

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. Loo, Benjamín Rivadeneira, C. L. Rivadeneira, Carlos S. Rivadeneira, B. Rivadeneira e hijo Studio, M. Wenverow.

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

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

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

Número de ejemplares: 1000

© 2009 María Cuvi Sánchez

© De esta edición FONSAL

Primera edición

Impreso en el Ecuador, 2009

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

Registro derecho de autor: 031304

ISBN: 978-9978-366-19-6

305.4
C988q

Cuvi Sánchez, María, editora

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

FONSAL, 2009.

372 p., ilus., fotos

Bibliografía: p. 342-343

Prólogo de Álvaro Alemán

ISBN: 978-9978-366-19-6

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

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

I. Ana Egas de Moreno. II. Rosario Mena de Barrera. III. Mireya Salgado de Fernández. IV. Carmen Sánchez de Jarrín. V. Alicia Troya de Kennedy. VI. Bertha Wray de Terán.

ÍNDICE

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



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 cuadras. 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 chanco 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 los 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 agridulce. 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 ESTUDIANTILES

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 capacidad y con corrección

tancia 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 Arcentales, 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 Arcentales.

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 encargados 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, Chairman of the Quito Club, gave a farewell party for Alicea Troya, who is leaving for Lima, Peru, tomorrow.



Miss
Alicea Troya
c/o De Montigny, Suroeste-Surpue
Aguarun Road
H. L. Cathey P.O. 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.



