelería y le contrataron para que supervise el servicio hotelero (comida, habitaciones) en varios barcos de esa compañía. Él se bajaría del "Reina del Pacífico" en Sur América y subiría a otro barco de la misma compañía, pues debía entregar un informe sobre las comodidades e incomodidades que los pasajeros experimentaban durante el viaje.

Guarda un provocador silencio que mi faceta romántica no puede resistir. Sin ocultar mi curiosidad le pregunto:

—¿Y se quedó con usted o se regresó en el otro barco?

—Se regresó. Yo le daba largas—, me responde riendo pícaramente y vuelve a callar sabiéndome enganchada.

—¿Se hicieron novios en el barco?—, vuelvo a preguntar.

—No exactamente: medio novios. Después de un año me pidió en matrimonio, por carta me pidió que nos casáramos. Papá me llevó a Inglaterra.

En ese momento mi hermana y mi cuñado vivían allá. Él era cónsul general del Ecuador. Se fue también mi prima. Papá se fue porque quería quedarse un año en Europa, tenía 84 años, él me pasaba con 60. Viajamos en el *Ile de France* que era un sueño de barco. Daban una comida exquisita, tenía unas cabinas del lujo, un comedor de sueño. ¡Lindísimo era ese barco! Parecía una de esas mansiones flotantes. Precioso. El "Reina del Pacífico" era también bueno, elegante, tipo español, pero no tan lujoso como el *Ile de France*. El menú del "Reina del Pacífico" era extensísimo, tanto para el desayuno como para almuerzo y comida. El *Ile de France* tenía una gracia: Cuando todos estábamos sentados listos para comer, uno de los *chefs*, el que estaba a cargo solo de los platos dulces, presentaba sus creaciones: formas diferentes hechas en caramelo. Un día presentó una canasta de flores, otro día presentó el *Ile de France* hecho en caramelo, etc., etc. En todas las comidas llegaba con su gran charol y su creación hecha de caramelo.

De esposa y madre en el extranjero

Con toda esta lujosa vida, no puedo dejar de hacer esta pregunta que la tenía en la punta de la lengua desde hace rato.

—¿Ha tenido problemas económicos en algunos momentos de su vida?

—Mi matrimonio fue sencillo. Mamá no quiso ir, no pudo irse. Al principio de nuestro matrimonio teníamos poco dinero y tuvimos muchas limitaciones. Yo nunca pedí ayuda a papá. Cuando quiso regalarme me regaló. Sabía, eso sí, que si le decía a papá, necesito esto, él me lo hubiera dado. Pero teníamos que salir a flote con Jeremy. Él fue muy trabajador, muy responsable y un estupendo padre. Siempre tuve fe en mi marido, intuía que saldría adelante. Además mi orgullo no me hubiera permitido pedir ayuda económica a nadie.

—Alexandra nació en Liverpool. Llegó con todas las ilusiones que los papacitos tenemos con el primer hijo y, obviamente, sufrió las *chambonadas* que se cometen criando y educando al primero. Mi segunda hija, Dominique, nació en Lima. La compañía *Pacific Steam* nombró a Jeremy jefe del departamento de pasajeros de la oficina en el Perú. Lima es una linda ciudad. Me gustaba mucho. Los limeños son gente simpática. Cuando nació Alexandra yo estaba en las nebulosas porque me habían dado anestesia, me hicieron cesárea. Cuando desperté lo único que veía era unas flores, después al Jeremy

que estaba a mi lado. "¿Te sientes bien?", me preguntó. "Sí. ¿Y esas flores?" "Te mandó tu amiga Martha". "¿Y no quieres saber de tu bebe?" "¡Ah! cierto". Estaba totalmente dopada. "Es una niña preciosa", dice Jeremy. Alexandra era una bolita roja con unos ojos azules penetrantes, después se volvió linda. Mi hija Dominique también fue preciosa; hasta ahora es bonita. El varón, Jonathan, es el menor, fue el bebito más dulce y sonriente, parecido a mí pero en rubio y con ojos azules. Él es el único quiteño. Volé desde Lima a Quito para que naciera aquí, por si acaso quisiera ser presidente del Ecuador. Gracias a Dios que no tuvo esas inclinaciones.

Una auténtica gastronoma

Volví a las dos semanas para hablar de su afición a la cocina: ¿Cuándo apareció? ¿Cómo? Esta vez nos sentamos a conversar en el dormitorio de huéspedes.

—Yo de jovencita no tenía idea de cocina. Nada, absolutamente nada. Tan no sabía que cuando llegué casada a vivir a Inglaterra, mi marido tuvo que enseñarme porque él sí sabía cocinar. Además, una amiga me regaló, por mi matrimonio, un libro de cocina maravilloso con el que aprendí. Es una enciclopedia americana donde aparecen todos los términos que se usan, los aparatos que se usan. Fue para mí una gran ayuda. Mi papá estaba todavía en Inglaterra y a punto de irse a Francia, y mi hermana y mi cuñado ya habían cumplido su misión diplomática y pronto regresarían al Ecuador. Mi marido me dice un día: "Oye Alicia, invitémosles a comer aunque sea una vez antes de que se vayan". Yo le digo: "Jeremy, pero si yo no sé cocinar cómo les voy a invitar". Y él me dice: "Verás Alicia, yo voy a cocinar pero cuidado con decirles que he cocinado". Jeremy era un hombre muy tímido para estas cosas. Total les invitamos a comer, vinieron y comieron una comida riquísima. Papá me queda viendo y riendo me dice: "Oye Alicia, yo no había sabido que cocinabas tan bien. ¿Cuándo aprendiste?" Rápidamente pasé la conversación a otro punto.

—Yo no sé cocinar, sé dirigir bien a las cocineras, soy pura receta. Mis amigas no me creen, pero es la pura verdad. Cuando hay invitadas me lanzo a un plato nuevo de las recetas americanas o francesas o la que sea. Me gusta ojear los libros de cocina, elegir lo que me parece mejor, diferente. De aquí, de mi casa, varias amigas han sacado una que otra recetita. Mis

cocineras me resultaron buenísimas desde el comienzo. Yo les ordeno qué hacer y si no saben les doy una receta de los libros ecuatorianos o traduzco del inglés al español y así han ido aprendiendo. La primera cocinera que tuve, cuando salió de mi casa, se fue cocinando *píes* y tortas sacados de mi libro en inglés, que aquí no sabían hacer las cocineras. De mi libro en español, el de la señora Kristy, que es maravilloso, sacábamos muchas recetas ecuatorianas y así ella fue aprendiendo. Después yo solo le decía: "Carmen haz esto, este otro, esto otro.

Con una gran carga de ironía y humor agrega:

—Yo para disponer soy buenísima, —e inmediatamente ríe de buena gana.

Tal como a sus amigas, a mí tampoco logra convencerme, pese a que me identifico con lo que me cuenta, pues tampoco sé cocinar. Comento: "Alexandra es una excelente cocinera" probando otra ruta que ya apareció al principio de nuestra conversación y tratando de descubrir estos complejos caminos de las herencias y los aprendizajes entre mujeres.

Rápidamente me responde:

—¡Ah! Ella sí, pero le viene de no sé donde, porque yo no soy buena cocinera sino buena copiadora de recetas.

—En su casa deben haber comido muy bien, —insisto sin darme por vencida y viéndome reflejada en Alicia como en un espejo. Esta vez no falló.

—Sí. En la casa se comía bien. Mucho más variado que en las casas ecuatorianas. En las casas ecuatorianas se come arroz, carne, papas, que son una delicia, pero no hay mucha variación. Se come muy poco pescados y mariscos. En Perú tenía cocinera y desde que vivo en Quito he tenido cocinera, pero obviamente tengo que ordenar la comida diariamente. En mi casa, como mi esposo era extranjero, no se comía todas las comidas típicas ecuatorianas. Por ejemplo, los postres ecuatorianos son muy dulces. Nosotros comíamos *píes*, pudines, *queiques*, ese tipo de postres que no son tan empalagosos.

—Con una buena cultura culinaria, con un paladar bien entrenado desde temprano es posible dirigir bien sin ser una buena cocinera, —comento.

—Cuando tengo alguien a almorzar siempre hago un plato nuevo, sea sopa, segundo o postre.

—¿Se arriesga? —reacciono sorprendida pensando que jamás yo lo haría—, ya que solo invito a comer platos que los he probado muchas veces.

—Sí. Mañana, por ejemplo, vienen a almorzar unas amigas. La sopa va a ser nueva, va a ser una sopa de manzana con apio. Qué mezcla extraña,

¿no? Me arriesgo, alguna vez sí ha salido mal, pero como le dije, mi muchacha sabe seguir muy bien las recetas.

—¿Qué le gusta más, cocinar o comer bien?

—¡Qué tal pregunta! Comer, pues, —y ríe.

Le cuento que una de mis hermanas, que es una gran cocinera, come muy poquito y es bien delgada.

—¡Qué cosa más rara! Por lo general, las grandes cocineras son bien gorditas. ¿Les ha visto? Yo tengo algunas amigas que cocinan muy bien. Le voy a mandar donde una que le encanta cocinar y le encanta comer, para que le entreviste.

Convencida, al fin, de que Alicia lo que tiene es un excelente paladar, que disfruta investigando sobre comidas en sus libros y compartiendo sus hallazgos culinarios con sus amigas, le pregunto sobre sus platos y comidas predilectas.

—Me gusta mucho la comida francesa. La comida belga me parece fuera de serie. Me gustan muchísimo algunos platos del Ecuador. Me encantan los *llapingachos*, el loco, las tortillas de maíz, las empanadas de viento. Claro, si están bien hechos. Como decía mi marido: "Si una comida está bien hecha no importa de donde sea". A veces yo le decía: "¿Te gustará el ají de librillo?" Es un sabor un poquito difícil. Él decía: "Si hace tu hermana Bertha, sí". Bertha era una estupenda cocinera sobre todo para platos ecuatorianos. Mi hermana Laura lo es para las dos cosas: internacional y ecuatoriana.

—Y usted para los libros de recetas —bromeo con lo suyo.

—Yo para los libros de recetas —ríe festejando mi broma.

—La comida peruana es excelente, —agrego sabiendo que ella vivió en Lima y que con su curiosidad y espíritu investigador tendrá mucho que decir.

—Es muy parecida a la ecuatoriana, aunque tienen miles de cositas que nosotros no tenemos, por ejemplo las *güargüeros*, los alfajores especiales, una torta especialísima, "el turrón de doña Pepa", que tiene gran fama y que se hace para celebrar alguna fiesta cristiana.

—¿Será la de papa con aguacate?

—No, esa se llama "causa"—me responde y continua. —Otros platos son las papas a la *huacaina* y los mellocos con *charqui*, una carne seca que venía de la Argentina. En esa época venía toda la carne de la Argentina. En el Perú no había. Yo viví desde 1955 hasta el 61. Al Perú le faltaban quesos; el queso peruano era pésimo, traían todos los quesos de Europa y Estados

Unidos. En esos tiempos ya había buenos supermercados en Lima donde se conseguía carne y quesos europeos, americanos, alimentos argentinos, chilenos. Lo único que no se conseguía era buen pan como el que acá tenemos. La fruta venía de Chile con excepción de la uva; el Perú tenía una maravilla de uva, una uva estupenda. Lo que no tenían resolvían con las importaciones. La fruta de Chile es preciosa en apariencia pero le falta sabor. Lo que en Chile tienen es una gran variedad de mariscos y pescados.

—¿Y la inglesa? —pregunto sabiendo que nunca se han distinguido por su buena cocina, pero curiosa de su respuesta considerando que su esposo fue irlandés.

—No tienen cocina —me responde sin pelos en la lengua— y agrega. Ni los ingleses ni los irlandeses casi no tienen platos típicos. Lo que tienen es muy buena materia prima para preparar. Tienen una estupenda carne, estupendos productos lácteos, pero no tienen afición por la comida. Por ejemplo los irlandeses hacen una especie de sopa con jamón, coles y papas. El jamón es estupendo. Hacen los *dumplings* que son unas bolas que les cocinan en la sopa. No, no, no, ellos si que no son buenos cocineros. España tiene una comida riquísima. La comida italiana también es estupenda.

—¿Cuántos años vivió en Inglaterra?

—La primera vez un año y medio. La segunda vez casi dos años. Después viví en Lima más de seis años. Volví al Ecuador al cabo de ocho años.

—¿Qué platos prefiere, los de dulce, los de sal?

—Me encantan los de sal y los de dulce, pero sí tiendo un poquito más a los de dulce. Los postres son más refinados. Mi preferido es uno que sólo yo hago, se llama "*parfait* de caramelo". Es la única receta que no doy. Me enseñó una alemana. Es un heladito de nuez bien complicadito. Lo hago a veces en Navidad porque les gusta a mis hijos. De carnes ahorita prefiero el pollo. Antes me encantaba la carne roja, el *T Bone Steak*. Por ejemplo, mañana vamos a hacer un pollo con uvas y con vino blanco. Me encanta el calamar a la romana, es lo que pido cuando voy a restaurantes de mariscos.

Riendo con cierto pudor confiesa que también le gusta la comida "chatarra".

—Verá que viví cinco años en Estados Unidos. Me encantan las papas fritas en montón de aceite. Me da vergüenza decirlo y no puedo comer porque me hacen daño. Cuando iba a la universidad en California no tenía tiempo porque también trabajaba (sin que sepa papá). Trabajaba en un *department store*, en la oficina de créditos. Salía de allí a la universidad y tenía

que comer algo antes de comenzar las clases. Como no tenía mucho tiempo, a las cinco salía de la oficina y a las seis tenía que estar en la universidad, que quedaba lejos, paraba en un lugar de hamburguesas.

—¿Ha tomado cursos de cocina?

—Una vez, aquí en Quito, con una amiga, Carmen Escobar, que fue estupenda cocinera, ya murió. Con mi nieta a veces hacemos galletas. Mi marido decía que yo tenía buena mano para pastelería, pero nunca me he dedicado mucho. Uno de estos días me meto a hacer cositas de nuevo.

Para cerrar el tema de la cocina le pregunto si recuerda cuándo llegó la primera refrigeradora a la casa de sus padres o a la suya.

—En la época de la refrigeradora no estuve en el Ecuador sino en Estados Unidos. Ahí estuve desde 1943 hasta 1948 sin venir al Ecuador. Entonces para mí eso de la refrigeradora era viejo, porque allá en todas las casas tenían refrigeradoras, lavadoras, cocina eléctrica o de gas, automóviles, etc. etc.

Mezcla de gustos

—Sabe que hasta los 15 años me dediqué a leer libros serios. Fui, más que ahora, una lectora feroz, recuerdo que cuando íbamos a Ambato leía a Dostoievski, Alejandro Dumas, autores clásicos, ahora me sorprende. Eran libros de la biblioteca de papá que era muy lector. Cogía sus libros y también me compraba.

—Además del español y el inglés, ¿qué otros idiomas habla?

—Estudí francés porque me fascina. Ahora estoy hablando italiano con una amiga que vivió 30 años en Italia. A mí me gusta variar mi vida: cocinar, pintar, jugar cartas. Ya te voy a mostrar lo que pinto. Un cuadro al pastel que está afuera en el hall es mío. Me gusta leer, me gusta ver televisión, ir al cine. No he ido tiempos al cine. Quiero ver "La Reina".

Como la vi dejar un celular en la mesa, le pregunto si usa mucho el celular.

—Sí y también computadora, pero me cuesta. Uso el correo electrónico.

—¿Maneja auto?

—Todavía manejo bastante porque solo tengo chofer en las mañanas. Aprendí a manejar tardísimo, a los 38 o 40 años. Mi hermano Galo trató de enseñarme pero resulté pésima discípula. Le rompí las llantas y eso fue el final. Aprendí en Quito con chofer profesional. Me animé porque teniendo

cuatro carros en la oficina dependía siempre de alguien que me llevara. Un día me dije, ¡basta! y me lancé a cruzar Quito manejando sola. Casi me muero del terror, llegué a la casa de unos amigos y les pedí, por primera vez en mi vida, que me sirvieran un whisky doble!!

Cambios que la han marcado

—De Ambato a Quito fue un cambio brutal porque, como le conté, en Ambato teníamos un espacio fenomenal, vivíamos afuera jugando con lodo, subiéndonos a los árboles y cogiendo peras, manzanas, duraznos. Venir a Quito fue para mí un cambio fuerte. También porque papá se quedó en Ambato y porque en Quito me encontré con otro tipo de gente.

—El otro gran cambio fue a mis 16 años. Irme a Estados Unidos desde un país como en ese tiempo era el Ecuador, donde la leche no se envasaba sino que se vendía en tarros en la calle, la muchacha iba con una olla a comprarla, y llegar a Estados Unidos, un país bastante sofisticado, tenían sus botellas de leche, cada casa que visité tenía de todo: refrigeradora, lavadora, calefacción, por lo general dos carros, a veces tres, mientras que aquí la gente no tenía ni siquiera uno, muy rara era la persona que lo tenía. Allá las familias tenían todo automatizado, digámoslo así, mientras que aquí a lo mucho tenían radio, las cocinas eran de leña... Cuando llegamos a New York mi hermano Galo y yo, nos recibió mi hermana Bertha que estaba viviendo ahí. Ellos se mataban de la risa al verme tratando de bajar por las escaleras eléctricas en todos los almacenes, porque eso era nuevo para nosotros. Tuve que aprender un idioma, otras costumbres, civilización. Por ejemplo, en ese tiempo las chicas de 15, 16 años tenían una verdadera desesperación por Frank Sinatra. Yo decía: "¡Dios mío! ¿Quién será este Frank Sinatra por el que tanto gritan?" En New York había hordas de jovencitas tras él. Cuando lo conocí casi me caigo muerta. Dije: "Por este adefesio gritan". En ese tiempo nos llamaban a las jovencitas *bobby soxers*, por el tipo de medias que usábamos. Esas *bobby soxers* eran las que seguían a Frank Sinatra y a otros cantantes de moda. Claro que Frank Sinatra tenía una voz excepcional.

—Después mi otro gran cambio fue cuando me casé. Cuando llegué a Liverpool para casarme vi a mi novio por primera vez, después de un año, y me sorprendió mucho encontrarlo tan inglés en su forma de vestir. Yo lo había conocido en el barco donde usábamos *shorts*, pantalón de baño, ternos

durante el día, trajes de etiqueta en la noche. Hasta que no me tuvo en sus brazos estuve con la boca abierta mirándolo. Antes de eso mi primer viaje a Europa, sobre todo mi permanencia en París fue también una maravilla.

—¿Vivió sola?

—Sí, pero al lado de una pareja de amigos. Tuve la suerte de que un amigo me cediera un apartamento a todo dar mientras él y su esposa estaban de vacaciones. En París viví unos tres o cuatro meses. En Madrid viví cuatro meses, conocí Sevilla, Toledo, Valladolid... Irme a vivir con mi marido a Inglaterra fue un gran cambio, sobre todo por el clima. ¡Qué malo! Me salieron sabañones en las muñecas, vivía muerta de frío, dentro de la casa me ponía pantalón de lana, suéteres de lana, abrigo de invierno y botas forradas con lana de oveja. Cuando fuimos a Perú estaba fascinada porque pude ver el sol. Nunca olvidaré el día en que llegamos al Callao.

—Lima es más bien nublado, el clima no es tan bueno, —comento un poco sorprendida con su apreciación.

—Sí, pero era una linda ciudad. No sé cómo sea ahora. Además estábamos cerca de mi familia.

Ser madre y trabajar fuera del hogar

—Otro salto fenomenal en mi vida fue ver a mi primer nieto. ¡Qué emoción! Y ahora déjeme hablarle de mis hijos. Los tres siguieron los principios morales y éticos que les inculcamos, los tres fueron estupendos estudiantes aquí y en el exterior. Nos preguntábamos frecuentemente con Jeremy qué corona habíamos tenido para merecer unos hijos tan excelentes y cariñosos. Vivimos "sacando pecho" de sus logros.

—"De tal palo tal astilla" dice el viejo refrán, —agrego.

—Una gran pena y un sentido de culpabilidad ha pesado sobre mí muchos años por no haberles podido gozar plenamente en su niñez y juventud.

Presiento que algo muy profundo va a aflorar, aguzo mi atención y verifico que la conversación se esté grabando.

—Por muchos años y por diversas circunstancias me vi obligada a trabajar ocho horas diarias que me restaron acompañar los buenos y malos momentos que pasaban mis guaguas y eso es irrecuperable. Mi consuelo es ver que sus hogares son sólidos, que cada uno trabaja en lo que le gusta.

Aprovecho cuando charlo con ellos, cuando pueden darme su tiempo para hacerles cariñitos lo mismo que a mis nueve preciosos nietos.

—¿En qué trabajó? le pregunto intrigada y también muy sorprendida de que ese tema apareciera tan tarde en nuestras conversaciones.

—Cuando regresé de Estados Unidos y todavía estaba soltera, trabajé en una agencia de ese gobierno: *Agricultural Experimental Station*. Fui secretaria y traductora de Naciones Unidas, de la FAO y del Ministerio del Tesoro. Cuando regresamos de Lima trabajé como asistente administrativa de USAID, Punto IV y después junto con mi marido tuvimos, en Quito, una importadora y distribuidora de juguetes ingleses. ¿Se acuerda usted de los carritos *Matchbox*? —me pregunta.

—Cómo no —respondo contándole que tengo tres hijos y que esos carritos fueron sus juguetes preferidos cuando niños.

De celulares y computadoras

—Qué significa para usted vivir en el siglo XXI rodeada de computadoras, celulares...

—Me siento, en este momento, en estos últimos años, perdida con eso de la computadora, porque en mi época, cuando era joven sabía escribir a máquina, soy bastante buena para hacer cuentas, manejaba bien las sumadoras, pero ahora me siento perdida con el celular, con la computadora. Medio, medio les manejo. Cuando los chicos hablan de tal y tal cosa de las computadoras, me siento en otro mundo. Eso les pasa a la mayor parte de mis amigas, se sienten absolutamente perdidas con tanto invento, tanta evolución es desconcertante. Hasta mi chofer sabe más que yo. Le tengo que preguntar: "¿Cómo es esto?" Me da vergüenza que un hombre ignorante sepa mucho más del celular que yo. "Uhh señorita Alicia", me dice, "este celular es facilísimo".

—Yo también me siento a ratos perdida y soy de la generación siguiente, —agrego.

—Pero usted ya nació con una cierta cantidad de cosas, de inventos, con televisión...

—No con las que nos desconciertan, —le aclaro—. Nací, cierto es, con refrigeradora, nací en un auto y manejé desde los 12 años, me subí a un avión cuando tenía cinco años, nací con el cine, con la radio, pero televisión vi, por primera vez, cuando fui a estudiar a Estados Unidos, en 1963.

Me cuenta que el primer avión que ella vio fue uno que sobrevoló Ambato piloteado por una señora ambateña, hermana del doctor José M. Urbina.

—Fue la primera mujer en el Ecuador que piloteó un avión. Ella tomó el apellido de su marido, no recuerdo. Ella sobrevoló Ambato.

Maridos de antes y maridos de ahora

—¿Considera usted que la situación de sus nietas es aventajada en relación con lo que fue la suya cuando tenía esa edad?

—En cierto sentido diría que sí. Ahora la mujer se mueve con más libertad. En el matrimonio marido y mujer son compañeros. No es que el marido manda, ordena y la mujer tiene que agachar la cabeza. Ese no fue el caso en mi matrimonio, pero sí el de las mujeres casadas con latinoamericanos: el marido mandaba. Si no quería que la mujer salga, ella no salía. En eso las chicas de ahora tienen una gran ventaja, ya no tienen a un jefe (acentúa la palabra) de familia, sino que los dos manejan su matrimonio. Otra ventaja es que los maridos ayudan en los quehaceres de la casa, eso lo constaté con mi hijo y mis dos yernos, y que las mujeres tienen más oportunidad de estudiar y de trabajar. Desde pequeñas se les ha abierto el horizonte, cabalmente con celulares y computadoras. Los chicos de seis años ahora manejan la computadora como si fuera un juguete.

La inocencia perdida

—En otro sentido no les envidió a las actuales mujeres.

—¿En cuál?—, pregunto sin intuir ni de cerca la sabia respuesta que recibo.

—Han perdido hasta cierto punto la inocencia. Me parece que la inocencia era deliciosa en ese corto tiempo de la vida del ser humano que es la infancia hasta los seis, siete, ocho años. Ahora ya no tienen inocencia. Nacen sabiendo de todo y muchas veces saben hasta más que uno. Si uno les habla de algo creyendo que les está enseñando, le ven como diciendo: "Y esta vieja carcacha qué se cree que somos, se cree que no sabemos nada de eso." Ahora las chicas hablan muy abiertamente de muchas cosas que en

nuestra época eran secretos, misterios. Una amiga contaba que estaban entre viejas y que alguien dijo: "Han de haber usado un anticonceptivo hecho con crochet." Cuando las amigas se fueron una nieta chiquita, que había estado oyendo la conversación, le dice: "Abuela, estaba oyéndoles la conversación y quiero que me digas qué significa..." Mi amiga inmediatamente pensó que le iba a preguntar sobre la palabra anticonceptivo. "Crochet", le dice la nieta.

Ambas reímos con ese su fino sentido del humor.

La viudez

Hubo un cambio importante que sin embargo no lo ha mencionado hasta el momento: la viudez. Como me llama la atención que no lo haya hecho, me arriesgo a tocar este delicado tema dando un pequeño rodeo.

—¿Qué sentimientos experimentó cuando sus hijas y su hijo se fueron de la casa y cuando su marido partió?

—La separación de mis hijos fue, sin duda alguna, triste, a la vez que llena de ilusiones. Alexandra fue la primera en irse y Jonathan el último. Fueron a buenas universidades en el exterior lo cual nos llenaba a satisfacción a mi marido y a mí, para eso ahorramos. Fueron excelentes estudiantes. Dominique se casó muy jovencita y muy enamorada, por eso cuando se fue de casa la sensación fue agri dulce. Mi marido luchó tres años contra el cáncer que terminó derrotándolo. Cuando murió lo tomé con entereza, con una aparente tranquilidad, después sobrevino la depresión que la remonté con ayuda profesional.

Y luego me dice:

—No quiero que grabe lo que ahora le voy a decir.

Habiendo disfrutado de su humor, a estas alturas de la conversación me resisto a darle gusto, pues presiento una magnífica respuesta.

—Alicia, si no me autoriza grabar lo que me va a decir, es como si no lo hubiera dicho.

Acepta y me dice con una amplia sonrisa dibujada en su expresivo rostro:

—Han pasado los años y ahora hago la vida como me gusta: duermo cuando quiero, leo hasta la hora que quiero, salgo a la hora que quiero, entro a la hora que quiero, como lo que se me antoja. Es una vida regalada.



1915



▲ El doctor José María Troya, abuelo de Alicia. Foto: Joaquín M. Loor.

◀ La madre de Alicia, Carmela Troya, el día de su boda, 1915. Foto: J. di Donato.





▲ Alicia con su madre Carmela Troya, 1929.

◀ Retrato de Alicia, 1929.





▲ Alfonso R. Troya, padre de Alicia. Foto: J. di Donato.

◀ Alicia con su osito de peluche y su muñeca Violetita, 1931. Foto: Joaquín M. Loor.



▲ Alicia con sus mascotas en la casa de Ambato, 1932.

► Alicia con sus hermanos Jaime y Galo en la quinta *Catiglatag* de la familia Sevilla.





▲ Cervecería Tungurahua, Ambato. Negocio de su padre, 1935.

► Pase ganador de la carrera de caballos de madera realizada durante el viaje en el barco Reina del Pacífico.

M.V. "REINA DEL PACIFICO"

GRAND NATIONAL

FIRST PAST THE POST

Horse

Owner

1. ALICIA TROYA.
2. LA LIBERTAD
3. TEAL
4. EL MAGO.
5. BONZO.
6. QUISQUEYA



▲ Portada del *scrap book* de Alicia, 1945.

► Recortes de periódico que constan en el *scrap book* de Alicia.

Mujeres ecuatorianas, religiosos, militares y otros estudiantes que trabajan en EE.UU

ACTIVIDADES QUE DESARROLLAN ESTOS COMPATRIOTAS EN EL PAIS DEL NORTE

Concluimos la lista de direcciones y labores de estudiantes ecuatorianos en los Estados Unidos compilada por la Asociación de dichos compatriotas que funciona desde el año pasado en Nueva York. Dicen así las últimas páginas del Boletín N.º 4 de la Asociación publicado en el mes de este año:

MAS ESTUDIANTES ECUATORIANOS

El señor Gonzalo Hernández, ex alumno del Colegio Mejía, se graduó en la escuela de Ingeniería de la Universidad de California. Ha permanecido tres años en los Estados Unidos.

El señor Carlos Gozembach Feire obtuvo su grado de Master of Science en la escuela de Agricultura de la Universidad de Florida, antes de pasar a la Universidad de Cornell, en Ithaca, N. Y.

ORTAS DIRECCIONES ESTUDIANTES

Los señores Juan Elizalde y Alfonso Chiriboga que asistían a la Universidad de Southern California, tienen registrada su dirección en el Consulado del Ecuador: 218 1/2 So. Hoover Street, Los Angeles, Cal.

El doctor Luis Robayo continuó su especialización en Sociología y Estadística en la Universidad de Nueva York, y regresó en este mes al país.

El señor Carlos A. Córdova, estudiante en Ohio, tiene su dirección 411 South West St., Lima, O. Ho.

El señor Carlos A. Pontón asiste a Olivet College, de Olivet, Mich.

El señor Roberto Portilla, asiste al Michigan State Normal College, de Ypsilanti, Mich.

RELIGIOSOS ECUATORIANOS

En la Universidad de Fordham estudia el Rev. Miguel Romero González. Dirección: 664, Grote St., Bronx, 57, New York.

En la Universidad Católica de Washington cursa el Rev. Leonidas Rodríguez Sandoval. Dirección: Embajada del Ecuador, Washington, D. C.

El hermano Jaime Andrade Páez, de las Escuelas Cristianas, se graduó de Doctor en Pedagogía en la Universidad Católica de Washington.

EDUCACION FEMENINA

En grupo especial ponemos información que hemos reunido sobre algunas estudiantes ecuatorianas que, con el apoyo de la Asociación, han obtenido

tanques avanzan en su labor de beneficio para la cultura de la mujer ecuatoriana:

La señora Lucila Cortés de Carrera hizo un curso de Servicio Social en uso de una beca de la Conferencia Nacional de Caridades Católicas, en la Escuela Católica Nacional de Servicio Social, de la Universidad Católica de Washington. Su año de estudios sobre organización de agencias de servicio social y sobre visitadoras sociales, etc., duró hasta abril último. Asistió a la Conferencia Internacional de Educación en Harper's Ferry, Virginia en julio de 1943 y a la Conferencia Anual de Caridades Católicas de Buffalo, New York, en noviembre del mismo año.

La señorita Alicia Troya, se graduó en la High School House in the Pines, de la Escuela Cornish, Mass.

La señorita Elena Fraile se graduó en este año en el Colegio Mary Mountain de Los Angeles, California.

La señorita Carmen Zaldumbide se graduó en la misma institución.

La señora Mercedes Jiménez de Landazuri cursa en la misma escuela y Universidad de Washington, habiéndose distinguido rons tantamente su trabajo, igual que cuando fué destacada alumna en el Ecuador.

La señorita María Avelina Hidalgo, asiste al College of Saint Teresa, en Kansas, en especialización de Filosofía y Ciencias Sociales. Ha desplegado constantemente una actividad patriótica y de propaganda de su país. Asistió el 21 de abril a la Convención Interamericana de Colegios del Mississippi. Dirección: 57 th and Main Street, Kansas 2, Missouri.

La señorita Germaina Hidalgo cursa igualmente en dicho colegio. En el pasado 14 de abril disertó sobre Panamericanismo mientras la señorita Hidalgo ejecutaba selecciones de música ecuatoriana en una fiesta de las

Escuelas de Kansas City. Junto con los estudiantes ecuatorianos Jorge Arcenales, A. Granda Centeno y Francisco Aveño, las dos señoritas mencionadas estuvieron presentes en el banquete del Club Interamericanismo de Kansas City en donde hizo uso de la palabra el señor Arcenales.

La señorita Rosario Jurado concluyó con lucimiento sus estudios en el College of Saint Elizabeth Santa Rita Hall, Convent Station N. J.

La señorita Teresa García sigue sus cursos en la Holy Names Academy, Rome, New York.

La señorita Rosario Tobar García y la señorita María Correa siguen sus estudios en la Universidad Católica de Washington.

La señorita Graciela Didonato ha iniciado sus cursos en el Colegio de Marywood en Scranton, Pennsylvania.

La señorita Concha Barriga prosigue sus estudios en el mismo establecimiento en Marywood.

EDUCACION MILITAR

Desde el 15 de diciembre de 1943 se encuentran en los Estados Unidos y desde el 15 de marzo de 1944 en la Escuela de Aviación de Corpus Christi, los siguientes oficiales ecuatorianos:

Capitán Bolívar Pico; Tenientes Alfredo Arteaga, Homero Valencia, Víctor Suárez, Alfonso Yépez, Alonso Heredia y Julio Samaniego; Subtenientes Enrique Irturralde y Gonzalo Fernández Dirección: 1129 Vermont Ave. N. W., c/o. Military Mission of Ecuador Washington D. C.

El Capitán Edmundo Carvalal, al terminar sus estudios de Aviación en Corpus Christi, obtuvo la primera calificación entre 200 alumnos norteamericanos y 110 latinoamericanos. El Almirante Spears le extendió especial felicitación.

El Subteniente Eduardo Hidalgo Puente cursa en la misma Academia.

El cadete naval Rafael H. Cevallos mereció una beca del gobierno norteamericano para ingresar a la Academia Naval de

Annapolis en donde continuará hasta obtener el grado de oficial.

El señor Raúl Roca asiste a la Academia Militar de West Point, N. Y.

El señor José Adino se graduó con lucimiento en la Academia Militar de Charlotte Hall, en Maryland, el 5 de junio.

El señor Jorge Andino sigue sus estudios en la misma institución.

Los señores Armando y Wenceslao Falconi cursan en la Academia Militar de Baylor, Chattanooga, Tennessee.

El señor Rodolfo Granja Varas estudia en la Academia Militar de Charlotte Hall, Maryland.

El cadete Jorge Montalvo llegó en el mes de junio a Washington para ingresar a la Academia Naval de Annapolis, Maryland.

El Teniente Julio Vinuesa, del arma de Ingenieros llegó a mayo a los EE. UU. y estudiará un año en la Universidad de Columbia.

NOTICIAS DIVERSAS

En la Asamblea convocada en Nueva York el 19 de julio rindió su informe general nuestro presidente y editor de este Boletín, doctor Miguel Alborno, quien presentó ante la Asamblea la renuncia del cargo que ha desempeñado desde la fundación de la Asociación en febrero de 1943, con motivo de su próximo regreso al Ecuador. Se encargó de la presidencia el Vicepresidente doctor Alberto Stagg Coronel.

La Asociación ha nombrado sus representantes en el Ecuador: 3 de sus miembros; los doctores Miguel Alborno, Jorge Vallarino y Aníbal Egas (encargándose labores de cooperación en la campaña de información acerca del Ecuador en el exterior en que la Asociación se halla empeñada).

Varios periódicos ecuatorianos han publicado los Boletines de nuestra Asociación y han consignado sus voces de aliento para nuestra labor. A todos ellos agradecemos, así como a las entidades que se han servido enviarnos publicaciones, como los periódicos "El Comercio" y "El Día" de Quito; "El Telégrafo" y "El Universo" de Guayaquil; el Boletín de la Universidad de Guayaquil, la Revista del Mar Pacífico, la revista Eslabón y varias otras.

Para todo lo relativo a la Asociación Ecuatoriana, se ruega dirigir la correspondencia a la siguiente dirección, que es la del Secretario de la entidad.

Mr. Franklin Ruiz, International House, 500 Riverside Drive, New York City, N. Y. U. S. A.

Alicia Troya To Give Lecture on Ecuador

Miss Alicia Troya of Quito, Ecuador, will give a lecture on Ecuador at 8 p.m. today in Rackham Amphitheatre.

Miss Troya's talk will close the current lecture series, being sponsored by the Latin American Society. During the series nine Latin American countries have been covered through lectures by natives studying here and by films of the countries.

Miss Troya will be introduced by Dr. Exson M. Gale, Director of the International Center and a member of the Advisory Committee of the Latin American Society.

The lecture will be illustrated with motion pictures.



▲ Anuncio que constan en el scrap book de Alicia.

- Del scrap book de Alicia: fiesta de despedida de soltera; carta de su cuñado Henrique Sánchez-Barona; lista de pasajeros del trasatlántico *Ile de France*; foto de Alicia con su amiga Clara Parada y dos amigos.

PACIFIC POST

AN INDEPENDENT ENGLISH-LANGUAGE NEWSPAPER

QUITO, ECUADOR APRIL 26, 1952

PRICE: ONE SUCRE

FAREWELL PARTY FOR ALICEA TROYA IN HOME OF H. L. CATHEY

On the evening of April 25, Mr. H. L. Cathey gave a farewell party for Alicea Troya in his home. The party was attended by many friends and relatives of the bride. The bride and groom were present and the party was a great success. The bride and groom were accompanied by their parents and other relatives. The party was held at the home of H. L. Cathey.



Miss
Alicea Troya
c/o De Montigny, Sanches-Soruce
Aguarun Road
B. V. E. P. C. O. L. 10



liste des passagers

C^{IE} G^{LE} TRANSATLANTIQUE
FRENCH LINE LINEA FRANCESA



Don't let me
wait too long!

Olivia



▲ Boda de Alicia y Jeremy Kennedy, 1953.

◀ Retrato de Alicia con dedicatoria a su novio
Jeremy Kennedy, 1953.



▲ Alicia, su suegra, Grace Kennedy, y su hija Alexandra Kennedy-Troya, Dublin, 1958.



- ▲ Coctel ofrecido a su hermana Laura Troya y su cuñado Henrique Sánchez-Barahona, 1965.
Desde la izq.: Laura Troya, hermana de Alicia, Meche Drouet de Sánchez, Anita Pinthus,
Vania Martínez de Cobo, Henrique Sánchez-Barahona, Alicia, Juan Sevilla Salgado,
Alicia Rivas y Lucy Troya de Ribadeneira.



▲ Alicia y Jeremy en el último viaje a Europa que hicieron juntos, 1985.



▲ Retratos de la familia de Alicia.



▲ Escritorio de Alicia, mayo de 2009.

- Todos los nietos y las nietas de Alicia. En la columna de la izquierda:
Anders Kennedy, Sofía Kennedy, E. J. Kennedy, Patrick Kennedy y Feliú Vega.
- En la columna de la derecha: Santiago del Hierro, Simón del Hierro,
Sebastián del Hierro, Jonathan Kennedy (hijo de Alicia) y Federica Vega.







▲ Gato pintado por Alicia en 2008.

◀ Colección de muñecas de Alicia.



▲ Alicia con el osito de peluche que conserva desde niña, mayo de 2009.



▲ Alicia junto a su colección de libros antiguos y una pintura de Rafael Troya, su tío abuelo, mayo de 2009.



▲ María Cui y Alicia revisando uno de los álbumes de fotos, mayo de 2009.

► Retrato de Alicia, mayo de 2009.







Yo pinto con hilos

Esta narración me enreda y desenreda, me ata y me desata porque es parte de mi propia narración. Mientras una misma familia, ese no se qué de la sangre, y una misma ciudad nos funde en una historia común, lo que nos distancia es el juego de circunstancias sociales, de esas contingencias que marcan a cada generación y a cada experiencia individual volviéndola única e irrepetible. En la mitad una narración emerge para cobrar su propio sentido, ese juego de semejanzas y diferencias que nos acercan y nos alejan.

Carmen Sánchez Caamaño de Jarrín, mi tía, vive con su marido en una casa grande de tres pisos rodeada de un hermoso jardín, que fue construida en 1978 en uno de los barrios residenciales del norte de Quito. Previa cita llegué a su casa en una soleada tarde para comenzar nuestras conversaciones. Nos sentamos donde siempre nos hemos sentado a conversar, en dos butaquitas antiguas de su espacioso dormitorio del tercer piso, lleno de luz, junto a la ventana, con el Pichincha como telón de fondo. Abajo se asoma parte del jardín. Su figura, menuda y pequeña, contrasta con estos grandes espacios por los que ella se desplaza ágil y sigilosamente. Pongo el volumen de la grabadora en la señal de máximo porque temo que su voz, baja y suave, no logre registrarse claramente, pido su autorización, acepta y prendo la máquina.

Una familia de patriarcas

—“Negrita” ¿cuál es el recuerdo más temprano y grato de su infancia?
“Negrita” es como la llamamos en la familia, ella no recuerda quién le puso

ese apodo que lo lleva desde niña. Supone que se debe a que su piel, sin ser morena, es algo más oscura que la del resto de sus hermanos y hermanas.

—La casa de San Marcos donde vivíamos toda la familia con los tíos solteros: el Tomasito, el Juanito, el Pepe. Era una casa muy grande, tanto que después funcionó allí el Colegio Alemán. Nací en esa casa el 9 de septiembre de 1922. Fuimos seis hermanos y cuatro hermanas, yo soy la sexta.

Hace un breve silencio, ella y yo sabemos que esta conversación es diferente a las que hemos mantenido desde hace muchos años, que esta vez saldrá a la luz pública. Venciendo su timidez y ese pudor propio de las mujeres de su generación, continúa.

—Yo pienso que a nosotros los tíos nos dieron mucho amor, mucha comprensión, nos cuidaron y protegieron. Me acuerdo del tío Pepe (Caa-maño) que se ponía el poncho y nos paseaba por los corredores de esas casas enormes que tenían galería, nos paseaba hasta que nos dormíamos. El tío Tomasito y el tío Juan, los dos hermanos que tuvo papá Rafael María (Sánchez), siempre vivieron con nosotros. Por eso la mamá Elisita decía: "No me casé con uno sino con tres". Decía que siendo guagua de 17 años se había casado con un señor de 40 años.

—Yo recuerdo haberle oído muchas veces decir que se había casado con tres viejos, eso fue todo lo que le escuché decir de papabuelito, —añado. En cambio ella siempre expresaba el gran amor que sentía por sus hijas e hijos.

—La mamá Elisita se casó muy joven, no sé si por amor, por conveniencia o porque alguien le empujó. Eso no se sabe, —agrega y calla.

A la narración le cuesta despegar. Intervengo para empujarla haciendo un contrapunto.

—Uno de los recuerdos más gratos y tempranos de mi infancia es el de papabuelito sentado en la mecedora vienesa de su dormitorio y yo sentada en su regazo. Me leía cuentos y me enseñaba a recitar. ¿Recuerda usted cuando se separaron de cuarto?

—No, pero ellos no se llevaban bien.

Se hace otro silencio. Espero sintiendo que está hurgando en los recuerdos para construir su propia memoria. Y en efecto así es.

—Cuando era muy niña recuerdo que fuimos a Latacunga donde papá Rafael María fue nombrado director de Estancos. Vivimos en Latacunga todos, la mamá Elisita era una persona gorda, gruesa, que no lo fue después

cuando viejita. Nos daban la leche recién ordeñada con galletas. Antes habían vivido en Guaranda, papá Rafael María fue gobernador, de eso no me acuerdo, eso me contaron. Antes de Latacunga vivimos en Riobamba, me acuerdo solo de un aroma, de eso que no sabes qué es... pero te gusta.

En esta reelaboración de su experiencia de la que soy parte, vuelvo sobre el recuerdo de mi abuelo.

—En el dormitorio de papabuelito había una biblioteca alta con puertas de vidrio, llena de esos libros antiguos, grandes, de pastas gruesas doradas mezcladas con negro y rojo; en mi memoria aparecen ahora como trozos sacados de los altares y púlpitos de San Francisco y la Compañía. Luego me contaron que tuvo una edición antigua de *El Quijote*. También había una cama alta con varillas de metal dorado. Sobre la cabecera estaba mi foto, sujeta a la pared con un alfiler que atravesaba un ají seco. En esa época, fines de los años 40 del siglo pasado, entiendo que ya no trabajaba. ¿Cuál fue el último trabajo que tuvo?

—Fuiste su nieta preferida. Su último trabajo fue en la Contraloría, después se quedó en la casa, pero salía todos los días a conversar en la Plaza de la Independencia. Murió a los 82 años. Él fue una persona muy recta, fue muy limpio, muy claro en sus cosas, no podía callar nada. Le encantaba la murmuración, que hacen esto, lo otro, que aquí, que los negociados, hablaba contra la corrupción. Entonces la gente le hacía a un lado. Papá Rafael María contaba, de esto sí me acuerdo, que Alfaro le llamó y le dijo: "Rafael María qué cargo quieres, si quieres un cargo diplomático yo te doy". Contaba que le ofreció el consulado general en Hamburgo. Y él le decía: "Yo no he luchado por nada de eso, yo luché por un ideal". Debe haber estado muy metido en la revolución liberal para que Alfaro tuviera un trato tan cercano con él.

—Las casas eran enormes porque vivíamos con los parientes, toda la gente en esa época vivía así, éramos un batallón, la familia eran los tíos Sánchez y las tías y las primas del lado materno, no conocí ni abuelos ni abuelas. Del tío Pepe Caamaño me acuerdo que luchó en la Guerra de los Cuatro Días, él era conservador, era muy radical en sus ideas. Nosotros le escondimos en un hueco donde hacían adobes y le tapamos con pajas porque le quisieron fusilar. El tío Juanito oía ópera todas las mañanas de los domingos por la radio: *Aída*, *Carmen la habanera*, sentado en un sillón de la sala, nosotros no podíamos hacer bulla mientras estaba oyendo. Él, todos los años, nos llevaba de paseo a mi hermana Gulnara y a mí a Otavalo,

a Ibarra, pasábamos tres cuatro días en un hotel. Los tíos fueron muy generosos con nosotras, nos trataban como papás y nosotras les respetábamos como papás. Las casas tenían patio al medio y cuartos alrededor, todos los cuartos de arriba estaban ocupados por la familia y se arrendaban los cuartos de abajo. Éramos de esas familias tradicionales.

Casas y juegos de infancia

—La casa de San Marcos era alquilada. La primera casa propia que tuvimos fue la de la Av. Colombia y Tarqui donde naciste, donde nacieron mis hijos mayores.²¹ De San Marcos nos pasamos a la casa de los Vaca Laso en la Junín. Era una gran casa, como eran antes, tenía una terraza grande donde jugábamos al circo. Abajo había cuartos que alquilaban a una familia conocida. También había un patio con un galpón donde había un motor de auto. Papá Rafael María decía que fue del primer *Ford* que él tuvo, nos montábamos en el motor y jugábamos a manejar. Cuando vivíamos en la casa de la Junín tengo tan presente una historia que contaba la mami, la de una señora que entiendo era de una familia adinerada y que vivía por la Guayaquil. Después, cuando grande, comprendí que nos contaba esa historia para decirnos cómo debían ser las mujeres. "Verán, decía, yo siempre me acuerdo del señor tal y su señora, ella era tan fregona, le molestaba tanto al marido hasta que él se cansó, un día cogió el abrigo se puso el sombrero salió de la casa y no volvió nunca más, se acabó el matrimonio. Eso sí, él mandó a educar al extranjero a los tres hijos que tuvo con esta señora".

—A la casa siempre llegaban visitas y había invitados. Me acuerdo que en la Junín había una sala grande donde estaba el juego de muebles franceses Luis XV, y una victrola RCA Víctor que tocaban en los bailes. Cuando había fiestas nosotros espiábamos, una vez el papá Rafael María

²¹ Según el arquitecto Gonzalo Checa, Jefe de obras del FONSAL, la casa pertenece al Patrimonio Edificado de Quito bajo inventario selectivo fuera del área central de la ciudad antigua. No se ha podido encontrar más información en los archivos. Presumiblemente fue edificada en la década de 1930 bajo planificación del arquitecto francés Flachier y del arquitecto quiteño Manuel Tomás Sánchez Proaño. Responde a un estilo netamente republicano imperante en la ciudad de Quito desde los años 20 del siglo XX hasta fines de los cincuenta. Conversación mantenida en mayo de 2008.

le sacó el abrigo a una de las invitadas y cuando trató de sacarle el sombrero ella lo sostenía y en el forcejo se cayó la peluca de la señora ¡Figúrate que chasco!

Cuando aparece mi abuelo en escena no puedo evitar la tentación de repreguntar

—¿Recuerda haber jugado con papabuelito cuando usted era niña?

—No. De ti el sí se preocupó, te llevaba de paseo a El Ejido, te entretenía... Lo que sí es que nos dejaban hacer horrores dentro de la casa, hacíamos caballo de las mecedoras vienesas. ¡Dime! Las arrastrábamos por los corredores de la casa, sacábamos las sillas del juego de comedor al corredor, cogíamos mantas y hacíamos casa. Jugábamos en la terraza con los primos, mi hermana Aída se disfrazaba de reina, se cruzaba un chal por delante, se ponía encima de uno de los primos y le decía: "Camina, camina". Nos dejaban hacer todo eso porque no salíamos nunca de la casa. No se nos hubiera ocurrido decir: "No voy a venir, me voy a quedar a dormir donde una amiguita", como hacen las chicas de ahora. Jugábamos con los hermanos, las hermanas, los primos, las primas, éramos un gentío. Los hombres jugaban fútbol. Verás como vivíamos en esa época. Cuando la mami se separó de papá Rafael María y se fue a vivir sola a la quinta de la Murgeon, como quedaba lejos de Los Corazones, me mandaron a vivir donde una prima de la mami que tenía una gran casa en la calle Guayaquil y Galápagos. En un mismo cuarto grande dormíamos todas, estaba la cama matrimonial, la de la prima y a mí me ponían una camita plegable, ¡Figúrate! Y no es que faltara espacio porque la casa era enorme, llena de salones con muebles franceses, había un cuarto solo para el piano, el comedor era enorme, pero había poco espacio para dormitorios. Nos bañábamos con jarro y agua calentada al sol en paila.

Los Corazones y el 24 de Mayo

Como aparece el Colegio Los Corazones aprovecho para preguntarle cuál fue la primera escuela a la que asistió, ya que sé de antemano que se graduó en el Colegio 24 de Mayo. ¡Y oh sorpresa! me entero de algo nuevo.

—No íbamos a la escuela, nos ponían profesora en la casa, la señorita Ofelia Morales nos daba clases todos los días. No sé por qué no íbamos a la escuela. Después sí fuimos a Los Corazones. Íbamos caminando desde la

casa de la Junín hasta el colegio con la Gulnara y la Aída. Tengo un recuerdo muy vivo que te quiero contar. Cuando salía del Colegio, camino a casa, pasaba siempre por el almacén de los Román, era cerca de la Navidad, había en ese almacén dos gemelos, dos muñecos, yo deseaba todos los días que me dieran esos muñecos. Antes en las Navidades nos daban un solo regalo, no tanta cosa como ahora. Lo que sí nos daban también era caramelos finos y almendras. El tío Tomasito iba a comprarlos en una bodega grande del señor de la Torre, él era uno de los que traía finos dulces alemanes y franceses. El tío llenaba unas bolsas con chocolates, galletas y confites finos, les amarraba con una cinta y nos daban en Navidad junto con un juguete y una ropa. En esa Navidad estuve muy contenta porque me dieron los dos muñecos.

—Me gradué en el Colegio 24 de Mayo y obtuve título, no recuerdo de qué. Me gustaban todas las materias menos matemáticas, no era buena para los números, para las otras materias sí. Ahí era mucho más completa la educación que en Los Corazones. Teníamos al señor Salguero que nos enseñaba a cortar y pulir la madera, a hacer cuadros, usábamos el serrucho, el taladro, la sierra, después pegábamos las maderas, eso me gustaba mucho. Nos enseñaban a poner los vidrios, a sacar los vidrios, nos enseñaban electricidad, daban clases de cocina, nos enseñaban a amasar el pan, a preparar platos, es decir todas las cosas de casa. La profesora de costura nos enseñaba a cortar, a coser a máquina, a bordar. Entonces una sabía de todo. El Jorge Fernández (su cuñado) fue mi profesor de literatura, fuimos con el coro del Colegio a Guayaquil, esa fue la primera vez que fui a la costa.

“Lo que se hereda no se hurta”

—La mamá Elisita se hacía cargo de la casa, de ordenar, de tenerla limpia. Entraba a la cocina pero muy, muy de la cocina no era. Más le gustaba limpiar, poner las flores, recuerdo que siempre había claveles e ilusiones sobre los bules del hall de entrada, tu te has de acordar, ahí había dos floreros altos de plata donde nunca faltaron flores mientras ella manejó la casa. Había cocinera y muchacha, porque, figúrate, no había máquina lavavropa, toda la ropa se lavaba a mano, se planchaba. Las casas eran enormes,

con corredores enormes, se cocinaba con carbón. Cuando era niña recuerdo que un tiempo vivió con nosotros una prima pobre de la mami, se llamaba Matilde, le ayudaba a hacer las cosas de la casa, mi hermano Hugo le decía la "Matishuli." Compraban todos los días porque no había refrigeradora. La mamá Elisita le llamaba a la cocinera la noche anterior, antes de que se fuera a su casa, la cocinera era puertas afuera, y le decía: "Mañana vamos a hacer sancocho, entonces compra choclos, zanahoria, cebollas y así..., para el segundo tal cosa y tal otra". Al día siguiente la cocinera venía cargando un canasto grande con todas las compras hechas en el mercado, me imagino que el que quedaba cerca de donde ella vivía. En ese tiempo las señoras no iban al mercado sino las empleadas.

—Cuando había invitados la mami dirigía, pero ella meterse a la cocina, no, no le gustaba la cocina. A la mami le encantaba coser, nos hacía todita la ropa, nunca aprendió ni corte ni confección, en ese tiempo no había patronos, y ella nos hacía todos los vestidos: cortaba, pegaba la manga, nos probaba; toda la ropa hacía ella porque antes nada se compraba. Era muy hábil, tejía, bordaba, cocía. De ella aprendí, de ella heredé mi afición por el bordado, la costura, el tejido.

—La recuerdo sentada en el sillón de la salita junto a su dormitorio, "crochet" en mano tejiendo tapetes redondos y enormes colchas de hilo.

—comento agregando lo mío a su narración.

—Ella hacía pedidos a Francia para vender y ayudar económicamente a la familia, traía porcelanas de *Limoges*, todavía conservo dos pomitos de colores para meter al fuego, tenían florcitas celestes, traía juegos de tocador que eran un sueño, para colonias, polvos de la cara, llegaba ropa, todavía recuerdo el lindo abrigo color *burdeus* con cuellito de piel que tuve cuando niña, llegaban las boinas escocesas con echarpe y borla. Como ella no salía de la casa, iban la Aída y la Gulnara a la aduana a sacar los pedidos.

—La mamá Elisita era muy medida, muy ordenada en los gastos y los tíos aportaban con dinero a la economía de la casa, todos se unieron y todos trabajaban, por eso en nuestra familia no pasábamos necesidades pero tampoco teníamos mucho dinero. Papá Rafael María era tan idealista, a él no le interesaba mucho los asuntos económicos, probablemente los valores de él eran otros.

La muerte del primogénito

—A ustedes les escuchaba que desde la muerte de su primer hijo, mamabuelita se encerró en la casa y se vistió de grises y negros— agrego a su último comentario, pues se me viene a la mente esa sombría imagen que guardo de mi abuela y de su dormitorio lleno de fotos de sus hijos e hijas muertos, lo que la familia llamaba “la galería de los muertos”.

—Cuando murió mi hermano mayor, el Hugo, fue espantoso. Ella puso una tela delgada, negra en todos los focos de la sala. Él murió joven, era universitario, era escritor, junto con un grupo de amigos poetas fundaron la revista *Elan*. Murió de meningitis, en esa época no había nada para curarla. La mami tuvo golpes muy duros, enterró a cuatro hijos y a dos hijas, la última poco después de nacer, dos hijos murieron de difteria siendo niños pequeños en una epidemia que hubo en Quito, yo no nacía aún. A la última que enterró fue a tu mamá, pero de su muerte no se dio mucha cuenta pues ya estaba con arterioesclerosis. Después de la muerte del Huguito alquilaban coche con caballos para ir a la iglesia. Nos íbamos a la misa de La Compañía en coche.

—¿Y qué decía papabuelito, un liberal de cepa, ante estas prácticas familiares católicas? —le pregunto, ya no sorprendida porque escuchando las narraciones de las otras señoras aprendí que esa pugna fue parte de la convivencia familiar casa adentro, “el lampreado” del que sabiamente habla doña Rosario Mena de Barrera en su narración. Y, en efecto, así fue.

—Papá Rafael María dejaba que hagan pero no iba a misa.

La paulatina marcha hacia el Norte de Quito

—Después de la Junín fuimos a vivir a una casa grande en la Oriente y los Ríos, que quedaba cerca de la iglesia de la Tola donde la mami iba a misa todos los días. En el patio principal de esa casa, que era bien grande, había un arbolito de frutos redondos y rojos que me encantaba. Muchos años después sembré uno igual en este jardín, creció, floreció y dio frutos, yo estaba muy contenta pero los mirlos le picotearon hasta que se enfermó y tuve que sacarlo, muerta de pena. Cerca de esa casa vivían las Dueñas, todas íbamos caminando al 24 de Mayo, yo conocí al papá, a la mamá, desde entonces somos amigas. Después nos fuimos a vivir a la casa de la Colombia

que construyeron los tres hermanos, papá Rafael María, el Tomasito y el Juanito, con préstamo de la Caja de Pensiones. Papá Rafael María y el Tomasito se llevaban muy bien, todas las noches, después de la comida, se paseaban conversando por el hall grandote de la casa de la Colombia de una puerta a otra puerta, no sé de qué hablarían tanto. La mami no quería ir a vivir a la Colombia porque decía que era lejísimos de la iglesia de la Tola.

—Pero la iglesia del Belén quedaba a pocas cuerdas de la casa —comento.

—Al Belén no fue nunca. Después iba al Girón.

Un noviazgo festivo

—Cuando salió del colegio a qué se dedicó, —le pregunto.

—A la casa. En la casa hacíamos de todo, la mamá Elisita nos ponía a barrer, a coser, a pegar botones, no había ni aspiradoras ni brilladoras, todo se hacía a mano. Lo que no hacía era ayudar en la cocina porque no me ha gustado la cocina. Ya estaba saliendo con el Hugo, íbamos al cine pero nunca sola, íbamos con la Gulnara, los tres. A las fiestas también me mandaban con alguien, con un hermano o el hermano de una amiga que nos iban a sacar de las casas y a dejar después de las fiestas. Había fiestas en el (colegio) Mejía y en las casas para celebrar los cumpleaños. Alguien recordaba el otro día la lindura de las fiestas que hacíamos en nuestra casa, eran una maravilla, la Gulnara bailaba el español, la Aída bailaba de todo. Estuve de novia con Hugo unos tres años y después nos casamos.

—Todos los años mientras estuve soltera íbamos de vacaciones a Conocoto. Cuando se acercaba el verano los tíos iban a elegir y alquilar la casa y nosotras nos hacíamos vestidos de verano, comprábamos zapatos especiales, malla de baño. Figúrate el gasto que habrá sido para los papás, porque tenían que darnos ropa a toditos. El tío Juan y el tío Tomasito se quedaban trabajando en Quito, en la Caja de Pensiones y en la Universidad Central, iban los fines de semana. Éramos un gentío, una jorga enorme. En la mañana el programa era ir a la Moya, que era un charco de agua fría, donde nos bañábamos y nadábamos. Todo hacíamos a pie. Al medio día subíamos a almorzar en Conocoto y en la tarde paseábamos, nos íbamos a distintos lugares, por ejemplo a San Rafael a comer los bizcochos y las tortillas de viento. Todos estábamos solteros, solo la Aída tenía los dos guaguas que

eran chiquitos. En la noche íbamos a bailar a la casa del pueblo, ahí bailábamos hasta qué horas serían, con linternas porque no había luz, jugábamos a los "marros", pasábamos lindo, ahí eran los amoríos, el Hugo en ese tiempo trabajaba en la planta eléctrica, de ahí subía a Conocoto a verme.

Mientras cuenta de estas vacaciones su mirada se llena de luz, se despeja su timidez, sonrío, me transmite la alegría que ella revive con este recuerdo, nombra a varias personas de la jorga.

—¿Y cómo tocaban la música si no había luz? —digo y enseguida me doy cuenta de que esa pregunta tan técnica, tan funcional sobra en ese instante de la rememoración, en esa atmósfera plácida, cargadas de vivencias. De allí su respuesta.

—Cómo sería, no me acuerdo.

Jardines y animales

—En la Colombia, el Tomasito hizo un jardín con senderos de piedra y jardineras, había buganvillas, taxos, frutales, sembró muchas rosas que él mismo injertaba, eran una belleza, tenía unas rosadas con pintitas *burdeos*, unas amarillas, una blanca, blanca que parecía nieve. Cuando la Aída volvió de la misión diplomática en Chile y se instaló a vivir en el piso de abajo de la casa, sacó todas las rosas, levantó los senderos, sembró césped... Las rosas murieron, no resistieron el trasplante, eran demasiado viejas.

—Intentó hacer un pequeño Versalles, —comento rastreando en mi memoria el antiguo jardín lleno de rosales, geranios, buganvillas, cuyo recuerdo aún conservo, porque allí jugábamos, y el otro versallesco que no podíamos pisar.

—En la casa de la Colombia el Tomasito tenía gallinero, nunca se robaban las gallinas y eso que el gallinero quedaba hacia la calle, ahí teníamos huevos y gallinas. Él nos pedía que le ayudemos a curar a las gallinas de ese callo que les sale en la lengua. "La gallina está con pepa" decía el tío: "Haber, cógele a la gallina". Nosotros sosteníamos la gallina y él le jalaba la lengua y le raspaba hasta que salía un callito, después le ponía limón. De él heredé el gusto por las plantas y los animales, gozo cuando veo que una planta ha florecido, agradezco a la vida, "que suerte" digo.

Me lleva a la terraza junto a su dormitorio. "Ven a que veas un espino que era de él, le cuido porque me recuerda al tío. ¡Cuántos años tendrá ya!"

Desde la terraza me muestra una parte de su jardín lleno de orquídeas florecidas, amarillas y moradas, me cuenta que el taxo florece pero no quiere dar frutos, admiro su hermoso jacarandá que da sombra a las orquídeas, un manzano joven plantado hace pocos meses, las hierbas aromáticas, menta, orégano y trinitaria, una hierba digestiva que sólo he tomado en su casa.

El pan hecho en casa

Con la pregunta de rigor ¿Amasaban pan en la casa de sus papás? aparece el tío Tomasito de cuerpo entero. Su recuerdo, luego comprendí, fue el que silenciosamente me impulsó a realizar la investigación sobre el pan y la comida, sin gustarme la cocina ni saber cocinar. Comprendí que fueron los afectos y el paladar que cultivaron en mi infancia los que han dado sentido a este trabajo.

—Compraban el pan en la tienda, en las panaderías del barrio, a veces en La Vienesita que quedaba en la Flores. También el tío Tomasito hacía un pan que era una maravilla, nos llamaba a que le ayudemos a golpear la masa, decía que mientras más se golpeaba más crecía, luego la dejaba leudar en una batea cerca del calor, del fuego de la cocina de leña. Él contaba que aprendió a preparar pan, cuando era niño, en una panadería al frente de su casa, decía que allí aprendió a hacer los caracoles, unos pasteles de hojaldre rellenos con dulce hecho con maicena, que allí aprendió a hacer quesadillas, aplanchados. Como le gustaba siguió practicando y practicando hasta llegar a ser el gran pastelero que fue. Él repasaba las recetas nuevas hasta que le salieran bien. Todos los domingos entraba a la cocina, hacía algo especial y nos invitaba a almorzar. Algunos pasteles preparaba solo en ocasiones especiales, por ejemplo en los cumpleaños. En las Navidades hacía los buñuelos, en Finados las guaguas de pan, que se comían con la colada morada, nos daba a cada uno un pedacito de masa para que hiciéramos la guagua. En la casa de San Marcos había uno de esos hornos grandes de barro donde se horneaba el pan. En Navidad *chumaban* el pavo con una copa de trago, antes de cortarle el pescuezo, nos llamaban a los chicos para corretear al pavo por la terraza de la Colombia, eso era lindo, jugábamos, nos decían que así el pavo no iba a sentir.

Bastó este primer estímulo para que las imágenes de mi infancia se sucedan una tras de otra en mi mente, rápida y nítidamente, como si se tratara de una película.

—El compraba parte de los víveres de la casa, todo lo que no fueran legumbres ni frutas, —agrego. Preparaba los platos finos y sofisticados, preparaba los biberones de los más chicos, nos atendía cuando estábamos enfermas. Recuerdo que cuando me daban esas horribles toses siendo niña, él me cantaba y me cuidaba. Recuerdo que en una de las terrazas de la casa tenía muchas macetas con una gran variedad de geranios antiguos, de esos que ahora ya no se ven. Las iglesias del centro de Quito, El Sagrario, La Compañía, las conocí de su mano, con él recuerdo haber ido a comprar donde "Reinoso & García" en el centro, creo que en las calles Esmeraldas y Flores, la mantequilla, la harina, el queso. Él decía que allí todo era bueno.

Mis recuerdos y los de ella se van sucediendo y acoplando. Ella continúa.

—Hacía aplanchados y *vol-au-vient* de masa de hojaldre. Recuerdo que amasaba el hojaldre en un tablero de madera exclusivamente hecho para estos menesteres, que colocaba sobre la mesa del comedor y con sus bolillos especiales, también de madera, extendía la masa, le quedaba tan igual, tan regular, en cada vuelta la doblaba como si fuera tela, en varias capas, señalaba con la yema del dedo el número de vuelta y la dejaba reposar: primera, segunda, hasta que completaba la séptima. Cada vez la masa era más y más delgada, después la cortaba con los moldes especiales de metal. Preparaba el relleno de carne de los *vol-au-vient*, preparaba la telita que ponía sobre los aplanchados mezclando clara de huevo con azúcar impalpable. Era un hojaldre finísimo. Siempre nos decía: "Carishinas que no aprenden, ninguna sabe hacer el hojaldre." Ninguna aprendió porque ¡figúrate! sentarte a mirar y esperar que complete las siete vueltas toditica la mañana. También preparaba humitas y otros platos de sal, hacía un pollo riquísimo, a los quimbolitos les agregaba una copa de "puntas"; en varias recetas que él preparaba usaba las "puntas". Cuando la Aída hacía los té y los juegos de samba, él preparaba los bocaditos, lo mismo que para los cócteles, gozaba preparando.

—¿El Tomasito decoraba pasteles? —le pregunto recordando los frasquitos con anilina de colores que guardaba en su armario y que usaba para pintar las masitas que poníamos en las caras de las guaguas de pan: los ojos, la nariz, la boca.

—No, no decoraba pasteles, yo sí decoraba y me gustaba. Antes había que hacer todo porque no se conseguía nada. Para las fiestas de cumpleaños

de los chicos yo hacía los gorros, la piñata de papel crepé, el pastel, las galletas, las fundas para los caramelos.

—El Tomasito fue un hombre especial para su época —opino mientras pienso en este trastrocamiento de los roles de género que fue tan natural y bien visto en la familia y aprovecho para contarle algo que talvez no sepa y que vuelve más excepcional aún su afición por la pastelería. Le cuento Negrita que yo tengo su título de Arquitecto por la Universidad Central del Ecuador, él se graduó en 1916, todavía recuerdo haber ido con él a la universidad cuando era profesor, antes de que se jubilara.

—Después se dedicó a hacer trabajos de ingeniería, viajaba por toda la sierra, —agrega tocando la otra faceta de este tío tan querido. Cuando regresaba de sus viajes traía allullas, quesos, huevos de campo.

En nuestra narración el pan hecho en casa es un pan amasado con afectos, es el legado del tierno arquitecto-pastelero de la familia: el tío Tomasito.

Ama de casa impecable y prudente esposa

—El Hugo quiso que fuéramos a vivir en la casa de su familia con sus tres hermanas solteras, en la calle Bolivia, era una casa grande pero yo no quise. Entonces primero vivimos en una casita alquilada a media cuadra de la casa de la Colombia, hasta que Hugo se fue un año a estudiar su posgrado en Estados Unidos. Para entonces ya había nacido mi primer hijo. Me quedé en la casa de la mamá Elisita y cuando Hugo regresó fuimos a vivir al departamento de abajo, de la casa de la Colombia. Enseguida les compramos a los tíos y a papá Rafael María un pedazo del terreno al lado de esa casa donde construimos la nuestra con préstamo del Seguro Social.

Mientras rememora una historia que conozco parcialmente pienso que de las tres hijas, ella es la que estuvo siempre más pegada a su mamá, a la casa paterna, a esa familia extensa y patriarcal que fueron los Sánchez Caamaño. Porque la mayor, mi tía Aidita, casada con diplomático, iba y venía del extranjero, mientras que la segunda, mi mamá, pocos años después de casada, cuando yo tenía cuatro años, nos trasladamos a vivir a Manta, y allí vivió hasta su muerte en 1969. Curiosa de conocer si fue la cercanía de su madre la que influyó en su forma de vida, más austera, más humilde que la de sus dos hermanas, pregunto:

—¿Cómo organizó el funcionamiento de su casa?

—Seguía lo que había aprendido de la mami, que así se plancha, que así se limpia. Las compras se hacían todos los días, como antes, hasta que hubo refrigeradora. Desde que hubo refrigeradora he ido siempre a la feria cada semana, toda la vida, hasta hace poco. Iba primero a la Vicentina y después a la Floresta, los viernes. Al principio iba con el chofer de Hugo hasta que tuve mi propio auto. Solo hace poco dejé de manejar y eso me da pena. Iba a comprar ciertas cosas a La Favorita, que comenzó a funcionar primero en el centro en una bodega chica por la Roca fuerte donde trabajaban los papás de los Wright. Después pusieron el supermercado en la Amazonas. Pero legumbres y frutas siempre he comprado en la feria, me gusta porque me dejan tocar los choclos, la fruta, tengo una casera desde hace años.

—Cuénteme de las empleadas domésticas.

—Desde que nos fuimos a vivir a nuestra casa tuve tres empleadas, la Victoria que fue la cocinera que estuvo conmigo hasta que me fui a vivir al exterior, la muchacha de mano que era puertas adentro, limpiaba y arreglaba la casa, y la lavandera, la Rosario que venía todos los días a lavar la ropa, porque había un montón de pañales. Como no había lavarropa ni secadora se lavaba todas las mañanas y se colgaba en los cordeles para que la ropa se secara con el sol mañanero. Casi siempre llovía al medio día. La Rosario también trabajó conmigo hasta que nos fuimos al Paraguay. ¡Pobre Rosario!, cuando fue a despedirnos al aeropuerto lloraba y lloraba inconsolablemente y gritaba, armó un escándalo.

Le comento que recuerdo bien ese temperamento exaltado de la Rosario, ya que luego de que se fueron ella quedó de lavandera en la casa de mamabuelita.

—Comíamos mucho chanco, todas las sopas,—el morocho, el ají de carne, el arroz de cebada—, se preparaban con costilla de chanco, comíamos chuletas de chanco, lomo de chanco al horno, todo se preparaba con manteca de chanco que se compraba por libras en el mercado, los aceites llegaron después. Ahora compro solo aceite de oliva extra virgen.

Durante el día pasaba muy ocupada organizando las tareas de la casa, la jardinería me encanta, sembrar las plantas, cuidar las plantas, hasta ahora hago jardinería. También salía con mis amigas o ellas venían a visitarme. Me iba con la mamá Elisita donde las primas. Como el Hugo trabajaba en el municipio, tenía la camioneta con chofer que nos llevaba

y nos traía. Al cine íbamos poco, a fiestas rara vez. Cuando invitábamos a la casa yo disponía la comida, hacía las compras y entraba a vigilar lo qué hacía la Victoria. Tejía y cosía toda la ropa a los chicos, cortaba con patrones los pantalones, las camisas. Todo se hacía en la casa. En mi tiempo la mujer se encargaba de criar a los chicos, de que la casa estuviera ordenada, limpia, la ropa planchada, cosida, que no faltara ni un botón, como ha sido siempre. El hombre traía la plata, se ocupaba de lo económico. Hugo me ha pasado una renta mensual que me tiene que alcanzar, así es hasta ahora. Antes nos casábamos para toda la vida. Yo oí desde que estaba en pañales: "El matrimonio es para toda la vida". Por eso cuando estaba con iras y tenía ganas de gritar me contenía y decía: "Para que voy a gritar, a reclamar si no me voy a ir, para qué chilló si voy a tener que quedarme, mejor me callaré".

—Impresionada con lo que escucho, con esa tolerancia, con esa prudencia que me son ajenas, con algo indescifrable que percibo en su mirada, pregunto en busca de sentidos —¿Por qué pensaba que no se podía ir?

—¿Dónde me iba a ir, —me responde. Ahora las chicas ganan su propia plata y pueden irse donde quiera, claro que son decisiones que ... porque a la final qué es lo que queda de no haberse ido: una vejez tranquila, económicamente segura, con alguien que la ampare. ¿Y a las chicas de ahora qué les espera. Cuesta callarse, cuesta aceptar porque no es una cosa fácil, pero al final creo que valió la pena, porque si yo hubiera armado la bronca, hubiera recibido ofensas y hubiera ofendido.

Se produce un denso silencio.

—Nuestro mayor problema era el económico, el Hugo no ganaba mucho, teníamos cinco hijos, sólo una fue mujer, los dos mayores estaban terminando el colegio y yo no trabajaba porque en esos tiempos las mujeres casadas no trabajábamos. Empecé a hacer ropa de muñecas para vender en La Favorita, que pagaban cuando querían, compraba las telas colombianas que traían las "cachineras" y vendían baratísimas en la calle Ipiales.

La vida en el extranjero

—Un compañero y amigo de Hugo que trabajaba en la OMS (Organización Mundial de la Salud) vino de vacaciones al Ecuador. Les invitamos a comer a él y su mujer y ahí fue cuando le convenció a Hugo de que trabajara en la OMS. Él le dijo: “La vida afuera es diferente, tienes un buen sueldo, puedes educar mejor a los chicos, ahorrar”. Propuso su nombre en la OMS y le contrataron. Salimos a Paraguay.

—Así no más, de la noche a la mañana.

—Sí. No te puedes imaginar lo que fue viajar con los cinco chicos. Cuando llegamos a Asunción vi desde el avión una tierra roja, muy roja y me dije: “¡Dónde vinimos!” Porque la tierra allá es seca, árida, además de que era un país atrasadísimo, muchas cosas como el café, el papel higiénico teníamos que salir a comprar en la frontera con Argentina, había mucha influencia coreana, ellos llevaban las frutas y legumbres. Yo extrañaba mucho a la mamá Elisita, a la casa, a la familia. Me hice amiga de las vecinas, nos reuníamos a jugar cartas, los paraguayos son gente muy simpática, muy amable, íbamos a las reuniones en la Embajada del Ecuador, los chicos iban a un muy buen colegio, estaban bien, hicieron amigos que conservan hasta ahora. En Quito ya manejaba, tenía mi auto y apenas llegué a Asunción seguí manejando. Eso me ayudó a hacer amigas, porque les llevaba a donde necesitaban ir, llevaba a sus guaguas. Me gustaba manejar porque podía ir donde me daba la gana, ahora dependo de que Hugo me mande al chófer.

—¿Y cómo se las arregló con las invitaciones, a usted que no le gusta mucho cocinar?

—Tuve una buena cocinera. Como sé apenas cocinar, porque cuando a una no le gusta no pone empeño, sabía hacer uno que otro plato de sal, pero cosas más sofisticadas, no, entonces yo hacía el postre y la cocinera hacía lo de sal. El primer lavarropa tuve en Paraguay.

—De repente recuerdo cuando fui de visita a San Juan, Argentina, allá por 1967, y le digo —pero en Argentina no tenía servicio doméstico.

—A nadie, a nadie, a nadie, ahí tuve que hacer todo. Cuando salía a barrer la vereda conversaba de paso con mi vecina, fuimos muy buenas amigas, ella me pregunta y yo le pregunto, todos los días nos preguntábamos: “¿Qué vas a hacer de comida?” Usaba muchas latas, como podía importar sin impuestos traía sopas de tarro. Hugo cambió un poco

con la experiencia de Argentina, ayudaba a secar los platos mientras yo lavaba, levantaba la colcha de la cama, pasaba el "lampazo" en el piso, los pisos eran de baldosa, una que otra cosa de la casa sí tuvo que aprender a hacer. Después fuimos a República Dominicana, vivimos afuera siete años y fue un cambio radical para mí. Siempre añoré a la mami, a la familia.

El retorno

—Cuando volvimos, a fines de los años sesenta, el Quito que dejé había cambiado muy poco. No recuerdo haber sentido que algo en especial me hubiera impactado. Lo que sí me impactó fue la actitud de la mamá Elisita mientras estuvimos alojados en su casa. Los siete llegamos a la casa de la Colombia a quedarnos mientras arreglábamos la nuestra. Le notaba cansada, obstinada, fastidiada, como que todo el tiempo estuviera diciendo: "No les aguanto más". Eso me resintió, no podía entender cómo podía comportarse tan hoscamente conmigo y con sus nietos que volvían al cabo de años. Ahora que estoy vieja entiendo su cansancio, ella ya tenía hecha su vida, ya no estaba joven, aunque todavía iba a las compras a la feria.

—¿Iba ella a la feria? —pregunto sorprendida, pues mi recuerdo sólo la trae vestida de duelo perpetuo caminando hacia el Girón a la misa.

—Ella iba a hacer las compras para mandar a Manta, donde la Gulanara, las legumbres, la carne, los quesos, las papas, los granos y cereales, todos aquellos alimentos que no conseguían en Manta. Mandaba cada semana por avión, en Área, un canasto grande de carrizo lleno de comida.

En ese instante recuerdo los canastos que llegaban a la casa de Manta pulcramente tapados con una tela blanca cocida al borde con hilo de Chillo, la dirección escrita con tinta y canutero sobre la tela blanca con la excelente letra que tenía el Tomasito. Esos canastos traían los sabores serranos que configuran parte mi identidad, el de los choclos tiernos, las habas tiernas que me encantaban y el de los mellocos y el arroz de cebada de los lunes que tanto me disgustaban.

El Quito de entonces y el Quito de ahora

Sus recuerdos sobre el retorno a Quito le devuelven una imagen de la ciudad que dejó y la que ahora vive.

—Hace 50 años Quito era una ciudad segura, tú podías salir a cualquier hora, regresar a cualquier hora, nunca tenías recelo ni miedo porque no había los asaltos, los robos que ahora hay. Ahora sientes mucho más inseguridad sobre todo para nosotros gente de edad. Desde que trataron de robarnos mientras caminábamos Hugo y yo por la calle, no he vuelto a caminar pues tengo miedo de que me den un golpe. Esa misma seguridad sentía cuando los hijos eran chicos, podían salir, jugar en el barrio. Antes la vida era mucho más tranquila, ahora es mucho más intensa. La gente tenía más tiempo para visitarse, para descansar. Ahora Quito se ha calentado, antes hacía más frío, antes las estaciones eran más marcadas, cuando una iba al colegio llovía y llovía y llovía, íbamos con unos zapatos altos, con paraguas. El centro de ahora es una belleza, Santo Domingo es otra cosa. Antes todo era una suciedad y un descuido. Cuando iba a Los Corazones, en todo el portal estaban las cajoneras que vendían los ovillos de lana, los botones, en la entrada del Colegio; los almacenes eran diminutos, las casas viejas. Ahora es otra cosa.

Las mujeres de antes y las de ahora

—Todos los días agradezco a Dios por lo que tengo, todos los domingos vamos a misa con Hugo, agradezco por mis hijos que son sanos del organismo, sanos de mente, son bien formados, todos profesionales. Valió la pena que me dedicara a ellos y diera todo por ellos, por eso estoy contenta. Desde que eran chiquitos me sentaba con ellos en esa mesa redonda rosada, que debes recordar, a hacer los deberes. Cuando hago el balance de mi vida creo que me fue bien. No tengo problemas económicos, puedo ver la televisión desde mi cama, Hugo acaba de comprar uno de plasma, un DVD, la María Sarita, la cocinera, está conmigo 34 años, ¡figúrate! desde que volvimos de República Dominicana, la otra empleada limpia la casa, estoy tranquila, no tengo deudas, tengo este gran jardín que tanto me gusta, voy a los juegos de cartas los miércoles ... Ahora que las mujeres trabajan y que contribuyen a la economía del hogar no tienen ni

siquiera una aguja para pegar un botón, tener una máquina de coser, ¡absurdo! Ahora mandan a hacer hasta un dobladillo. Aparte de eso exigen: "¡Ah! que no me saca a la fiesta, ¡ah! que no me lleva al restaurante". Lo mismo dicen las mujeres que tienen una buena situación económica como las que no tienen. Ayer le oí decir al chófer: "Mi mujer no puede hacer nada porque está en cinta". Yo le dije: "Dirasle que camine porque si no se va a fregar el rato de dar a luz". A nosotras nos tocaba llevar a los chicos donde el doctor a los chequeos, a ponerles las vacunas, nuestros maridos no sabían cómo se ponía el chupón en la mamadera, cambiar un pañal, ¡imposible! No se levantaban en la noche cuando los guaguas lloraban, los maridos no sabían lo que pasaba con sus hijos diariamente, había que servirles hasta el agua. Yo, con la barriga enorme, planchaba las camisas de Hugo, cuando se enfermaba la empleada me tocaba hacer todo a mí, me levantaba a preparar los desayunos. Ahora los hombres lidian a los guaguas, hacen las compras, cocinan, porque ahora las mujeres trabajan. Antes éramos empleadas, éramos señoras de, éramos mamás. Quizás lo que más me impresiona es la poca influencia que tienen los papás sobre los hijos, ahora hacen lo que quieren, dicen "es mi vida", cuando se casan dicen: "si me va mal me separo". Todo esto me impacta mucho. ¿Qué está pasando? No puedo entender. Puede ser que en parte esto sea bueno para los chicos, que ellos puedan elegir lo que más les conviene, pero también muchos salen muy golpeados. Este cambio en la autoridad del padre, de la madre, las libertades sexuales de las chicas, claro que una tiene que admitir porque es lo común.

¡Qué descripción tan precisa, corta y clara del modelo de la familia patriarcal y de su ocaso! —pienso entre mí.

Mezcla de colores

Solo al final de nuestras conversaciones aflora en su narración lo que se venía anunciando desde el principio, emerge desde un lugar muy íntimo, esa parte secreta, mágica, libre, de su identidad.

—Algo que me hubiera gustado hacer y que no pude hacer es aprender a pintar.

Me sobrecoge el tono de su voz, el brillo y la profundidad de su mirada.

—Sí, me habría gustado mucho aprender a pintar, pero nunca nadie me estimuló. Por eso me gusta tanto bordar, siento que cuando bordo pinto con hilos, eso me encanta, lo aprendí en el colegio, ahí nos enseñaban el punto de cruz, el punto de ojal, el punto atrás, el ojo de pollo, nos enseñaban a hacer las florcitas, a tejer.

—Sus bordados parecen pinturas, —digo recordando esos pequeños trozos de tela bordados con paisajes antiguos, con mujeres vistiendo trajes largos, con elaborados peinados, portando sombrillas, paseando en parques, rodeadas de árboles, de flores, unas verdaderas obras de arte. Esos paisajes con texturas, volumen, profundidad, sombras y luces logradas únicamente con hilos de colores. En medio de esos rígidos mandatos patriarcales, gracias a ese contacto profundo, íntimo que mantiene con el mundo natural que la rodea, su trabajo diario en un trozo de jardín en medio de una ciudad bulliciosa y contaminada, el brote de una planta, la floración se transforman en bellos bordados.

Vuelvo a casa a releer *El hilo de Penélope. La labor de las mujeres que tejen el futuro de Marruecos*, ese libro de Fatema Mernissi en el cual ella valora el tejido y el bordado de las mujeres, no sólo como actos creativos, como arte, sino como actos políticos, al tiempo que nos recuerda que tejer y bordar, dos gestos eminentemente femeninos, dice, no tienen nada de inocente. Desde la antigüedad, las mujeres se han expresado a través de los bordados y tejidos, son otros lenguajes, son pictografías, quizás talismanes, tal vez jeroglíficos, con seguridad maneras de abrirle el paso a una sensibilidad que solo comienza a ser reconocida hace muy poco. La palabra "texto", dice Mernissi citando a Jatibí (2005, 90) "designaba en su origen una pieza de tela cuya trama asumió el sentido de concatenación narrativa".

Luego de releerla pensé que probablemente mientras la Negrita teje sostiene con ese hilo junto a sí, ligados al terruño del que ella no se desprendió mientras estuvo en el extranjero, a la mitad de los suyos, a sus hijos y nietos que viven lejos y que hablan otras lenguas.

Buena parte de la vida de muchas feministas de nuestra generación, de las más curiosas, osadas y rebeldes, ha consistido en derribar los límites impuestos a nuestro género cruzando fronteras, geográficas, sociales, culturales, simbólicas, tratando de liberarnos de un orden que nos ata. Transcurridas varias décadas de un caminar agitado, impaciente, de las alegrías y tristezas encontradas durante la marcha, de las pérdidas y ganancias, algunas

constatamos que, como dice Ruth Behar (1993, 320), hemos cruzamos las fronteras pero no las hemos borrado, las llevamos con nosotras.

Recordar me ha permitido comenzar a comprender de dónde viene mi afición, no a mezclar alimentos que fue por donde este estudio comenzó, sino a mezclar hilos para tejer alfombras. Lo demás tendré que irlo a descifrar en la costa junto al mar y esa es otra historia.



▲ Carro alegórico de las *Girls Scout* en desfile en Quito, 1937.



▲ Formación de las *Girls Scout*, Quito, 1937.





▲ Las tres hermanas Sánchez Caamaño: Carmen, Aída y Gulnara, 1940.

◀ Carmen en un paseo por la sierra de Ecuador, 1939.





▲ En la terraza de la casa de la Av. Colombia. Hugo Jarrín, esposo de Carmen, sus sobrinos Patricio y Marcelo Fernández Sánchez, su hermana Gulnara y Carmen, circa 1945.

◀ Las tres hermanas Sánchez Caamaño: Aída con su hijo Patricio Fernández, Carmen y Gulnara, Quito, 1945.



▲ En la casa de sus amigas Calderón Viteri, en la calle Guayaquil y Galápagos. Desde la izquierda: Fanny Calderón, Carmen, Beatriz Calderón, Aída Sánchez y Gulnara Sánchez, Quito, circa 1945.



▲ En la galería de casa de la Av. Colombia. Carmen, Elisa Caamaño, madre de Carmen, su hermana Aída y sus tíos paternos, Tomasito y Juan de la Cruz Sánchez, Quito, 1953.





▲ Hugo y Carmen el día de su boda en la entrada de la casa de Av. Colombia, Quito, 1946

◀ Carmen vestida de novia. Hugo y Carmen el día de su boda, Quito, 1946.



▲ En el hotel Villa Hilda, 1946.

► Carmen en los alrededores de Baños, 1946.







▲ En la galería de la casa de la Av. Colombia, Rafael María Sánchez, padre de Carmen, con su nieta María Cuví, y su hija Gulnara con su sobrino, Diego Jarrín. Quito, 1948.

◀ Carmen con Diego, su primer hijo, 1948





▲ Juego de barajas en la sala de la casa de la Av. Colombia. De izquierda a derecha:
Vina Montero, Aída, Morena Mantilla, una amiga, y Carmen, 1955.

◀ Carmen en la galería de la casa de la Av. Colombia.





▲ Reunión familiar con su esposo Hugo, sus hijos, hija y amigas,
en la casa de San Juan, Argentina 1965.

◀ Carmen en su casa de San Juan, Argentina, 1965.





▲ Carmen con su esposo, Hugo, sus hijos, su hija, sus nueras, su nietos y nietas, 1985.

◀ Retratos de sus cuatro hijos y de su hija: Javier, María Soledad, Alejandro, Mauricio y Diego.



▲ María Cuvi, Carmen y María Soledad Jarrín, mayo de 2009.

► Retrato de Carmen, mayo de 2009.





▲ Carmen y su colección de fotos en el dormitorio de su casa, mayo de 2009.

► Retrato de Carmen, mayo de 2009.



Torta de Nuez

- 2 tazas de harina
- 5 onzas de manteca
- 7 onzas de azúcar
- 1 taza de nueces picadas
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 11 cucharaditas de esencia de vainilla

Se pegan por el lado de un lado el Royal se pone en un horno a la temperatura de 180 grados. Se agregan las nueces y se mezcla bien. Se agregan los huevos y se mezcla bien. Se agregan los ingredientes restantes y se mezcla bien. Se coloca en un molde y se hornea por 30 minutos. Se saca y se deja enfriar. Se sirve con un poco de azúcar.

...a la mano
y al resto de ingredientes; retirar
y mezclar con la clara de huevo
a punto de nieve, formar una
masa con la manga de pasta y poner
a hornear.

Embolos de macarrones salsa Portuguesa

macarrones
salsa portuguesa
salsa blanca espesa

- 59 -
Indice
1) Galletas de agua y limón
2) Pan ueno fino
3) Tortitas de queso y Caramelo
4) Chocolate Spritz
5) Alfajores
6) Macarones (Receta de Clara)
7) Galletas de agua y limón
8) Galletas de agua y limón
9) Galletas de agua y limón
10) Galletas de agua y limón
11) Galletas de agua y limón
12) Galletas de agua y limón
13) Galletas de agua y limón
14) Galletas de agua y limón
15) Galletas de agua y limón
16) Galletas de agua y limón
17) Galletas de agua y limón
18) Galletas de agua y limón
19) Galletas de agua y limón
20) Galletas de agua y limón
21) Galletas de agua y limón
22) Galletas de agua y limón
23) Galletas de agua y limón
24) Galletas de agua y limón
25) Galletas de agua y limón
26) Galletas de agua y limón
27) Galletas de agua y limón
28) Galletas de agua y limón
29) Galletas de agua y limón
30) Galletas de agua y limón
31) Galletas de agua y limón
32) Galletas de agua y limón
33) Galletas de agua y limón
34) Galletas de agua y limón
35) Galletas de agua y limón
36) Galletas de agua y limón
37) Galletas de agua y limón
38) Galletas de agua y limón
39) Galletas de agua y limón
40) Galletas de agua y limón
41) Galletas de agua y limón
42) Galletas de agua y limón
43) Galletas de agua y limón
44) Galletas de agua y limón
45) Galletas de agua y limón
46) Galletas de agua y limón
47) Galletas de agua y limón
48) Galletas de agua y limón
49) Galletas de agua y limón
50) Galletas de agua y limón
51) Galletas de agua y limón
52) Galletas de agua y limón
53) Galletas de agua y limón
54) Galletas de agua y limón
55) Galletas de agua y limón
56) Galletas de agua y limón
57) Galletas de agua y limón
58) Galletas de agua y limón
59) Galletas de agua y limón
60) Galletas de agua y limón
61) Galletas de agua y limón
62) Galletas de agua y limón
63) Galletas de agua y limón
64) Galletas de agua y limón
65) Galletas de agua y limón
66) Galletas de agua y limón
67) Galletas de agua y limón
68) Galletas de agua y limón
69) Galletas de agua y limón
70) Galletas de agua y limón
71) Galletas de agua y limón
72) Galletas de agua y limón
73) Galletas de agua y limón
74) Galletas de agua y limón
75) Galletas de agua y limón
76) Galletas de agua y limón
77) Galletas de agua y limón
78) Galletas de agua y limón
79) Galletas de agua y limón
80) Galletas de agua y limón
81) Galletas de agua y limón
82) Galletas de agua y limón
83) Galletas de agua y limón
84) Galletas de agua y limón
85) Galletas de agua y limón
86) Galletas de agua y limón
87) Galletas de agua y limón
88) Galletas de agua y limón
89) Galletas de agua y limón
90) Galletas de agua y limón
91) Galletas de agua y limón
92) Galletas de agua y limón
93) Galletas de agua y limón
94) Galletas de agua y limón
95) Galletas de agua y limón
96) Galletas de agua y limón
97) Galletas de agua y limón
98) Galletas de agua y limón
99) Galletas de agua y limón
100) Galletas de agua y limón





▲ María Cui y Carmen revisando uno de los álbumes de fotos, mayo de 2009.

► Retrato de Carmen, mayo de 2009.



Inventos del siglo XX que facilitaron el trabajo de las amas de casa

INVENTOS	AÑO
----------	-----

Electrodomésticos	
--------------------------	--

- Aspiradora	1902
- Radio con sonido	1906
- Lavadora eléctrica	1907
- Televisor eléctrico	1937
- Horno microondas	1946
- Televisión en colores	1953
- Procesador de alimentos	1971

Utensilios de cocina	
-----------------------------	--

- Termo	1904
- Vaso de papel	1908
- Bolsa de plástico resellante	1962

Alimentos procesados	
-----------------------------	--

- Bolsa de té	1908
- Paleta helada	1923
- Alimentos congelados	1924
- Pan de molde rebanado	1928

Salud e higiene	
------------------------	--

- Vitaminas	1907
- DDT	1939
- Vacuna contra la polio	1952
- Pañal desechable	1961

Otros	
--------------	--

- Supermercado	1930
- Carro de supermercado	1937

Fuente: "Inventos y descubrimientos" fascículos que circularon en 2006 con el diario El Comercio, tomado de un libro Dorling Kindersley, Londres, 2002, www.dk.com.

Bibliografía

- Balasch, Marcel y Marisela Montenegro. 2003. Una propuesta metodológica desde la epistemología de los conocimientos situados: Las producciones narrativas. En *Encuentros en Psicología Social* 1, 3 (Torremolinos, España): 44-48. Publicación del VIII Congreso Nacional de Psicología Social.
- Balasch, Marcel et al. 2005. Investigación Crítica: Desafíos y Posibilidades. *Athenea Digital* 8. Visitada en marzo de 2008.
- Barrig, Maruja. 2006. A propósito del 8 de marzo. Notas personales sobre el feminismo y la nostalgia. Lima.
- Bauer, Arnold J. 2002. *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*. México: Aguilar, Altea, Taurus, Alfaguara.
- Behar, Ruth. 1993. *Translated Woman. Crossing the Border with Esperanza's Story*. Boston: Beacon Press.
- Bourdieu, Pierre. 2000. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. 2da. edición. Madrid: Taurus.
- Goetschel, Ana María. 1999. *Mujeres e imaginarios. Quito en los inicios de la modernidad*. Quito: Abya Yala, Serie Pluriminor.
- _____. 2002. *Imágenes de mujeres amas de casa, musas y ocupaciones modernas. Quito, primera mitad del siglo XX*. Quito: Museo de la Ciudad.
- _____. comp. 2006. *Los orígenes del feminismo en el Ecuador. Antología*. Quito: CONAMU, FLACSO, sede Ecuador, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito y UNIFEM.
- Haraway, D. 1995. Conocimientos situados: La cuestión científica en el feminismo y el privilegio de la perspectiva parcial. En D. Haraway *Ciencia, cyborgs y mujeres. La reinvención de la naturaleza*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- Harvey, David. 1998. *La condición de la posmodernidad. Investigación sobre los orígenes del cambio cultural*. Buenos Aires: Amarrortu.

- Jelin, Elizabeth. 2006. *Pan y afectos. La transformación de las familias*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina.
- Kingman, Eduardo. 2006. *La ciudad y los otros. Quito 1860-1940*. Quito: FLACSO, sede Ecuador y Universidad Rovira e Virgili.
- _____ y Nicolás Cuvi. 2009. *El Molino y los panaderos. Cultura popular e historia industrial de Quito*. Quito: FONSAL.
- Maier, Elizabeth. 2006. Acomodando lo privado en lo público: experiencias y legados de décadas pasadas. En *De lo privado a lo público. 30 años de lucha ciudadana de las mujeres en América Latina*, coordinado por Nathalie Lebon y Elizabeth Maier. México: Siglo XXI, UNIFEM, LASA.
- Mernissi, Fatema. 2005. *El hilo de Penélope. La labor de las mujeres que tejen el futuro de Marruecos*. Barcelona: Lumen.
- Moliner, María. 2000. *Diccionario de uso del Español*. Madrid: Editorial Gredos.
- Monsiváis, Carlos. 2000. *Aires de familia. Cultura y sociedad en América Latina*. Barcelona: Anagrama.
- Muraro, Luisa. 1999. Un lenguaje que lo vuelva memorable. Feminismos de Fin de Siglo. Una herencia sin testamento. *Especial/Fempres, Red de comunicación alternativa de la mujer* (Santiago de Chile): 8-10.
- Sarlo, Beatriz. 2005. *Tiempo pasado. Cultura de la memoria y giro subjetivo. Una discusión*. Buenos Aires: siglo XXI editores Argentina.
- Scott, Joan W. 1999. La experiencia como prueba. En *Feminismos literarios*, compilado por Neus Carbonell y Meri Torras. Madrid: Arco/Libros S.A.
- Silva Santisteban, Rocío. 2008. *El factor asco. Basurización simbólica y discursos autoritarios en el Perú contemporáneo*. Lima: Red para el Desarrollo de las Ciencias Sociales en el Perú.

El Fondo de Salvamento y su Programa Editorial

A raíz de los sismos de marzo de 1987, el Congreso Nacional creó por ley el Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito (FONSAL) destinado a la restauración, conservación y protección de sus bienes históricos, artísticos, religiosos y culturales. El Fondo tiene su ámbito de acción en el Distrito Metropolitano de Quito, en donde contamos vestigios arqueológicos, monumentos arquitectónicos, obras de arte, memoria escrita, memoria oral, música, producción popular, etc.

Entre los bienes inmateriales o intangibles de una sociedad se encuentran el lenguaje hablado y escrito, la producción académica y especializada, las investigaciones, los análisis y recopilaciones que, con su corpus científico, ayudan a repensar y reflexionar sobre la ciudad y los elementos que la conforman.

Como parte del rescate del patrimonio intangible del Distrito Metropolitano de Quito, el Fondo de Salvamento creó su programa editorial con el fin de fomentar la investigación sobre temas patrimoniales, apoyar la publicación de obras que se destacan por su elevada calidad científica, literaria y gráfica, y ponerlas en manos de los lectores que, a través de estos títulos, descubren el patrimonio vivo de Quito.

PUBLICACIONES DEL FONDO DE SALVAMENTO DEL PATRIMONIO CULTURAL DE QUITO, FONSAI

COLECCIÓN BIBLIOTECA BÁSICA DE QUITO (BBQ)

- 1) Al margen de la historia. Leyendas de pícaros, frailes y caballeros, 2003, Cristóbal de Gangotena y Jijón.
- 2) La lagartija que abrió la calle Mejía. Historietas de Quito, 2003, Luciano Andrade Marín.
- 3) Púlpitos quiteños. La magnificencia de un arte anónimo, 2004, Ximena Escudero.
- 4) Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo I. Protagonistas y calles en sentido oriente-occidente. De 1534 a 1950, de la calle Egas a la calle Chile, 2004, Fernando Jurado Noboa.
- 5) El derecho y el revés de la memoria. Quito tradicional y legendario, 2005, Edgar Freire Rubio.
- 6) Imágenes de Identidad. Acuarelas quiteñas del siglo XIX, 2005, Alfonso Ortiz Crespo et. al.
- 7) La crónica prohibida. Cristóbal de Acuña en el Amazonas, 2006, Hugo Burgos.
- 8) Luz a través de los muros. Biografía de un edificio quiteño, 2006, María Antonieta Vásquez Hahn.
- 9) Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo II. Protagonistas y calles en sentido oriente-occidente. De 1534 a 1950, de la calle Espejo a la calle Bolívar, 2006, Fernando Jurado Noboa.
- 10) Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo III. Protagonistas y calles en sentido oriente-occidente. De 1534 a 1950, de la calle Rocafuerte a la calle Portilla, 2006, Fernando Jurado Noboa.
- 11) Tulipe y la cultura yumbo. Arqueología comprensiva del subtrópico quiteño, Tomos 1 y 2, 2006/2007 (Hólguez Jara Chávez).
- 12) Familia, honor y poder. La nobleza de la ciudad de Quito en la época colonial tardía (1765-1822), 2007, Christian Büschges.
- 13) El pueblo de Quito, 1690-1810. Demografía, dinámica sociorracial y protesta popular, 2007, Martin Minchom.
- 14) Arte colonial quiteño. Renovado enfoque y nuevos actores, 2007, Carmen Fernández-Salvador y Alfredo Costales Samaniego.
- 15) Carondelet. Una autoridad colonial al servicio de Quito, 2007, Carlos Manuel Larrea, José Gabriel Navarro, Jorge Núñez Sánchez y María Antonieta Vásquez Hahn.

- 16) **Mejía. Portavoz de América (1775-1813)**, 2008, Jorge Núñez, María Antonieta Vásquez Hahn, Eduardo Estrella, Erick Beerman, María José Collantes, Hernán Rodríguez Castelo.
- 17) **Radiografía de la piedra. Los jesuitas y su templo en Quito**, 2008, Jorge Moreno Egas, Jorge Villalba, SJ, Peter Downes, Christiana Borchart de Moreno, Valeria Coronel Valencia, Alfonso Ortiz Crespo, Adriana Pacheco Bustillos, Diego Santander Gallardo, José Luis Micó Buchón, SJ, Patricio Placencia, Manuel Jiménez Carrera.
- 18) **Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo IV. Protagonistas de la Plaza Mayor y la Calle de las Siete Cruces, 1534-1950**, 2008, Fernando Jurado Noboa.
- 19) **El sabor de la Memoria. Historia de la cocina quiteña**, 2008, Julio Pazos Barrera.
- 20) **El camino de hierro. Cien años de la llegada del ferrocarril a Quito**, 2008, Kim Clark, Liset Coba, José Antonio Figueroa, Hernán Ibarra, Eduardo Kingman, Inés del Pino, José Segovia Nájera, Elisa y Ana María Sevilla.
- 21) **Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo V. Protagonistas y calles en sentido sur-norte, de 1534 a 1950, de la calle Quiroga a la Calle Cuenca**, 2009, Fernando Jurado Noboa.
- 22) **Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo VI. Protagonistas y calles en sentido occidente-orienté, de 1534 a 1950, de las calles Benalcázar, Venezuela y Vargas**, 2009, Fernando Jurado Noboa.
- 23) **El comisionado regio Carlos Montúfar y Larrea. Sedicioso, insurgente y rebelde**, 2009, Guadalupe Soasti Toscano.
- 24) **La historia de Quito, "Luz de América". Bicentenario del 10 de Agosto de 1809**, 2009, Jorge Salvador Lara.

VERSIONES RESUMIDAS DE LA BIBLIOTECA BÁSICA DE QUITO

- **Imágenes de identidad. Acuarelas quiteñas del siglo XIX**, 2005, a cargo de Evelia Peralta.
- **Tulipe y la cultura yumbo. Arqueología comprensiva del subtrópico quiteño**, 2007, a cargo de Olga Fernández y Sofía Luzuriaga.
- **Las ideas políticas de un quiteño en España. José Mejía Lequerica (1775-1813)**, 2007, Jorge Núñez.

COLECCIÓN QUITO Y SU MÚSICA

- **Rincones que cantan. Una geografía musical de Quito**, 2006, Fernando Jurado Noboa.
- **Gonzalo Benítez. Tras una cortina de años**, 2007, Adrián de la Torre y Pablo Guerrero Gutiérrez.

- El canto del ruiseñor. José María Trueba. Artífice del cantó lírico en Quito, siglo XX, 2009, Alfonso Campos.

OTRAS OBRAS EDITADAS

- El Fondo de Salvamento, 1988-1992, 1992.
- El Fondo de Salvamento, 1992-1996, 1996.
- Centro Histórico de Quito: Testimonios, 1996.
- El Fondo de Salvamento, 1996-2000, 2000.
- Recuperando la Historia, 2002.
- Teatro Nacional Sucre, 1886-2003, 2003.
- Tras las huellas de Rumiñahui, 2003, Tamara Estupiñán.
- Origen, traza y acomodo de la ciudad de Quito, 2004, Alfonso Ortiz Crespo.
- Reforzamiento estructural en las edificaciones patrimoniales, 2004, (memorias del seminario taller).
- Las técnicas vernáculas en la restauración del patrimonio, 2005, (memorias del seminario taller).
- Vida, pasión y muerte de Eugenio Santa Cruz y Espejo, 2006, Marco Chiriboga Villaquirán.
- Quito. Historia y destino, 2006, Gonzalo Ortiz Crespo.
- Damero, 2007, Alfonso Ortiz Crespo, Matthias Abram, José Segovia Nájera.
- Quito. Escudo de armas y títulos [1914], 2007, Pedro Pablo Traversari.
- Catálogo de publicaciones del FONSAL, 2007.
- Los años viejos, 2007, X. Andrade, María Belén Calvache, Liset Cova, Martha Flores, Ángel Emilio Hidalgo, Carlos Tutivén Román, María Pía Vera.
- Guía descriptiva, bibliográfica y documental sobre la Independencia en el Ecuador, 2007, Guadalupe Soasti.
- Insurgentes y realistas. La revolución y la contrarrevolución quiteñas. 1809-1822, 2008, Alfredo Costales Samaniego y Dolores Costales Peñaherrera.
- Miguel de Santiago en San Agustín de Quito, 2008, Ángel Justo Estebaranz.
- El Valle de Tumbaco. Acercamiento a su historia, memoria y cultura, 2008, Lucía Moscoso Cordero.
- Compendio de la rebelión de América. Cartas de Pedro Pérez Muñoz, 2009, Compilación de Fernando Hidalgo-Nistri.
- Eugenio Espejo, precursor de la Independencia (Documentos 1794-1797), 2009, Carlos E. Freile G.
- Juan Magnin. Descartes reformado. El nacimiento de la ciencia moderna en la Audiencia de Quito, 2009, Carlos Paladines (Estudio introductorio).

- Quito, patrimonio y vida. Obra del FONSAL 2001-2008, 2009, Juan Carlos Mafla (Coordinador de la edición).
- Las artes en Quito en el cambio del siglo XVII al XVIII. Memorias del seminario internacional 8 -11 de octubre de 2007. En conmemoración del III centenario del fallecimiento del arquitecto José Jaime Ortiz (Alicante, ca. 1654 – Quito, 1707) autor de las iglesias del Sagrario y La Merced, 2009, Susan Webster, Alfonso Ortiz, Carmen Fernández-Salvador, Patricio Guerra, María Antonieta Vásquez, Silvia Larrea y Germán Téllez.
- Mujeres en la revolución de Quito, 2009, Sonia Salazar y Alexandra Sevilla.
- Hernán Crespo Toral, 2009, Esther Bermejo de Crespo y Alfonso Ortiz.
- El molino y los panaderos. Cultura popular e historia industrial en Quito, Pablo Cuví y Eduardo Kingman.

REVISTAS

- Revista Patrimonio de Quito
N.º 1: Tema principal: Quito, espacio para lo sagrado, junio de 2005
N.º 2: Tema principal: La Compañía de Quito: joya barroca de América, diciembre 2005, (contiene CD).
N.º 3: Tema principal: El San Juan de Dios: el hospital de Espejo, agosto de 2006.
N.º 4: Tema principal: Quito: vientos de revolución, abril de 2007.
- Revista ¡Viva la Ronda! Siete publicaciones de circulación gratuita, 2007.

FOLLETOS

- Tesoros de Quito. Cinco publicaciones.
- Luz de quito siempre viva
- Quito: 10 razones para escogerla
- Nuestro día sol (una mirada al monumento de la Independencia en sus cien años).
- Itchimbía, de loma tutelar a centro cultural.
- Paseando por la Alameda.
- Convento Máximo de la orden de San Francisco de Quito. Exposición de libros antiguos en conmemoración de los 800 años de la fundación de la orden franciscana (orden de frailes menores), 2009, Gastone Breccia y Daniela Fugaro.

PUBLICACIONES INSERTAS EN EL DIARIO EL COMERCIO

- Quito: Semana Santa, 2007. Coedición con la Corporación Metropolitana de Turismo.
- 1809: Vientos de revolución, agosto 2007.

- **Quito es patrimonio vivo**, septiembre 2007.
- **¡El ferrocarril llegó a Quito! 100 años de una jornada histórica**, junio 2008.

OBRAS DE OTRAS EDITORIALES AUSPICIADAS POR EL FONSAL

- **En la tierra, Quito... la ciudad, la pintura**, 2004 (prólogo y selección de imágenes Lenin Oña, selección de textos Jorge Enrique Adoum), en coedición con Ediciones Archipiélago.
- **... Y en el cielo un huequito para mirar a Quito. La ciudad, la poesía**, 2004 (selección de textos Jorge Enrique Adoum), en coedición con Ediciones Archipiélago.
- **Un siglo de imágenes 1860-1960. El Quito que se fue**, 2004, en coedición con la Academia Nacional de Historia.
- **El retrato iluminado. Fotografía y república en el siglo XIX**, 2005, Lucía Chiriboga y Silvana Caparrini, en coedición con Museo de la Ciudad y Taller Visual.
- **Los quiteños [1981]**, 2005, Francisco Tobar García, en coedición con La Palabra Editores.
- **Quito. Sueño y laberinto en la narrativa ecuatoriana**, 2005, Peter Thomas, en coedición con La Palabra Editores.
- **La Linares**, 2005 [bilingüe], Iván Egúez, en coedición con Editorial Trama.
- **José Enrique Guerrero. El pintor de Quito**, 2006, Patricio Herrera Crespo), en coedición con La Palabra Editores.
- **200 años de escultura quiteña**, 2007, Xavier Michelena, en coedición con Citymarket.
- **200 años de humor**, 2007, Esteban Michelena, en coedición con Citymarket.
- **De memorias. Imágenes públicas de las mujeres ecuatorianas de comienzos y fines del siglo veinte**, 2007, Ana María Goetschel, Andrea Pequeño, Mercedes Prieto y Gioconda Herrera, en coedición con FLACSO.
- **Contribuciones a la Historia del Arte en El Ecuador**, 2007, José Gabriel Navarro, [1921-1952], en coedición con Fundación José Gabriel Navarro y Editorial Trama.
- **Testimonio del radioteatro en Quito**, 2008, Margarita Guerra Gándara, en coedición con editorial El Conejo.
- **La ciudad y los otros, Quito 1860-1840. Higienismo, ornato y policía**, 2008, Eduardo Kingman, en coedición con FLACSO.

ADQUISICIÓN DE EJEMPLARES DE OTRAS EDITORIALES

Territorio o nación. Reforma y disolución del espacio imperial en Ecuador, 1765-1830. Federica Morelli, Madrid, Centro de Estudios Políticos y Constitucionales, Madrid, 2005.

PROYECTOS EDITORIALES EN MARCHA

- **Historia de la Recoleta Mercedaria del Tejar**, María Antonieta Vásquez Hahn.
- **Estudios arqueológicos de Jacinto Jijón y Caamaño**, Luis Lumbreras.
- **El teatro insurgente en Quito**, Ekkehart Keeding y María Antonieta Vásquez Hahn.
- **Prensa y espacio público en Quito (1790-1840)**, María Elena Bedoya.
- **La configuración militar en la gesta quiteña de Independencia (1809-1812)**, Kléver Bravo y Jorge Núñez Sánchez.
- **Historia del Antiguo Hospital San Juan de Dios**, Jorge Moreno, Nancy Morán, Sylvia Benítez y Cecilia Ortiz. (En colaboración con el Museo de la Ciudad).
- **Cultura política y movilización popular en la Audiencia de Quito durante la era de la Revolución (1765-1822)**, Valeria Coronel.
- **Quito gobierno local, interrelaciones económicas y sociales y diversidades étnicas en la primera mitad del siglo XIX (1800-1858)**, Cristóbal Landázuri y Pablo Núñez.
- **El gremio de los lustrabotas. 100 años de historia**, Carolina Páez (Coordinadora).
- **Historia del barrio La Mariscal**, Amparo Ponce (Coordinadora) y Consuelo Mancheno.
- **Viaje imaginario por las provincias limítrofes de Quito, y regreso a esta capital**, Manuel José Caicedo; **Recuerdos de los sucesos principales de la revolución de Quito desde el año de 1809 hasta el 1814**, Agustín Salazar y Lozano; **Controversia histórica sobre la iniciativa de la independencia americana**, Camilo Destruge. Reedición con estudio introductorio de Francisco Salazar Alvarado.

OTROS PRODUCTOS CULTURALES

- Juegos, rompecabezas, camisetas, calcomanías, figuras de cerámica, postales, discos compactos (Tadashi Maeda, Carlota Jaramillo, Luis Alberto Valencia, Gerardo Guerra, Banda Municipal, Alex Alvear), calendarios 2006, 2007, 2008, 2009 y afiches.
- CD-ROM: Catálogos. Fondos bibliográficos antiguos de Biblioteca General de la Universidad Central del Ecuador (BUCE) / Biblioteca del Ministerio de Relaciones Exteriores (DMIM) y Cancillería del Estado / Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit (BAEP). Coedición con La Unión Latina y el Instituto Ítalo Latinoamericano de Roma.
- CD-ROM: Catálogos. Fondos bibliográficos antiguos de Biblioteca Nacional del Ecuador Eugenio Espejo de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. Coedición con La Unión Latina y el Instituto Ítalo Latinoamericano de Roma.
- CD-ROM: Catálogos. Fondos bibliográficos antiguos de Biblioteca del Convento Máximo de San Francisco de Quito. Coedición con La Unión Latina y el Instituto Ítalo Latinoamericano de Roma.
- CD-ROM: **Fuentes para el estudio de la Independencia**, 2009, Elena Noboa y Pedro Navas.

Este libro se terminó de imprimir en julio de 2009
en la imprenta Noción